



Spezialitäten aus aller Welt
www.premiumgewuerze.de

Gourmet-Mühlen

Wiederbefüllbare Gläser mit integriertem Mahlwerk



Aglio Peperoncino

Bekannt und typisch für die Küche Süditaliens. Rassig und pikant eignet sich diese würzige Mischung besonders gut für Saucen sowie für Pastagerichte.

Pfefferkörner weiß

Weißer Pfeffer ist feiner und milder sowie runder und aromatischer als andere Pfeffersorten. Weißer Pfeffer wird reif geerntet und kann so sein Aroma deutlicher ausbilden.

Chillies geschrotet

Ob Gemüse, Fisch oder Fleisch, die grob geschroteten Chillies eignen sich ideal für alle scharfen bis feurigen Gerichte.

Rosa Pfeffer

Ein Pfeffer, der gar kein Pfeffer ist. Die roten aus Brasilien stammenden Schinusbeeren erinnern an Wacholderbeeren und schmecken süßlich, aber gleichzeitig leicht scharf.

Pfefferkörner Tellicherry

Lange Reifezeiten - für ein perfekt ausgebildetes Aroma: Die Spätlese des schwarzen Pfeffers. Insbesondere Spitzenköche schätzen diesen Gourmet-Pfeffer.

Knoblauch geschnitten

Knoblauch gehört in jede Küche. Es ist eines der wichtigsten Gewürze der Welt und äußerst vielseitig zu verwenden. Sowohl für Fleisch- als auch Gemüsegerichte.



Bunter Pfeffer

Schwarzer, weißer, rosa und grüner Pfeffer - diese exotische Mischung hat sie alle. Frisch gemahlen entfalten sie eine rassige Schärfe.

Curry Cochin

Diese Currymischung aus nur grob zerkleinerten Zutaten entfaltet ihr volles Aroma frisch gemahlen am Besten. Ideal zum Verfeinern bei Tisch.

Meersalz

Das aus Europa stammende Meersalz ist ein Kochsalz mit natürlich vorkommenden Salzen. Ideal auch für die Salzmühle.

Arrabbiata

Feurig-scharf und ideal für die schnelle Küche. Mit der typisch italienischen Gewürzmischung gelangen pikante Nudelgerichte all'Arrabbiata immer.

>> Himalaya << Ursalz

Das Salz in seiner reinsten Form, aus der Salzrange, einem Mittelgebirge südlich des Himalaya in der Region Punjab.

Chili Habañero

Der aus Mexiko stammende Habañero hat es in sich. Mit bis zu 230.000 Scoville-Units ist er einer der schärfsten „Chili-Sorten“ der Welt.

Pesto

Mediterrane Gewürzmischungen in Gourmetgläsern



Pesto Genovese

Die mediterrane Gewürzmischung „Pesto Genovese“ darf in der italienischen Küche nicht fehlen. Mit frisch geriebenem Parmesan, Wasser und Olivenöl ergibt sie eine schmackhafte Sauce, die sich hervorragend zu Pasta aller Art eignet.

Pesto rosso

Nur die besten Zutaten werden für die Herstellung des traditionellen italienischen Pesto rosso verwendet. Durch Hinzufügen von Olivenöl wird aus der hochwertigen Gewürzmischung eine schmackhafte Beilage für Nudelgerichte.

Bärlauch Pesto

Wenn es mal schnell gehen muss. Während die Spaghetti auf dem Herd kochen, zaubern Sie innerhalb kürzester Zeit mit dieser erstklassigen Mischung aus Kräutern, Gewürzen und Pinienkernen ein typisch italienisches Pesto.

Bruschetta

Mediterrane Gewürzmischungen in Gourmetgläsern



Bruschetta rosso

Eine Gewürzmischung - viele Variationsmöglichkeiten. Wer das Bruschetta rosso lieber pur mag, rührt die mediterrane Würzmischung mit Wasser und Olivenöl an. Wer es raffinierter mag, kann mit Mandeln, Parmesan, Frischkäse oder geschnittenen Oliven variieren.

Bruschetta verde

Schneller geht's nicht. Zu gleichen Teilen Öl und Wasser beimischen und schon steht ein köstliches Bruschetta auf dem Tisch. Nach Belieben kann dieses mit Mandeln, Parmesan, Frischkäse oder geschnittenen Oliven aufgepeppt werden. Grenzen setzt nur der eigene Geschmack.

Bruschetta arrabbiata

Manche mögen's scharf! Als Auftakt zu einem typisch italienischen Dinner oder als Fingerfood beim gemütlichen Glas Wein - mit dieser mediterranen Mischung aus edelsten Zutaten lassen sich ganz schnell schmackhafte, original italienische Bruschetta zubereiten.

Chillies in allen Variationen

Von mild bis feurig



Chili Bih Jolokia

Schärfer geht es nicht! Mit zirka 400.000 Scoville ist der aus Indien stammende Bih Jolokia die allerschärfste Chilisorte der Welt.

Cayenne-Pfeffer

Pfeffrig im Geschmack aber doch ein Chili. Die scharfpfeffrig schmeckenden Chilischoten des Cayennestrauchs werden getrocknet und dann gemahlen.

Chili Chipotle Jalapeño (rot)

Chillies mal geräuchert. Diese Chilisorte gehört zu den berühmtesten geräucherten Chillies und hat eine kräftige, aber erträgliche Schärfe.

Chili Chipotle Jalapeño (grün)

Ebenfalls über Messquite-Holz geräuchert und getrocknet, unterscheiden sich die reifen grünen Jalapeñoschoten geschmacklich nur minimal von den roten.

Chili Strings

Ideal zum Dekorieren. Nicht so scharf, fein und dünn geschnitten, eignen sich die aromatischen Chili Strings hervorragend als ausgefallene Deko.

Chili Piquin

Klein, fast rund und höllisch scharf sind die Piquin-Schoten, die sich besonders gut für Salsas, Suppen, Bohnen und Eintopfgerichte eignen.

Chillies (Rote Pfefferschoten)

Für die Liebhaber der feurig scharfen Küche Afrikas, sind die geschroteten, roten Pfefferschoten ein absolutes Muss.

Chili Habanero

Die aus Mexiko stammenden Habaneros haben es in sich. Lange zählten diese mit über 200.000 Scoville-Units zu den schärfsten Chilisorten.

Chili Ringe

Scharf, aber auch nicht mild, sind die Chili Ringe ideal, um Pizzen und anderen Speisen eine feurige Note zu geben.

Chili Pasilla

Nicht ganz so scharf - Scovillewert bis 20.000 - und mit einem reichhaltig lieblichen Aroma sind die Pasillas aus Chilaca.

Chili-Pulver „Ancho“

Ein Chili muss nicht immer scharf sein, es geht auch süßlich-fruchtig, wie dieses dunkelbraune Pulver aus Mittelamerika beweist.

Chili Guajillo

Der perfekte Chili zum Würzen von Eintöpfen und Fleischgerichten, denn die getrockneten Chili-Schoten sind mit bis zu 20.000 Scoville-Units nur mittelscharf.



Pfeffer aus aller Welt

Von traditionell bis exotisch



Tasmanischer Pfeffer

Diese kostbare australische Spezialität schmeckt im ersten Moment etwas süßlich, wird dann aber sehr scharf, wobei die Schärfe im Mund nicht lange anhält.

Rosa Beeren „Superiors“

Botanisch gesehen ist dies kein echter Pfeffer, auch geschmacklich nicht. Sie ähneln Wacholderbeeren und sind keineswegs scharf.

Schwarzer Pfeffer Tellicherry

Ein Gourmet-Pfeffer höchster Güteklasse: Lange Reifezeit, volles Aroma. Nicht umsonst wird er gerne als die „Spätlese des Pfeffers“ bezeichnet.

Majunga Pfeffer

Die Schärfe und Aromen mehrerer Pfeffersorten verschmelzen mit Kräutern und Gewürzen zu einer einzigartigen Melange, bei der der Pfeffer dominiert.

Mohrenpfeffer

Um eine echte Rarität handelt es sich bei dieser afrikanischen Pfefferspezialität. Botanisch gesehen kein Pfeffer, wurde er nur aufgrund seiner Schärfe als Pfeffer gehandelt.

Grüne Pfefferkörner

Der aus Indien stammende grüne Pfeffer wird im noch unreifen Zustand in einem Spezialverfahren getrocknet oder in Lake eingelegt.

Bunter Pfeffer

Eine exotische Gewürzmischung mit einer raffinierten Schärfe. Köstlich zu Wild- und Fischgerichten, Fleisch, Muscheln, Suppen, Soßen und allen Salaten.

Pfefferkörner weiß

Weiß, fein und sehr aromatisch. Der weiße Pfeffer wird reif geerntet und kann so die Aromen deutlicher ausbilden als viele andere Pfeffersorten.

Paradieskörner (Melegueta Pfeffer)

Die pikant-scharfen Paradieskörner sind würzig und gleichzeitig warm im Geschmack. Das Gewürz ist typisch für die west- und nordafrikanische Küche.

Langer Pfeffer

Über einen scharfen, warmen Geschmack mit einer süßlichen Note verfügt dieser Langpfeffer, der ideal zu pikant süßlichen Gerichten passt.

Szechuanpfeffer

Aufgrund seines zitronigen Aromas ist dieser exotische Pfeffer auch als „Zitronenpfeffer“ bekannt. Das außergewöhnliche Aroma tragen die rötlichen Früchte in der Fruchtschale.

Kubebenpfeffer

Scharf und bitter, trocken-holzig oder würzig-pfeffrig. Je nach Gaumen wird der Geschmack dieses Pfeffers unterschiedlich beschrieben.



International

Besonderheiten aus aller Welt



Café de Paris

Eine französische Kreation aus bis zu 24 verschiedenen Gewürzen und Kräutern. Mit weicher Butter vermischt, ergibt sie eine köstliche Kräuterbutter.

Bio-Blütenmix

Eine blumig-duftende Bio-Blüten-Mischung aus Ringelblumen- und Kornblumenblüten, die sich für Salate und Steaks eignet, aber auch zum Verziern vieler anderer Speisen.

Harissa

Harissa ist eine aus Nordafrika stammende, scharfe Gewürzpaste aus frischen Chilischoten, Kreuzkümmel, Koriandersamen, Knoblauch, Salz und Olivenöl.

Geräucherte Paprika „La Vera“

Diese traditionell auf Eichenholz geräucherte Paprika aus dem spanischen La Vera Tal bietet EDORA in einer süßen (dulce) und einer scharfen (pikante) Variante.

Chimichurri

Diese bekannte, scharfe, argentinische Gewürzspezialität ist die Grundlage für viele, meist scharf gewürzte Saucen und Marinaden, darunter auch die berühmte Churrasco-Steak-Sauce.

Curry Thai

EDORA bietet eine große Auswahl unterschiedlich ausgeprägter Curry-Mischungen an: Diese Thai-Variante zeichnet sich durch eine deutliche Schärfe aus.



Arabisches Kaffee Gewürz

Kaffee mal anders: Diese Gewürzmischung für Kaffeespezialitäten, Desserts und Süßspeisen entführt Sie auf eine kulinarische Reise in den Orient.

Lemon Myrte

Mit einem erfrischenden Geschmack nach einem Mix aus Zitrone, Zitronengras und Limette überraschen die australischen „Lemon Myrte“-Blätter.

Chili „Piment d'Espelette“

Es muss nicht immer Lateinamerika sein. Dieser hochwertige, milde und aromatische Chili stammt aus dem französischen Baskenland.

Café de Paris Dip

Eine Kreation aus ausgewählten Gewürzen und Kräutern, die mit Crème fraîche, Joghurt, Sauerrahm oder Majonäse zu einem köstlichen Dip wird.

Tonka Bohnen

Der Geheimtipp für köstlich, ausgefallene Desserts. Die aromatischen Bohnen schmecken leicht heuartig, süß und ein wenig bitter nach Vanille.

Cajun Gewürzmischung

Kreolisch, scharf und typisch für die amerikanische Küche, die von den Einwanderern aus Afrika, Frankreich, und Spanien stark geprägt wurde.

Asia

Fernöstliche Gewürzkompositionen



Zitronengras

Das hocharomatische Zitronengras (Lemongras) stammt aus Thailand und findet insbesondere in der asiatischen Küche häufige Anwendung.

Nasi Goreng

Aus dieser weltberühmten, asiatischen Gewürzmischung lassen sich schmackhafte indonesische wie malaysische Reis- und Nudelgerichte herstellen.

Panch Phoron

Fünf verschiedene Gewürze, die als Gewürzzubereitung über ein mild-scharfes Aroma verfügen. Ihren Ursprung hat sie im Norden Indiens.

Garam Masala

Typisch indische Gewürzzubereitung ohne Salz, die gerne als aromatisches Gewürz für Fleisch, Fisch und Geflügel verwendet wird.

Satay

Edle aromatische Gewürze vermischt zu einer feinen singapurischen Würzmischung. Ideal für Fleisch-, Geflügel-Satays und Satay-Saucen.

Sambal

Wer gerne würzige Frucht- und Gemüse-Sambals mag, sollte diese typisch asiatische Gewürzzubereitung probieren.

Afrika

Exotische Gewürzkompositionen



Dekus

Perfekt für alle Liebhaber der äthiopischen Küche. Die feinen Zutaten verleihen gegrilltem und gebratenem Fleisch einen nussigen Geschmack.

Mohrenpfeffer

Nicht mit Piper nigrum verwandt, wurde der Mohrenpfeffer nur wegen seiner Schärfe als Pfeffer gehandelt und ist nach wie vor eine Rarität.

Baharat

Die Zusammensetzung dieser typisch persischen Gewürzmischung wird im gesamten arabischen Raum viel verwendet und variiert je nach Region.

Zahtar

Der wilde mediterrane Thymian mit seinem warmen und würzigen Aroma wird in der afrikanischen Küche frisch getrocknet verwendet.

Babaganush

Wer die orientalische Küche mag, wird diese Gewürzzubereitung lieben. Traditionell wird sie für diverse Auberginengerichte verwendet.

Tsire

Die westafrikanische, ziemlich scharfe Gewürzmischung eignet sich vorzüglich für gebratenes Fleisch und Kebab, aber auch zum Marinieren.

Edle Salze

Von Ursalz bis Meersalz

EDORA Gewürze

Eduard Dornberg GmbH & Co. KG
Industriestr. 4, 63801 Kleinostheim
info@edora.net



Grünes Hawaii Meersalz

Bamboo Jade ist ein besonders delikates Meersalz mit südchinesischem Bambusblattextrakt aus kontrolliert biologischem Anbau. Es hat ein wunderbares Aroma und lässt sich in der chinesischen Küche überall einsetzen.

Schwarzes Hawaii Meersalz

Ein bei Spitzenköchen aufgrund seines zarten und weichen Geschmacks hoch geschätztes Hawaii Meersalz, dass in seinem Ursprungsland wegen seiner positiven Wirkung traditionell beliebt ist.

Rotes Hawaii Meersalz

Auch dieses Gourmetsalz ist bei Spitzenköchen sehr beliebt. Seinen Namen hat es von der Tonerde (Alaea), mit der es schon in früherer Kultur versetzt wurde und heute noch traditionell verarbeitet wird.



>> Himalaya << Ursalz fein

Das rosa Ursalz aus dem Punjab Gebiet ist naturbelassen und nicht raffiniert. Es enthält neben Natriumchlorid alle weiteren, im Salz natürlich vorkommenden Mineralsalze.

>> Himalaya << Ursalz grob

Wer das kristalline, rosa Ursalz in der Mühle frisch mahlen möchte, für den bietet EDORA das Himalaya rosa Punjab Ursalz auch in einer groben Körnung an.

Meersalz aus Europa

Ein reines Meersalz aus den Salzgärten Europas, in denen die feinen Salzkristalle durch Wärme, Trockenheit und Wind entstehen. Die natürlichen Mineralstoffe bleiben so erhalten.



Pyramidensalz

Auch „Fingersalz“ genannt, besteht das Pyramidensalz aus dünnen teilweise pyramidenförmigen Salzplättchen. Diese schmelzen auf der Zunge und haben kaum Restfeuchte.

Fleur de Sel

Dieses bemerkenswerte und wertvolle Salz bildet sich nur bei einer ganz bestimmten Kombination aus Sonne, Luftfeuchte und Wind auf dem Wasser der Salzsälen.

Danish Smoked Salt

Ein Salz aus dem Land der Wikinger. Durch die schonende, kalte Räucherung erhält dieses Salz aus dem Toten Meer ein außergewöhnlich intensives Raucharoma.