








Granola

Granola Classic	Granola Classic Less Sugar	Granola Chai & Seeds	Granola Nuts & Cranberries
			
<p>Zutaten: Haferflocken (Gluten) 66%, Apfelmus (Äpfel 93%, Zucker) 29%, Rohrzucker 19%, Ahornsirup 13%, Olivenöl extra vergine, Zimt, Ingwer, Kochsalz</p>	<p>Zutaten: Haferflocken (Gluten) 85%, Apfelmus (Äpfel 93%, Zucker), Ahornsirup, Olivenöl extra vergine, Zimt, Ingwer, Kochsalz</p>	<p>Zutaten: Haferflocken (Gluten) 52%, Apfelmus (Äpfel 93%, Zucker), Ahornsirup, Buchweizen 9%, Hanf- samen 8%, Sonnenblumenkerne 7%, Kürbiskerne 7%, Rohrzucker, Oliven- öl extra vergine, Sonnenblumenöl, Zimt, Kardamom, Ingwer, Kochsalz, Nelken, Bourbon Vanilleschoten gemahlen</p>	<p>Zutaten: Haferflocken (Gluten) 49%, Apfelmus (Äpfel 93 %, Zucker), Ahornsirup, Cashew Nüsse 9%, Mandeln 9%, Haselnüsse 9%, Cranberries getrocknet (Cranberries 50%, Zucker, Sonnenblumenöl) 8%, Rohrzucker, Olivenöl extra vergine, Zimt, Kochsalz, Ingwer</p>
<p>Einheit: Beutel à 400 Gramm</p>	<p>Einheit: Beutel à 400 Gramm</p>	<p>Einheit: Beutel à 400 Gramm</p>	<p>Einheit: Beutel à 400 Gramm</p>
<p>Serviervorschlag: Im Ofen knusprig geröstete Müeslimischung mit Apfelmus gesüsst – mit Milch, Jogurt oder Fruchtsaft geniessen.</p>	<p>Serviervorschlag: Im Ofen knusprig geröstete Müesli- mischung mit weniger Apfelmus gesüsst als das "Classic" - mit Milch, Jogurt oder Fruchtsaft geniessen.</p>	<p>Serviervorschlag: Knusprige Müeslimischung mit feinem Chaiaroma, verschiedenen Samen und Kernen – mit Milch aufgiessen und einige Minuten ziehen lassen, damit sich die köstlichen Gewürze entfalten.</p>	<p>Serviervorschlag: Knusprige Müeslimischung mit Mandeln, Cashew- und Haselnüssen und getrockneten Cranberries – mit Milch oder Jogurt geniessen.</p>

Gewürzmischungen

Spiced Paprika	Chili Salt Flakes	Lemon Pepper Spice
		
<p>Zutaten: Kochsalz, Paprikapulver 18%, Zucker, Zwiebeln getrocknet, Oregano, Pfeffer, Petersilie, Muskatnuss, Kümmel, Thymian, Knoblauchpulver, Cayenneschoten</p>	<p>Zutaten: Maldon Meersalz 98%, Kochsalz, Chili 1%, Italienische Kräutermischung (Rosmarin, Oregano, Salbei, Thymian, Petersilie), Paprikapulver, Knoblauch, Zwiebeln getrocknet, Koriander, Oregano, Pfeffer grün, Pfeffer, Petersilie, Kümmel, Thymian, Cayenneschoten.</p>	<p>Zutaten: Kochsalz, Zitronenpfeffer Würzmischung (Pfeffer schwarz, Kristall-Natursalz, Maisgriess, Dextrose, Pfeffer grün, Zitronensäure, Zitronenschalengranulat, Orangenschalengranulat, Rapsöl, Gewürze, Zitronenöl) 9%, Zwiebeln getrocknet, Knoblauchpulver</p>
<p>Einheit: Glas à 100 Gramm</p>	<p>Einheit: Glas à 80 Gramm</p>	<p>Einheit: Glas à 150 Gramm</p>
<p>Serviervorschlag: Rassige Gewürzmischung bestens geeignet zum Würzen von Gemüse, Fleisch oder Kartoffeln, mit Öl vermischt hervorragend als Marinade für Poulet oder Süsskartoffeln – einfach probieren und geniessen.</p>	<p>Serviervorschlag: Feinstes Maldon Sea Salt veredelt mit Chili und Kräutern. Die hauchdünnen Meersalzkristalle zergehen im Mund, schmecken viel milder und geschmacksintensiver als normales Salz. Hervorragend für Steaks oder einen Tomaten-Mozzarella-Salat – unbedingt erst kurz vor dem Servieren darüberstreuen.</p>	<p>Serviervorschlag: Die zitronig pfeffrige Frische passt prima zu Fisch, Meeresfrüchten, Dips, Saucen und hellem Fleisch. Am besten würzt man die Speisen erst kurz vor dem Servieren, dann ist der frische würzige Geschmack am intensivsten.</p>

Toppings

Golden Dukkah	Furikake
	
<p>Zutaten: Haselnüsse 41%, Baumnüsse 19%, Kürbiskerne 17%, Sesam weiss geröstet 5%, Kurkuma, Kochsalz, Sesam schwarz geröstet 2%, Pistazien 2%, Koriander, Kümmel, Kardamom, Paprikapulver, Ingwer</p>	<p>Zutaten: Hanfsamen geschält 46%, Buchweizen 31%, Sesam weiss geröstet 5%, Miso- Pulver (Sojabohnen, Reis, Kochsalz), Sesam schwarz geröstet, Sonnen- blumenöl, getrockneter Seetang "AO Nori", rote Chili getrocknet, Kochsalz, Steinpilze getrocknet</p>
<p>Einheit: Glas à 80 Gramm</p>	<p>Einheit: Glas à 80 Gramm</p>
<p>Serviervorschlag: Das würzige orientalische Nusstopping schmeckt fantastisch über Hummus, Blumenkohl, Currys und zu indischen Gerichten. Klassisch dippt man ein in Olivenöl getränktes Fladenbrot in Dukkah. Eine Prise davon über das fertige Essen gestreut, verfeinert viele Gerichte.</p>	<p>Serviervorschlag: Diese japanische Gewürzmischung wird für das nachträgliche Würzen von gekochtem Reis oder als knuspriges Topping auf Salaten, Eiern, Bowls oder Frischkäse verwendet.</p>

Preise	Preise auf Anfrage.
Abholung / Versand	Die Bestellungen können bei Gastronomics abgeholt werden. Der Versand erfolgt mit der schweizerischen Post.
Fragen	Bei Fragen kontaktieren Sie bitte unser Verkaufsteam unter: verkauf@gastronomics.ch