



Das besondere Teefachgeschäft in Buchholz

Teegeschäft Garten Eden

Neue Straße 13

21244 Buchholz i. d. Nordheide

Tel.: 04181/37370

Mail: tee-garten.eden@t-online.de

www.tee-garteneden.de

Gewürze & Gewürzmischungen

Neben unserem Tee- & Kaffeesortiment führen wir auch eine Auswahl an feinen Gewürzen und Gewürzmischungen aus dem Hause Biller Naturmittel. Die Firma Biller ist ein kleiner Familienbetrieb in der Oberpfalz, der diese hochwertigen Gewürzmischungen ohne Zusatz von Glutamat, Farbstoffen oder künstlichen Aromen selbst herstellt.

Selbstverständlich bemühen wir uns, diese Liste ständig aktuell zu halten, trotzdem kann es vorkommen, dass es zu Änderungen gekommen ist, die hier noch nicht aufgeführt sind. Sollten Sie etwas vermissen, oder haben Sie Interesse an weiteren Sorten, können Sie uns gerne ansprechen!

African Curry

Gewürzmischung für Reis- und Fleischgerichte und afrikanische Spezialitäten

Zutaten: Curcuma, Coriander, Nelken, Kümmel, Knoblauch, Cayennepfeffer, Zimt, Pfeffer schwarz, Zitronenschalen

100 g 3,10 €

Arabisches Kaffeegewürz

Dieses im Orient entstandene Gewürz gibt Espresso, Cappuccino, Chai Latte und Cafe Crema ein bezauberndes Aroma. Für Muffins und Kuchen aller Art, Omelettes mit süßer Füllung, Trinkschokolade und Müsli - ein Klasse Gewürz

Zutaten: Zimt, Cardamom, Nelken, Piment, Muskatnuss, Vanille

100 g 4,75 €

Biller's Gemüsereform

Als Universalwürzmittel einsetzbar zum Abschmecken für feine Soßen und Suppen, Gemüse, Braten, Salatsoßen, Pilzgerichte, Fisch, Wild und Geflügel. Gut geeignet für vegetarische Gerichte, da absolut frei von tierischen Fetten.

Zutaten: Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, Palmfett, Karotten, Liebstockblätter, Lauch, natürliches Muskatnuss-Aroma, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze

200 g Dose ergibt ca. 10 Liter 5,95 €

Blütenmischung für Salat

Gewürz-Blüten-Mischung ohne zugesetztes Glutamat

Zutaten: Salatkräuter, Rosenblütenblätter, Sonnenblumen-, Saflor-, Holunderblüten

50 g 3,10 €

Bruschetta-Gewürz

Gewürzmischung für einen Brotaufstrich mit würzigem Tomatengeschmack.

Zutaten: Tomaten, Paprika, klare Brühe (Meersalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Zwiebel, Palmfett, natürliches Aroma, Liebstöckelwurzel, Karotten, Macis, Wacholderbeeren, Lauch, Petersilie, Curcuma, Nelken), Knoblauch-, Zwiebflocken, Basilikum, Oregano

100 g 3,60 €

Bunter Pfeffer ganz

Mischung aus verschiedenen Pfeffersorten

Zutaten: Pfeffer schwarz, Pfeffer weiß, Pfeffer grün, rote Schinusbeeren

100 g 3,95 €

Chilies

Auf der ganzen Welt wird diese scharfe Spezialität für Fisch-, Fleisch- und Gemüsegerichte zum Erlangen einer gewissen Schärfe eingesetzt. Die ganzen Schoten finden außerdem zum Aromatisieren von Speiseöl Verwendung.

Zutaten: Chilies ganz

50 g 2,80 €

Chilisalz

Kräftig scharfes Gewürz für Käse, Fleisch, Fisch und Salat

Zutaten: Meersalz, Chili gemahlen, Chilischrot (30%)

100 g 2,30 €

Stand: Oktober 2017, Änderungen vorbehalten

Curcuma

Curcuma ist unter anderem ein Hauptbestandteil von Currymischungen und wird sehr geschätzt als Safranersatz bei Paella, Quark, Fisch- und Eierspeisen.

Zutaten: Curcuma gemahlen

100 g 2,70 €

Curry Delikatess

Eine milde Currymischung, vorzüglich für Reis- und Fleischgerichte, Grillfleisch, Steak, Schaschlik und Spießbraten.

Zutaten: Curcuma, Coriander, **SENF**, Chili, Pfeffer, Cumin, Ingwer, Bockshornkleesamen, Knoblauch, **SELLERIE**, Meersalz, Zucker, Zimt

100g 3,10 €

Grill- und Steakbutter Gewürz

Zutaten: klare Brühe (Meersalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Zwiebeln, Palmfett, natürliches Aroma, Liebstöckelwurzel, Karotten, Macis, Wacholderbeeren, Lauch, Petersilie, Curcuma, Nelken), Zwiebel, Knoblauch, Zitronenfruchtsaftpulver, Cumin, Pfeffer, Chili

100g 3,60 €

Indischer Feuercurry

Gewürzmischung für asiatische Gerichte, scharfe Fleischtöpfe.

Zutaten: Chili, Cumin, Ingwer, Coriander, Curcuma

100g 3,10 €

Italienische Kräuter

Für rustikale Salate, Bratgemüse, Pasta-Saucen oder Eintöpfe

Zutaten: Basilikum, Majoran, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Salbei, Oregano, Chili

40 g 2,60 €

Knoblauchbutter-Gewürz

Zutaten: klare Brühe (Meersalz, Glukosesirup, Maltodextrin, Zwiebeln, Palmfett, natürliches Aroma, Liebstöckelwurzel, Karotten, Macis, Wacholderbeeren, Lauch, Petersilie, Curcuma, Nelken), Knoblauch (33%), Zwiebel, Petersilie, Pfeffer schwarz

100g 3,60 €

Kräuter der Provence

Gewürzmischung für Salate, Gemüse oder Eintöpfe mit dem besonderen Flair

Zutaten: Oregano, Majoran, Thymian, Basilikum, Bohnenkraut, Rosmarin, Anis, Lavendel, Coriander, Fenchel, Krauseminze

50 g 2,20 €

Kräuterpfeffer

Für Fleisch, Eintopf, Gemüse, beim Grillen...

Zutaten: Pfeffer schwarz, Pfeffer weiß, Zwiebel, Paprika rot, Tomatenflocken, Oregano, Liebstöckel, Thymian, Bärlauch

50 g 2,30 €

Kräutersalz

Für Suppen, Saucen, Salate, #Eierspeisen, Fisch ...

Zutaten: Meersalz, Zwiebel, Knoblauch, Coriander, Petersilie, Dill, Pfeffer schwarz

50 g 2,30 €

Lebkuchengewürz

Gewürzmischung für Lebkuchen, Honigkuchen, Gewürzkuchen, Rotweinkuchen usw..

Zutaten: Zimt, Nelken, Cardamom, Anis, Coriander, Sternanis, Fenchel, Muskatnuss

100g 3,10 €

Lorbeerblätter

Gibt eine würzige Nuance an Sauerbraten, Kraut, Wild, Fisch, Braten und Ragout. Ebenso für Sauergerichte und zum Einlegen geeignet

Zutaten: Lorbeerblätter

20 g 1,95 €

Maharanigewürz

Indische Gewürzmischung

Zutaten: Zwiebel, **Sesam** weiß, Zitronenschalen, Curcuma, Schwarzkümmel, Ingwer, rosa Beeren, Lemongras, Bockshornklee, Cumin, Chilischrot, Cardamom, Curryblätter

100g 3,80 €

Muskatnüsse ganz, 3 Stck.

Vielseitiges Gewürz für Wurst, gekochtes Fleisch, Käse, Spinat, Rosen- und Blumenkohl, Kartoffelpüree, Sahnesoßen, Gebäck und Kuchen

Zutaten: Muskatnüsse

3 Stck. 3,50 €

Paprika edelsüß

Ungarischer Paprika für Schmorfleisch, Fleischfüllungen, Geflügel, Fisch und Käse

Zutaten: Paprika gemahlen

100 g 3,10 €

Penne all`arrabbiata

Für Nudelgerichte, Tomaten- und Hackfleischsaucen, zum Einlegen von Schafskäse, zum Würzen von Pasta

Zutaten: Tomatenflocken, Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Porree, Zwiebeln, **Sellerieblätter**, Tomaten, **Sellerieknolle**,) Knoblauch, Chili, Meersalz (8%), **Sellerieblätter**, Pilze

50 g 2,60 €

Persisches Kaffeegetränk mit Rosen

Verfeinert Espresso, Cappuccino, Chai Latte und Cafe Crema .

Zutaten: Cardamom, Zimt, Anis, Zucker, Piment, Orangenschalen, Rosenblüten, Nelken, Pfeffer schwarz, Vanille

100 g 4,75 €

Pfeffer weiß, ganz

Von den vollreifen Beeren wird das Fruchtfleisch heruntergewaschen und schonend die weißen Pfeffersamen getrocknet. Weich und aromatisch im Geschmack.

Zutaten: Weißer Pfeffer

100 g 4,50 €

Quarkgewürz „Wilder Bärlauch“

Zutaten: Bärlauch (35%), Salz vom Fuße des "Himalaya" (25% (Herkunft Salt Range, Pakistan), Zwiebel, Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Schnittlauch, **Sellerieblätter**), Knoblauch

100 g 3,60 €

Roter Thai-Curry

Scharfe Gewürzmischung für thailändische Spezialitäten, Gemüse und vegetarische Gerichte

Zutaten: Paprika, Chili, Curcuma, Coriander, Lemongras, Cardamom, Cumin

100 g 3,10 €

Salatsoße Gartenkräuter

Zutaten: Gemüsebrühe mit 3,5% Gemüse (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, Palmfett, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, natürliches Muskatnuss-Aroma, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Zucker, Salatkräuter (Schnittlauch, Petersilie, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Dill, Pastinaken, Liebstöckelblätter, Tomaten)

100 g 3,50 €

Salatsoße nach „Provence Vinaigrette“

Zutaten: Gemüsebrühe mit 3,5% Gemüse (Meersalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Stärke, Palmfett, Karotten, Liebstöckelblätter, Lauch, natürliches Muskatnuss-Aroma, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz), Zucker, **SENF**mehl, Knoblauch, Zitronenschalen, Curcuma, Estragon, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch

100 g 3,50 €

Spaghetti al Olio

Gewürzmischung für Nudelgerichte

Zutaten: Knoblauchflocken, Zwiebelflocken, rote Paprikaflocken, Chili geschrotet, Meersalz, Petersilie, Oregano

100 g 3,10 €

Tuareg Gewürz

Nordafrikanische Gewürzmischung mit Nana-Minze

Zutaten: Thymian, Nana-Minze, Pfeffer, Orangenschalen, Knoblauch, Zitronenschalen

100 g 3,10 €

Zimt gemahlen

Ceylon Zimt wird für Süßspeisen, z.B. Weihnachtsbäckerei, Milchreis, eingemachtes Obst, Schokolade, und Glühwein verwendet. Auch in Currys und Marsalas in der asiatisch-exotischen Küche ist Zimt vertreten

100 g 3,70 €

Zitronenpfeffer – norwegisch, grob

Gewürzmischung für Steaks, Salate und Kräuterdips

Zutaten: Zitronenschalen granuliert, Pfeffer schwarz und weiß geschrotet, Curcuma, Petersilie

100 g 3,30 €