

BLÜTEN- & GEWÜRZSALZE

Als Basis für meine Salzmischungen habe ich mich für Deutsches Ursalz (Steinsalz) entschieden. Naturbelassen, ohne Rieselhilfen.

Entstanden vor ca. 220 Millionen Jahren, gefördert aus einer Tiefe von 500 – 800 m. Dieses Salz ist in Mitteldeutschland gebrochen, unbehandelt, ohne Zusatzstoffe, nur gemahlen und gesiebt, garantiert frei von Eintragungen der neuen Zeit wie zum Beispiel Mikroplastik und Umweltgiften, welche häufig in Meersalz gefunden werden.

Naturbelassen enthält es das volle Mineralienspektrum des Urmeeres und kann somit mit Recht als Ursalz bezeichnet werden, wertvoll für eine ausgewogene und gesunde Ernährung.

Gut verpackt unter hunderten Metern Gestein, harter es, hermetisch abgeschottet vor Umwelteinflüssen, darauf ans Tageslicht geholt zu werden, um nach einem kurzen Weg nun euren Tisch zu bereichern.

Das Salz wird liebevoll gemischt mit Blüten, Kräutern und Gewürzen, um eure Küche bunter, farbenfroher und abwechslungsreicher werden zu lassen. Selbstverständlich ohne Glutamat oder andere Zusatzstoffe.

Einfach mutig sein und experimentieren. Ihr werdet überrascht sein, wie vielfältig die bunten Salze zu verwenden sind und eure Küche bereichern.



„Schleckermäulchen“

Ursalz kombiniert mit schmelzenden Kakaonips und einem Hauch Chili.

Warmer aromatischer Geschmack mit einer dezenten Süße. Passt gut zu Rind, Wild und dunklen Soßen.

„Kaffeekick“

Für Kaffeeliebhaber. Ursalz mit Kaffeebohnen und Tonkabohne.



Lecker auf Butterbrot, oder zu Fisch, Fleisch und Geflügel. Gibt dunklen Soßen einen besonderen Kick. Ein Salz zum Experimentieren – ein Hauch auf Mousse Au Chocolat?

„He Xie“ (Harmonie)

Ursalz mit Lemongras, Zwiebel und Zitrone.

Eine fruchtige Salzmischung die sehr gut zu asiatischen Gerichten, Mittelmeerküche oder zu Salaten oder Gemüse passt.



„Sonnenstrahl“

Ursalz mit Kamille, Ringelblumenblüten und Curcuma.

Ein Salz wie die Sonne – ideal zu Meeresfrüchten, Hummer, Muscheln, asiatische Gerichte oder für Suppen und Aufläufe.

„Blütenstern“

Ursalz mit Hibiskusblüten, Sternanis und Fenchel.

Eine sehr spannende Mischung, die sich toll in Fischsuppen und Kräuterdips integriert, und Salate, Geflügel, Meeresfrüchte, Fischgerichte und auch Süßspeisen veredelt.

„Frühlingserwachen“

Ursalz mit Holunderblüten und Chili.

Zarte Blütenaromatik mit einem Hauch Schärfe. Feiner dezenter Geschmack für Salate (Topping), Gemüse und helle Soßen.



„Rosenkuss“

Ursalz mit Rosenblütenblättern und Rosa Beeren.

Rosen nicht nur für die Vase – Rosen können viel mehr – Für Joghurt und Quark, Meeresfrüchte, Kalbfleisch, Gemüse, Marinaden, Desserts und als Tischsalz. Ein Salz zum Verlieben!



„Meeresgrün“

Ursalz mit Spirulina- und Chlorellaalgen und Petersilie.

Ein Geschmack nach Mee(h)r. Algen sind reich an Mineralien und Spurenelementen. Dieses wunderbare Salz gehört auf den Tisch, eignet sicher aber auch toll zu Fisch, Meeresfrüchten, Salaten, Suppen, Gemüse und Brot.

„Zauber der Provence“

Ursalz mit Lavendelblüten und Kornblumenblüten.

Dieses Salz schickt eure Geschmacksknospen in den Urlaub nach Frankreich. Zart duftende Mischung für Ratatouille, Lamm, Schaf- und Ziegenkäse, Grillfleisch, Muscheln und als Besonderheit zu Desserts.

„Augenweide“

Ursalz mit Kornblumenblüten, Ringelblumenblüten und Erikablüten.

Ein wunderschönes Blütensalz – Einfach etwas fürs Auge. Ideal als Tischsalz, für Salate und helle Soßen, Dressings und Dips und ungemahlen als Dekosalz.



„Mexicana“

Ursalz mit Chipotle Chili und Paprika.

Für alle die etwas mehr Schärfe brauchen. Pikante Mischung für Marinaden, Fleischgerichte, Soßen und Gemüse.



GEWÜRZMÜHLEN

Zu den Salzen und Gewürzen führen wir exklusive Gewürzmühlen von AdHoc Design aus Mannheim.



MIMI'S GEWÜRZE & SALZE



exklusiv von Ellen Müller
vom Quittenprojekt Bergstraße

Meine Liebe und Leidenschaft für das Kochen und Entwickeln neuer Rezeptideen ließ mich auf die Suche nach guten und ethisch hergestellten Gewürzen gehen, da ich oft an der Qualität und Aromatik der angebotenen Waren verzweifelt bin. Nun möchte ich diese Gewürze auch unseren Kunden und Freunden zugänglich machen. Daraus entstand die Produktlinie „Mimi's“, die verschiedene Gewürze, Gewürzmischungen und selbstkreierte Blütensalze in bester – oftmals Bio-Qualität beinhaltet.

Einfach probieren – schmecken – genießen.

GEWÜRZE

Zitronenpfeffer „Gourmet“

Aus einem Kleinbauernprojekt im Hochland von Sri Lanka.

Dieser Pfeffer ist ein optisches und geschmackliches Highlight.

Edler Malabar-Pfeffer (Gilt als bester Weißer Pfeffer der Welt) wird mit echtem Bio-Zitronenöl aus Sizilien veredelt. Er besitzt ein feinfuchtiges und sehr edles Aroma.

Wunderbar zu hellem Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Salate und Gemüse.

Um das edle Aroma nicht zu zerstören, empfehle ich den Pfeffer erst am Ende über die Speisen zu geben.

Bio-Qualität



Lamong Pfeffer

Handgepflückt von einer Kleinbauernkooperative auf Sumatra. Dieser Pfeffer gilt als bester Pfeffer Südostasiens.

Er ist kleinkörnig, sehr scharf, hat einen frischen, grünen Duft und komplexe Aromen mit feiner Zitrusnote. Geeignet zu Bratensoßen, Kohl, Gans, Ente, Wild und Marinaden.

Bio-Qualität



Langer Pfeffer

Aus Sumatra. Dieser Pfeffer wird auch Bengalischer- oder Stangenpfeffer genannt und ist eine absolute Rarität.

Er ist mittelscharf mit leicht süßlicher Note, blumig-holzigen Duft und fruchtiger Schärfe. Geeignet für Suppen, Pasta, Lamm, Wild und geräuchertem Fisch.

Bio-Qualität



Chakalaka

„Südafrika im Topf“. Lecker, würzig, feurig-pikant.

Aromatische Mischung aus Zwiebeln, Paprika, Curry, Karotten, Knoblauch, Salz, Cumin, Chili, Tomaten und Porree. Für Marinaden und Dips, Würzbutter, Grillfleisch, Huhn, Kalb, Lamm und vegetarische Reisgerichte.

Bio-Qualität

Peri Peri Hot

Das Herz der Südafrikanischen Küche. Feurig-scharf.

Aus Salz, Zitrone, Knoblauch, Chili, Zwiebel, Cheyenne-Pfeffer und Paprika. Ideal als Grillgewürz, Marinaden, als Dip zu Kebap und Huhn, für Fisch, Nudeln und Fleisch.

Bio-Qualität

Killindi Pfeffer

Aus Tansania. Handgepflückt von einer Kleinbauernkooperative auf der Gewürzinsel Sansibar.

Dieser Pfeffer ist mittelscharf, kleinkörnig und hat ein intensives, langanhaltendes, kräftigerdiges Aroma und eignet sich wunderbar für dunkles Fleisch, Grillfleisch, Fisch und Gemüse.

Bio-Qualität



Birds-Eye-Chili

Scharf-Klein-Gemein. Für scharfe Momente im Leben. Sehr scharf, bis 100.000 Scoville, Schärfegrad 8 – 9. Vorsichtig dosieren.

Geeignet zu asiatischen Gerichten, mexikanischer Küche und Soßen. Fruchtig scharf. Anwendung im Chilischneider oder Mörser.

Goldene Milch „Gourmetmischung“

Traditionelles Getränk aus der Chinesischen Medizin und Ayurvedischen Heilkunst. Diesem Getränk werden vielerlei Heilwirkungen nachgesagt.

Aus Curcuma, Zimt, Ingwer, Pfeffer, Muskat und Kardamom. Zubereitung: Ein Teelöffel auf 250 ml warme Milch. Evtl. abseien.

Bio-Qualität



Harissa

Hohlen sie sich orientalisches Flair in die Küche. Feurig-scharf-würzig.

Aus Chili, Knoblauch, Koriander, Cumin, Paprika und Meersalz. Bekannt als „Harissa-Würzpaste“ (Dazu mit Olivenöl anrühren). Zu Reisgerichten, Couscous, Kürbissuppe und Gemüse.

Bio-Qualität



Alla Marinara

Urlaub am Meer. Italiens kulinarische Leidenschaft „ohne scharf“.

Wunderbare Gewürzmischung aus Tomaten, Knoblauch, Petersilie und Basilikum. Für die italienische Küche, Pastagerichte, Tomatensoße, Dips, Salate, Tomate-Mozzarella, Reis, Huhn und Gemüse.

Bio-Qualität



Chimichurri

Argentinisches Nationalgewürz – für echte Gauchos. Leckere exotisch-pikant-würzige Steakmischung.

Aus Zwiebeln, Petersilie, Salz, Knoblauch, Oregano, Sellerie, Paprika, Pastinaken, Karotten, Lauch. Für Rind, Lamm & Fisch, als Dip, Steakbutter oder „Chimichurri-Soße“.

Curry Pirat

Eines meiner Lieblingsgewürze. Ein Blickfang als Tischgewürz in einer Mühle. Vielseitig zu verwenden mit einem großen Aromaspektrum.

Aus Curcuma, Koriander, Knoblauch, Pfeffer, Bockshornklee, Salz, Chili, Senfkörner, Ingwer, Kardamom, Nelken und Zimt. Toll zu Gemüse, für Pfannengerichte und Aufläufe, Soßen und Eintöpfe.

Café de Paris

Ein echtes Allroundtalent. Kräutrig-fein-würzig-intensiv.

Aus Pfeffer, Sellerie, Knoblauch, Chili, Paprika, Lauch, Karotten, Schnittlauch, Salz, Rohrzucker, Zwiebeln und Petersilie. Für Kräuterbutter (Café de Paris – Butter), Dips zu Pellkartoffeln, Gemüse, Aufläufe, Fisch und Meeresfrüchte, Kräutersahnesoße, Käsecreme.

MIMI'S GEWÜRZE & SALZE

Alle Produkte erhalten Sie im Hofladen und im Onlineshop des Quittenprojekts Bergstraße!



Öffnungszeiten Hofladen

Dienstag 10:00 – 14:00 Uhr
Donnerstag 14:00 – 18:00 Uhr
Samstag 11:00 – 17:00 Uhr

Quittenprojekt Bergstraße Müller & Stadler GbR

Hintergasse 5
69469 Weinheim-Sulzbach

Tel.: 06201 . 87 37 499
Mobil: 0151 . 673 24 571
info@quittenprojekt-bergstrasse.de

www.quittenprojekt-bergstrasse.de

