



Eckart Witzigmann

Exklusiver Neukunden- Rabatt für unsere Newsletter- Abonnenten

Ihre Treue wird belohnt: durch Eingabe des **Gutscheincode** „**Witz1gm**ann“ erhalten Sie einmalig **10% Rabatt** auf alle Witzigmann - Würzungen.
Gültig bis zum 30.11.12.

Produktvorstellung: **Berbere**

Diese äthiopische Spezialität beeindruckt mich durch ihr exotisches Aroma, eine feine Kreuzkümmelnote sowie eine angenehme Chili-Schärfe. Es ist ideal für Doro Wot, ein äthiopisches Nationalgericht, aber auch für Couscous und gegrilltes Fleisch oder Gemüse geeignet. Diese Mischung verwende ich ausgesprochen gerne in der Crossover-Küche. Gefügelsalat mit Grapefruit, gefüllte Poulardenbrust oder Hühnchen mit Orange lassen sich hervorragend damit verfeinern.

Ihr
Eckart Witzigmann

Der Koch des Jahrhunderts

Die Auszeichnung „Koch des Jahrhunderts“ wurde Eckart Witzigmann, dem ersten 3-Sterne-Koch Deutschlands, im Jahr 1994 verliehen. Der renommierte Restaurant-Führer „Gault Millau“ zeichnete nach den Franzosen Paul Bocuse und Joel Robuchon und dem Schweizer Fredy Girardet Eckart Witzigmann damit aus, bis heute wurde diese Ehrung nicht mehr vergeben.

Zu Beginn des Jahres 2012 ist es dem **scheid-gewürzkontor** gelungen, Eckart Witzigmann von einer Kooperation zu überzeugen, mit dem Ziel eine gemeinsame Gewürz-Linie auf den Markt zu bringen. Gemeinsam mit den Fachleuten des Hauses Scheid hat der „Koch des Jahrhunderts“ neue und qualitativ unvergleichliche Gewürzmischungen entwickelt. Das gelungene Resultat ist eine komplett neue Serie von „Witzigmann-Gewürzen“, die seit Oktober 2012 vom **scheid-gewürzkontor** in Deutschland, Österreich und der Schweiz vertrieben werden. Das Wissen und die Erfahrung eines der besten Köche der Welt ist in diese Produkte eingeflossen und die ersten Reaktionen werden den hohen Erwartungen mehr als gerecht. Einer kulinarischen Weltreise gleich sind diese Mischungen inspiriert von allen populären Küchen dieser Welt: Von der traditionell-europäischen bis hin zur exotisch-experimentellen sind alle Stile präsent und spiegeln den großen Schatz an Erfahrungen von Eckart Witzigmann wider.



Weitere Informationen
erhalten Sie auf:

www.scheid-gewuerzkontor.de
info@scheid-gewuerzkontor.de



*Köstliche Halloween
wünscht*

 **scheid**
gewürzkontor

Produktvorstellung: Malaysisches Currypulver

Das Erbe der uralten Handelsketten, multikulturellen und multi-ethnischen Verflechtungen prägt Malaysia und spiegelt sich in der Malaysischen Küche wider. Das Malaysische Currypulver, eine traumhaft-exotische Gewürzkomposition, mit einem Anteil von Kurkuma, eine zu den Ingwer- gewächsen zählenden Pflanze. Mit dieser ausgewogenen Mischung von würzig, süß und aromatisch können Sie nicht nur Fleisch, Fisch und Gemüse würzen! Es eignet sich ebenfalls zur Verfeinerung von Süßspeisen und passt auch hervorragend zu Gerichten mit Kokos- nussmilch.

Verwendung:

Geflügel, Fisch, Garnelen, Gemüse, Saucen, Suppen, indische & asiatische Gerichte

Zutaten:

Kurkuma, Zimt, Cardamomsaat, Chili, Koriander, Galgant, Nelken



Halloween-Special

Einmal im Jahr ist es soweit:

Gespenster, Vampire und Zombies durchstreifen die Nachbarschaft auf der Suche nach Frischfleisch. Sie möchten Ihren Kunden eine leckere Alternative zur Halsschlagader bieten?

Wie wäre es mit unserer schrecklich leckeren Kürbis-Suppe?

Rezept

Zuerst den Kürbis schälen und die Kerne entfernen :-). Dann den Kürbis in gleich große Stücke schneiden (möglichst ohne einen Finger zu verlieren - auch wenn sich das beim Halloween-Dinner gut machen würde ;-)). Brühe und Kürbisstücke in den Hexenkessel werfen und warten bis grüner Rauch aufsteigt - oder die Stücke weich sind. Schnappen Sie sich jetzt einen Knochen Ihrer Wahl und pürieren Sie die Kürbismischung. Jetzt nur noch Zucker, Salz, Olivenöl und **Malaysisches Currypulver** hinzufügen (je nach Geschmack mit Sahne verfeinern), Ihre Lieblingsverwünschung murmeln und fertig ist die schrecklich leckere Suppe.

Unser Tipp:

Dazu passen köstliche Zombie-Cocktails-für das gewisse blutige Etwas ;-)

Eine Rezeptkarte zum Ausdrucken finden Sie im Anhang. Weitere Rezepte etc. finden Sie auf;

<http://www.facebook.com/scheidgewuerzkontor>





Steigende Preise

Die Rohstoffpreise, und hier vor allem für Rohgewürze, bewegen sich nach wie vor auf sehr hohem Niveau und steigen teilweise sogar noch weiter. Schlechtere Ernten, bedingt durch ungünstige Witterungsverläufe in vielen Anbaugebieten, konnten den weltweiten Nachfragedruck nicht befriedigen.

Hinzu kommen weiter zunehmende Spekulationen auf Rohstoffe und politische Einflüsse (Bürgerkrieg in Syrien oder Exportbeschränkungen bei bestimmten Rohstoffen).

Leider führt die angespannte Rohstoffsituation zu deutlich steigenden Kosten auf der Beschaffungsseite und schwer einzuschätzende Risiken im Rahmen von Preiskalkulationen und Preisstabilität bei Produkten, die diese Rohstoffe enthalten.

Weitere Informationen zu diesem Thema finden Sie unter:

<http://www.gewuerzindustrie.de/index-gewuerzindustrie.html/presse-statistik-gewuerze/presse-meldungen-gewuerzindustrie/rohstoffpreise-steigen-weiter>

Frische in der Konserve

Die Anforderungen an eine Fleischware in Gläsern oder Konserven ist wegen des in der Regel längeren Erhitzungsprozesses eine Herausforderung. Unerwünschter Fett- und/oder Geleeabsatz gilt es zu vermeiden.

Genau für diese Anforderungen ist das neue Produkt **Presal Zo oW oA, Art. Nr. 25191**, entwickelt worden. Dieses Kombiprodukt erhöht nicht nur die Brätbindung und damit die Stabilität Ihres Produktes, es sorgt gleichzeitig auch für eine längere Frische. Bestens geeignet ist es somit für alle Arten von Brühwurst im Glas oder auch gekochte Mettwurst.

Wir haben Ihr Interesse geweckt?! Fragen Sie Ihren Kundenberater oder kontaktieren Sie uns direkt:

Scheid AG & Co KG

Geschmack und Technologie für die Lebensmittelherstellung

Clasenweg 6-9, 66802 Überherrn/Saar
Telefon (068 36) 46 0, Fax (068 36) 46-38
info@scheid-gewuerze.de,
www.scheid-gewuerze.de

