

Gourmetpulver - Brown, 60g Würfeldose

[Zum ausgewähltem Artikel »](#)



Hersteller:

Artikelnr.: GD001xQ

Lieferzeit: ca.zur Zeit nicht lieferbar

18,99 EUR

316,50 EUR pro kg

inkl. 7 % MwSt. zzgl. Versandkosten

(Datum: 13.02.2026 - 11:09 Uhr)

Artikelbilder:



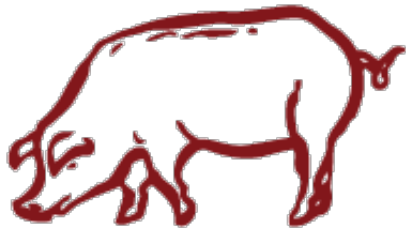
Produktbeschreibung:

Passt hervorragend zu:

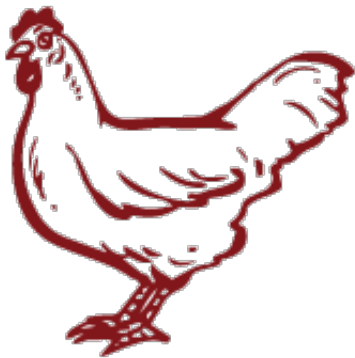
•



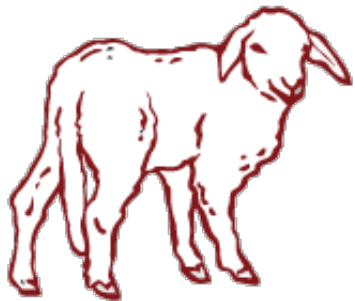
•



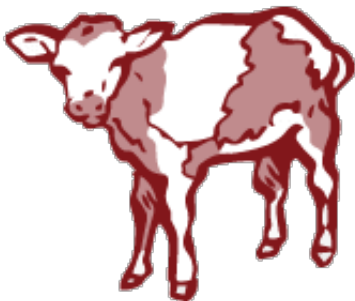
•



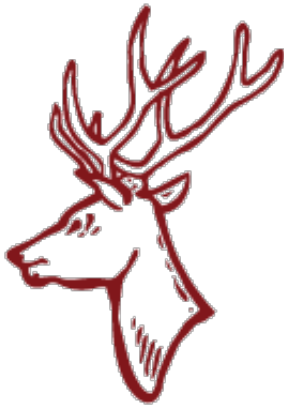
•



•



•



•



Herstellung:

Ein Klassiker unter den Gewürzen, auch bekannt als Mole, haben wir diese Mischung durch Zugabe allerbesten Produkte auf ein neues Level gehoben. Durch die liebevolle Abstimmung von 13 hervorragenden Einzelzutaten, wie bester Valrhona-Schokolade, feinstem Kokosblüten-Zucker, Bourbon- Vanille, Tellicherry Pfeffer oder Piment d'Espelette Chili ist hier etwas ganz Besonderes entstanden. Auf die Zugabe von Salz, Knoblauch, Kräutern oder Aromastoffen wurde bewusst verzichtet.

Geschmack:

Die extravaganten Aromen von bester Valrhona Schokolade, Mandeln, feinstem Kokosblüten-Zucker, Bourbon-Vanille, Tellicherry Pfeffer und Piment d'Espelette Chili machen viele Gerichte zu außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen.

Verwendung:

Das beste Gewürz für Wild, wie z. B. zu Reh oder Hirsch. Doch auch so bekannte Speisen wie Fleischragout oder Chili con Carne werden dadurch zu besonderen Gerichten. Probieren Sie es zu Pilzen, Sie werden überrascht sein!

Zutaten:

Gewürzzubereitung, Zutaten: Valrhona Schokolade, Mandeln, Tomaten, Muskatblüte, Kokosblütenzucker, Lucuma, Bourbon Vanille, Tellicherry Pfeffer, Piment d'Espelette Chili, Amchor, Anis, Asant, Nelken.

[TAB:Spezifikationen]

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN	
Produktname	Brown
Verkehrsbezeichnung	Gewürzzubereitung

Herkunftsland	Österreich
Lagerung	Kühl, dunkel und trocken lagern!
Haltbarkeit	24 Monate ab Produktionsdatum
Gentechnik	Enthält keine GVO Produkte!
Glutenfrei	Ja
Laktosefrei	Ja
Vegetarisch	Ja
Vegan	Ja
Verwendung	Rind, Schwein, Huhn, Lamm, Kalb, Wild, Gemüse
Zutaten	Gewürzzubereitung, Zutaten: Valrhona Schokolade, Mandeln, Tomaten, Muskatblüte, Kokosblütenzucker, Lucuma, Bourbon Vanille, Tellicherry Pfeffer, Piment d'Espelette Chili, Amchor, Anis, Asant, Nelken.



JUERGEN DROSS
PROFESSIONAL
SERVICES GMBH

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44 · D-35630 Ehringshausen-Katzenfurt
Tel.: +49-6449-92897919 · Fax: +49-6449-92897911
E-Mail: info@dross-professional-services.com
<https://www.dross-professional-services.com>



www.germanoutletstore.de - www.kf-gastrobraeter.de - www.mue-gasbraeter.de - www.justus-ofenshop.de - www.justus-grillshop.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß - Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 - Umsatzsteuer-Ident-Nr: DE 268482647
Verantwortlich gemäß § 55 RStV: Jürgen Droß - Kirchstraße 44 - 35630 Ehringshausen