

Anis ganz - Anis  
Aglio-Olio-Peperoncino  
Arrabiata  
Africa Feuer  
Auflaufgewürz  
Arabia Spice  
Baharat  
Barbecue  
Berbere  
Beeren Pfeffer (Rosa Pfeffer oder Rosa Beeren)  
Bockshornklee Blätter  
Bockshornklee gemahlen  
Bockshornklee samen  
Bratkartoffelgewürz  
Baifuß Kräuter  
Bourbon Vanille, Rea-glas 2-3  
Bourbon Vanille im Pack 8-10  
Bourbon Vanille Pulver 10g,20 g  
Bourbon Vanille Extrakt 10 ml, 20 ml  
Bruschetta Rosso (hot)  
Bruschetta Verde  
Bruschetta à la Toscana (mild)  
Cajun  
Cayenne Pfeffer  
Chili ganz  
Chili Bunt  
Chili Pulver  
Chili Fäden  
Couscous Gewürz  
Cumin (Kreuzkümmel) ganz  
Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen  
Curry Blätter  
Curry mild gelb  
Curry grün  
Curry mild rot  
Curry malabar  
Curry créole  
Curry Madagaskar  
Curry Englisch  
Curry Exotic  
Curry Madras  
Curry Java  
Curry Berbere  
Curry Oriental  
Thai Curry  
Zitronencurry  
Curry Masala  
Curry classic  
Curcuma Flocken  
Curcuma gemahlen  
Chimichurri Gewürz (mild)  
Dill Spitzen  
Dip Milanaise  
Dip Curry (mit mango)  
Dip Diavolo  
Dip Harissa  
Dip Schafskäse  
Dip Tzatziki  
Estragonblätter  
Five Spices  
Fisch-Gewürz  
Four Spices  
Fenchel ganz  
Fenchel gemahlen  
Garam Masala  
Guinea-Pfeffer  
Grill Feuer Kräuter  
Gewürz Tee  
Glühwein-Gewürz  
Gewürz für Rhum arrangé  
Gulasch-Gewürz  
Gyros-Gewürz  
Habanero  
Harissa  
Hähnchen Gewürz  
Hähnchen Tajine  
Hot-Marinade  
Ingwer gemahlen  
Ingwer ganz  
Italienische Kräuter

Indische Gewürze  
Kalahari  
Kardamom ganz  
Kardamom gemahlen  
Knoblauch Pulver  
Knoblauch Flocken  
Knoblauch Pfeffer  
Kümmel ganz  
Kümmel gemahlen  
Kreuzkümmel ganz ( Cumin)  
Kreuzkümmel gemahlen  
Koriander ganz (purer Tabil)  
Koriander gemahlen  
Kräuter de Provence  
Kafir-Leavees (wild Lemon Blätter)  
Kombava - Leaves (wild Limetten Blätter)  
Kaffee-Gewürz  
Lavendel Blüten  
Lamm Gewürz  
Lorbeerblätter  
Lamm Kräuter  
Macis (Muskatblüten) ganz  
Macis gemahlen  
Malaguetta-Pfeffer  
Mexico Feuer  
Minze Pfeffer  
Muskatnuss ganz  
Muskatnuss gemahlen  
Mozzarella Tomate  
Mittelmeer Gewürz  
Minze-Pfeffer  
Majoran  
Mombasa Chili  
Masalé für Huhn  
Masalé für Fisch  
Masalé für Fleisch  
Masalé für Gemüse  
Masala (crólische masalé)  
Nasi goreng  
Nelken ganz  
Nelken gemahlen  
Orangenschale gemahlen  
Orangenschale ganz  
Oregano  
Orangenpfeffer  
Paella Gewürz  
Paprika Scharf gemahlen  
Paprika Edelsüß gemahlen  
Paprika Edelsüß flocken  
Paradisio-Körner  
Pesto peperoncino  
Pesto Tomate  
Pesto Hot  
Pesto Rosso  
Pesto Berlauch  
Pesto à la Provence  
Pul Biber  
Pizza Kräuter  
Piment Körner ganz  
Piment Körner gemahlen  
Pfeffer schwarz klein  
Pfeffer schwarz groß  
Pfeffer bunt klein  
Pfeffer Bunt groß  
Pfeffer Beeren  
Pfeffer bunt scharf klein  
Pfeffer Bunt groß  
Pfeffer weiß klein  
Pfeffer weiß groß  
Pfeffer wild Moon  
Pfeffer Tsiperifery  
Pfeffer für Gulasch (Pariser)  
Pfeffer Zitronen  
Pfeffer Orangen  
Pfeffer Mix (7-8 Sorten gem.)  
Pfeffer Knoblauch  
Pfeffer Zulu  
Pfeffer Szechuan  
Pfeffer Grün  
Pfeffer Langer  
Pfeffer Paradisi-Körner  
Pfeffer Kubeben  
Ras el Harnout  
Rosa Beeren (Beeren Pfeffer)

Rosmarin  
Reis-Gewürz  
Schafskäse  
Safran Fäden  
Safran gemahlen  
Senf Körner gelb ganz  
Senf Körner braun, schwarz  
Senfmehl  
Sternanis ganz  
Sternanis gemahlen  
Steak & Spieß  
Schwarzkümmel  
Salat Kräuter  
Salat Kräuter oriental  
Szechuan Pfeffer ganz  
Swaili Pfeffer  
Seven Spices  
Tandoori Masala  
Tajine Vegetarisch  
Thymiam Kräuter  
Tsire Gewürz  
Tsiperifery (Wilder Pfeffer)  
Tomaten Gewürz  
Tonka Bohne  
Tzatziki Dip  
Vanille Zucker  
Wacholderbeeren  
Wild - Gewürz  
Wok-Gewürz  
Zimt gemahlen  
Zimt Stangen  
Zitronenschale gemahlen  
Zitronenschale geschnitten  
Zitronenpfeffer  
Zulu Pfeffer  
Zitronenblätter  
Zitronengras geschnitten  
• Weihnachtsgewürz  
Glühwein-Gewürz - Glogg  
Zimt, Anis, Sternanis,  
Kadamom, Macis,  
Bourbon Vanille à la carte  
Spekulatius,  
Stollen-Gewürz  
Spezielle Gewürze  
Gewürz Tee, Kaffee Gewürze  
Gewürze für Ruhm  
Gewürze für Öl & Essig

#### Andere Produkte

##### 1) Kaffee

Kaffee Arabica - Bohnen  
Kaffee Arabica gemahlen  
Kaffee Robusta (Kouilou) Bohnen  
Kaffee Robusta gemahlen  
Kaffee Mélange (arabica & robusta)

- Purer Kakao Bohne

##### 2) „Cacao Maison“ Selbstgemischter

Kakao  
von Bohnen geröstet und gemahlen :  
Kakao Madagaskar, und Kakao Aztek  
(dunkel geröstet) beide ohne Zusatz.  
Davon mit Gewürze oder Früchte  
gemischt. Die geringe Menge (2%) der  
Rohzucker ist um die Gewürze- bzw.  
Fruchtzusätze mit den Kakaos zu  
binden.  
- Kakao Cocos  
- Kakao Ingwer  
- Kakao Noisette (Haselnuß)  
- Kakao Zimt-Orange  
- Kakao Pistache  
- Kakao Banane  
- Kakao Vanille (mit Vanille)  
- Kakao Inca mit Chili, Piment  
- Kakao Créole mit Vanille, Ruhm,  
Muskatnuss  
- Ayurveda mit Zimt, Ingwer, Nelken,  
Pfeffer, Cardamom - Kakao  
Orientale mit Muskat, Kardamom &  
Nelken  
- Kakao Tropiclal  
- Kakao Orange  
- Kakao Cannelle (mit Zimt)  
- Kakao Caramel

- Kakao Miel Amande
- Kakao Pain d'Epices

### Schwarzer Tee

Assam Tee FTGFOP1  
Ceylon Tee  
Assam + Ceylon Tee  
Kenian Tee  
Java Tee  
Madagaskar Vanille Tee  
Madagaskar Schwarzer Tee  
Russische Mischung  
Irische Mischung  
Englische Mischung  
Amaretto  
Tropische Nacht  
Rosen Tee  
Schwarzer Rosen-cranberries  
Ayurveda Schwarzer Tee  
Schoko-Orange Chai

### Grüner Tee

Junger Grüner Tee Blätter  
Sencha Tee,  
Allerfeinster Tee  
Madagaskar grüner Tee  
Mimosa Tee  
Moon Blätter Tee  
Grüner Schmorapfel  
Jasmin Tee  
Asian Grüner Tee  
Pu Ehr Tee  
Gun Powder

### Roiboos Tee

Purer Roiboos  
Ingwer Roiboos  
California Orange  
Zulu Roiboos  
Inkata Roiboos  
Blaubeer Muffin  
Erdbeer Vanille Roiboos  
Roiboos Chai  
Yogi-Roiboos Chai  
Ingwer-Zitrone Roiboos  
Kalahari Basic  
Orange Ingwer Tee

### Kräuter Tee

Ginger Kiss  
Sanddorn Tee  
Einschlaf Tee  
Aufsteh-Tee  
Cool Ginger  
Kakaoblüten Tee  
Budha's Inspiration  
Tuareg Basic  
Beruhigungs Tee  
Chai  
Dattel Tee Natur  
Scharfer Schoko Dattel Tee  
Wunder Tee  
Mate Grün  
Mate Zitrus  
Purer Lapacho  
Lapacho Orange  
Tuareg Basic

### Früchte Tee

Kinder Früchtetee  
Kinder Früchtetee Bananen  
Waldfrüchtetee  
Zitrus Früchte Tee  
Mama Afrika  
Vanille Früchte Tee  
Feuerglut Klassik  
Früchte Mischung  
Hollunder Punsch  
Ingwer Orange  
Orange Ingwer  
Äpfel Ingwer  
Türkische Früchtetee  
Beerenfrüchtetee  
Physalis Früchtetee  
Schwarzwälderkerche Tee  
Fitness Früchte Tee

### Ayurveda Tee

Yogi Tee (Ayurveda classic)  
Schwarzer Tee Ayurveda  
Grüner Tee Ayurveda

Ayurveda Roiboos  
Ayurveda Traum  
Innere Ruhe  
Frauen Tee  
Asian Wellness  
Minze Wellness  
Oriental Wellness  
Mittelmeer Wellness  
Minze Schwarzer Tee  
Minze Grüner Tee  
Minze Mischung (Tuareg Basic)  
Power Tee

### Salz und das Leben

Salz ist gehört zur Gewürze unser handgeschöpftes Salz ist aus Noirmoutier (Frankreich Atlantik).mit 3 Sorten.

- Fleur de Sel
- Sel blanc (normales Salz)
- Sel Gris (grauer Salz mit Ton und Algen)

dann die Salzmischungen , von uns zubereitet

- Vanille Salz
- Kräuter Salz
- Sellerie Salz
- Pfeffer Salz
- Chili-Salz
- Lavendel Salz
- Kräuter Salz
- Bambus Salz

Schmeckt's extravagan sind

- Himalaya Salz
- Rauch-Salz
- Saphir Salz (aus Persien)
- Schwarz Salz aus Hawaii
- Roter Salz aus Hawaii
- Darling Salz = Süßwasser-Salz

### Definition Aromastoffe

**Natürliche Aromastoffe** sind Einzelstoffe mit Aroma eigenschaften.

Sie werden aus natürlichen pflanzlichen oder tierischen Rohstoffen gewonnen, wie Früchte, Gewürze..

### Naturidentische Aromastoffe,

entsprechen total den natürlichen Aromastoffen. Der Unterschied zu den natürlichen Aromastoffen sind die chemischen Verfahren, wie Veresterung oder Acetylierung, hergestellt werden und die Rohstoffe müssen nicht natürlichen Ursprungs sein.

**Künstliche Aromastoffe** besitzen Aroma eigenschaft, haben jedoch kein Vorbild in der Natur

„diese Aromastoffe finden in unserem Tee keine Verwendung“ auch **Unsere Tee sind ohne Farbstoffe**

die Tee aus Madagaskar - auch die Mischungen sind ohne Aromastoffe „einfach zusammen gemischt“ Einige Tee sind mit „Fruchtextrakt oder Sirup oder mit Natur-Aroma um den Duft als auch den Tee Geschmack zu verbessern.

### Zubereitung des Tee

Immer mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen und mindestens 5 Minuten ziehen lassen. Der Wild Tee aus Madagaskar 5 Minuten mitkochen, oder 10-15 Minuten ziehen lassen. Grundsätzlich gießt man **alle schwarzen Tee sorten mit kochendem Wasser auf.** Je leichter der Tee ist, umso kürzer ist die Ziehzeit.

**Bei Grünem Tee - auf 70°C-80°C kochendes Wasser abkühlen bevor man den Tee aufgießt.** Grüner Tee

kann in der Regel mehrfach aufgegossen werden.

Kräuter Tee, auch die Rooibos, Honeybush sollen zwischen 5- 15 Minuten in 80°C -90°C Wasser ziehen lassen.

**Gute Früchtetee benötigen 10 Minuten Ziehzeit. jedoch mindestens 5 Minuten Ziehzeit. -**

### Zubereitung Italienische

**Dipp** sind Gewürze in Sauce zubereitet für Fingerfood - Hähnchen, Spieß, Brot, etc

½ Tasse Natur-Joghurt + 1 Becher Crème Fraiche oder 1 Becher Schmand zusammen schlagen. 1 TL Dipp - dazu geben - umrühren.

**Pesto** sind für frisch gekochte Nudeln 3 EL in Schüssel geben, geriebene Käse od. Parmesan drauf gießen, ½ Tasse Wasser dazu dann quellen lassen. Später Öl in der Pfanne heiß machen & die quellenden Saucen hinzu geben. Auf frisch gekochte Nudeln geben.

**Bruschetta** – die typische italienische Mahlzeit.

**3 EL in Schüssel geben, geriebene Käse od. Parmesan drauf gießen, ½ Tasse Wasser dazu dann quellen lassen. Scheibe Käse od. Butter auf dem Brot schmieren, dann die quellende Bruschetta auftragen, zum Schluss in den warmen Ofen für ca. 5-10 Min. schieben**

>Es gibt nur 2 Sorten von Zimt, die sehr einfach zu unterscheiden sind: Cassia und Cannelle

**Cassia** - aus China - dunkel braun und sehr aromatisch. Diese Sorte ist sehr Kumarin haltig. **Cannelle** - hell braun, der so genannte Ceylon Zimt, der auch in Madagaskar wächst. Weltweit bekannt ist, dass die Cannelle aus Madagaskar die beste Qualität von dieser Sorte ist.

### Zubereitung des Kakao

1TL in eine Tasse warme Milch

**2TL in einer Tasse warmes Wasser**

**Ayurveda = „Erfahrung im Leben“** . ist zurzeit ein Trend, wir haben für Sie vorbereitet:

Tandoori Masala, Garam Masala, Curry Masala, Tandoori = Feinkost, - Garam= Innere Wärme - Masala= Mischung - Ayurveda Kakao aber auch die Vata - Kapha - Pitta Tee: Vata fördert die Kommunikation & Bewegung - Kapha kümmert sich um die Widerstandskraft & Vitalität - Pitta ist zuständig für die Verdauung.

### Das scharfe à la Carte

Habanero, Chili und Chili Bunt, Arrabiata, Harissa, Africa-Feuer, Mexico-Feuer, Mombasa Chili, Pul Biber,

**TonkaBohne zum reiben auf Süß-Speisen**

Neu im Sortiment: Indisches-Gewürz Huhn-Masala, FischMasala, Fleisch-Masala, Gemüse-Masala.....auch Curry Oriental, als auch Kalahari für zucchini & Aubergine, für Gemüse, für Reis, aber auch für Meeresfrüchte

Natürlich freuen wir uns, Ihnen typische madagassische Gewürze zu präsentieren:

### Vanille Bourbon aller Art

Gourmet -Vanille, 2 Bourbon Vanille im R-glas - Bourbon Vanille Pulver 10 g Bourbon Vanille Extrakt 10 cc

Neu im Sortiment: der Pfeffer sind  
Tsiperifery-Ur-Pfeffer und Wild  
Moon Pfeffer Madagaskars,