



September 2022

LAUX Gewürze im Keramiktopf: hochwertig, aromatisch, edel

20 Mono-Gewürze, Salz und Pfeffer sowie 20 internationale Gewürzspezialitäten im trendigen, wiederverwertbaren Keramiktopf bieten abwechslungsreiche und spannende Aromen zum Kochen, Backen und Genießen.

Was für ein Duft, was für ein Geschmack! Die neuen LAUX Gewürze im Keramiktopf bringen die besten Aromen der Welt in die eigene Küche. Mit den Mono-Gewürzen und den gekonnt abgestimmten Mischungen aus hochwertigsten Zutaten gelingen heimische Gerichte, orientalische Mezze, Cajun-Huhn aus der Südstaatenküche, indische Linsendals, Chermoula-Paste aus Marokko oder französischer Coq au Vin ganz einfach und lecker.

Zudem sind die Gewürze im edlen Keramiktopf mit Korkverschluss ein Hingucker in jedem Küchenregal. Die Range umfasst die beliebtesten Mono-Gewürze in grünen Töpfen und aufregende Gewürz-Spezialitäten aus aller Welt in blauen Keramiktopfen.

Mono-Gewürze – ausgewählte Gewürze für höchste Ansprüche

Das LAUX Keramiktopf-Sortiment in zartem Grün vereint die wichtigsten 20 Gewürze und Kräuter, Meersalz und Indisches Pyramidensalz sowie schwarzen, grünen und rosa Pfeffer für eine geschmackvolle Alltagsküche. Mit Basilikum, Majoran, BIO-Oregano, Rosmarin und BIO-Thymian, über Nelken, BIO-Wacholderbeeren und BIO-Chiliflocken, BIO-Cayennepfeffer, BIO-Piment, BIO-(Rosen-)Paprika und geräuchertem Paprikapulver bis hin zu Kardamomsaat und Kreuzkümmel lassen sich die Lieblingsrezepte aus deutscher und internationaler Küche würzen und verfeinern.

Internationale Gewürzmischungen – eine kulinarische Reise um die Welt

Die blauen Keramiktopfe stehen für eine kulinarische Reise um die ganze Welt. Hierfür hat das LAUX-Team 20 aufregende Gewürzspezialitäten aus der traditionellen afrikanischen, ostasiatischen und indischen, amerikanischen sowie europäischen Küche gekonnt gemischt. Damit gelingt der authentische Geschmack vieler traditioneller Rezepte im Handumdrehen und es entstehen raffinierte Leckereien, die mit ihrem Aromenspiel überraschen und von fernen Ländern erzählen.

Wiederverwendbare Keramiktopfe – nachhaltig und edel

Die Keramiktopfe sind nicht nur hübsch anzusehen, sondern verhelfen den enthaltenen Gewürzen auch zu einem langen, aromatischen Auftritt. Durch den luftdicht abschließenden Korkstopfen bleibt das Aroma lange erhalten. Die hochwertige, glasierte Keramik schützt den Inhalt vor Wärme und Sonnenlicht. Und: Sind die Gewürze aufgebraucht, lässt sich das Etikett ganz einfach ablösen und der kleine Topf kann neu befüllt und mit einem wasserfesten Stift beschriftet werden – ein Plus in Sachen Nachhaltigkeit.



Für die Gewürze im Keramiktopf werden ausgesucht hochwertige Zutaten von Hand in unserer LAUX Manufaktur vorbereitet und abgefüllt – natürlich ganz ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 7,95 bis 13,75 je nach Sorte pro Keramiktopf.
Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel.
Produkteigenschaften: vegan, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusatzstoffe.

LAUX GmbH

Die LAUX GmbH mit Sitz in Föhren, in der Nähe von Trier, gehört zu den bedeutendsten Premium Manufakturen, Herstellern und Anbietern von heimischen und internationalen Feinkostprodukten und von Destillerie in Deutschland. Das rund 100-köpfige Team arbeitet jeden Tag daran, mit genussvollen Gourmet-Spezialitäten zu begeistern. Zum Sortiment gehören Gewürze und Kräuter, Senfe, Essige und Öle sowie Liköre und Brände. Der Vertrieb erfolgt über den Fachhandel sowie den eigenen Online-Feinkostladen www.laux-deli.de.

Weitere Informationen über:

Heike Suck, Tel.: 06502 / 93093-47, E-Mail: suck@laux-feinkost.de



LAUX

LAUX Gewürze im Keramiktopf im Detail

Mono-Gewürze (grüner Keramiktopf)

- Basilikum, gerebelt, klassisches Gewürzkraut für die italienische Küche, passt gut zu Pasta, Saucen, Dips
- Cayennepfeffer-Bio, gemahlen, bio, scharfes Gewürz aus der Cayennepfefferschote, passt zu Steaks, Tofu, Currys, Marinaden
- Chiliflocken-Bio, bio, universelles Gewürz für pikante Schärfe, passt zu deftigen Gerichten, Marinaden, Desserts
- Geräuchertes Paprikapulver, gemahlen, Gewürz mit rauchig-süßlichem, leicht scharfem Geschmack, passt zu Saucen, Fleisch und Fisch, Marinaden
- Grüner Pfeffer, ganz, vielseitiges Gewürz mit fruchtig-pikantem Geschmack, passt zu Fisch, hellen Saucen, Käse, Chutneys
- Indisches Pyramidensalz, zarte Flocken, eines der feinsten Gourmetsalze der Welt, passt zu Gegrilltem, Kartoffelgerichten, Salaten
- Kardamomsaat, ganz, süß-fruchtiges und scharfes Gewürz, passt zu Fleischgerichte, Chutneys, Desserts
- Kreuzkümmel, gemahlen, angenehm frischer und scharf-aromatischer Geschmack, passt zu Fleischgerichte, Chutneys, Eintopf
- Majoran, gerebelt, Herb-krauterige Note mit süß-holzigen Duft, passt zu Kartoffelgerichten, Suppen, Dips
- Meersalz, grob, der Klassiker zum Kochen & Verfeinern, passt zu Fleisch, Fisch und Gemüse, passt zu Gegrilltem, Geräuchertem, Dressings
- Nelken, ganz, Würzig-süßlicher und leicht pfeffriger Geschmack, passt zu Fleisch und Fisch, Suppen, Gebäck
- Oregano-Bio, bio, Kräftiger süß-würziger Geschmack für die mediterrane Küche, passt zu Pizza, Tomatensaucen, griechische Salate
- Paprika Edelsüß-Bio, gemahlen, bio, Paprikapulver mit mildem und leicht süßlichem Geschmack, passt zu Schmorgerichten, Suppen, Marinaden
- Piment-Bio, ganz, bio, Gewürzklassiker mit süß-herbem Aroma und leichter Schärfe, passt zu Sauerbraten, Lebkuchen, Kompott
- Rosa Pfeffer, ganz, rosa Beeren mit süßlich-würzigem Aroma, passt zu Geflügel, Fisch, Süßspeisen
- Rosenpaprika-Bio, gemahlen, bio, hocharomatisches mittel-scharfes Gewürzpulver, passt zu Hähnchen, Gemüse, Marinaden
- Rosmarin, geschnitten, Gewürzkraut mit leicht bitterem, würzig-herbem Aroma, passt zu Fleisch, Kartoffelgerichten, Gemüse
- Schwarzer Pfeffer, ganz, aromatisch-scharfer Begleiter für alle Gerichte
- Thymian-Bio, gerebelt, bio, Frisch-aromatischer Geschmack mit leicht bitterer Note, passt zu Grillfleisch, Ragouts, Gemüse
- Wacholderbeeren-Bio, ganz, bio, Frischer holziger Geschmack und blumige Note, passt zu Sauerkraut, Pasteten, Marinaden



LAUX

Internationale Gewürzmischungen (blauer Keramiktopf)

AFRICA

- Berbere Gewürz, Gewürzmischung aus der äthiopischen Küche, würzig | aromatisch | scharf, passt zu Hähnchen, Hummus, Gemüse
- Chermoula Gewürz, Gewürzzubereitung aus der marokkanischen Küche, orientalisches | würzig | leicht scharf, passt zu Fisch, Fleisch, Marinaden
- Ras el Hanout Gewürz, Gewürzzubereitung aus der marokkanischen Küche, orientalisches | würzig | scharf, passt zu Fleisch, Schmorgerichten, Couscous

AMERICA

- Cajun Blackened Gewürz, Gewürzmischung aus der kreolischen Küche, kräftig | leicht scharf | rauchig, passt zu Fleisch, Meeresfrüchten, Gemüse
- Cajun Gewürz, Gewürzmischung aus der kreolischen Küche, kräftig | leicht scharf | pikant, passt zu Fleisch, Meeresfrüchten, Gemüse
- Jamaican Jerk Gewürz, Gewürzmischung aus der jamaikanischen Küche, karibisch | rauchig | würzig, passt zu Marinaden, Fleisch, Gemüse
- Pumpkin Pie Gewürz, Gewürzzubereitung aus der amerikanischen Küche für Kürbis, würzig | süßlich | pikant, passt zu Kürbisgerichten, Pumpkin Spice Latte, Kartoffeln
- Taco Gewürz, Gewürzmischung aus der mexikanischen Küche, würzig | aromatisch | scharf, passt zu Tacos, Enchiladas, Burritos

EAST ASIA

- Five Spice Gewürz, Gewürzmischung aus der chinesischen Küche, pfeffrig | würzig | aromatisch, passt zu Fleisch, Fisch, Marinaden
- Japanese Curry Gewürz, Gewürzmischung aus der japanischen Küche, mild | umami | leicht süß, passt zu Bratreis, Nudelgerichten, Currys
- Thai Curry Gewürz, Gewürzmischung aus der thailändischen Küche, mild | aromatisch | leicht süß, passt zu Bratreis, Nudelgerichten, Gemüse

FRENCH CUISINE

- Kräuter der Provence Gewürz, duftig | frisch | intensiv, passt gut zu Fleisch, Tomatensauce, Ratatouille.
- Quatre épices Gewürz, würzig | aromatisch | scharf, passt zu Schmorgerichten, Fleisch, Pommes frites

INDIA

- Garam Masala Gewürz, aromatisch | würzig | scharf, passt zu Currys, Eintopf, Hähnchen
- Indian Curry-Bio, würzig | aromatisch | scharf, passt zu Currys, Hähnchenspießen, Wokgerichten
- Panch Phoron Gewürz, würzig | kräftig | pikant, passt zu Fisch, Gemüsepfannen, Brot
- Tandoori Gewürz, mild | fruchtig | leicht scharf, für Hähnchen, Currys, Suppen

MIDDLE EAST / LEVANTE

- Baharat Gewürz, würzig | orientalisches | scharf, passt zu Fleisch, Fisch, Dips
- Harissa Gewürz, orientalisches | pikant | würzig, passt zu orientalischen Gerichten, Marinaden
- Za'atar Gewürz, würzig | aromatisch | orientalisches, passt zu Fladenbrot, Marinaden, Hummus