

Produkte	Einzelbeschreibung	Menge	Zutaten
Marmelade „Campari-Blutorange“	Herrlich fein herb und trotzdem fruchtig	190 g	Blutorangensaft 55%, Campari 10%, Zitronensaft- und Schale, Zucker, Geliermittel: Pektin
Marmelade „Melonentraum mit Prosecco“	So schmeckt Sommer und Urlaub!	190 g	Honigmelone 56%, Prosecco 10%, Limettensaft, Zucker, Geliermittel: Pektin
Bacon – Jam	Süß, salzig, einfach lecker, Purer Bacon auf dem Burger war gestern!	200 g	Geräucherter Bacon, Schalotten, rote Zwiebeln, Knoblauch, geräuchertes Paprikapulver, Pfeffer, Chili, Whisky, Ahornsirup, roter Balsamico, brauner Zucker
	Der Himmel auf Erden – zum Brot, zum Gegrillten, zum ...		

Portugiesische Soße Vegetarisch	Kirschtomaten & Birne. Fruchtiger Soßentraum	270 ml	Gelbe und rote Kirschtomaten, Birnen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Gemüsebrühe , Brauner Zucker, Tomatenmark, Heller Balsamessig, Olivenöl, gehackte Tomaten, Chilliflocken, Koriander, Thymian, Salz Pfeffer
	Mit Reis oder einer guten Pasta genießen!		
Madagascar Dip-Ansatz	Man weiß sofort, wo hier der Pfeffer wächst! Eine kräftig würzige Mischung mit edelstem Pfeffer.	90 g	Pfeffer bunt, Zwiebeln, Paprikaflocken rot + grün, grobes Salz, Knoblauch
Sweet Chili Dip-Ansatz	Ob mit Schmand als feuriger Snack zubereitet oder zum Würzen in asiatische Gerichte gegeben, immer ein Volltreffer!	110 g	Rohrzucker, Feinwürze (Salz, Zwiebelgranulat, Dextrose, Kurkuma, Sonnenblumenöl, Chili geschrotet, Paprikaflocken rot, Dextrose, Chili gemahlen, Pul Biber, Knoblauchgranulat, weißer Hibiscus, pflanzliches Öl
Chili con Carne nach texanischer Art	Eine Mischung aus texanisch und mexikanisch! In jedem Fall schön scharf!	270 ml	Rindfleisch , Zwiebeln, Knoblauch Paprikaschote, Chilischote, Mais, Kidneybohnen, Gemüsebrühe ,

			helles Bier, Sonnenblumenöl, Tomatenmark, Rotwein, Salz, Pfeffer
	Mit einem knusprigen Weißbrot ein Hochgenuss!		
Thailändische Erdnuss-Ingwer Soße Vegetarisch	Exotisch, Cremig, leichte Schärfe – halt asiatisch!	270 ml	Ingwer, Knoblauch, Kokosöl, Thai, Curry-Paste, Kokosmilch, <u>Erdnussbutter</u> , <u>Soja Soße</u> , <u>Gemüsebrühe</u> , Karotten, Paprika, Lauchzwiebeln, <u>Sesamkerne</u>
	Sehr lecker mit Reis oder asiatischen Nudeln!		
Hähnchen in Erdnuss-Curry-Soße nach taiwanesischer Art	Curry – Zimt - Koriander – eine unglaubliche Kombination	270 ml	Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Currypaste, Tomatenmark, <u>Gemüsepaste</u> , <u>Erdnussbutter</u> , Pflanzliches Öl, Rohrzucker, Koriander, Salz, Pfeffer, Zimt.
	Sehr lecker mit Reis oder asiatischen Nudeln!		

Original indisches DAL Vegetarisch	Aus zweierlei Linsen und vielen exotischen Gewürzen!	270 ml	rote Linsen, gelbe Linsen, Zwiebeln, Knoblauch, Chilli, Ingwer, Butter , Kardamon, Gemüsebrühe , Koriander, Tomaten, Kreuzkümmel, Kurkuma
	Sehr lecker mit Vollkornreis oder indischen Naan – Brot!		