



PRODUKT-INFORMATION

KNOBLAUCHPFEFFER GEWÜRZZUBEREITUNG

Unsere neue Mischung zum vielseitigen Würzen – aus rein natürlichen Rohstoffen

Ein Gewürz-Allrounder, der vielfältig einsetzbar ist und ohne Glutamat sowie ohne sonstige Zusatzstoffe auskommt? Exakt das bietet die neue Knoblauchpfeffer-Gewürzzubereitung aus dem Hause Kräuter Mix.

Nach eigener Rezeptur und mit sorgfältig ausgewählten und ausgewogenen natürlichen Zutaten ergänzt die Mischung unser Sortiment an Gewürzspezialitäten aus Kräuter Mix-Herstellung.

Im Vordergrund der neuen Mischung steht die ausgewogene Schärfe der Kombination aus schwarzem Pfeffer und Knoblauch. Ihre besondere Geschmacksnote erhält die Knoblauchpfeffer-Komposition durch die Zugabe von gemahlenem Bockshornsamensamen und Liebstöckel; Zitronenschalen sorgen für den letzten Schliff und die aromatische Abrundung der Gewürzzubereitung.

Die bei Kräuter Mix veredelten Zutaten in sorgfältig abgestimmter Partikelgröße führen zu einer feinen, homogenen Mischung, die sich weder beim

Abpacken noch im Gewürzstreuer entmischt. So verleiht die Knoblauchpfeffer Gewürzzubereitung mit jeder Prise eine vollendete Würze aus diversen, aufeinander abgestimmten natürlichen Zutaten – ganz ohne Zusatzstoffe!

Perfekt für:

Grill-, Fleisch- oder Fischgerichte, Gemüse- und Kartoffelgerichte, Pasta-saucen, Salat-Dressings, Bowls, Brotaufstriche sowie Dips.



Zutaten:

Meersalz, Knoblauch, Pfeffer schwarz, Zucker, Zitronenschalen, Bockshornsamensamen, Liebstöckel.

KräuterMix
since 1919

Wovon Sie mit Kräuter Mix als Hersteller und Händler von Gewürzmischungen noch profitieren:

- Direktimporteur und -produzent luftgetrockneter Kräuter, Gewürze und Mischungen
- Rückverfolgbarkeit der Lieferkette bis aufs Feld
- Produktsicherheit durch unser integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement-System sowie hauseigenes Labor
- Vielfältige Bearbeitungsmöglichkeiten durch eigene Anlagen
- Produktspezifisches Know-how
- Faire Preisgestaltung

Auf Wunsch entwickeln wir mit Ihnen gemeinsam neue Mischungen aus unseren pflanzlichen Rohstoffen oder produzieren für Sie Ihre individuellen, geschützten Kundenrezepturen.

Alle aktuellen Mischungen gibt es unter:

<https://www.kraeuter-mix.de/angebot/produkte/mischungen>

Gerne übersenden wir Ihnen ein Muster unserer neuen Knoblauchpfeffer Gewürzzubereitung und erstellen Ihnen Ihr spezifisches Angebot.

Ihr Ansprechpartner im Vertrieb freut sich auf Ihre Kontaktaufnahme!





PRODUCT-INFORMATION

GARLIC PEPPER SPICE BLEND

Our new blend for versatile seasoning – made from all natural ingredients

A versatile spice mix to help almost any dish sing – and one that contains no MSG or other additives?

Meet the new garlic pepper spice blend from Kräuter Mix. Made to our own proprietary recipe with carefully selected and balanced natural ingredients, this blend perfectly complements the existing range of specialty spices made by Kräuter Mix.

The new blend masterfully balances the spiciness of two primary flavors: black pepper and garlic. But this special garlic pepper composition also boasts delightful notes of fenugreek seeds and lovage, while lemon peel adds the finishing touch to round off the aromatic spice blend.

The ingredients are refined at Kräuter Mix in carefully coordinated particle sizes to create a fine, homogeneous blend that won't separate during packaging or in the spice shaker.

With every pinch, this garlic pepper spice blend brings the perfect flavor

hit to the mix thanks to the variety of carefully selected natural ingredients – all with zero additives!

Best for:

Meat and fish, grilled food, veggies and potatoes, pasta sauces, salad dressings, bowls, spreads and dips.



Ingredients:

Sea salt, garlic, black pepper, sugar, lemon peel, fenugreek seeds, lovage.

KräuterMix
since 1919

Why you should rely on Kräuter Mix's experience as a manufacturer and distributor of spice blends:

- Direct importer and producer of air-dried herbs, spices and blends
- Supply chain traceability all the way back to source
- Product safety thanks to the integrated quality and sustainability management system and the in-house lab
- Diverse processing options thanks to in-house facilities
- Product-specific expertise
- Fair pricing

On request, we would be delighted to work together to develop new blends from our plant-based raw materials or to create your own proprietary customer blends just for you.

For all currently available blends, please see:

<https://www.kraeuter-mix.de/en/range-of-products/products/mixtures>

We love to send you a sample of our new garlic pepper spice blend and provide a custom quote for you.

Please get in touch with your sales representative to find out more!

