



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

Körrie FLY

(Pure Hearty Flakes)

Kräftige Gewürzmischung mit 9% Nigellasaat und 5,5%

Habanero

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 FLY – Pure Hearty Flakes

Die fulminante Mischung "Körrie FLY" überrascht zunächst durch nussig-ätherischen **Schwarzkümmel (Nigellasaat)**, begleitet von fruchtig-blütenhaftem **Lemongras** neben **Knoblauch, Chipotle und Kümmel**. Der umfassend würzige Geschmack mit starker Umami-Note erinnert etwas an kräftige Waldpilze und wird in der Rezeptur folgerichtig von einer leicht erdig-holzigen Note begleitet. Das Zusammenspiel des herbwürzigen Grundaromas lockern **Koriander** und nicht zuletzt **Fenchel und Zimt** auf, bevor im Abgang **5,5% Habanero** mit einer überzeugenden Schärfe hervortreten und diese deutlich nachwirken lassen.

In **wässriger Basis** dominiert beim "Körrie FLY" die Kräuterwürze, die von spitz wirkenden Kopfaromen aufgelockert wird. Die **Zugabe von Fetten** bei der Zubereitung mit diesen Flakes verstärkt den runden, vollmundigen Umami-Geschmack, der neben der holzigen auch eine ausgewogen rauchige Geruchsnote aufbietet. **Längeres Mitköcheln** begünstigt das Hervortreten der Schärfe vor die besonders in der kalten Mischung dominierende ätherisch-holzige Note.

Die kräftigen Flakes "Körrie FLY" sind besonders für **Sude und Aufgüsse**, aber auch zur Zubereitung von **Marinaden und Grillwürzmischungen** geeignet. Sie können diese auch als exklusive Grundlage zur Herstellung eigener **Rubs**, sowie als Gewürzmischung beim **Fermentieren und Einlegen** nutzen. Für beste Ergebnisse empfehlen wir Ihnen, "Körrie FLY" einige Stunden in **lauwarmen Wasser vorzuquellen** und zum **Sautieren von Gemüse, Pilzen** oder auch kurz zu bratendem **Fleisch** zu verwenden. Für deftige **Speisen in Aspik** sollten Sie die Flakes in **leicht gesäuertem Wasser oder Wein** vorquellen lassen. Hervorragend geeignet sind die "Pure Hearty Flakes" auch als **Beigabe beim Räuchern (Warm- und Heißräuchern)**, um einen kräftig-würzigen Geschmack des **Räuchergutes** zu erreichen. Die Körrie-Flakes sind auch als **Zugabe beim Dampfgaren** sehr geeignet.

Diese Mischung unterstützt den natürlichen Geschmack Ihrer Zutaten und lässt Ihr Gericht intensiver und vollmundiger schmecken. Lassen Sie sich vom Duft und Geschmack der gehaltvoll-würzigen "Pure Hearty Flakes" mit ihrer prägenden Schärfe verführen.

Wenn Sie "Pure Hearty Flakes" direkt anbraten oder anrösten wollen, achten Sie darauf, die Mischung nicht zu großer Hitze auszusetzen, damit die Bestandteile nicht verbrennen oder verkoken. Wenn Sie die Mischung in Wasser vorquellen lassen möchten, können Sie milden Essig (Fruchtessig, Balsamico) oder natürliche Fruchtsäuren verwenden.

Anwendungshinweis: Bitte schütteln Sie die Beutel nicht, um die Auftrennung der Bestandteile zu vermeiden! Füllen Sie die Mischung in ein verschließbares, festes Behältnis um und entnehmen die gewünschte Menge mit einem Löffel.

Im Einzelnen enthält diese Mischung in definierten Anteilen:

- Knoblauch, Tomate, 9% Schwarzkümmel (Nigellasaat), Paprika, Chipotle, Lemongras, Koriander, 5,5% Habanero, Chili, Kümmel, Estragon, Rote Bete, Fenchel, Pfeffer, Zimt

Durchschnittliche **Nährwerte** je 100 g Fertigmischung:

- *Energie 1423 kJ (340 kcal), Fett 9,3 g (davon gesättigte Fettsäuren 1,0 g), Kohlenhydrate 44 g (davon Zucker 29 g), Ballaststoffe 14 g, Eiweiß 13 g, Salz 0,1 g*

Allergikerinformation: Die ausschließlich pflanzlichen Inhaltsstoffe dieser Gewürzmischung sind vorstehend vollständig aufgeführt. Das Produkt enthält nur natürliche Zutaten und ist frei von Farb- und Konservierungsstoffen.