



<http://verkauf.kvk-berlin.de>

Körrie 011

(Scharfe Gewürzmischung)

Eine Curry-Mischung, bei der Aroma und Schärfe von einem Bouquet von Rauch getragen werden

Marken

Domains

Webseiten

Immaterielle Rechte

Verlagsdienstleistungen

Tel./Fax: (+49) 0180 500 26 09 *

Voicemail: (+49) 030 – 55 10 26 44

Scan/E-Fax: (+49) 030 – 53 01 85 17

* 14 Ct/Min. Festnetztarif, Mobilfunk max. 42 Ct/Min.

Körrie 011 – aromatisch scharfe Gewürzmischung mit rauchiger Note

"Körrie 011" vereint die Aromen und Schärfe **klassischer Currymischungen** mit weiteren Gewürzen und einem abrundenden Rauchbouquet. Diese gut scharfe Mischung verfügt über ein kräftiges Aroma mit dezenten Bitterstoffen und länger verweilend würzig-rauchigem Abgang. Es ähnelt einem klassischen Curry in Kombination Madras und Thai, das hier um eine Rauchnote ergänzt wird. Es wirkt appetitanregend und kann darüber hinaus gesundheitsfördernd, entkrampfend, entzündungshemmend und entschlackend wirken.

Wie andere klassische Curry-Mischungen kann auch "Körrie 011" würzend und verfeinernd für viele **kalte und warme Speisen** verwendet werden. Gerade in **Grillsaucen und Ketchups** auf Tomatenbasis entfaltet es sein besonderes Aroma. **Grillgerichte** und **gebratene vegetarische oder Fleischgerichte** erhalten eine würzige und geschmackvolle Note. Bei **Barbecues** kann es zur Zubereitung von **Dips und Marinaden** oder als Beigabe zu **Panaden** verwendet oder **klassisch würzend** über die fertig zubereiteten Gerichte gestreut werden. Sowohl bei **kalter wie auch warmer Zubereitung** unterstreicht es den Eigengeschmack des jeweiligen Gerichts und versieht es mit einer vollmundigen Schärfe.

"Körrie 011" enthält keine Geschmacksverstärker, kein Salz, keinen Zucker oder Zuckerersatzstoffe. Es werden keine künstlichen Farb- und Aromastoffe verwendet und keine Konservierungsstoffe eingesetzt. "Körrie 011" ist glutenfrei und vegan.

Im Einzelnen enthält diese Gewürzmischung in definierten Anteilen bei gleichbleibender Qualität:

- **Chillies, Cardamon, Cumin (Kreuzkümmel), Curcuma, Koriander:** Grundzutaten bewährter und bekannter Curry-Mischungen, verdauungsfördernd/-regulierend, krampflösend, entschlackend, antibakteriell, antimikrobiell, schmerzlindernd, entzündungshemmend, wärmend
- **Paprika (scharf), Paprika (edelsüß), Ingwer, Pfeffer (weiß), Senfsaat, Muskatnuss, Piment:** Bekannte Küchengewürze, durchblutungs- und kreislaufanregend, entkrampfend, entzündungshemmend, verdauungsfördernd, appetitanregend, antibakteriell, antimikrobiell, virustatisch
- **Knoblauchpulver, Sternanis, Teufelskralle, Oregano:** antibakteriell, antibiotisch, krampflösend entzündungshemmend, schmerzlindernd, appetitanregend
- **weitere aromatisierende Inhaltsstoffe:** Bockshornsaat, Fenchel, Nelken, Zimt (Ceylon), RAUCH

Allergikerinformation: Diese Gewürzmischung enthält u.a. Senfsaat. Die weiteren pflanzlichen Inhaltsstoffe sind vorstehend vollständig aufgeführt. Das Produkt enthält nur natürliche Zutaten und ist frei von Farb- und Konservierungsstoffen.