Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7066	Aglio Olio San Marino (BIO)	Gewürzzubereitung zum Würzen von Pastagerichten, Pizza, Tomatensoße, Zucchini, Auberginen, Shrimps Oder als Dip: 2-3 Teel. in 200g Mayonnaise, Ketchup oder Schmand einrühren. 1 Stunde ziehen lassen, dann gut umrühren. Zutaten: Knoblauch*, Paprika*, Chillies* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7075	Aioli Bilbao (BIO)	Gewürzzubereitung 4 Teel. in 200g Mayonnaise einrühren. 1 Stunde ziehen lassen. Als Beilage zu Fisch und Meeresfrüchten oder auch als Dip. Zutaten: Knoblauch*, Meersalz, Pfeffer*, Oregano* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7029	Anis ganz (BIO)		50 g	1.80 Euro
7035	Anis gemahlen (BIO)		50 g	1.80 Euro
7078	Argentinisches Steakgewürz (BIO)	Gewürzzubereitung zum Braten und Grillen von Rinder-, Schweine- und Lammsteaks Zutaten: Meersalz, Knoblauch*, Paprika*, Zwiebel*, Pfeffer*, Thymian*, Senfmehl*, Piment*, Oregano*, Muskat*, Chillies*, Petersilie*, Koriander*, Curcuma*, Cumin*, Dill*, Ingwer*, Bockshornklee*, Fenchel* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie enthalten)	100 g	3.00 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7072	Arrabbiata Palermo (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Würzen von scharfen Italienischen Tomaten-und Hackfleischsoßen Zutaten: Chillies*, Knoblauch*, Paprika*, Meersalz, Karotten*, Oregano*, Zwiebel*, Petersilie* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Senf, Sellerie, Nüssen enthalten)	80 g	3.00 Euro
7007	Bärlauch gerebelt (BIO)		20 g	1.80 Euro
7032	Basilikum (BIO)		35 g	1.80 Euro
7059	Bio-Kräutermix (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Würzen von Tomaten und Salatsaucen, Gemüse, Quark, Suppen, Fisch, Mozzarella, Kartoffeln, uvm. Zutaten: Zwiebel*, Meersalz, Knoblauch*, Paprika*, Karotten*, Schnittlauch*, Pfeffer*, Dill*, Petersilie*, Liebstöckel*, Bärlauch*, * aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	100 g 200 g	3.00 Euro 5.50 Euro
7013	Bohnenkraut (BIO)		40 g	1.80 Euro
7085	Bolognese-Fix (BIO)	Gewürzzubereitung für Bolognesesaucen. Zutaten: Roh-Rohrzucker*, Meersalz, Knoblauch*, Oregano*, Zwiebel*, Tomaten*, Paprika*, Bohnenkraut*, Petersilie*, Chillies* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	90 g	3.00 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7061	Bruschetta Venezia (BIO)	Gewürzzubereitung Auf Weißbrot , unter Spaghetti, auf Schafskäse, Mozzarella, in Pastasoßen uvm. Warm oder kalt angerührt ein Genuß Zubereitung: 4 Eßl. Bruschetta mit 2 Eßl. Olivenöl und 8-10 Eßl. Wasser vermischen und 15 Min. ziehen lassen. Zutaten: Tomaten*, Knoblauch*, Oregano*, Meersalz, Pfeffer*, Basilikum*, Paprika*, Zwiebel* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	80 g	3.50 Euro
7080	Caprese (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Würzen für Caprese, Tomaten- und/oder Mozzarellasalat, ital. Salat und Gemüse Zutaten: Meersalz, Paprika*, Knoblauch*, Oregano*, Zwiebel*, Pfeffer*, Basilikum* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7002	Cardamom ganz (BIO)		30 g	2.00 Euro
7049	Cardamom gemahlen (BIO)		30 g	2.00 Euro
7064	Chakalaka (BIO)	Gewürzzubereitung Als Dip-Sauce, zu Grillfleisch, Steaks, Würstchen, Raclette, Fondue oder zu Pommes und Taccos. Zubereitung: 3 Teel. in 200g Ketchup einrühren und 1 Stunde ziehen lassen. Dann gut umrühren. Zutaten: Curry* (Koriander*, Curcuma*, Cumin*, Dill*, Ingwer*, Knoblauch*, Bockshornklee*, Fenchel*, Paprika*, Senfmehl*) , Roh-Rohrzucker*, Zwiebel*, Meersalz, Chillies*, Karotten*, Tomaten* *aus kontrolliert biologischem Anbau	100 g	3.00 Euro
7037	Chillies gemahlen (BIO)		50 g	1.80 Euro
7036	Chillies geschrotet (BIO)		50 g	1.80 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7057	Cumin ganz (BIO)		50 g	1.80 Euro
7056	Cumin gemahlen (BIO)		50 g	1.80 Euro
7055	Curcuma (BIO)		50 g	1.80 Euro
7004	Curry mild (BIO)	Zutaten: Koriander*, Curcuma*, Cumin*, Dill*, Ingwer*, Knoblauch*, Bockshornklee*, Fenchel*, Paprika*, Senfsaat*, Meersalz *aus kontrolliert biologischem Anbau	70 g 140 g	2.50 Euro 4.50 Euro
7082	Deftiger Fleischwürzer (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Würzen von Steaks, Koteletts, Hackfleisch, Schnitzel und zum Grillen und Braten Zutaten: Meersalz, Knoblauch*, Pfeffer*, Zwiebel*, Senfmehl*, Piment*, Muskat*, Thymian*, Petersilie*, Koriander*, Rosmarin*, Curcuma*, Cumin*, Dill*, Ingwer*, Bockshornklee*, Fenchel*, Paprika* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7047	Fenchel (BIO)		70 g	1.50 Euro
7060	Feta-Gewürzzubereitung (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Einlegen, Überbacken und Grillen von Schafskäse 3-4 Scheiben Schafskäse mit 2-3 Eßl. Schafskäsegewürz und Olivenöl in eine Schüssel geben, soviel Öl, dass der Schafskäse ganz bedeckt ist. 4 Knoblauchzehen feinschneiden und dazugeben. 2 Tage ziehen lassen. Oder als Dip: 3-4 Teel. in 200g Mayonnaise, Quark oder Schmand einrühren Zutaten: Paprika*, Oregano*, Meersalz, Zwiebel*,Thymian*, Basilikum*, Pfeffer*, Chillies* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	80 g	3.00 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7065	Fire of Casablanca (BIO)	Gewürzzubereitung extra scharf (Tunesien) Zum Würzen und Schärfen von Fleisch, Saucen, Nudel-und Reisgerichten uvm. Oder als Dip: 2-3 Teel. in 200g Mayonnaise, Ketchup, Schmand oder Quark einrühren und eine Stunde ziehen lassen. Zutaten: Chillies*, Meersalz, Knoblauch*, Cumin*, Koriander* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7092	Französische Kräutermischung (BIO)	Kräutermischung für Fleisch, Soßen, Wild, Geflügel Zutaten: Thymian*, Rosmarin*, Oregano*, Bohnenkraut*, Majoran*, Basilikum*, Estragon* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie Senfmehl enthalten)	35 g	2.00 Euro
7099	Früchtetee Früchtesalsa (BIO)	Zutaten: Bananenstücke*, Apfel*, Aprikosen*, Lychee*, Zimt*, natürliches Aroma, Cranberries*, Lemongras*, Himbeerblätter* Zubereitung: 2 Teel. auf eine große Tasse mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten ziehen lassen. * Aus kontrolliert biologischem Anbau	80 g	2.90 Euro
7445	Früchtetee Ingwer-Orange (BIO)	Zutaten: Apfel*, Zitrusschalen*, Hibiskus*, Karotten*, Ingwer*, natürliches Aroma Zubereitung: 2 Teel. auf eine große Tasse mit kochendem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen. * Aus kontrolliert biologischem Anbau	80 g	2.90 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7091	Gartenkräuter (BIO)	Zum Verfeinern von allen Salaten Zutaten: Dill*, Schnittlauch*, Basilikum*, Petersilie*, Estragon*, Bärlauch* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie enthalten)	35 g	2.00 Euro
7073	Geflügel-Gewürzsalz (BIO)	Gewürzsalz Zum Würzen von Hähnchenfleisch und anderem Geflügel Zutaten: Meersalz, Paprika*, Koriander*, Rosmarin*, Chillies*, Fenchel*, Curcuma*, Cumin*, Ingwer*, Knoblauch*, Bockshornklee*, Senfmehl * *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie enthalten)	100 g 200 g	2.50 Euro 4.50 Euro
7088	Griechische Kräuter (BIO)	Zum Würzen von Pastasoßen, Pizza, Geflügel, Salaten, Tomatensoßen, Eintöpfen, südländischem Gemüse, Mozzarella, uvm. Zutaten: Oregano*, Basilikum*, Bohnenkraut*, Thymian*, Rosmarin*, Majoran* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	35 g	2.00 Euro
7070	Grillbutter (BIO)	Gewürzzubereitung Zur eigenen Herstellung von Kräuterbutter, zu kurzgebratenem und gegrilltem Fleisch, für Fisch und Meeresfrüchte Zubereitung: 4 Teel. (20g) unter 250g weiche Butter mischen. 2 große Knoblauchzehen kleinschneiden, druntermischen und in den Kühlschrank stellen. Zutaten: Meersalz, Knoblauch*, Zwiebel*, Schnittlauch*, Petersilie*, Curcuma* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7098	Grüner Tee Jasmin (China) (BIO)	Zutaten: Grüner Tee*, Jasminblüten* Zubereitung: 1 gestr. Teel. pro Tasse mit heißem Wasser übergießen und 4 Min. ziehen lassen. * Aus kontrolliert biologischem Anbau	80 g	2.90 Euro
7086	Gulasch (BIO)	Gewürzmischung für Gulasch, Paprikaschnitzel Zutaten: Paprika*, Knoblauch*, Zwiebel*, Chillies*, Petersilie*, Koriander*, Curcuma*, Cumin*, Dill*, Ingwer*, Bockshornklee*, Fenchel*, Senfmehl* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	80 g	3.00 Euro
7077	Gyros Delphi (BIO)	Griechisches Grillgewürz für Fleisch, Zucchini und Auberginen Zutaten: Meersalz, Knoblauch*, Oregano*, Paprika*, Zwiebel*, Cumin*, Basilikum*, Petersilie* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7089	Hackfleisch-Gewürz (BIO)	Gewürzmischung ohne Salz Für Frikadellen, Hackbraten, Hacksteaks Zutaten: Paprika*, Zwiebel*, Knoblauch*, Pfeffer*, Oregano*, Muskat*, Chillies*, Liebstöckel*, Petersilie *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten) 1 EL Gewürz für 500 g Hackfleisch	80 g 160 g	3.00 Euro 5.50 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7083	Hamburger-Bratfisch (BIO)	Gewürzzubereitung zum Braten von Fisch Zutaten: Meersalz, Zwiebel*, Knoblauch*, Pfeffer´*, Rosmarin*, Petersilie*, Estragon*, Thymian*, Koriander*, Curcuma*, Cumin*, Dill*, Ingwer*, Bockshornklee*, Fenchel*, Paprika*, Senfmehl* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie enthalten)	100 g	3.00 Euro
7054	Ingwer gemahlen (BIO)		40 g	1.80 Euro
7074	Italia-Gewürzzubereitung (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Würzen von Pizza, Pasta, Tomaten- und Hackfleischsoßen, Sahnesoßen und Salat Oder als Dip und Brotaufstrich: 3 Eßl. Gewürz in 3 Eßl. Olivenöl und 4 Eßl. Wasser einrühren und 15 Min. ziehen lassen. Zutaten: Tomaten*, Knoblauch*, Oregano*, Roh-Rohrzucker*, Meersalz, Zwiebel*, Chillies*, Bohnenkraut*, Thymian*, Basilikum* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7081	Jambalaya (BIO)	Scharfe Gewürzzubereitung für Reispfannen, Gemüsepfannen, Fischpfannen, Salsa, Paella Oder als Dip: 3 Teel. in 200g Ketchup, Mayonnaise, Quark oder Creme Fraiche einrühren und 1 Stunde ziehen lassen. Dann gut umrühren . Zutaten: Roh-Rohrzucker*, Paprika*, Meersalz, Chillies*, Zwiebel*, Knoblauch*, Pfeffer*, Petersilie*, Oregano*, Thymian*, Basilikum*, Rosmarin* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Senfmehl und Sellerie enthalten)	100 g	3.00 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7067	Käse-Quark-Gewürz (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Einrühren in Quark , Schmand oder Creme Fraiche Zutaten: Zwiebel*, Knoblauch*, Meersalz, Schnittlauch*, Pfeffer*, Paprika*, Dill*, Petersilie* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7446	Kinderfrüchtetee Frucht-Top (BIO)	Zutaten: Holunderbeeren*, Hibiskusblüten*, Apfel*, Hagebutte*, Zitrusschalen*, Himbeere*, Brombeere*, Erdbeere* Zubereitung: 2 Teel. auf eine große Tasse mit kochendem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen. *Aus kontrolliert biologischem Anbau	80 g	2.90 Euro
7034	Knoblauch granuliert (BIO)		80 g	2.00 Euro
7033	Knoblauch minced (4mm) (BIO)		80 g	2.00 Euro
7001	Koriander ganz (BIO)		50 g	1.50 Euro
7027	Koriander gemahlen (BIO)		50 g	1.50 Euro
7444	Kräutertee Ingwer Lemon (BIO)	Zutaten: Ingwer*, Lemongras*, Rosenblüten* Zubereitung: 1 Teel. auf eine große Tasse mit heißem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen *Aus kontrolliert biologischem Anbau	70 g	2.90 Euro
7450	Kräutertee Ingwer-Cool (BIO)	Zutaten: Ingwer*, Lemongras*, Süßholz*, Zitrusschalen*, Pfefferminze*, Schwarzer Pfeffer* Zubereitung: 1 Teel. auf eine große Tasse mit heißem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen	70 g	2.90 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7452	Kräutertee innere Ruhe (BIO)	Zutaten: Zimt*, Hagebutte*, Zitrusschalen*, Fenchel*, Hibiskus*, Ingwer*, Cardamom*, Kamille*, Lindenblüten*, Luzerne*, Süßholz*, Nelken*, Pfeffer* Zubereitung: 1 Teel. auf eine große Tasse mit heißem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen *Aus kontrolliert biologischem Anbau	70 g	2.90 Euro
7449	Kräutertee Wohl Bekomm´s (BIO)	Zutaten: Krauseminze*, Fenchel*, Kamillenblüten*, Süßholz*, Rosenblüten* Zubereitung: 1 Teel. auf eine große Tasse mit heißem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen *Aus kontrolliert biologischem Anbau	70 g	2.90 Euro
7051	Kümmel ganz (BIO)		60 g	1.80 Euro
7026	Kümmel gemahlen (BIO)		50 g	1.50 Euro
7005	Lorbeerblätter (BIO)		15 g	1.80 Euro
7015	Majoran (Thüringen) gerebelt (BIO)		20 g	1.80 Euro
7076	Marktsalat (BIO)	Gewürzzubereitung für alle Salatsaucen. Zutaten: Meersalz, Zwiebel*, Knoblauch*, Sellerie*, Dill*, Pfeffer*, Paprika*, Petersilie*, Schnittlauch *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7096	Muskat gemahlen (BIO)		25 g	2.50 Euro
7020	Muskatnüsse (BIO)	Für Spinat, Suppen, Kartoffelbrei, Hackfleisch	5 Stk	2.50 Euro
7025	Nelken ganz (BIO)		30 g	1.80 Euro
7016	Nelken gemahlen (BIO)		30 g	1.80 Euro
7063	Oma´s Bratkartoffel (BIO)	Gewürzzubereitung Für Rösti, Bratkartoffel, Kartoffelgratin Zutaten: Meersalz, Zwiebel*, Paprika*, Pfeffer*, Majoran* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie, Senfmehl enthalten)	100 g 200 g	3.00 Euro 5.50 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7031	Oregano gerebelt (BIO)		25 g	1.50 Euro
7097	Paprika edelsüß ungarisch (BIO)		50 g 150 g	2.00 Euro 5.50 Euro
7018	Paprika edelsüß, spanisch (BIO)		60 g 150 g	1.80 Euro 4.00 Euro
7019	Paprika scharf, ungarisch (BIO)		50 g 150 g	2.00 Euro 5.50 Euro
7014	Petersilie gerebelt (BIO)		20 g	1.80 Euro
7038	Pfeffer schwarz gemahlen (BIO)		60 g 180 g	2.00 Euro 5.50 Euro
7039	Pfeffer weiß gemahlen (BIO)		60 g 180 g	2.00 Euro 5.50 Euro
7023	Pfefferkörner grün (BIO)		30 g	2.00 Euro
7062	Pfefferkörner Mischung (BIO)		100 g 200 g	3.50 Euro 6.50 Euro
7046	Pfefferkörner schwarz (BIO)		60 g 180 g	2.00 Euro 5.50 Euro
7044	Pfefferkörner weiß (BIO)		60 g 180 g	2.00 Euro 5.50 Euro
7053	Piment ganz (BIO)		50 g	1.80 Euro
7048	Piment gemahlen (BIO)		50 g	1.80 Euro
7084	Pizzabäcker (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Würzen von Pizza und Nudelgerichten. Zutaten: Oregano*, Paprika*, Knoblauch*, Zwiebel*, Basilikum*, Rosmarin* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	80 g	3.00 Euro
7069	Pommes Gewürzsalz (BIO)	Gewürzsalz für Pommes-Frites und Kartoffelecken Zutaten: Meersalz, Paprika*, Pfeffer*, Koriander*, Curcuma*, Cumin*, Dill*, Ingwer*, Knoblauch*, Bockshornklee*, Fenchel*, Senfmehl*, Muskatblüte* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie enthalten)	100 g 200 g	2.00 Euro 3.50 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7087	Putenschnitzel (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Braten und Grillen von Putenschnitzel , Putensteaks und Keule Zutaten: Meersalz, Paprika*, Zwiebel*, Pfeffer*, Piment*, Chillies*, Rosmarin*, Muskat*, Koriander* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7009	Rohrohrzucker (BIO)		200 g	2.00 Euro
7003	Rosa Beeren (BIO)		30 g	3.00 Euro
7024	Rosmarin geschnitten (BIO)		50 g	1.80 Euro
7058	Röstzwiebel (BIO)		70 g	1.80 Euro
7006	Schnittlauch gerebelt (BIO)		15 g	1.80 Euro
7454	Schwarzer Tee Zimt-Nuss (BIO)	Zutaten: Schwarzer Tee*, Mandelblätter*, Zimtstücke*, natürliches Aroma Zubereitung: 2 Teel. auf eine große Tasse mit heißem Wasser übergießen und 10 Min. ziehen lassen. *Aus kontrolliert biologischem Anbau	80 g	2.90 Euro
7045	Senfkörner (BIO)		100 g	1.80 Euro
7042	Senfmehl (BIO)		50 g	1.50 Euro
7068	Spaghetti Roma (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Würzen von Tomaten- und Hackfleischsaucen. Zutaten: Meersalz, Paprika*, Roh-Rohrzucker*, Oregano*, Knoblauch*, Pfeffer*, Zwiebel*, Petersilie*, Basilikum* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie, Senf, Nüssen enthalten)	100 g 200 g	3.00 Euro 5.50 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7079	Taco (BIO)	Gewürzzubereitung Zu Tacos , Nachos, Chips, Grillfleisch, Pommes Zubereitung: 3 Teelöffel in 250g Tomatenketchup einrühren und ca.1 Stunde ziehen lassen. Zutaten: Chillies*, Roh-Rohrzucker*, Knoblauch*, Paprika*, Meersalz, Zwiebel*, Cumin* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7043	Thymian gerebelt (BIO)		35 g	1.80 Euro
7095	Tomatensoßen-Gewürz (BIO)	Gewürzzubereitung für Tomatensoße Zutaten: Paprika*, Roh-Rohrzucker*, Zwiebel*, Meersalz, Tomaten*, Sellerie*, Knoblauch*, Oregano*, Basilikum*, Thymian* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Senfmehl enthalten)	90 g	3.00 Euro
7071	Tzatziki Mykonos (BIO)	Gewürzzubereitung Zu Grillfleisch, Kartoffeln, Chips, Fondue oder einfach in Mayonnaise eingerührt als leckerer Dip. Zutaten: Knoblauch*, Meersalz, Zwiebel*, Pfeffer*, Dill*, Schnittlauch* *aus kontrolliert biologischem Anbau (Kann Spuren von Sellerie und Senfmehl enthalten)	100 g	3.00 Euro
7052	Vanille gemahlen (BIO)		10 g	3.50 Euro
7028	Vanilleschoten (Bourbon) (BIO)		2 Stk	2.50 Euro
7122	Vanillezucker mit echter Vanille (BIO)	Zutaten: Rohrohrzucker*, Vanille gemahlen* *aus kontrolliert biologischem Anbau	100 g	3.50 Euro
7022	Wacholderbeeren (BIO)		45 g	1.80 Euro

Art.-Nr.	Artikel	Beschreibung	Menge	Preis
7093	Western-Grillgewürz (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Würzen von Steaks, Spießen, Hackfleisch, Lammkoteletts, Fischfilets uvm. Zutaten: Meersalz, Sellerie*, Pfeffer*, Muskat*, Knoblauch*, Zwiebel*, Piment*, Chillies*, Liebstöckel*, Koriander*, Curcuma*, Cumin*, Dill*, Ingwer*, Bockshornklee*, Fenchel*, Paprika*, Senfmehl* *aus kontrolliert biologischem Anbau	100 g	3.00 Euro
7090	Wok-Gewürzzubereitung (BIO)	Gewürzzubereitung Zum Würzen von Fleisch , Geflügel, Raclette, Fondue Oder als Dip: 2 Teel. in 200g Mayonnaise, Quark, Schmand oder Creme Fraiche einrühren und eine Stunde ziehen lassen. Dann gut umrühren. Zutaten: Meersalz, Senfmehl*, Paprika*, Zwiebel*, Chillies*, Ingwer*, Cumin*, Dill*, Knoblauch*, Bockshornklee*, Fenchel* *aus kontrolliert biologischem Anbau (kann Spuren von Sellerie enthalten)	100 g	3.00 Euro
7017	Zimt (Ceylon) gemahlen (BIO)		50 g 150 g	2.00 Euro 5.50 Euro
7021	Zimtstangen (Ceylon) (BIO)		40 g	2.00 Euro
7012	Zitronenschalen gemahlen (BIO)		30 g	1.80 Euro
7041	Zwiebel minced (4 mm) (BIO)		80 g	1.80 Euro
7011	Zwiebelgranulat (BIO)		80 g	1.80 Euro