



Kochen mit Gewürzsalz-Mischungen

Bratrezepte auf einfache Art veredeln

Ein Essen ohne Salz ist fast ungenießbar, aber Salz allein macht noch keine delikate Speise aus. Es müssen ja nicht immer wie in einem indischen Curry 15 - 20 Gewürze zusammenkommen, aber ein bisschen Raffinesse und Kreativität ist schon vonnöten, wenn aus Nahrung ein köstliches Mahl werden soll.

Es muss wirklich nicht immer Kaviar sein und Austern sind auch nicht jedermanns Sache. Wie in allen anderen Bereichen des Lebens, ist auch beim Kochen das Einfachste oft das Beste. Perfekt zubereitete knusprige Bratkartoffeln, ein auf den Punkt gegarter saftiger Fisch oder ein zartes Hähnchen sind einfache, bodenständige Köstlichkeiten, für die mancher Froschschenkel, Hummer und Langustenschwänze links liegen lassen würde.

Die Gewürzsalze von MicroSpices, die unter www.microspices.com, Gewürzsalze einfach und bequem über das Internet zu ordern sind, enthalten sorgfältig aufeinander abgestimmte Gewürze, die Bratkartoffeln, Fisch, Pommes frites oder Hähnchen den richtigen Pfiff und delikaten Geschmack verleihen. Natürlich ist ihr Einsatzgebiet nicht auf die genannten Speisen beschränkt - mit etwas Phantasie findet man unzählige Möglichkeiten zur Verfeinerung der selbst gekochten Gerichte.

Während das fein-kräuterwürzige Bratfisch-Gewürzsalz neben Pfeffer auch feine Kräuter wie Petersilie und Liebstöckel enthält, besticht das Bratkartoffel-Gewürzsalz durch die Zugabe von Kurkuma, Macis-Blüte, Sellerie, Knoblauch, Nelken und Lorbeer, was ihm einen rustikal-deftigen Geschmack verleiht. Das Pommes-Frites Gewürzsalz dagegen zeichnet ein pikantes Aroma aus, was der Beimengung deftiger Gewürze wie duftendem Paprika und würzigem Knoblauch zu danken ist. Das Hähnchen-Grillgewürz dagegen ist eine feine Kombination erlesener Aromen, hier gehen Gewürze wie Paprika, Koriander, Cumin, Kurkuma, Szechuanpfeffer, Safran oder Majoran eine harmonische Beziehung ein, die auch in anderen Zusammenhängen hervorragend munde!

Unter www.microspices.com, Gewürze, Curry, Chili wird der kochbegeisterte Feinschmecker garantiert seine Lieblingsgewürze finden. Getreu dem Motto "Frisch - Einfach - Professionell" bietet MicroSpices seine Gewürze in aromaschützenden Portionspackungen an, die jeweils 10 Gramm Füllmenge enthalten. Da die Füllmenge für ein oder zwei Menüs für bis zu vier Personen konzipiert ist, ist die Gefahr des Aromaverlustes durch zu lange Lagerung oder den Kontakt mit Licht und Luft gebannt. Bei MicroSpices kann der Käufer immer sicher sein, absolut frische und qualitativ hochwertige Gewürze zu erhalten, die sich durch volle Würzkraft und intensives Aroma auszeichnen.

Da die standardisierte Füllmenge von 10 Gramm jeweils etwa zwei Esslöffeln entsprechen, wird auch die Dosierung der Gewürze zum Kinderspiel und das umständliche Messen und Wiegen entfällt, so dass man sich ganz dem Vergnügen des Kochens hingeben kann.

Prompte Lieferung, sowie regelmäßige strenge Produktkontrollen sind bei MicroSpices eine Selbstverständlichkeit. Doch MicroSpices bietet noch so viel mehr! Neben dem Online-Gewürzhandel betreibt MicroSpices eine schön gestaltete und interessante Homepage, auf der viele Informationen, Tipps und Tricks rund ums Kochen und Genießen zusammengetragen wurden. Ein täglich wechselndes Rezept vervollständigt den Service und lädt den Kochfan ein, täglich dort vorbeizuschauen, zu stöbern, zu schmökern und sich inspirieren zu lassen.

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 hat sich auf den Vertrieb von Gewürzen und Kräutern in praktischen Portionspackungen spezialisiert. Jede Portionspackung beinhaltet 10g und ist ausreichend für die Zubereitung eines schmackhaften Menüs für 2-4 Personen. Abgelaufene Grossverpackungen gehören somit der Vergangenheit an.

Anlage: Bild

