



CUSTOM[®]
CULINARY

Chef's Own[™]

WÜRZMISCHUNGEN



ANGABEN ZUM PRODUKT - WÜRZMISCHUNGEN

PRODUKT	NAME	EAN	GEWICHT	VERPACKUNGSFORMAT
	KOREANISCHES GEWÜRZ	 (01)08435129202561	545 g	6 x 545 g
	THAILÄNDISCHES GEWÜRZ	 (01)08435129202776	590 g	6 x 590 g
	ZITRONENPFEFFER	 (01)08435129202653	795 g	6 x 795 g
	PIRI PIRI	 (01)08435129202684	595 g	6 x 595 g
	APPLEWOOD-RAUCHSALZ	 (01)08435129202745	625 g	6 x 625 g
	CAJUN-GEWÜRZ	 (01)08435129202622	595 g	6 x 595 g
	PFANNENGEWÜRZ	 (01)08435129202509	575 g	6 x 575 g
	SCHARFE ORANGE	 (01)08435129202592	535 g	6 x 535 g
	POMMES-FRITES-GEWÜRZ	 (01)08435129202714	520 g	6 x 520 g
	RIB RUB	 (01)08435129202530	645 g	6 x 645 g

FÜR MEHR INFORMATIONEN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE
www.customculinary.global



**CUSTOM
CULINARY**

Chef's Own™

**LECKERE SPEISEN
EINFACH ZUBEREITET**



EINZIGARTIGE AROMEN



AUTHENTISCHER
GESCHMACK



OHNE MSG-ZUSATZ



OHNE KÜNSTLICHE FARB-
ODER GESCHMACKSSTOFFE





KOREANISCHES GEWÜRZ

Eine mittelscharfe, sojabasierte Würzmischung mit leichten Ingwer, Paprika- und Chili-Noten für Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichte. Ohne Zusatz von künstlichen Farbstoffen, Aromen oder MNG und für Veganer geeignet.



OHNE ZUSATZ VON MNG



THAILÄNDISCHES GEWÜRZ

Eine glutenfreie Mischung aus Paprika, Koriander, Ingwer, Chili und Anis mit einem Hauch von Limette, geeignet für Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichte. Ohne Zusatz künstlicher Farbstoffe, Aromen oder MNG und für Veganer geeignet.



OHNE ZUSATZ VON MNG



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR VEGANER



ZITRONENPFEFFER

Eine frische Würze auf der Basis von Zitrone und schwarzem Pfeffer mit einer leicht säuerlichen Note und roter Paprika, geeignet für Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichte. Ohne Zusatz künstlicher Farbstoffe, Aromen oder MNG und für Veganer geeignet.



OHNE ZUSATZ VON MNG



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR VEGANER



PIRI-PIRI

Eine scharfe, intensive Mischung aus afrikanischem Birds-Eye-Chili, Paprika und anderen Gewürzen, geeignet für Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichte. Ohne Zusatz künstlicher Farbstoffe, Aromen oder MNG und für Veganer geeignet.



OHNE ZUSATZ VON MNG



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR VEGANER



APPLEWOOD-RAUCHSALZ

Eine abgerundete lieblich-rauchige Mischung aus Honig, Kräutern und Gewürzen mit Apfelholz- Rauchsatz. Glutenfrei und geeignet für Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichte. Ohne Zusatz künstlicher Farbstoffe, Aromen oder MNG und für Vegetarier geeignet.



OHNE ZUSATZ VON MNG



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR VEGETARIER



CAJUN-GEWÜRZ

Eine mittelscharfe Mischung aus Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Pfeffer und Cayennepfeffer, geeignet für Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichte. Ohne Zusatz künstlicher Farbstoffe, Aromen oder MNG und für Veganer geeignet.



OHNE ZUSATZ VON MNG



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR VEGANER



PFANNENGEWÜRZ

Eine ausgewogene, sojabasierte Würzmischung aus Paprika, Ingwer und Honig, ideal für Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichte. Ohne Zusatz künstlicher Farbstoffe, Aromen oder MNG und für Vegetarier geeignet.



OHNE ZUSATZ
VON MNG



GEEIGNET FÜR
VEGETARIER



SCHARFE ORANGE

Eine mittelscharfe, auf Zitrusfrüchten basierende Würzmischung mit Paprika, Ingwer und Chili für Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichte. Ohne Zusatz künstlicher Farbstoffe, Aromen oder MNG und für Veganer geeignet.



OHNE ZUSATZ
VON MNG



GEEIGNET FÜR
VEGANER



POMMES-FRITES-GEWÜRZ

Eine köstliche Würzmischung aus Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Oregano und Kreuzkümmel zum Würzen von Pommes Frites oder Popcorn. Auch zur Verfeinerung von Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichten. Ohne Zusatz künstlicher Farbstoffe, Aromen oder MNG und für Veganer geeignet.



OHNE ZUSATZ
VON MNG



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR
VEGANER



RIB RUB

Eine ausgewogene Mischung aus Knoblauch, Zwiebel und Paprika, abgerundet mit Oregano, Petersilie und schwarzem Pfeffer zur geschmacklichen Bereicherung von Fleisch-, Geflügel-, Fisch und Gemüsegerichten. Glutenfrei. Ohne Zusatz künstlicher Farbstoffe, Aromen oder MNG und für Veganer geeignet.



OHNE ZUSATZ
VON MNG



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR
VEGANER



Chef's Own™ WÜRZMISCHUNGEN

Der schnellste Weg zu einem facettenreichen Geschmackssortiment. Erleben Sie den intensiven, authentischen Geschmack, der in jedem einzelnen Körnchen der Custom Culinary® Chef's Own™ Würzmischungen steckt. Inspiriert durch Rezepte aus aller Welt, sorgfältig zusammengestellt aus rein natürlichen Zutaten, um Ihren Speisen die perfekte Würze zu verleihen ... Bei jeder Zubereitung.





THAI-NUDELN MIT GEMÜSE

Mit Custom Culinary® Chef's Own™ THAILÄNDISCHES GEWÜRZ



4 Pers.	200g	1 Std.
500g		Nudeln
1 Stück		Pak Choi
10g		frischer Ingwer
10g		frischer Knoblauch
20 Stück		grüne Erbsensprossen
2 Stück		frische rote Chilischoten
1 Schuss		Sesamöl
100ml		Sojasauce
10g		Custom Culinary® Chef's Own™ Thailändisches Gewürz

→ ZUBEREITUNG

1. Den Knoblauch und den Ingwer schälen und zu einer glatten Paste zermahlen.
2. Das Pak Choi und die roten Chilischoten in grobe Stücke schneiden.
3. Das Sesamöl im Wok erhitzen, die Knoblauch-Ingwerpaste dazugeben. 1 Minute anbraten und dann die gekochten Nudeln hinzugeben.
4. Die Sojasauce hineingeben und den Wok kraftvoll schwenken, damit sich alles gut vermischt.
5. Die Custom Culinary® Chef's Own™ Thailändisches Gewürz darüberstreuen und den Wok weiter schwenken.
6. Das frische Gemüse, das Pak Choi und die roten Chilischoten hinzugeben, einige Sekunden lang im Wok vermischen, den Wok von der Feuerstelle nehmen und servieren.
7. Das frische, würzige Geschmackserlebnis genießen.



BE TRUE TO THE FOOD.®

ERFAHREN SIE ALLES ÜBER UNSERE MARKEN

Der Custom Culinary® Shop bietet kulinarische Lösungen aus einer Hand mit sämtlichen Zutaten für Ihre Zubereitungen. Mit Hilfe von Analysen in den Bereichen der Verbraucherpsychologie und Marktdynamik erkennen wir Trends früher als andere und übersetzen sie in Produktkonzepte, die den Konsumenten überzeugen. Dabei stützen wir uns auf weltweit führende Geschmacksforschung, innovative Herstellungstechnologie und die kulinarische Expertise unseres internationalen Teams aus Chefköchen.



Vielseitige Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer kulinarischen Kreationen.



Praktische Anwendung zur Vereinfachung des Kochens in großen Mengen.



Servierfertige aromatische Lösungen zur geschmacklichen Verfeinerung von Speisen.