



Der Experte für exotische Gewürze



## EDORA Gewürze



EDORA Gewürze: 1955 gegründet von  
**ED**uard **DO**rnberg in **AS**chaffenburg

- Spezialisierung auf hochwertige und exotische Gewürze
- Feinkost- und Lebensmittelhandel
- Großhandel: Gewürzhersteller, Gewürz-Manufakturen, Markthändler und Fachgeschäfte.
- Aktuell 53 Mitarbeiter



# Afrikanische Gewürzmischungen





# Italienische Spezialitäten







# EDORA Chili Sortiment





# Edora Salzsortiment



# Edora Salzsortiment



# Veröffentlichung der Analysen unter [www.premiumgewuerze.de](http://www.premiumgewuerze.de)



Suchen nach ... <input type="text"/>		English Sites   Marken   Google Suche   Sitemap   Impressum   FAQ - Häufige Fragen	
EDORA Gewürze	Gewürz-Vielfalt	Unsere Kunden	Rezepte
		Neuigkeiten	Kontakt Links Online SHOP
<b>EDORA Gewürze</b>		Sie sind hier: Startseite Verbraucher-Informationen aktuelle Analyseergebnisse	<b>AKTUELLE ANALYSEERGEBNISSE</b> Keine Sorge vor Pestiziden in Gewürzen EDORA lässt alle Rohwarencargen mit Herkunft Deutschland je Ernte einmal untersuchen. Bei Gewürzen mit Ursprung außerhalb Deutschlands werden alle Einzel-Chargen untersucht. Zum artikelspezifischem Prüfumfang zählen unter anderem Pestizide [es werden über 450 Pestizide untersucht: <b>Pestizidspektrum</b> [102 KB] ], Mikrobiologie, Mykotoxine (Aflatoxine, Ochratoxin), Schwermetalle und weitere Kontaminanten. Hierbei ist bei EDORA für die Auswahl der Rohwaren von höchster Bedeutung, dass diese möglichst frei von Pestiziden sind. Dies trifft für fast alle Gewürze zu. In Ausnahmefällen sind jedoch geringsten Spuren enthalten: aber immer deutlich besser, als der Gesetzgeber erlaubt. Hintergrund-Info: Aus einer Partie wird aus mind. 10% der Gebinde-Einheiten ein Mischmuster hergestellt, welches dann von einem unabhängigen Labor analysiert wird. Somit ist dieses Mischmuster sehr repräsentativ und aussagekräftig für die gesamte Charge. Aktuelle Pestizid-Analyseberichte ab <b>September 2008</b> : <i>Info: Wert in der Klammer zeigt die Größe der pdf-Datei in Kilobyte an und ist kein Produktparameter oder Prüfwert.</i>
<b>EDORA Gewürze</b>		<b>Pestizide in Gewürzen</b> EHEC Ausbruch durch Bockshorn-Saatgut ausgelöst Nanotechnik in Lebensmitteln Melamin in Hirschhornsalz aus China Häufig gestellte Fragen Leitsätze für Gewürze Scharfe Gewürze EDORAs Geheimnis <b>aktuelle Analyseergebnisse</b>	 ... to our english Sites.  <b>Exklusive Pfeffer-Sorten</b> Tasmanischer Pfeffer, Tellicherry, Langer Pfeffer, Kubebenpfeffer, Mohrenpfeffer, Malugettapfeffer, Roter Sandichhospfeffer, Muntak

# Chillies und Paprika



## Paprika Varianten:

- Milder Gewürzpaprika  
süßer Paprika  
edelsüßer Paprika  
delikatess Paprika (Farbe und Aroma: intensiver)
- Mildscharfer Gewürzpaprika  
rosenscharfer Paprika
- Ungarn ist führend in Qualität!  
Paprika ist in Ungarn das wichtigste Gewürz
- Geräucherte Paprika-Spezialitäten  
(aus dem spanischen La Vera Tal)

# Chili und Paprika



- Chili-Sorten unterscheiden sich durch Geschmack und Schärfe.
- Schärfe: wurde früher in einer Skala von 1-10 gemessen
- Heute: Scoville-Heat-Units (SVU oder SHU)  
= Verdünnungsgrad bis zur „Neutralität“
- 2 Badewannen = 300 L = 300.000 g  
diese Menge neutralisiert 1g Habanero-Pulver  
(250.000 – 300.000 SVU)
- Bestimmung durch Analytik (Capsaicin-Gehalt)

# Geräucherter Paprika Aufzucht Jungpflanzen



# Geräucherter Paprika reife Früchte





# Geräucherter Paprika geerntete Ware



# Geräucherter Paprika Vermahlung



# Geräucherter Paprika Heißdampfanlage



# Geräucherter Paprika Räucherkammer





# Geräucherter Paprika Eichenholz-Räucherung





# Paprikafeld Ungarn



# Paprikapflanze (Ungarn)



# Transport



# Keimreduzierung und Verpackung



# Scharfe und milde Chillies



# Chili Sorten



- **Habanero** 250.000SVU
  - Mittel und Südamerika (Mexiko)
- **Bird-Eyes** 100.000SVU
  - Kleine Chilifrüchte aus Afrika (Uganda, Malawi)
- **Pequin** 100.000SVU
  - Mexiko: Zuchtform der Tepin=Urform des Chili
- **Guajillo** 15.000SVU
  - Mexiko: getrocknete Mirasol Chillies
- **Pasilla** 15.000SVU
  - Mexiko: getrocknete dunkelbraune Chilaca-Chili
- **Chili Ancho** 2 - 5.000SVU
  - Getrocknete milde Poblano-Chili aus Mexiko (laktritzschokoladig)

# Die Schärfste Chili der Welt: Bih Jolokia



# Die Schärfste Chili der Welt: Bih Jolokia



## Chili-Extrem



- Bih Jolokia (Bhut Jolokia) 400.000 SVU
  - Indien (Assam): derzeit eine der schärfsten Züchtungen
  - Wird von der indischen Polizei als Waffe verwendet (ähnlich dem Pfefferspray aus künstlichem Capsaicin)
  - Achtung: Schärfe = Verbrennung!!!!
  - Nur für „geübte“ Chili-Heads

# Geräucherte Chillies



- Chipotle: Bezeichnung für geräucherte Chillies
- Mexiko: traditionell werden die milden Jalapeno-Chillies über Mesquite-Holz geräuchert

# Piment d' Espelette

## Gourmet-Chili aus Südfrankreich



- Milder, aber sehr aromatischer Chili
- AOC: Schutzsiegel für landwirtschaftliche Produkte in Frankreich:
  - Regelung der Qualitätsstandards und des Geschmacks
  - Traditionelle Herstellung
  - Regionale Beschränkung  
hier: auf das Gebiet um Espelette  
(50km südlich von Biarritz am Fuße der Pyrenäen)



# Piment d' Espelette Chili-Feld



# Piment d' Espelette frische Chilifrucht





# Piment d' Espelette Anbau-Syndikat



# Anbaugebiet Thüringen und Norddeutschland



- Schon in den damaligen DDR-Zeiten galt Majoran, Thymian und Bohnenkraut als Spitzenprodukt weltweit
- Traditionsreicher Anbau hochwertiger Kräuter
- Typisch deutsche Gartenkräuter:
  - Petersilie
  - Dillspitzen
  - Kerbel
  - Liebstöckel
  - Sellerieblätter
  - Schnittlauch
  - Korianderblätter (Cilantro)



# Kräuteranbau in Deutschland



# Kräuteranbau in Deutschland: Dill



# Kräuternernte in Deutschland: Dill





# Kräuternernte in Deutschland: Dill



## Trendartikel: edle Salze



- Fleur de Sel
  - Bildet sich auf der Wasseroberfläche in der Saline
  - Da die Bezeichnung nicht geschützt ist, wird gerne jedes feuchte Salz hiermit bezeichnet
  - Echt: feine Salzblättchen, zartschmelzend, kaum feste harte Salzkörnchen
- Traditionelle Hawaii-Meersalze
  - Red Alaea mit Alaea Tonerde
  - Black Lava mit aktivierter Holzkohle



# Hawaii Meersalz moderne Salzsaline









# Fleur de Sel aus Portugal

ISO22000 und IFS Zertifiziert



# Fleur de Sel: „Abschöpfen“ an der Oberfläche



# Fleur de Sel: Abschöpfen von der Oberfläche





Nur kleine Salinenbecken  
sind für Fleur de Sel geeignet





# Fleur de Sel



# Fleur de Sel

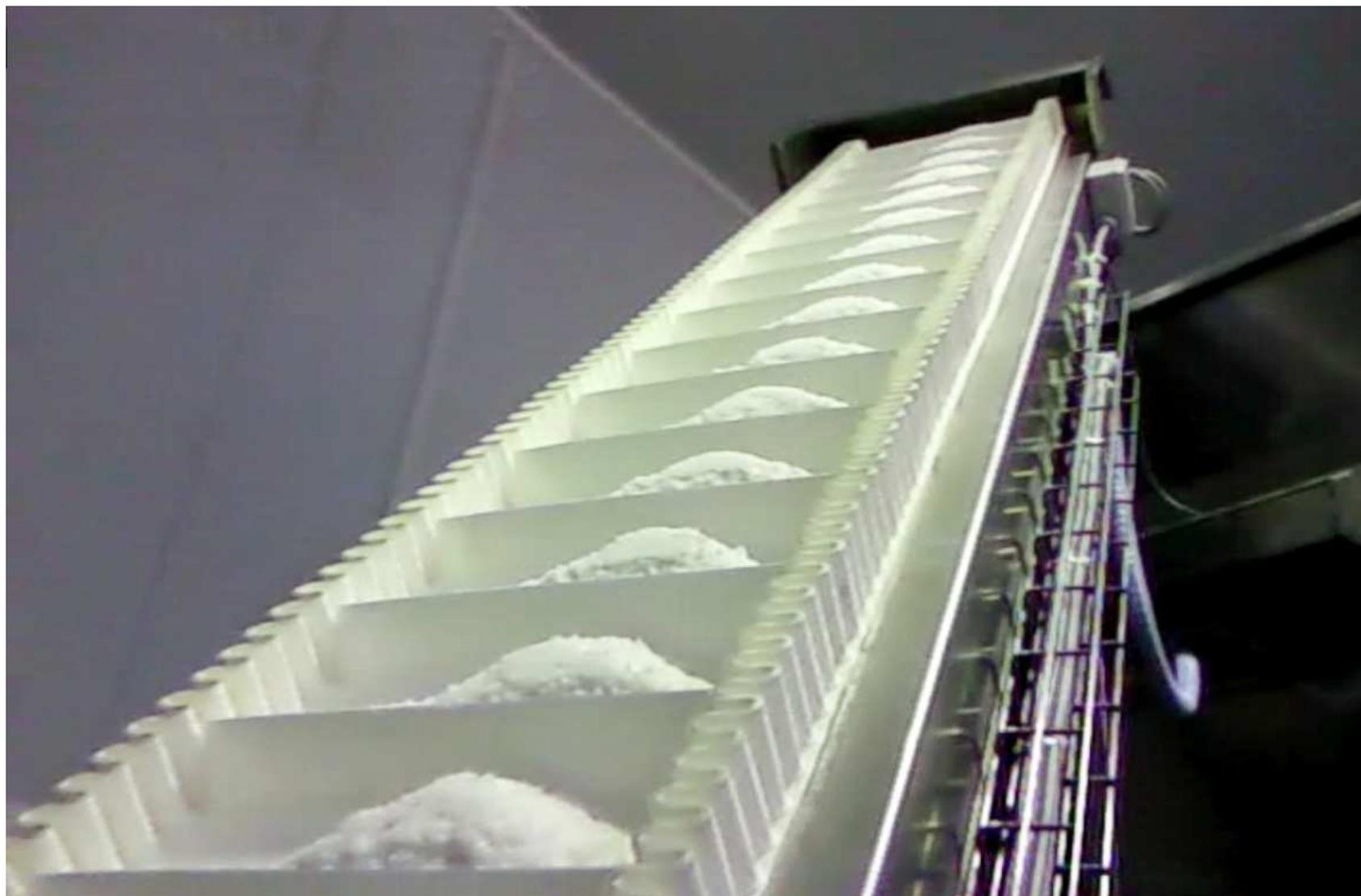


# Fleur de Sel





# Fleur de Sel Abfüllung





# Fleur de Sel Scanning / Reinigung







# Fleur de Sel zartschmelzendes Salz



# Fleur de Sel zartschmelzendes Salz



## Exotische Salze



- Indisches Pyramidensalz  
feine Salzblättchen, meist in Pyramidenform
- Inka Quellsalz aus Peru  
Salzwasserquelle in den Anden
- Murray River Salz  
dünne rosa Salzblättchen aus einem salzigen  
Fluss in Australien
- Danish smoked Salt: kalt geräuchertes Salz  
aus dem Toten Meer

## Grundsätze bei EDORA



- Kennzeichnung: Sorte und Herkunft
- Hohe Qualitätsstandards (intensive Analysen)
- Beste Rohstoffqualitäten
- Möglichst regionale Produkte
  - Kräuter aus Deutschland und Europa statt aus China und Ägypten
  - Paprika aus Ungarn und Spanien statt aus Südamerika und China
- Salzarme oder salzfreie Gewürzzubereitungen
  - Verwendung von unjodiertem Stein- oder Meersalz
- Keine Aromen, keine Füllstoffe

# Grundsätze bei EDORA



- Authentische Rezepturen
  - Von Kennern getestet und entwickelt
  - Intensive Kontakte zur Gastronomie
- Nachhaltige Trends setzen statt Nachahmen
- Wir erwähnen nur das Erwähnenswerte
  - Keine Werbung mit Selbstverständlichkeiten
  - Wir achten den Verbraucherschutz  
(keine Mogelpackung, Öko-Test, PVC-freie Verpackung)