

Gewürze A – Z

Ajowan (Königskümmel)
 Amchur (unreife Mango) Mangopulver
 Anis
 Asant (Asafoetida, Hing, Teufelsdreck)
 Bockshornkleesaat, ganz und gemahlen
 Bockshornkleesblätter, getrocknet
 Combava
 Dillsaa
 Fenchel
 Galgant
 Ingwer
 Kardamomkapseln grün
 Kardamomkapseln schwarz
 Kardamomsaat, ganz und gemahlen
 Knoblauch, schwarz
 Korianderkörner, ganz und gemahlen
 Kreuzkümmel (Cumin), ganz und gemahlen
 Kümmel
 Kurkuma (Gelbwurz)
 Muskatblüte (Macis), ganz und gemahlen
 Muskatnüsse (nur ganz)
 Nelken, ganz und gemahlen
 Orangenschalen, gemahlen
 Pimentkörner
 Safranfäden (Spanien, Iran)
 Schwarzkümmel
 Senfkörner braun u. gold-gelb
 Senfmehl
 Steinpilzpulver
 Sternanis, ganz und gemahlen
 Süßholzwurzel, geschnitten
 Tonkabohne
 Vanille Bourbon gem.
 Vanillestange Bourbon
 Vanillestange Pompona, z Zt nicht erhältlich
 Vanillestange Tahitensis, zZt nicht erhältlich
 Wacholderbeeren
 Zimt gem. Cassia und Ceylon
 Zimtblüten
 Zimtstangen Cassia und Ceylon

Pfeffer und Pfeffriges

Grüner Pfeffer
 Kubebenpfeffer
 Langer Roter Pfeffer
 Langer Pfeffer
 Timiz Pfeffer (Langer Pfeffer Äthiopien)
 Schokoladenpfeffer (Wilder langer Pfeffer)
 Schwarzer Pfeffer Madagaskar
 Schwarzer Pfeffer „Malabar“ (Indien)
 Schwarzer Pfeffer „Kampot“ (Kambodscha)
 Schwarzer Pfeffer „Lamong“ (Sumatra)
 Schwarzer Pfeffer „Tellicherry“ (Indien)
 Schwarzer Pfeffer „Belem“ (Brasilien)
 Mönchspfeffer
 Paradieskörner
 Rosa Beeren/Schinusfrüchte
 Echter roter Pfeffer (Kampot)
 Weißer Pfeffer „Muntok Perle“
 Weißer Pfeffer „Penja“
 Bhutan Pfeffer (wilder Szechuanpfeffer aus Bhutan)
 Tasmanischer Bergpfeffer (Australien)
 Timurpfeffer (roter Szechuanpfeffer)
 Voatsiperifery (wilder Urwaldpfeffer Madagaskar)
 Fermentierter Pfeffer
 Wilder Andaliman Pfeffer
Pfeffermischungen
 Borneo Vanillepfeffer
 Bunter Pfeffer (Grün, weiß, schwarz)
 Bunter Kamerun Pfeffer (reiner Kamerun Pfeffer)
 Domino Pfeffer (schwarz & weiß)
 Orangepfeffer
 Pariser Pfeffer
 Zitronen Pfeffer

Chilis & Paprika

Ancho Chili	Pul Biber
Bhut Jolokia	Wiri Wiri chili
Paprika geräuchert (Spanien) mild und scharf	Amazonas Chili (gelb)
Cayennepfeffer	Piment d'Eslette (Frankreich)
Isot Biber	Niora (Spanien)
Chilistrings	Paprika, delikatess (Ungarn)
Chipotle (grün)	Paprika, edelsüß (Ungarn)
crushed Chilis (mild und scharf)	Guajillo
Rosenpaprika (Ungarn)	Habanero

Kräuter, Blätter, Blüten & Mischungen

Bockshornkleesblätter (Iran)
 Bohnenkraut
 Curryblätter
 Estragonblätter
 Hibiskusblüten
 Kaffirlimettenblätter
 Kerbel
 Korianderblätter
 Kräuter der Provence
 Kräutermischung, italienisch
 Kräutermischung, wild (Kreta)
 Lavendelblüten (Frankreich)
 Liebstöckelblätter (Deutschland)
 Lorbeerblätter (Italien)
 Majoran
 Nane Minze
 Orangenblüten
 Oregano
 Pizza-Mix
 Rosenblütenblätter
 Rosmarin, wild (Kreta)
 Salatkräutermischung
 Salbeiblätter
 Schabzigerklee
 Sellerieblätter
 Tessiner Kräuter
 Thymian, wild (Kreta)
 Zimtblätter
 Zitronenthymian
 Zitronengras

Salz aus aller Welt

Naturbelassene Steinsalze

Alpensalz, grau
 Bergkernsalz (Österreich)
 Rosa Punjab Salz (Pakistan)
 Luisenhaller Salz (D)
 Kala Namak/Schwarzes Salz (Indien)
 Kalahari Wüstensalz (Südafrika)
 Halen Môn natur (Wales)
 Miroir Salz/Spiegelsalz (Bolivien)
 Murray-River Salt Flakes (Australien)
 Persisches Blausalz (Iran)
 Yoki-Shio (Pudersalz aus Japan)

Naturbelassene Meersalze

Meersalz grob und fein (Griechenland)
 Pyramiden-Fingersalz
 Maldon Sea Salt Flakes natur (England)
 Fleur de Sel

Aromatisierte Salze

Kristallsalz mit Hibiskusblüten
 Rosenblütensalz für die Mühle
 Rosen-Zimt-Salz, orientalisch
 Selleriesalz
 Tomaten-Mozzarella-Salz
 Fleur de Sel Vanille
 Fleur de Sel mit Hibiskusblüten
 Fleur de Sel mit Limonenzesten
 Fleur de Sel mit kreolischen Gewürzen
 Hawaiisalz rot (mit Vulkanerde)
 Hawaiisalz schwarz (mit Aktivkohle)

Geräucherte Salze

Danish Smoked Sea Salt
 Maldon Sea Salt Flakes, geräuchert (England)
 Hickorysalz/Rauchsalz
 Erlenruchersalz nach Art Salish Alderwood (Spreewald)

Spezielles & Raritäten

Ajowan
Amschur
Annatto (Karibik)
Asafoetida (Stinkasant)
Bittere Orangenschalen (saisonal)
Berberitzen
Blütenpollen (Spanien)
Crue de Kakao (Herbst und Winter)
(Kakaobohnensplitter)
Echter Roter Pfeffer (Indien)
Granatapfelmelasse
Joki Shio Salz, Pudersalz (Japan)
Knoblauch, fermentiert und schwarz
Lemonmyrtle (Australien)
Limonen, Garde Limo (Iran)
Mahlep, Felsenkirsche
Musir (wilder pers. Knoblauch)
Niora (Spanien) zur Zeit nicht lieferbar
Sumach
Tamarinde
Tasmanischer Bergpfeffer
Tonkabohnen
Unreife Weintrauben (Garde Ghure)
Yuzu Pulver (Japan)

Süße Mischungen & aromatisierter Zucker

Arabisches Kaffeegewürz
Dresdner Gewürzzucker
Glühweingewürz
Lebkuchengewürz (Herbst und Winter)
Pan Mukhwas
Scheherazade

Europäische Mischungen

Aglio und Peppercino
Aioli
Arrabbiata
Brathähnchen
Bratkartoffelmischung
Brotgewürz „Kräuter“
Brotgewürz „Rustikal“
Bruschetta Arrabiata
Bruschetta rosso
Bruschetta verde
Café de Paris für Dip
Glühweingewürz
Gyrosmischung
Hildegarten
Indian Summer Dip
Käse und Quark
Keltische Kräutermischung
Keltisches Suppengewürz
Kräuterbuttergewürz
Mélange Poisson (Fischgewürz)
Mixtura Dresdensis (Wild)
Pasta & Reis-Gewürz
Poseidon (Fischgewürz)
Pimiento Rojo (Meeresfrüchte)
Suppengewürz „Julienne“
Steakgewürz „Beef und Pork“
Tessiner Kräuter
Tschubritza
Ungarisches Gulasch
Vegetable Spices
Wildgewürz

Arabisch-orientalische Mischungen

Baharat
Dekus
Dukkah
Harissa
Lamm Tajine
Persisches Rosengewürz
Ras-El-Hanout
Zahtar

Asiatische / indische Mischungen

Chinesisches 5-Gewürz
Chai Tee Gewürzmischung
China Wok
Curry Ananas
Curry Banane
Curry Cilantro (mit Koriandergrün)
Curry English style, würzig, nicht scharf
Curry Goa, ganze Gewürze
Curry Habanero extrem scharf
Curry Java (zitronig)
Curry Madras, würzig, nicht scharf
Curry Mango, leicht säuerlich
Curry Oriental, sehr würzig
Curry Sanddorn
Curry Thai, mittelscharf
Garam Masala
Goldene Milch (Kurkuma Latte)
Panch Phoron
Royal India, zimtiges Curry, sehr mild
Shishimi Togarashi
Tandoori Masala
Vadouvan

(Süd-) amerikanische Mischungen

Cajun
California BBQ
Chimichurri, argent.
Chili con Carne
Virginia BBQ

Afrikanische Mischungen

African Rub
Berbere
Chakalaka Dip
Nordafrikanischer Minzpfeffer
Tsire
Wat
Zhug

Sie finden bei uns nicht nur Gewürze aus den besten Anbaugebieten der Welt, sondern auch:
feinste, gewürzte Delikatessen (z.B. Schokoladen, Bonbons, Trüffel, Balsamicos und Sirups,
Rosenspezialitäten, Öle, Konfitüren, Gewürztee, Dänische Lakritz, Rio Chai Tee,....)
Mörser & Mühlen u. v. a. m.

Altes Gewürzamt (Mischungen)

Bester Festtagsbraten
BBQ Beef
BBQ Chicken
BBQ Fish
Curry Anapura
Curry Jaipur
Curry Kaschmir
Curry Hara
Curry Maharadja
Erde
Heiße Schokolade mit Zimtblüten
Heiße Schokolade mexikanisch
Hollands Frittenwürze
Ingos Glühweingewürz
Kartoffelstampfgewürz
Klasse Hackipulver
Lion Poivré
Mallorquinischer Kräutergarten
Melange noir
Mole
Mysterium Libarius
Purple Curry
Raz-El-Hanout
Römergewürz
Salatgewürz Gartenkräuter
Sieben
Togarashi
Tikka Masala
Toskanisches Pastagewürz
Wildgewürz

... und noch viel mehr....

Ahornzucker
Amami Oshima Zucker
Dark Muscovado Zucker
Palmzucker
Orangenblütenwasser
Roh-Rohrzucker (Mauritius)
Rosenwasser
Tamarindenpaste
Vanillepaste