

SoulSpice Bio Gewürz Café de Paris

Aus der französischen Küche ist diese Gewürzmischung nicht wegzudenken, obwohl der Ursprung nicht in Paris sondern in Genf liegt. Als Butter oder Sauce wird Café de Paris traditionell zu gegrilltem Rindfleisch serviert. Doch ist die Gewürzmischung so vielseitig, dass sie auch hervorragend zu Kartoffeln, Spargel und anderem Wurzelgemüse passt, sowie auch zu Fischgerichten.

Die Gewürzmischung von SoulSpice kombiniert in eleganter Weise Paprika, Petersilie, Koriander, Zwiebeln, Kurkuma und Kreuzkümmel mit einem Hauch von Kokosblütenzucker, Knoblauch und Muskatblüte. Entwickelt hat diese Kombination der Schweizer Vegi-Koch Pascal Haag, der als Küchtipp für Kräuterbutter und die Sauce je eine Empfehlung parat hat:

1. Für die Kräuterbutter: 2 Esslöffel Gewürzmischung mit 100g weicher Butter mischen und ein paar Stunden auskühlen lassen.
2. Für die Sauce Café de Paris: 2 Esslöffel Gewürzmischung mit 100g weicher Butter und etwas Mehl vermischen und in Sahne/Rahm aufkochen.

Wir wünschen gutes Gelingen und spannende Genussmomente in ihrer Küche.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "SoulSpice Bio Gewürz Café de Paris"

Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Nein
Weichtiere	Nein

Fair Einkaufen

USt-IdNr.: DE292894173

Finanzamt: Wangen im Allgäu

Zutaten: Paprika*, Petersilie*, Kokosblütenzucker*, Meersalz, Koriander*, Zwiebel*, Kurkuma*, Cumin*, Pfeffer*, Oregano*, Macis*, Knoblauch*, (*)Bio

Inverkehrbringer: SoulSpice Manufaktur, Kolpingstr. 1, 83646 Bad Tölz

Fair Einkaufen

USt-IdNr.: DE292894173

Finanzamt: Wangen im Allgäu