

Gourmet Gewürze

Alle Artikel
auch als
**Abruf-
auftrag**

**DU GRILLST
ES DOCH AUCH**

Steak it easy **GRILL & CHILL**
NATURAL BORN GRILLER EINFACH HOT
*Lieber gemeinsam kochen als
einsam schmoren* **Wir bringen Pep ins Projekt**
AUFTRAGSGRILLER SPICE UP YOUR LIFE



Gourmet Gewürze Sortiment



HAPPY BREAKFAST GEWÜRZSALZ (40 g)

Zutaten: Salz, Gewürze (Pfeffer, Paprika, Koriander, grüner Pfeffer, Dill, Sellerie)

Mal ehrlich: Es gibt wenig, was so simpel und so gut ist wie ein ofenwarmes Brot mit Butter. Das gewisse Etwas bekommt der Klassiker mit diesem würzigen Salz.



ROSA KRISTALLSALZ (55 g)

Kristallsalz aus der Salt Range in Pakistan. Die Salt Range gehört zwar geologisch, aber nicht mehr geografisch zum Himalaya-Massiv. Natürliches Speisesalz, ca. 250 Mio. Jahre alt. Ohne chemische Zusatzstoffe und Rieselhilfen.



TELLICHERRY PFEFFER (26 g)

Diese edle Pfeffer-Rarität kommt aus dem Periyar-Naturschutzgebiet in Indien. Der Pfeffer ist intensiver, wärmer und nussiger im Geschmack als gewöhnlicher Pfeffer, passt zu allen Fleischsorten und kann auch als Universal-Pfeffer verwendet werden.



CHAI TEE (22 g)

Zutaten: Zimt, Anis, Ingwerstücke, Kardamom, Nelken, schwarzer Pfeffer, Fenchel

Die edlen Zutaten verbinden sich zu einem ausgewogenen Geschmack, der alle Sinne anspricht. Probiere Deinen Chai mit Milch und Honig verfeinert. Ziehzeit 10–15 Minuten, Wassertemperatur 100 °C.



JAMAICAN JERK BBQ RUB (25 g)

Zutaten: Paprika, Thymian, Piment, Muskat, Pfeffer, Zimt, Zitronenschale, Orangenschale, Chili Habanero, Salz, natürliche Aromen (Zitrone, Orange)

Würzig, süßlich, ein Hauch Schärfe – der Jamaican Jerk BBQ Rub holt den Geschmack Jamaikas in die heimische Küche. Passt zu Fisch, Fleisch und Gemüse.



MONTREAL BBQ RUB (25 g)

Zutaten: Pfeffer, Paprika, Koriander, grüner Pfeffer, Dill, Sellerie, Salz

Im Montreal Rub vereint sich aromatischer Koriander mit der herben Süße von Dill, vollmundiger Paprika und einem Hauch Schärfe aus grünem Pfeffer. Für herzhafte Gerichte, universell einsetzbar zum Würzen von Steaks, Rippchen, Fisch oder Gemüse.



GLÜHWEINGEWÜRZ (20 g)

Zutaten: Zimt, Wacholder, Piment, Rosa Beeren, Nelken, Orangenschale, Fenchel, Pfeffer

Glühwein selber machen: klassisch mit Rotwein oder alkoholfrei mit Trauben- oder Apfelsaft. Alternativ auch als Zutat für Glühweingelee, Apfelpunsch und Marmelade.



LEBKUCHENGEWÜRZ (20 g)

Zutaten: Zimt, Anis, Nelken, Fenchel, Piment, Macisblüte

Dieses Lebkuchengewürz ist ein wahrer Gewürzschatz zum Verfeinern von Weihnachtsgebäck, Kuchen, Puddings und Eiscreme. Der intensiv würzige und gleichzeitig vollmundige Geschmack verspricht einen winterlichen Genuss.



JALAPEÑO CHILI (16 g)

Scoville Units: 15.000 – 30.000

Der Jalapeño ist die populärste Chilisorte in Europa und Amerika. Dank seiner angenehmen Schärfe und runden Fruchtnoten ist der Jalapeño in der Küche sehr vielseitig einsetzbar.



CHIPOTLE CHILI (20 g)

Scoville Units: 20.000 – 25.000

Chipotle ist eigentlich gar keine eigene Chilisorte, sondern ein geräucherter Jalapeño. Das Gewürz verleiht Speisen auf der ganzen Welt rauchige Schärfe.



HASELNUSSKERNE (30 g)

mit Vollmilchschokolade und Zimt

Über knackige Haselnüsse spannt sich ein Mantel aus belgischer Schokolade, bestäubt mit feinstem Zimt. Ein Mix aus zartem Aroma, süßem Schmelz und herrlichem Knack.

Wähle aus unseren Gourmet Gewürzen im Glas Deine Gewürzkombination aus.



Alle unsere Gourmet Gewürze sind laktosefrei, glutenfrei und vegan.*

* Dies trifft nicht auf die Haselnusskerne zu.



Nachhaltige Geschenkideen für jede Jahreszeit

Nachhaltiges Denken und Handeln gehört zu unseren wichtigsten Grundwerten.

Wir versuchen, jeden Tag ein bisschen besser zu werden, und sind immer auf dem neusten Stand der Möglichkeiten – besonders in den Bereichen umweltschonende Produktion, Verpackung und Logistik. Wir entwickeln unsere Produktionsabläufe und Verpackungen stetig weiter und reduzierenden Plastikanteil, wo es möglich ist.

Wir achten in allen Bereichen auf Schonung und sinnvollen Einsatz sämtlicher Ressourcen sowie auf größtmögliche Recyclingfähigkeit.

Das wellnuss Reinheitsgebot

Unser Reinheitsgebot garantiert, dass wir generell auf unnötige Zusatzstoffe verzichten und so die bestmögliche Qualität erzielt wird. All unsere Genuss-Kompositionen sind ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Farbstoffen, künstlichen Aromen und frei von Gentechnik.

Möchtest du Deinen Kunden über die Nachhaltigkeit des Geschenks informieren?

Dann legen wir dem Geschenk kostenfrei unser Nachhaltigkeits-Zertifikat bei.



Wir fangen bei uns selbst an

- ✓ Es gibt keine Firmenwagen bei wellnuss.
- ✓ Wir fahren zu Terminen, wann immer es geht, mit der Deutschen Bahn, dem öffentlichen Nahverkehr und Carsharing-Anbietern.
- ✓ Unsere Mitarbeiter können Angebote für Firmenfahrräder nutzen.
- ✓ Wir beziehen zu 100 % Ökostrom aus erneuerbaren Energiequellen von der Firma Lichtblick.
- ✓ Wir sparen Strom und Heizenergie durch den Einsatz von smarten Steckdosen und Thermostaten sowie LED-Leuchten.
- ✓ Wir vermeiden Abfall im Büro und in der Produktion und trennen Rohstoffe vor der Entsorgung.



wellnuss Reinheitsgebot

Alle Geschenke sind frei von Konservierungsstoffen, Farbstoffen und künstlichen Aromen. Und selbstverständlich ohne Gentechnik.



Hergestellt in Deutschland

Alle Geschenke werden mit viel Liebe in unseren Genussmanufakturen in Deutschland entwickelt, abgefüllt und konfektioniert.



Wir leben Nachhaltigkeit

Bei allen Geschenken achten wir auf kurze Transportwege und eine nachhaltige Verpackung.