

Die internationale Welt der Gewürze!



OHNE geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

SUPPORT
local dealers

- mit freundlicher Empfehlung -

Grillbutter Gewürze

Köstliche Vielfalt für jede Gelegenheit. Die harmonische Mischung feinsten Kräuter und Gewürze machen jede Butter unverwechselbar aromatisch. Bei der Herstellung unserer hausgemachten Gewürzzubereitungen achten wir besonders auf die Auswahl hochwertiger Rohstoffe, es werden keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker verwendet. Genießen Sie diese Spezialitäten auf Ihrer Grillparty zu Baguette, Folienkartoffeln, gebratenem Fleisch oder Fisch. Geben Sie Ihren Nudel-, Pilz- oder Gemüsegerichten den richtigen Pfiff, indem Sie die Butter nach der Zubereitung über der heißen Mahlzeit zergehen lassen.

Rubs (Trockenmarinaden)

Echte Grillfans würzen ihr Grillgut selbst! Hierzu eignen sich unsere Rubs (Rub engl. = einreiben) hervorragend. Die feinen Mischungen mit ausgesuchten Gewürzen und Kräutern lassen Ihr Grillgut zu etwas ganz Besonderem werden. Sehr lecker zu Geflügel und Schwein, Lamm und Spare Ribs – aber auch bestens zum Verfeinern von Grillgemüse oder -käse geeignet.

Gewürzzubereitungen & Gewürzmischungen

Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen. Wir verarbeiten nur Rohstoffe höchster Güte und Qualität. Bei der Herstellung unserer hausgemachten Gewürzmischungen werden keine Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker verwendet.

Dips

Magellan Dip-Spezialitäten sind zum Anrühren mit Crème fraîche, Joghurt oder Frischkäse gedacht. Unsere hausgemachten Dips werden ausschließlich unter Verwendung von ausgesuchten Rohstoffen, ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker, hergestellt. Aber nicht nur zum Dippen sind diese Spezialitäten eine Köstlichkeit. Durch die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen ergibt sich eine Vielzahl von Verwendungsmöglichkeiten in der kreativen Küche.

OHNE geschmacksverstärkende Zusatzstoffe



Gehen Sie mit uns auf die *Reise in die Welt der Gewürze!*

Magellan
Die Welt der Gewürze

Wir starten im *Mittelmeerraum:*

Bella Italia steht für Dolce Vita – das süße Leben oder besser: die Kunst des Genießens! Und auch Spanien, Portugal und Griechenland sind für ihre kulinarischen Köstlichkeiten bekannt. Die Magellan Gewürze lassen Sie in den Erinnerungen des Urlaubs schwelgen.



Vielseitiger *Way of Life: Amerika!*

Der Doppelkontinent vereint wie kein anderer Klimazonen, Kulturen und Küchen. Wobei Nordamerika unbestrittener Meister des BBQ ist. Und spätestens seit der Fussball-WM findet auch die Küche Südamerikas regen Zulauf.



Asien & Orient: Geheimnisvoll köstlich!

Der Inbegriff von Fernweh: die asiatische Welt zieht immer mehr Menschen in ihren Bann! Esskultur, Musik, Glaube – die Faszination von Orient und Asien kennt keine Grenzen. Exotische Gewürze und Mischungen verführen unsere Sinne und lassen uns in Gedanken auf Reisen gehen.



Abwechslungsreiches *Europa!*

Auch wenn der größte Teil Europas in den gemäßigten Breiten liegt, so haben sich doch sehr unterschiedliche Küchen hier entwickelt. Die Meister der Cuisine und auch die bodenständige deutsche Küche bieten eine unglaubliche Vielfalt an Gerichten und Geschmäckern. So lädt jedes Land, ja jede Region, zu neuen Genussmomenten ein.

