GEWÜRZ
ADVENTS
KALENDER

Tauchen Sie in unsere Gewürzwelt ein
und lassen Sie sich verzaubern!

Mehr Informationen zu unseren Produkten finden Sie auf den folgenden Seiten. Wir freuen uns auch über einen Besuch auf unserer Website, auf der täglich neue Angebote auf Sie warten. Scannen Sie einfach mit Ihrem Handy den QR Code vom ausgepackten Artikel und lassen Sie sich überraschen.

Wir hoffen, Sie haben viel Freude an unserem Adventskalender und wünschen Ihnen eine entspannte Adventszeit,
einen guten Rutsch ins neue Jahr und alles Gute!

Ihr Team von GreatVita!

Allgemeiner Hinweis: Kann Spuren von SENF & SELLERIE enthalten.
Frei von zugesetzten Aromen und Konservierungsstoffen.
Vor Wärme geschützt, trocken, luftdicht und lichtgeschützt lagern.

S. 1 Aioli Gewürzzubereitung
S. 2 Amerikosteak Gewürzzubereitung
S. 3 Belem Pfeffer, ganz, schwarz
S. 4 Bratapfelgewürz (Bio)
S. 5 Carolina BBQ Rub
S. 6 Ceylon Zimt Pulver (Bio)
S. 7 Chili, mild, geschrotet
S. 8 Glühweingewürz
S. 9 Indische Sonnenflocken (Salz)
S. 10 Ingwerpulver (Bio)
S. 11 Kakaogewürz (Bio)
S. 12 Knoblauchpfeffer
S. 13 Kokosblütenzucker (Bio)
S. 14 Kräuterbuttergewürz
S. 15 Kristallsalz, rosa, grob
S. 16 Kurkumapulver (Bio)
S. 17 Lebkuchengewürz
S. 18 Magic Dust Gewürzzubereitung
S. 19 Persisches Blausalz
S. 20 Rasavat-Pfeffer, ganz, schwarz (Bio)
S. 21 Rauchsalz „Buchenholz"
S. 22 Stollengewürz (Bio)
S. 23 Tomatenwürzsalz
S. 24 Vanillezucker (Bio)

1 Aioli Gewürzzubereitung

Für original spanische Aiolisauce!

Einfach 1 EL Aioli Gewürzzubereitung unter 200 g Mayonnaise rühren und mit einem Schuss Zitronensaft abschmecken.

Alternativ auch sehr gut zum Anrühren von Dips mit Creme Fraîche, Quark oder Joghurt.

Zutaten: Knoblauch (38%), Meersalz, Zwiebelgranulat, Petersilie, Dill.

Hergestellt in Deutschland

2 Amerikosteak Gewürzzubereitung

Gewürzzubereitung mit 23,5% Meersalz. Fein abgestimmte Gewürzzubereitung mit würziger Zwiebel-Pfeffernote für Steaks aller Art.

Das Fleisch mit dem Gewürz einige Zeit vor dem Grillen bzw. Braten bestreuen und leicht einmassieren.

Zutaten: Meersalz, Pfeffer schwarz (19,5%), Rohrohrzucker, Zwiebel (10%), Knoblauch, Petersilie, Paprika, Piment, Thymian, Basilikum, Koriander.

Hergestellt in Deutschland

3 Belem-Pfeffer, schwarz, ganz (4-6 mm)

Belem-Pfeffer ist nach dem atlantischen Hafen benannt, durch den dieser brasilianische Pfeffer nach Europa gelangte.

Der Geruch erinnert leicht an Karamell und seine Fruchtnuancen machen ihn zu einem ganz besonderen Vertreter seiner Art. Belem-Pfeffer hat ein sehr warmes, intensives Aroma mit einer intensiven Schärfe, ähnlich dem bekannten Malabar Pfeffer, und lässt sich vielseitig einsetzen.

Zutaten: Belem-Pfeffer schwarz.

Herkunft: Brasilien

4 Bratapfelgewürz (Bio)

Ein Hauch Weihnachtsmarkt liegt in der Luft!
Unser Bratapfelgewürz ist ein wundervoller und schmackhafter Gewürzzucker mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau, genau richtig für die dunkle Jahreszeit, die gerade begonnen hat.

Einfach einen Apfel (z.B Boskop) oben aufschneiden und entkernen. Mit Marzipan, Rosinen (wer's mag!) und Nüssen befüllen, großzügig unser Bratapfelgewürz darüber streuen und für 15 Minuten bei 180°C im vorgeheizten Ofen backen. Dazu passt Vanillesauce.

Macht sich aber auch gut in selbstgebackenem Brot und Plätzchen, oder in Heißgetränken wie Tee, Kakao und Chai-Latte.

Zutaten: Rohrohrzucker*, Orange*, Anis*, Zimt Cassia*, Tonkabohne*, Zitronenschale* (*aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft).

DE-ÖKO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft

Hergestellt in Deutschland

5 Carolina BBQ Rub

Als Rub bezeichnet man eine trockene Gewürzmischung, die man in Grillfleisch einmassiert.
Es würzt das Fleisch von außen und sorgt dafür, dass sich eine leckere aromatische Kruste bildet.

Unser Carolina BBQ Rub eignet sich bestens für traditionelles Carolina Pulled Pork, schmeckt aber auch sehr gut auf anderen Schweinefleischteilen.
Bestreichen Sie das Fleisch mit ein paar Tropfen Olivenöl oder Senf und reiben Sie es großzügig mit Carolina Rub ein. Man kann auch Rub mit Öl ansetzen und Fleisch darin marinieren.

Zutaten: Paprika edelsüß, Rohrohrzucker, Meersalz, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, Pfeffer schwarz.

Hergestellt in Deutschland

6 Ceylon Zimt Pulver (Bio)

Ceylon Zimt Pulver wird aus der inneren Rinde des „Cinnamomum zeylanicum" gewonnen und enthält von Natur aus weniger Cumarin als gewöhnliches Zimt Pulver. In Asien ist Zimt ein wichtiger Bestandteil klassischer Gewürzmischungen wie Currypulver oder auch Garam Masala.

Es eignet sich wunderbar für Süßspeisen wie Pfannkuchen, Milchreis, Müsli oder Tee, aber auch zum Verfeinern von Fleischeintöpfen kann es eingesetzt werden.

Unser Zimt Pulver wird schonend luftgetrocknet und ist in „C4-Alba-Qualität".

Zutaten: Zimt Ceylon*
(*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft).

DE-ÖKO-037
Nicht-EU-Landwirtschaft

Herkunft: Sri Lanka, Madagaskar, Tansania (je nach Charge)

7 Chili, mild, geschrotet

In Norddeutschland würden wir sagen: Da kommt Leben inne Bude!
Unsere fruchtig-milden Chiliflocken aus roten Chili schonend luffgetrocknet werten jedes Gericht mit nur wenigen Flocken pikant auf. Sie besitzen eine Schärfe von ca. 3.000 SHU (Scoville Heat Units).

Ob für asiatische, afrikanische, italienische Gerichte oder einfach nur zum Aufpeppen der klassischen Hühnersuppe im Winter - Chiliflocken passen zu jeder warmen Speise und sind in einem gut sortierten Gewürzregal unabkömmlich.

Zutaten: Chili mild.

Herkunft: China

8 Glühweingewürz

Die Tage werden kürzer, die Tage werden ungemütlicher: es ist Winter und Weihnachten steht in den Startlöchern. Um sich schon einmal auf das Fest der Feste einzustimmen, schweifen die Gedanken zu Weihnachtsmärkten, zu einem geselligen Abend mit einem leckeren Glühwein in der Hand.

Den kann man auch zu Hause haben: Einfach 750 ml Rotwein (oder Traubensaft) erwärmen (nicht kochen! Nur bei ca 80°C durchziehen lassen), 3 EL Zucker dazugeben und 2-3 EL Glühweingewürz im Teesieb mit in den Topf hängen.

Verleiht auch dem allmorgendlichen Frühstückstee ein ganz besonderes Aroma und verschiedenste Gebäcke können hiermit verfeinert werden.

Zutaten: Zimt Cassia, Zitronenschale, Nelke.

Herkunft: Madagaskar, Spanien (je nach Charge)

9 Indische Sonnenflocken (Salz)

Indische Sonnenflocken (auch „Knuspersalz" genannt) werden ausschließlich in Handarbeit und nur an heißen und windstillen Tagen gewonnen. Zur Herstellung wird Seewasser verdunstet, bis das Salz wie eine Eisschicht aussieht. Nachdem es anschließend in speziellen Glaskästen getrocknet wurde, verändert es erneut seine Konsistenz. Es entstehen dekorative und knusprige Salzflocken.

Durch den aufwendigen Trocknungsprozess haben die Indischen Sonnenflocken weniger Feuchtigkeit als andere Salze und ist zum Kochen viel zu schade!
Am besten tragen Sie das Salz nach dem Kochen auf oder heben es unter frische Salate.

Zutaten: Indische Sonnenflocken (Salz).

Herkunft: Indien

10 Ingwerpulver (Bio)

Unser Bio Ingwerpulver ist ein feines Pulver, welches schonend getrocknet und gemahlen wurde.

Das wertvolle Pulver eignet sich auch wunderbar zum Zubereiten von Ingwertee, Ingwerwasser oder zum Würzen von Gerichten wie z.B. Gemüsepfannen.

Verzehrempfehlung: ½ Teelöffel mit dem Saft einer Zitrone und etwas Honig mit heißem Wasser aufgießen und ca. 10 min. ziehen lassen.

Vorsicht: Ingwer ist sehr scharf.

Zutaten: Ingwer, gemahlen*
(*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft).

DE-ÖKO-037
Nicht-EU-Landwirtschaft

Herkunft: Indien

11 Kakaogewürz (Bio)

Eine heiße Schokolade darf in keinem kalten Winter fehlen – unser Kakaogewürz mit Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau versüßt nicht nur schokoladige Drinks, sondern auch jegliches Dessert und Gebäck.

Einfach (je nach Geschmack) 2 Teelöffel Kakaogewürz in 300 ml Milch einrühren.

Unser Tipp: Mit Mandelmilch erhält Ihr Kakao zusätzlich einen tollen, milden Marzipangeschmack.

Zutaten: Mohn*, Chili*, Kalahari Wüstensalz, Tonkabohne*, Zimt Ceylon*, Kardamom*, Muskatnuss*, Vanille* (*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft).

Hergestellt in Deutschland

12 Knoblauchpfeffer

Diese Gewürzzubereitung eignet sich wunderbar zum Braten,
für pikante Steaks, Gemüse oder würzige Soßen.

Ein Allrounder, der in keiner Küche fehlen darf!

Zutaten: Pfeffer schwarz (40%), Meersalz, Zwiebeln, Knoblauch (20%).

Hergestellt in Deutschland

13 Kokosblütenzucker (Bio)

Im Gegensatz zu gewöhnlichem Zucker ist unser Bio Kokosblütenzucker nicht raffiniert, absolut naturbelassen und enthält daher wichtige Nährstoffe & Mineralien.

Kokosblütenzucker wird aus Kokosnektar gewonnen, also aus der Blüte der Kokospalme und stellt eine natürliche Alternative zu weißem, raffinierten Zucker dar. Sie können Kokosblütenzucker wie Ihren normalen Haushaltszucker verwenden und 1:1 ersetzen.

Der wertvolle Zucker verfügt über einen leicht karamelligen Geschmack.

Zutaten: Kokosblütenzucker*
(*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft).

Unbedingt gut verschlossen und trocken lagern, da unraffinierter Zucker zu Verklumpungen neigt.

DE-ÖKO-037
Nicht-EU-Landwirtschaft

Herkunft: Indonesien

14 Kräuterbuttergewürz

Kräuterbuttergewürz ist das „Must Have" für jeden Grillabend.

Für eine herrlich, selbst gemachte Kräuterbutter einfach 2-3 gehäufte Teelöffel Kräuterbuttergewürz in 250g weiche Butter mischen. Mit etwas Salz abschmecken - fertig.

Kräuterbutter passt zu Salat, Brot oder als Topping fürs Steak.

Zutaten: Petersilie, Meersalz, Dill, Schnittlauch, Knoblauch, Paprika, Pfeffer schwarz.

Hergestellt in Deutschland

15 Kristallsalz, rosa, grob (2-4mm)

Rosa Kristallsalz ist im Volksmund auch als „Himalaya Salz" bekannt.

Das rosa Natursalz stammt aus der Punjab-Provinz im Norden Pakistans, die sich ca. 200 km südlich von dem eigentlichen Himalaya Gebirge befindet. Es wird traditionell abgebaut, selektiert, gewaschen und getrocknet.

Das Salz hat einen hohen Mineral- sowie Eisengehalt (98,5%NaCl, 0,9% SO4, 0,1% Ca, 0,05%Mg).

Es kann zum Kochen, Würzen oder als Badezusatz verwendet werden.

Zutaten: Salz.

Herkunft: Pakistan

16 Kurkumapulver (Bio)

Das goldgelbe Ingwergewächs ist eine hervorragende Quelle für Eisen, Magnesium, Eiweiß, Mangan, Mineralstoffe, Vitamin (A, C, E, B1, B2, B3 und B6) und Kupfer. Heutzutage wird Kurkuma vorwiegend auf dem indischen Subkontinent, in China, Indonesien und den südamerikanischen Tropen angebaut. Kurkuma (auch Gelbwurz genannt) eignet sich hervorragend zu Geflügel, Reis, indischen oder orientalischen Gerichten und kann auch als natürliches Nahrungsergänzungsmittel (in z.B. Goldener Milch, Smoothie oder Müsli) eingesetzt werden.

Für Goldene Milch brauchen Sie: 300 ml ungesüßte Pflanzenmilch (z.B. Mandelmilch), 1 ½ TL Bio Kurkuma Pulver, ¼ TL Bio Ingwer Pulver, ¼ TL Bio Ceylon Zimt Pulver, 15 g Bio Kokosöl und eine Prise gem. Pfeffer.
Zubereitung: Alle Zutaten in einen kleinen Topf erhitzen und heiß werden lassen (aber nicht aufkochen lassen!).
Mit 1 TL Ahornsirup süßen (optional) und warm genießen.

Zutaten: Kurkuma*
(*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft).

DE-ÖKO-037
Nicht-EU-Landwirtschaft

Herkunft: Indien

17 Lebkuchengewürz

Unser Lebkuchengewürz darf in keiner Weihnachtsbäckerei fehlen!
Mit der aromatisch-würzigen Mischung lässt sich jegliches Weihnachtsgebäck verfeinern.

Nicht nur für die Adventszeit: auch in Süßspeisen, Desserts, Kuchenteig, Waffeln, Eis, Müslis und Getränken zaubert es das ganze Jahr über einen unvergesslichen Geschmack.

Zutaten: Zimt Ceylon, Orange, Anis, Zimt Cassia, Koriander, Ingwer, Zitronenschale, Piment, Muskatnuss, Fenchel, Kardamom, Tonkabohne.

Hergestellt in Deutschland

18 Magic Dust Gewürzzubereitung

Unsere Allzweck-Gewürzmischung ist bestens geeignet zum Grillen, Smoken oder einfach zum Würzen.

Verwendung: Reiben Sie das Fleisch mit ein paar Tropfen Olivenöl oder Senf ein, dann großzügig mit Magic Dust einreiben und stellen Sie es für einen intensiven Geschmack für ein paar Stunden in den Kühlschrank.

Zutaten: Paprika edelsüß, Rohrohrzucker, Meersalz, Knoblauch, SENF, Pfeffer schwarz, Chipotle (Jalapeno, Naturrauch), Rosmarin, Oregano.

Hergestellt in Deutschland

19 Persisches Blausalz

Blausalz ist ein seltenes Steinsalz aus dem Iran, das in der Provinz Semnan abgebaut wird.

Das faszinierende blaue Schimmern verdankt das Steinsalz eines besonderen geologischen Vorgangs: Vor 250 - 600 Millionen Jahren verbanden sich Salz und das Mineral Sylvin (Kaliumchlorid) unter dem hohen Druck der tektonischen Verschiebungen der Erdplatten, was wiederum zu einer Blaufärbung der Salz-Kalium-Chlorid-Kristalle führte.

Es schmeckt intensiv salzig und ist insbesondere in der Gewürzmühle oder als Tellerdekoration ein echter Hingucker. Bestens geeignet für Salate, Kräutermischungen, Gemüse oder Kartoffeln.

Zutaten: Salz.

Herkunft: Iran

20 Rasavat-Pfeffer, ganz, schwarz (Bio)

Rasavat-Pfeffer stammt ursprünglich aus Sri Lanka und wächst in der Nähe von Flüssen und Kanälen zu großen, schmackhaften Pfefferbeeren heran. Daher auch sein Name: Rasavat ist der singhalesische Name für „köstlich".

Er hat eine intensive, knackige Schärfe mit frischer Note und kann universell für alle Gerichte eingesetzt werden, z.B. für asiatische Gerichte, Currys, Fisch und Geflügel.

Zutaten: Rasavat-Pfeffer* schwarz
(*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft).

DE-ÖKO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft

Herkunft: Sri Lanka, Cambodia, Vietnam (je nach Charge)

21 Rauchsalz „Buchenholz“

Rauchsalz verleiht allen Gerichten ein kräftiges, markantes, rauchiges Aroma und ist deshalb vor allem bei Vegetariern und Veganern sehr beliebt.

Unser Salz stammt aus dem Toten Meer und wird in Deutschland über Buche kalt geräuchert.

Durch die schonende Kalträucherung des Salzes kommt die typische, leicht-bräunliche Färbung des Rauchsalzes zustande.

Verfeinern lassen sich mit diesem besonderen Salz zum Beispiel Butter, Steaks, Marinaden, Fisch und alle erdenklichen Gerichte.

Zutaten: Salz, Naturrauch.

Hergestellt in Deutschland

22 Stollengewürz (Bio)

Seit jeher gilt der Stollen als das Gebäck des Winters; meistens hat man den Klassiker vor Augen, den Marzipanstollen.

Aber auch alle andere Varianten des Weihnachtsstollens gelingen mit unserer perfekt abgestimmten, aromatischen Stollengewürzmischung.

Probieren Sie unser Stollengewürz doch gerne auch mal als kleines Topping auf Ihrem sonntagmorgendlichen Marmeladenbrötchen.

Zutaten: Orange*, Zitronenschale*, Tonkabohne*, Ingwer*, Kardamom*, Macis*, Piment*, Vanille*, Galgant*, Muskatnuss*
(*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft).

DE-ÖKO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft

Hergestellt in Deutschland

23 Tomatenwürzsalz

Unser Tomatenwürzsalz ist hervorragend geeignet für Tomaten, Tomate-Mozzarella, Gemüsepaprika, Käsebrote, Gemüsesuppen, Salate uvm.

Zutaten: Tomate (39%), Salz[1] (20%), Zwiebelgranulat, Rohrohrzucker,
Curry (Koriander, Kurkuma, Fenchel, Salz, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Kümmel, Chili).
[1]Kalahari Wüstensalz

Hergestellt in Deutschland

24 Vanillezucker (Bio)

Einen Klassiker des Kochens und Backens haben wir dieses Jahr in unserem Gewürzkalender berücksichtigt: Aromatischer süßer Vanillezucker aus kontrolliert biologischem Anbau.

Zum Verfeinern jeglicher Gebäcke hervorragend geeignet.

Zutaten: Zuckermischung 96% (Rohrohrzucker*, Kokosblütenzucker*), Vanille*(4%)
(*aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft).

DE-ÖKO-006
Nicht-EU-Landwirtschaft

Hergestellt in Deutschland

GREATVITA

POWERFUL NUTRITIONS

Ingo Steyer GmbH & Co. KG · Oestinger Weg 35 · D-21745 Hemmoor
Tel.: (+49) 0 4771 / 64 61 0 · www.greatvita.de