



MicroSpices: Curry kaufen in aromaschonenden Portionspackungen

Curry kaufen

Das Wort Curry bezeichnete ursprünglich ein Schmorgericht, bestehend aus Gemüse und Fleisch oder Fisch in sämiger Soße. Die Zubereitung ist zeitaufwändig und die Würzung eine Wissenschaft für sich, denn für ein typisch indisches Curry können schon mal an die 15 bis 20 verschiedene Gewürze zum Einsatz kommen.

Das so genannte Gewürz "Curry" ist in Indien fast unbekannt, dafür kommt es in unseren Breiten umso häufiger zum Einsatz. Tatsächlich ist Curry kein eigentliches Gewürz, sondern eine Gewürzmischung, die aus vielen verschiedenen Einzelgewürzen besteht. Hauptbestandteil und somit maßgeblich für den typischen Geschmack verantwortlich sind Bockshornkleesamen, daneben wird Kurkuma als Farbgeber verwendet. Darüber hinaus können Nelken, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Ingwer, Senfsamen, Koriander und noch viele andere der duftenden Ingredienzien in verschiedenen, letztendlich den Geschmack bestimmenden, Anteilen zum Einsatz kommen. Dabei hat jede Region Indiens ihre typischen Rezepte und Aromen: Während man im Süden scharfe Gerichte bevorzugt, würzt der Norden sehr aromatisch mit eher zurückhaltender Schärfe.

Microspices nimmt mit seinem online-Angebot auf <http://www.microspices.com/Indien> die ganze Vielfalt der indischen Küche auf, unter <http://www.microspices.com/Curry> findet sich eine Übersicht über die Currymischungen. Die Currys repräsentieren in der Breite ihrer Aromen die indische Küche von Malabar bis Madras, auch ein mildes, dem europäischen Geschmack angepasstes, sowie als Rarität ein besonders scharfes Curry zur Zubereitung thailändischer Speisen stehen zur Auswahl. Welcher Supermarkt um die Ecke kann da schon mithalten?

Insbesondere gemahlene Gewürze verderben sehr schnell und verlieren an Würzkraft und Aroma. Aus diesem Grunde werden die Currymischungen in Indien immer nur nach Bedarf hergestellt und nicht lange gelagert. Microspices hat auch für dieses Problem eine praktische Lösung gefunden, denn getreu ihres Mottos "Frisch. Einfach. Professionell" bietet die Firma alle Gewürze in aromaschonend verpackten Portionspackungen an, die jeweils für ein Menü für 1 - 4 Personen konzipiert sind. Somit kann man immer sicher sein, absolut frische Gewürze zu verwenden. Mit den Portionspackungen, die jeweils eine Füllmenge von 10 Gramm, bzw. 2 Esslöffeln besitzen, wird das Würzen zum Kinderspiel, denn das umständliche Wiegen, Abmessen, Rösten und Mahlen der einzelnen Gewürze entfällt. So verfügt man immer über die optimale Mischung und abgelaufene Gewürze gehören der Vergangenheit an.

Pressekontakt

MicroSpices UG (haftungsbeschränkt)

Herr Frank Lange
Holunderweg 15
76327 Pfinztal

microspices.com
marketing@microspices.com

Firmenkontakt

MicroSpices UG (haftungsbeschränkt)

Herr Frank Lange
Holunderweg 15
76327 Pfinztal

microspices.com
marketing@microspices.com

Der Online-Shop MicroSpices bieten ein umfangreiches Sortiment aromatischer Gewürze und Kräuter in aromaschonenden Portionspackungen. Die Portionspackungen haben eine Füllmenge von 10 Gramm, ideal und praktisch für die Zubereitung schmackhafter Menüs für 1-4 Personen - übrig gebliebene und abgelaufene Gewürze gehören somit der Vergangenheit an. Curry, Chilli, Gewürzmischungen und -salze, Kräuter und Blüten sowie viele Gewürze mehr können Sie schnell und einfach online bestellen.

Anlage: Bild

