

Terre Exotique

Gewürze aus einer anderen Welt



Terre Exotique - Aromen & Farben aus einer anderen Welt



Der Ursprung des Gewürzspezialisten Terre Exotique ist auf einen Besuch der Penja Pfefferplantage in Kamerun zurückzuführen, deren einmalige Pfefferbeeren als «Gran Cru» des Pfeffers kultiviert und gehandelt werden. Seit dieser Entdeckung durch den Gründer Erwann de Kerros hat sich Terre Exotique mit Leidenschaft der Suche nach erstklassigen Würzstoffen, Aromen und Mischungen aus aller Welt verschrieben. Verschiedenste Kulturen werden so anhand der gemeinsamen Leidenschaft über die Gastronomie zusammengeführt. Werden auch Sie Teil einer faszinierenden Welt unglaublicher Farben und Gerüche und verzaubern Sie Ihre Kunden mit noch nie da gewesenen und einprägsamen Aromen.

Terre Exotique Boutique Tins

- Die modernen, handlichen Metall-Dosen bieten eine edle Abwechslung im Label-Dschungel und sorgen für einen marketingwirksamen Blickfang am POS
- Durch die Licht-undurchlässigen Dosen werden die wertvollen Aromen vor Sonneneinstrahlung und anderen Einflüssen geschützt
- Hilfreiche Tipps zu Herkunft, Zutaten und Verwendung bieten eine klare Orientierung für die Konsumenten
- Der schlicht gehaltene Markenauftritt und die einmalige Qualität der Produkte unterstützen die Premium Positionierung von Terre Exotique



Internationale Gewürze zum Hochgenuss

- Berühmte Pfeffer, diverse Salzvariationen, aussergewöhnlich aromatisierte Olivenöle, leckere Zucker und Gewürzspezialitäten aus der ganzen Welt - Terre Exotique ist der Gewürzspezialist schlechthin und sorgt für farbliche als auch aromatische Abwechslung
- Absolut unverfälschte Gewürze und Aromen Dank 100% natürlichen Zutaten

Die Terre Exotique Erfolgsfaktoren

- Die edlen Gewürze von Terre Exotique stammen aus den besten Anbaugebieten und Klimazonen der Welt, die für jedes Gewürz individuell ausgesucht werden
- Terre Exotique vereint Top-Premium-Qualität mit Authentizität in Bezug auf Reinheit und Herkunft
- Die Gewürzmischungen werden auf Basis traditioneller Kompositionen verschiedener Regionen gemischt und verkörpern den Geschmack der Länder dieser Erde
- Die Verpackung besteht aus einer schönen Metall-Dose, die neben der wunderschönen Optik, auch die Praktikabilität und den Schutz der Aromen in den Vordergrund stellt
- In der Spitzengastronomie gross geworden, vertrauen immer mehr Retailer auf die edlen Gewürze von Terre Exotique

Penja Pfeffer aus Kamerun - der «Grand Cru»



Kultiviert im Penja Tal in Kamerun ist der Penja Pfeffer ein sehr seltenes und einzigartiges Gewürz. Experten zählen ihn gar zu dem wohl aromatischsten und vollkommensten Pfeffer mit hervorragenden Koch-Eigenschaften. Gründe dafür sind neben den traditionellen Ernte- und Verarbeitungsmethoden, vor allem die perfekten Wachstumsbedingungen mit der fruchtbaren vulkanischen Erde und dem feucht-warmen Äquatorialklima. Die jährliche Ernte beträgt nur rund 18 Tonnen.



Poivre Blanc en Grains de Penja
Weisser Penja Pfeffer

Die Pfefferkörner werden gepflückt wenn sie die volle Reife erreicht haben. Sie werden dann unter fließendem Wasser für mehrere Tage eingeweicht, um die Schale vorsichtig zu entfernen bevor sie an der Sonne schonend getrocknet werden. Der weisse Pfeffer hat ein ausdrucksstarkes Aroma.

VPE 10 x 80g Art. Nr. 1693



Poivre Noir en Grains de Penja
Schwarzer Penja Pfeffer

Die Körner des Schwarzen Pfeffers werden kurz vor der Reife gepflückt und dann bis zu einer Woche an der Sonne getrocknet, wodurch die Körner etwas kleiner, runzelig und schwarz werden. Das Aroma ist robust und scharf während der Geschmack einzigartig und lang anhaltend ist.

VPE 10 x 80g Art. Nr. 1694



Poivre Vert lyophilisé de Penja
Grüner Penja Pfeffer

Grüner Pfeffer wird noch vor dem Erreichen der vollen Reife geerntet. Die ursprüngliche grüne Farbe behält die Pfeffer-Frucht, da sie direkt nach der Ernte schockgetrocknet wird. Dadurch wird neben der Farbe auch das einmalige Aroma des Penja Pfeffers erhalten.

VPE 10 x 25g Art. Nr. 1696



Le trois Poivres de Penja
Gemischter Penja Pfeffer

Der gemischte Penja Pfeffer aus Kamerun wurde zu einem fein abgestimmten Mischungsverhältnis zusammen gestellt. 60% weisse, 10% grüne und 30% schwarze Pfefferbeeren - eine ideale Komposition, die das volle Aroma der Bestandteile betont und harmonisch unterstreicht.

VPE 10 x 80g Art. Nr. 1697



Poivre Blanc en Grains de Penja Fumé
Geräucherter, weisser Penja Pfeffer

Die Top Referenz von Terre Exotique - der weisse Pfeffer aus Penja wird während Stunden über Buchenholz geräuchert. Dabei verliert er nichts von seinem charakteristischen Geschmack, sondern wird noch intensiver, was bereits durch den Geruch beim Öffnen der Dose bestätigt wird.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1698

Piper - Internationale Pfeffer Spezialitäten



Neben dem Penja Pfeffer aus Kamerun bietet Terre Exotique weitere Pfeffer Spezialitäten aus allen Teilen der Erde: Jeder dieser Pfeffer entwickelt seinen ganz eigenen, individuellen Charakter, den es zu erleben und zu genießen gilt. Technisch korrekt gesehen, handelt es sich eher um «Gewürz-Beeren», die von der Pflanze «Pipernegrum» abstammen und nicht um Pfeffer, was geschmacklich aber kein minderes Erlebnis verspricht.



Poivre Long de Java, Sri Lanka
Langer Pfeffer aus Java, Sri Lanka
Diese grau-braunen Körner können bis zu 3cm lang werden und wachsen auf einem buschigen Baum. Sie werden bei voller Reife geerntet und anschliessend an der Sonne getrocknet. Würzig und scharf, mit einem Hauch von Süsse. Gut geeignet um ihn über Desserts oder geschmorte Gerichte zu streuen.
VPE 10 x 60g Art. Nr. 1699



Poivre de Voatsiperifery, Madagascar
Wilder Pfeffer, Madagaskar
Der Voatsiperifery ist eine wilde Beere, die an einem Weinstock wächst. Sie erreicht eine Höhe von bis zu 20m was die Ernte dieser Körner extrem schwierig macht. Holzig, sauer und würzig ist er gut geeignet um ihn ganz oder gemahlen auf rotes Fleisch, Schwein, Foie Gras oder über Beerensalat zu streuen.
VPE 10 x 60g Art. Nr. 1700



Baies Roses de Curepipe, Île Maurice
Rote Pfeffer-Beeren, Mauritius
Die rosaroten Pfeffer Beeren aus Mauritius, inmitten des indischen Ozeans gelegen, haben einen harzig duftenden Geruch und ein harmonisch würziges Aroma. Sie eignen sich gut zu Eis, Gemüsesuppen und Carpaccio. Auch Fisch lässt sich durch diesen delikaten Pfeffer verfeinern.
VPE 10 x 35g Art. Nr. 1701



Fleur de Sel aus Madagaskar - Die Blume des Salzes



Fleur de Sel (Blume des Salzes) ist erstklassiges Gewürz-Salz von bester Qualität. Das händisch gewonnene Meersalz besteht aus „jungen“ Kristallen die auf natürliche Art auf der Oberfläche der Salinen entstehen und nur unter bestimmten Wetterbedingungen geerntet werden. Sie weisen einen hohen Natrium Gehalt auf und sind reich an Magnesium und Calcium. Für beste Resultate verwenden Sie die Salze erst nachdem die Gerichte bereits fertig gekocht sind, und nur zur Verfeinerung.



Fleur de Sel Nature

Fleur de Sel Nature

100% natürliches Salz ohne irgendwelche Zusätze. Die schneeweiße Farbe, seine Reinheit und der einmalige Geschmack sind das Ergebnis einer ausgezeichneten Arbeit. Fleur de Sel Nature können für alle Gerichte gebraucht werden und ist somit eine delikate und edle Alternative zu Speisesalz.

VPE 10 x 90g Art. Nr. 1858



Fleur de Sel aux épices grillées

Fleur de Sel & geräucherten Gewürzen

Dieses Fleur de Sel ist gemischt mit gegrilltem Sesam, Kreuzkümmel, Koriander und Knoblauch und beruht auf einem alten, traditionellen Rezept von der Insel La Reunion im Indischen Ozean. Im Abgang etwas pikant, passt dieses Fleur de Sel ausserordentlich gut zu gebratenem Fleisch.

VPE 10 x 90g Art. Nr. 1715



Fleur de Sel au Gingembre

Fleur de Sel mit Ingwer

Durch den Zusatz von Ingwer wird das tolle Aroma dieses Salzes unterstrichen und eine feine Harmonie des süß-scharfen Ingwers und des kräftigen Salzes erreicht. Es eignet sich hervorragend für Asiatische Speisen wie Sushi aber auch zu weissem Fleisch und Suppen.

VPE 10 x 90g Art. Nr. 1716



Fleur de Sel au Piment d'Espelette

Fleur de Sel mit Espelette Chili

Pikant, jedoch nicht zu scharf. 90% reines Fleur de Sel und 10% bester Espelette. Der französische Piment Pfeffer wird in der baskischen Gascogne angebaut und mixt sich wunderbar mit der edlen Blume des Salzes. Kann neben Hähnchen auch für Meerestiere und Schafskäse verwendet werden.

VPE 10 x 90g Art. Nr. 1717



Fleur de Sel au thé vert

Fleur de Sel mit grünem Tee

95% feinstes Fleur de Sel mit 5% höchst aromatischem, japanischem Macha Grüntee gemischt. Durch diese Verbindung wird das Salz fein aromatisiert und eignet sich ganz wunderbar zum Würzen von Garnelen und Sushi oder zum Marinieren von Fischgerichten aller Art.

VPE 10 x 90g Art. Nr. 1718



Fleur de Sel à la vanille

Fleur de Sel mit Bourbonne Vanille

Obwohl diese Mischung nur gerade 3% Vanille aufweist, schmeckt man sie bei der Verköstigung des Salzes extrem gut. Dies nicht zuletzt, da die Bourbonne Vanille aus Madagaskar als eine der besten Vanille Schoten auf der ganzen Welt gilt. Gebraucht wird es vor allem für Fischgerichte und Desserts.

VPE 10 x 80g Art. Nr. 1719

Fleur de Sel aus Madagaskar - Die Blume des Salzes



Fleur de Sel au zeste de citron

Fleur de Sel mit Zitronenschale

Eine aussergewöhnliche Komposition bestehend aus feinstem Fleur de Sel und 3% getrockneten, besonders aromatischen Zitronenschalen von der Insel La Reunion. Zauberhaft zu Fisch- und Geflügelgerichten. Durch die fruchtige Note eignet sich das Salz auch für köstlich leichte Sommergerichte.

VPE 10 x 90g Art. Nr. 1720

Diamant de Sel - Himalaya Diamantsalz

Das Diamantsalz oder auch „Diamant de Sel“ stammt aus den Salinen von Khewra in Kaschmir, gelegen an den Ausläufen des Himalaja Gebirges. Die Salzkristalle, welche vor über 250 Millionen Jahren entstanden sind, gelten als die reinsten in der ganzen Welt. Die Intensität der lachsrosanen Farbe variiert mit dem Eisengehalt im Salz und da es kein Jod enthält, ist das Diamantsalz etwas weniger salzig und lässt sich sehr gut mit anderen Gewürzen kombinieren.



Diamant de Sel Cristaux Nature

Diamantsalz

Bei dem Diamantsalz, auch Kristallsalz genannt, handelt es sich um ein überaus vollwertiges Produkt, welches anstelle des herkömmlichen Industriesalzes benutzt werden sollte. Es beinhaltet über 80 für den menschlichen Organismus wichtige Elemente und ist somit die hochwertigste Form des Salzes.

VPE 12 x 315g Art. Nr. 1721



Rohrzucker aus Madagaskar - Rohrohrzucker



Zuckerrohr ist eine Pflanze, die bis zu fünf Meter hoch werden kann und einen Durchmesser von 3-6cm hat. Die Stile reifen von September bis November und werden anschliessend von Hand geerntet und gemahlen. Der entstehende Zuckerrohrsaft wird ohne Veränderung oder Umwandlung gereinigt, konzentriert und letztlich kristallisiert. Terre Exotique geht noch einen Schritt weiter und veredelt diese Sweetys mit tollen Gewürzen.



Eclats de Sucre Roux Nature
Rohrzucker Natur

Der Rohrzucker aus Zuckerrohrplantagen in Madagaskar, wird unter der Berücksichtigung der traditionellen Anbau- und Verarbeitungsmethoden gewonnen. Nur so kann ein Produkt entstehen, dass seinen Ursprung nie aus den Augen verliert und das originale Aroma repräsentiert.

VPE 12 x 250g Art. Nr. 1732



Eclats de Sucre Roux à la noix de Coco
Rohrzucker mit Kokosnussraspeln

Erlernen Sie exotisches Flair. Die 12% Kokosnussraspeln machen den Zucker süß und knusprig und veredeln ein schönes Dessert, eine Suppe oder Früchte. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und probieren Sie die überzeugende Qualität von Terre Exotique.

VPE 12 x 250g Art. Nr. 1733



Eclats de Sucre Roux à la Vanille
Rohrzucker mit Bourbon Vanille

Knuspriger Rohrzucker verfeinert mit 2% echter, hochklassiger Bourbon Vanille. Die Süsse des Zuckers verbindet sich mit dem lieblichen Aroma der Vanille und kreiert eine ganz neue Dimension süßen Geschmacks. Gut geeignet für eine leckere Crème Brûlée oder Obstsalat.

VPE 12 x 250g Art. Nr. 1734



Saveur de Noël - Sucre aux épices douces

Weihnachts Zucker

Dieser Zucker wurde liebevoll mit feinen, weihnachtlichen Gewürzen zusammengestellt und erinnert an Lebkuchen. Man denke an das Knistern eines Kamins, seine sanfte Wärme und das Gefühl, das diese Atmosphäre einem vermittelt.

VPE 12 x 250g Art. Nr. 1735



Gewürze - Feinste Mono-Gewürze



Seit undenklichen Zeiten verursachen Gewürze sowohl Faszination als auch Begierde. Einst wertvoller als Gold, waren sie der Beginn internationaler Warensendungen, Forschung und Eroberungen über alle Kontinente hinweg. Heute bemühen wir uns, diese einmaligen Errungenschaften, den puren Luxus und die unglaubliche Vielfalt der besten Geschmäcker und Mischungen jedem zugänglich zu machen.



Curry de Madras, Inde

Curry aus Madras, Indien

Das Wort Curry stammt von dem Tamilischen Wort „kari“ ab was „geschmorte Gerichte“ bedeutet. Ursprünglich aus Sri Lanka wurde dieses Gewürz von den Briten nach Indien gebracht. Äusserst kräftig im Geschmack reicht ein kleiner Löffel um eine rechte Portion «Spice» in Ihr Gericht zu geben.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1707



Coriandre d'Alameda, Andalusie

Koriander aus Andalusien, Spanien

Die Koriandersamen haben einen würzigen Geschmack, mit einer leichten Zitronennote und können für kalte als auch für Warme Speisen, für Fisch, Fleisch oder Gemüse gebraucht werden. Sie gelten als «typisch arabisch» und waren mit die ersten Gewürze, welche für die Küche entdeckt wurden.

VPE 10 x 40g Art. Nr. 1702



Féve Tonka, Guyanne, Amazone

Tonkabohne aus Guyana, Amazonas

Die Tonkabohne ist der mandelförmige Samen des Tonkabaumes. Nach der Ernte wird sie in der Sonne getrocknet, wodurch sich die Haut dunkel verfärbt. Der Geruch erinnert an Mandeln mit Karamell- und Kaffeenoten. Vor dem Einzug in die Küche, war die Tonkabohne als Duftstoff in Parfum bekannt.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1703



Noix de Muscade et son Macis, Ceylan

Muskatnüsse & -blüten, Ceylan

Die Muskatnuss ist eine blass-gelbe Frucht, so gross wie Aprikosen. Sobald sie reif ist, reisst die Schale und die eigentliche Muskatnuss kommt heraus. Die schmackhaften Nüsse eignen sich bestens zum Aromatisieren der verschiedensten Gerichte wie Kartoffelpüree, Quiche oder leckere Saucen.

VPE 10 x 40g Art. Nr. 1704



Safran de Haut Atlas, Maroc

Safran, Atlas, Marokko

Die violetten Blüten erblühen im Herbst und produzieren drei lange Fäden welche extrem sorgfältig von Hand gesammelt werden. Der anhaltende Duft und die gelb-orange Farben machen das Gewürz zu einer wahren Rarität. Zum aromatisieren von Risottos, Paella, Gratatin, Muscheln, Lamm oder Froie Gras.

VPE 10 x 1g Art. Nr. 1701



Piment d'Espelette A.O.C. France

Piment d'Espelette A.O.C. Frankreich

Piment d'Espelette ist in der Spitzengastronomie der Welt zu Hause. Vor allem aber in seiner baskischen Heimat ist das feurige Pulver ein unverzichtbares Gewürz. Nach der Ernte werden die Chillies schonend im Ofen getrocknet, um danach daraus das Espelette-Pulver zu gewinnen.

VPE 10 x 40g Art. Nr. 1706

Gewürzmischungen - Aroma-Kompositionen



Das Ziel von Terre Exotique ist es, den Menschen die wunderbaren Aromen, Geschmäcker, Gerüche und Farben der Welt näher zu bringen. Dabei steht jede Region für ganz besondere Genüsse und spezielle Aromen, die sich in einmaligen Gewürzmischungen ausdrücken. Auf der Suche nach genau diesen speziellen Geschmackserlebnissen hat Terre Exotique eine exklusive Auswahl getroffen.



Massalé doux, Mauritius

Milde Gewürzmischung aus Mauritius
Massale ist eine Mischung aus Kurkuma, Koriander, Kümmel, Senf, Reis, schwarzem Pfeffer, Zimt, Kardamom und Nelken, welche schonend geröstet werden. Diese Gewürzmischung aus Mauritius eignet sich perfekt für die Zubereitung eines Indischen Gerichts, Fisch oder Meerestiere.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1708



Massalé pimenté, Mauritius

Scharfe Gewürzmischung, Mauritius
Feiner als Curry ist diese besondere Gewürzmischung aus Mauritius wegen ihres Paprika- und Chilligehalts etwas feuriger, und veredelt Gerichte und andere erlesene Speisen nicht nur durch ein aussergewöhnliche Aromanote, sondern auch durch eine überzeugende Farbe.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1709



Mélange 5 Saveurs Créoles

Kreolische Gewürzmischung, La Réunion

Tauchen Sie ein in die wunderbare Welt kreolischer Gewürze. Eine tolle Mischung bestehend aus Kaffir-Limette, Thymian, Ingwer, Knoblauch und roten Pfefferkörner verzaubert mit seinem speziellen Geschmack besonders in kalten Gerichten und Kürbissuppe.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1710



Mélange du Trappeur, Canada

Trapper Mix aus Saint Laurent, Kanada
Im Mittelpunkt dieser Gewürzmischung stehen die Ahornsirup Körner, welche in einem speziellen Verdunstungsverfahren aus Ahornsirup entstehen. Streuen Sie diesen Aromatisierer nach Wahl auf Kartoffeln, Lachs, Jakobsmuscheln oder auch Schweinebraten und Zitrusfrüchten.

VPE 10 x 70g Art. Nr. 1711



Mélange Tandoori Massala, Madras

Tandoori Massala aus Madras, Indien
In einer kräftigen Farbe vereint dieses Gewürz harmonisch dutzende verschiedenster Aromen und Geschmäcker. Die Mischung wird nach einem traditionellen Lehmofen benannt, dem Tandoor. Neben normaler Würze kann das Pulver auch mit Joghurt und Zitrone zu einer Marinade verarbeitet werden.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1712



Mélange d'épices Cajun, Louisiane

Gewürzmischung aus Louisiana
«Cajun» ist die englische Bezeichnung für die Nachfahren der Akadier, welche sich geweigert haben den Schwur auf die Britische Krone zu leisten. Es beinhaltet Thymian, rote Zwiebel, Knoblauch, Paprika, Oregano, schwarzer Pfeffer, Senf, Kümmel und eignet sich für die Zubereitung von Grilladen.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1859

Gewürzmischungen - Aroma-Kompositionen



Mélange des aborigènes, Australie

Gewürzmischung aus Australien

Basierend auf Aromen des Australischen Outbacks, bringt diese Mischung eine echte Veränderung in Ihr tägliches Kochen. Die aborigines Mischung besteht aus Reismehl, Zitronenmyrte, Tasmanischer Pfeffer, Anis, Muskatnuss, Zitronenschale, Salz, Knoblauch, Pfeffer, Paprika, Sellerie, Rosmarin und Zucker.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1860



Raz el Hanout, Marrakech, Maroc

Gewürzmischung aus Marokko

Ähnlich wie Curry wird Raz el Hanout aus Beeren, Kräutern und Wurzeln hergestellt. Raz el Hanout bedeutet wörtlich „obere Körbe“ und bezieht sich auf die höchst qualifizierte Person welche das Privileg hatte diese komplexe Mischung aus mehr als 30 verschiedenen Gewürzen zu komponieren.

VPE 10 x 60g Art. Nr. 1713



Kräuter & Blüten - Veredelung und Dekoration



Kräuter und Blüten rücken immer mehr in den Vordergrund des modernen Kochens und werden nicht mehr nur als Dekoration gebraucht. Was die Spitzengastronomie bereits seit längerem verwendet wird nun auch in der Privatküche populär. Ausgewählte Blütenmischungen bringen den besonderen Farbtupfer in Ihre Speisen und verleihen ihnen den besonderen Touch.



Salade de Fleurs
Blütenmischung

Für kulinarische Raffinesse: Eine feine Blütenmischung aus Ringelblumen-, Kornblumen- und Rosenblüten bringt ein Feuerwerk der farblichen Reize in Ihr Menü. Der farbenfrohe Blütensalat eignet sich hervorragend zum Verfeinern von Saucen oder alle Arten von Käse.

VPE 12 x 6g Art. Nr. 1861



Salade de la Mer, Bretagne
Algenmischung, Bretagne

Dulse, Nori und Meeressalat sind die Hauptbestandteile dieser Algenmischung, welche die Aromen des Meeres näher bringt. Die Zutaten kommen aus der Bretagne, dem grösstem Gebiet gesunder Algen in Europa und eignen sich z.B. für Omeletten, Suppen, Salate oder Fisch.

VPE 12 x 25g Art. Nr. 1862



Bouton de Rose, Iran
Rosenknospen, Iran

Die Rose ist seit der Antike bekannt als das ultimative Symbol der Liebe, Freiheit und Zartheit. In der Küche wird sie jedoch immer noch primär in Osteuropa und Indien verwendet, während sie auf der restlichen Welt oft als Dekoration gebraucht wird.

VPE 12 x 25g Art. Nr. 1864



Herbes Sauvages, Crète
Wilde Kräutermischung, Kreta

Eine Kräutermischung von Kreta, gemischt aus wild gewachsenem Thymian, Basilikum, Oregano, Rosmarin und Majoran. Das kräftige und frische Aroma und die gut ausbalancierte Süsse eignet sich sehr gut zum Verfeinern von mediterranen Speisen aber auch Kaninchen oder Grilladen.

VPE 12 x 50g Art. Nr. 1714



Früchte - & Gewürzkonfitüren - Gourmet Dips



Terre Exotique ist ein Meister im Aufspüren von einmaligen Aromen und wertvollen Geschmäckern. Um den Horizont ihrer ohnehin vielfältigen Geschmackswelten zu erweitern, haben sie erstklassige Konfitüren kreiert, die sich ideal als Dip zu Käse, Fleisch, Geflügel oder Pates eignen. Tauchen Sie Ihren Lieblingskäse in einen der vorzüglichen Dips und erleben Sie den aufregenden, einzigartigen Geschmack edler Raffinesse.



Confit d'ananas au Poivre de Penja
Ananas Konfitüre mit Penja Pfeffer
Die fruchtige und süsse Ananas stammt aus der Karibik und der Penja Pfeffer aus Kamerun. Zusammen ergibt das ein wunderbares Gelee, dass sowohl als Konfitüre, oder auch als Grundlage für Saucen gebraucht werden kann. In Frankreich ist es auch üblich diese Variation mit Käse zu verköstigen.
VPE 10 x 90g Art. Nr. 1722



Confit de Poires au Poivre de Penja
Birnen Konfitüre mit Penja Pfeffer
Die benutzte Birne ist bekannt für ihr süßes und saftiges Fleisch und der Penja Pfeffer für sein ausdrucksstarkes Aroma. Diese Konfitüre ist besonders in Kombination zu delikatem Käse wie Roquefort, aber durch die Fruchtigkeit auch für alle Variationen Geflügel geeignet.
VPE 10 x 90g Art. Nr. 1725



Confit d'Oignon au Massalé
Zwiebelkonfitüre mit Massala
Neben frischen Zwiebeln, überzeugt diese Konfitüre mit einem Hauch Weisswein, feinen Gewürzen und der Beigabe von diversen Gewürzen. Diese werden noch vor dem Kochen beigegeben damit sich alle Zutaten bestens miteinander vereinen können. Geeignet für Pasta, Austern oder saftige Steaks.
VPE 10 x 100g Art. Nr. 1726



Condiment à la Figue et au Poivre de Penja
Feigen Würzsauce mit Penja Pfeffer
Fleischige Feigen, kultiviert in Südfrankreich, kombiniert mit dem berühmten und aromatischen Penja Pfeffer aus Kamerun, und veredelt mit Balsamico und Rohrzucker. Diese Würzsauce ist etwas für echte Feinschmecker! Gebraucht wird sie für Ziegenkäse und Foie Gras.
VPE 10 x 90g Art. Nr. 1723



Chutney de Mangue au Poivre de Penja
Mango Chutney mit Penja Pfeffer
Bei dem Mango Chutney mit Penja Pfeffer erfährt der Gourmet eine schöne Harmonie fruchtiger Mango-Süsse mit der delikaten Schärfe des Pfeffers. Es ist besonders in Kombination mit Käse und weissem Fleisch aromatisch, passt aber auch als Beilage zu Curries.
VPE 10 x 90g Art. Nr. 1724



Olivenöl - Aromatisierte Olivenöle



Das Herz der Iberischen Gastronomie ist geprägt von Olivenöl. Das Öl wird ausschliesslich aus Hojiblanca Oliven gepresst die mit ihrem milden und fruchtigen Aroma perfekt für den alltäglichen Gebrauch geeignet. Die Öle präsentieren sich geschützt in lichtdurchlässigen Metall Dosen. Olivenöle aus Andalusien mit Basilikum, Penja Pfeffer, Grapefruit oder Karotten-geschmack in handlichen 150ml Dosen - wählen und kombinieren Sie Ihre ganz persönliche Special Selection.



Huile d'Olive au poivre de Penja
Olivenöl mit Penja Pfeffer

Das eher milde Olivenöl aus Andalusien nimmt den kräftig-aromatischen Geschmack des von der Sonne verwöhnten Penja Pfeffers auf, wodurch ein wunderbar elitäres Erzeugnis allererster Güte entsteht. Viele Köche sind überzeugt von seinem starken und kraftvollen Geschmack.

VPE 6 x 150g Art. Nr. 1728



Huile d'Olive au basilic
Olivenöl mit Basilikum

Ein tolles Olivenöl für die Veredelung von Tomaten-Mozarella oder frischer Pasta. Durch seine Milde ergänzt es sich wunderbar mit der mediterranen Frische des italienischen Basilikums. Laut einem Brauch schwört man ewige Liebe wenn man seiner Angebeteten einen frischen Bund Basilikum schenkt.

VPE 6 x 150g Art. Nr. 1729



Huile d'Olive à la carotte sauvage
Olivenöl mit wilden Karotten

Die Entfaltung der natürlichen Extrakte aus der wilden Karotte aus Korsika, ist besonders kritisch. Nur die voll entfalten blumigen Spitzen der Karotten werden verwendet, damit das Olivenöl das Aroma optimal aufnimmt und weder zu frisch, noch zu erdig schmeckt. Auch zum Backen von Kuchen geeignet.

VPE 6 x 150g Art. Nr. 1730



Huile d'Olive au pamelousse
Olivenöl mit Grapefruitgeschmack

Für dieses Olivenöl wird die von Terre Exotique in Jamaika entdeckte Grapefruit verwendet, welche durch ihre fleischig-saftige Konsistenz ein ideal exotischer Geschmacksgeber ist. Grapefruit wurde von dem niederländischen Wort „pomplemouze“ abgeleitet, was „grosse Zitrone“ bedeutet.

VPE 6 x 150g Art. Nr. 1731

