

HOLLAND INGO GEWÜRZE

BBQ CHICKEN

HOLLAND INGO GEWÜRZE

Produzent: Holland Ingo Gewürze



Empfehlung

Grill- und Bratgewürz. Für Hähnchenbrust und -keule, Putensteak, ganzes Geflügel, Poularden-Flügel und vielem ,mehr. Auch zum kurz Marinieren (2-3 Stunden) verwendbar.

Degustationsnotizen

Mit der Süsse des Gewürzes lässt sich das Geflügel neu erfinden.

Zutaten

Salz, Tomatenflocken, Paprika edelsüß, Pfeffer, Bockshornklee, Fenchel, Knoblauch, Ingwer, Zucker, Chili, Orangenschale, Macis, Cumin, Kurkuma, Koriander, Kardamom, Rosmarin, Gewürznelken, Zimtblüten. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten.

Produzent

Holland Ingo Gewürze: 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.