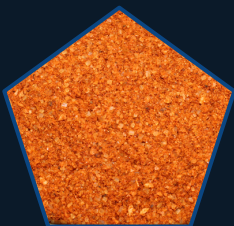


für Sie NEU im Programm



Unsere Gewürzspezialisten haben einige neue, hochspannende Profi-Mischungen für Sie zusammengestellt.

Sollten Sie Fragen zu den einzelnen Produkten haben, so steht Ihnen das **t₂** Team jederzeit gerne zur Verfügung.



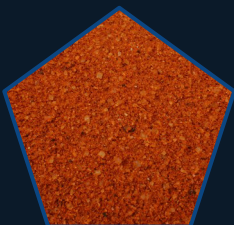
101317 BBQ Rub Magic Dust

Eine der bekanntesten und beliebtesten Gewürzmischungen für alles Gegrillte und Gebratene. Besonders geeignet für Pulled Pork und Spare Ribs. Da diese Gewürzmischung keinen Zucker enthält, kann dieser selbst nach Belieben zugeben werden.



101373 BBQ Rub Alabama Beef

Grobe Gewürzmischung für alle Spezialitäten vom Rind. Bester Pfeffer mit einer Prise Zwiebel und Knoblauch unterstützt durch eine kräftige Rauchnote, alles was ein typisches BBQ-Beef braucht. Ein Genuss!



101372 BBQ Rub Texas Chicken

Für Geflügel ist das Beste gerade gut genug! Bester Paprika, feinsten Knoblauch und Zwiebel bilden die Basis dieser außergewöhnlichen Gewürzmischung. Die Zitronenschale sowie eine interessante Rauchnote geben dieser exklusiven Mischung das gewisse Etwas.



101371 Knoblauch Dip

Gewürzzubereitung mit kräftigem Knoblauch und feiner Kräuternote zur einfachen Herstellung von Knoblauch-Dips. Die Gewürzmischung nach Geschmack mit Sauerrahm und Joghurt verrühren, kurz ziehen lassen und genießen. Der perfekte Begleiter für Ihre Grillspezialitäten.



101376 Thai Curry Rot

Mit unserem Thai Curry Rot holen Sie sich die südostasiatische Kulinarik auch in Ihre Küche. Ein typischer Thai Curry mit fruchtigem Paprika und einer leichten Chilischärfe. Zur einfachen Zubereitung von Currys, Geflügelgerichten und zum Verfeinern von Suppen und Saucen.



101370 Wildwürzung fein

Mit unserer Wildwürzung fein sind Sie bestens gerüstet. Kräftiger Pfeffer in Kombination mit feinen Kräutern und einem Hauch Wacholder geben Ihren klassischen Wildgerichten den typischen Geschmack. Perfekt geeignet auch für Kurzbratstücke vom Wild.



101377 Lebkuchen

Einfach das Beste für Ihre Backstube. Zur Herstellung von Lebkuchen- und Strudelteigen, zum Verfeinern von Desserts, aber auch zum Abschmecken von kräftigen Wildsaucen bestens geeignet.



101375 "VOI GUAT" - Würzsalz

Wenn's wirklich "VOI GUAT" werden soll, dann liegen Sie mit diesem Würzsalz goldrichtig! Zum Nachwürzen, Abschmecken und Abrunden von Suppen, Saucen und Salaten, aber auch für Fleischgerichte bestens geeignet.



101374 Rosa Beeren Premium No. 1

Vollmundiger, leicht süßlicher Geschmack und eine tiefrote, strahlende Farbe - so lassen sich unsere Rosa Beeren beschreiben. Sie passen sehr gut zu Fisch, zu Meeresfrüchten, Geflügel, Wild und Fleisch! Auch zu Gemüse und in hellen Saucen machen sie sich gut.



101380 Muskatnuss, ganz

Erlesene Muskatnüsse zum Verfeinern Ihrer Speisen. Das Aroma entfaltet sich am besten, wenn die Nuss mit einer feinen Muskatnussreibe frisch gerieben wird.



101369 Sternanis

Beste Sternanis, perfekt geeignet für die asiatische Küche. Aber auch in Lebkuchen und Glühwein darf der süße, lakritzartige Geschmack von Sternanis nicht fehlen.



101367 Pyramidensalz

Feinste, milde Meersalzflöckchen, perfekt geeignet als Finger- oder Dekorsalz. Vor allem als Finisher für hochwertige Steaks und feinen Fisch, aber auch zur Herstellung von selbst gemachtem Karamell-Fudge ist dieses Salz ein Highlight.