HOLLAND INGO GEWüRZE
SIEBEN
HOLLAND INGO GEWüRZE

Produzent: Holland Ingo Gewürze

Empfehlung

Ideal für Kurzgebratenes, Steak, dunkles Fleisch, ganze ‚Teile wie Lammkeule, Lammkarree, Schweinerücken sowie für ‚Wokgerichte, Geflügel und Fisch zu verwenden. Lecker als ‚Topping-Gewürz auf das aufgeschnittene Fleisch.

Artikelinformation

Fünf verschiedene Pfeffersorten, Chili und Zitronenmyrthe bilden diese kräftige Mischung Sieben für kurzgebratene Steaks , Wokgerichte, dunkles Fleisch, sowie Geflügel. Zutaten

Degustationsnotizen

Diese Pfeffermischung wird mit Chili verfeinert dadurch ergibt sich ein leichtes Spiel von Schärfe, welche mit dem Herben Pfeffer perfekt harmoniert.

Zutaten

Pfeffer schwarz, weiß, lang und grün, Timutpfeffer, Chili, ‚Zitronenmyrte.

Produzent

Holland Ingo GewÃ¼rze: Das Alte Gewürzamt ist eine feine, kreative und individuelle, 2001 in Klingenberg am Main gegründete Familienmanufaktur. Gründer Ingo Holland kann auf eine jahrelange, erfolgreiche Karriere als Spitzen- und Sternekoch zurückblicken. Gewürze hatten immer schon einen besonderen Stellenwert: Gewürze gaben meiner Art zu kochen eine andere Dimension. Mit dem richtigen, gekonnten Einsatz von Gewürzen kann ich meine Kreationen in eine neue Richtung lenken und Gerichten Spannung verleihen , erklärt er. Im Laufe der Zeit musste er jedoch immer wieder erfahren, wie schwierig es sein konnte, Gewürze zu finden, die seinem hohen Qualitätsanspruch genügten. An diesem Punkt entwickelte sich aus einer Leidenschaft eine neue Herausforderung und Berufung: Der Grundstein für das Alte Gewürzamt war gelegt. Die Liebe zu den Gewürzen, und der Reiz neue, hochwertige Produkte zu finden sowie phantasievolle Mischungen zu kreieren, liegt in der Familie: Mit Sohn Kilian ist bereits die zweite Generation im Unternehmen.