

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH

Kirchstraße 44

D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919 Fax: +49(0)6449-92897911 E-Mail: info@kf-gastrobraeter.de www: www.kf-gastrobraeter.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß

Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 18.11.2025

14,99 EUR

Angebotnummer: 1763470833

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild Artikel Preis





Gourmetpulver - Black, 70g Würfeldose

Hersteller:
Artikelnr.: GD008x0

Artikeiiii.: GD008XQ

214,14 EUR pro kg

inkl. 7 % MwSt.: 0,98 EUR Versandkosten: 0,00 EUR

Summe: **14,99 EUR**

Artikelbilder:



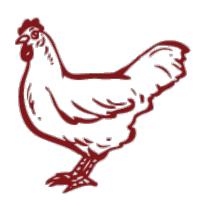


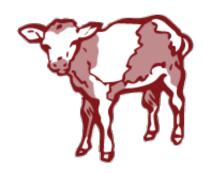


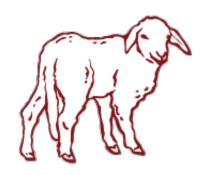
Produktbeschreibung:

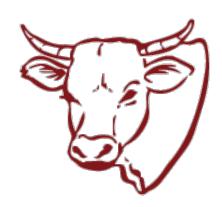
Passt hervorragend zu:

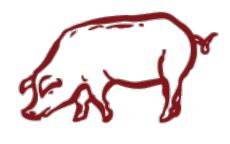
•













Herstellung:

Diese Gewürzmischung lebt von der Ausgewogenheit der Schärfe, Süße und Säure. Ein Muss für jeden Fleischliebhaber. Auf die Zugabe von Salz, Knoblauch, Kräutern oder Aromastoffen wurde bewusst verzichtet.

Geschmack:

Schärfe wird durch den Einsatz der passenden Süße erst zum Geschmacksfeuerwerk. Dafür sorgen zum einen ungarischer Paprika, Piment, Tellicherry Pfeffer und Piment d'Espelette Chili und zum anderen der Karamellgeschmack des Kokosblüten-Zuckers, das besondere, leicht süßliche Aroma der Erdmandel und dem leichten Knoblauchgeschmack des Asant.

Verwendung:

Das perfekte Gewürz für alles, was mit Fleisch zu tun hat. Ob Gehacktes, Geschmortes, Gebratenes oder Gegrilltes, hier braucht es die kräftig würzigen Aromen dieser starken Gewürzmischung. Testen Sie es auch mit Pilzen, den für uns besten Fleischersatz. Sie werden überrascht sein!

Zutaten:

Gewürzzubereitung, Zutaten: Paprika, Piment, Kokosblütenzucker, Tomaten, Mandeln, Sumach (Sumach, 7% Salz), Tellicherry Pfeffer, Koriander, Piment d'Espelette Chili, Asant.

[TAB:Spezifikationen]

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN	
Produktname	Black
Verkehrsbezeichnung	Gewürzzubereitung
Lagerung	Kühl, dunkel und trocken lagern!
Haltbarkeit	24 Monate ab Produktionsdatum
Gentechnik	Enthält keine GVO Produkte!

Glutenfrei	Ja
Laktosefrei	Ja
Vegetarisch	Ja
Vegan	Ja
Verwendung	Huhn, Kalb, Lamm, Rind, Schwein, Wild
Zutaten	