



MicroSpices liefert Gewürze und Kräuter mit Frischegarantie

Kräuter und Gewürze kaufen on demand - Frisch. Einfach. Professionell.

Der Startup-Gewürzhandel MicroSpices unter <http://www.microspices.com> erfreut sich steigender Beliebtheit und einer ständig wachsenden treuen Anhängerschaft - kein Wunder, denn MicroSpices bietet Gewürze, Kräuter, Gewürzmischungen & Gewürzsalze in großer Anzahl, die sowohl für die heimische als auch die exotische Küche benötigt werden. Der Shop führt über fünfzig verschiedene Gewürze und Gewürzmischungen, die zur Zubereitung von original asiatischen, europäischen oder orientalischen Gerichten benötigt werden. Das Besondere an MicroSpices sind die praktischen Portionspackungen zu jeweils 10 Gramm - konzipiert für die Zubereitung von zwei Mahlzeiten oder eines Menüs für bis zu vier Personen.

Kochbegeisterte Laien sowie Profiköche finden hier alles, was das kulinarische Herz begehrt. Alltäglich verwendete Gewürze wie Salz, Pfeffer, Paprika und Zimt, aber auch erlesene und seltene Gewürze wie Kardamom oder Macis-Blüte, die im lokalen Supermarkt oder Einzelhandel nicht oder nur schwer erhältlich sind, sind hier im Angebot. Wie wäre es mit einem Curry von der Malabar-Küste? Oder duftendem Koriander oder Anis zur Verfeinerung Ihres selbst gebackenen Brotes? Kein Problem, denn bei MicroSpices kann man ganz bequem und risikos alle Gewürze und Kräuter ordern, die das Herz des Gewürze-Fans höher schlagen lassen. Prompte Lieferung und ständige strenge Produktkontrollen sind bei MicroSpices eine Selbstverständlichkeit, so dass immer und jederzeit beste Qualität der kostbaren Ware gewährleistet ist.

Bei Gewürzen ist die Frische von ausschlaggebender Bedeutung für das gute Gelingen der Speise, eine einmal geöffnete Packung sollte so schnell wie möglich verbraucht werden, denn die empfindlichen Duft- und Geschmacksstoffe der Gewürze und Kräuter reagieren auf den Kontakt mit Licht und Luft mit einem drastischen Verlust an Würzkraft und Aroma. Durch die kleinen Füllmengen ist gewährleistet, dass bei MicroSpices immer absolut frische Ware geliefert wird, abgelaufene Gewürze gehören somit der Vergangenheit an. Ein weiteres Plus der Portionspackung ist die einfache und unkomplizierte Dosierung des Gewürzes. Das komplizierte Abwiegen und Abmessen entfällt, 10 Gramm entspricht etwa zwei Esslöffeln, so dass Rezeptangaben sehr einfach befolgt werden können. Getreu dem Motto "Gewürze on demand - Frisch. Einfach. Professionell." wird das Kochen und Kreieren köstlicher Gerichte mit den Portionspackungen von MicroSpices zum Kinderspiel.

Neben dem Gewürzhandel unterhält MicroSpices eine schöne und interessante Homepage, die zum Verweilen und Stöbern einlädt. Durch ihre übersichtliche Gestaltung und sinnvolle Verlinkung erleichtert sie dem Betrachter das Navigieren zwischen den einzelnen Punkten. Sämtliche Gewürze werden alphabetisch aufgeführt, darüber hinaus sind sie nach Ländern, aber auch einzelnen Kategorien wie z.B. "Curry", "Chili" oder "Backzutaten" sortiert. Wer <http://www.microspices.com/Kraeuter-Blueten> anklickt, landet direkt bei einer übersichtlichen Aufstellung aller lieferbaren Kräuter und Blüten. Ein interessanter Text, der die einzelne Gattung oder das Land und die landestypische Küche näher erläutert und einführt, steigert das Vergnügen und den Spaß an der Seite und den Gewürzen. Die Homepage wird ergänzt durch ansprechende Fotos, viele Tipps und Tricks rund ums Kochen und Genießen, sowie ein Rezept des Tages.

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

MicroSpices hat sich auf den Vertrieb von Kräutern und Gewürzen in kleinen Verbrauchseinheiten spezialisiert. Curry, Chili, Gewürzmischungen & -salze und viele Gewürze mehr können in praktischen Portionspackungen zu 10 Gramm bestellt werden. Abgelaufene Gewürze gehören somit der Vergangenheit an.