



**JUERGEN DROSS
PROFESSIONAL
SERVICES GMBH**

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44
D-35630 Ehringshausen

Tel: +49(0)6449-92897919
Fax: +49(0)6449-92897911
E-Mail: info@germanoutletstore.de
www: www.germanoutletstore.de


Geschäftsführer: Jürgen Droß
Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907
Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE268482647

Datum: 20.05.2026
Angebotnummer: 1779262244

Angebot

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Ihrer gewählten Konfiguration haben wir Ihnen folgendes Angebot gemacht:

Bild	Artikel	Preis
	Gourmetpulver - Red, 70g Würfeldose Hersteller: Artikelnr.: GD002xQ 221,29 EUR pro kg	15,49 EUR

inkl. 7 % MwSt.:	1,01 EUR
Versandkosten:	0,00 EUR
Summe:	15,49 EUR

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

Passt hervorragend zu:

•

Herstellung:

Ein Gewürz für alle Fälle! Es lebt, wie so viele Gewürze, von der Qualität der Zutaten. Pulver aus sonnengereiften Tomaten, bester ungarischer Paprika und der Königin unter den Chilis, das mildfruchtige Piment d'Espelette. Auf die Zugabe von Salz, Knoblauch, Kräutern oder Aromastoffen wurde bewusst verzichtet.

Geschmack:

Die kräftigen Aromen von Tomate, Paprika, Chili und dem Karamellgeschmack des Kokosblüten-Zuckers machen diese Gewürzmischung zum Allrounder.

Verwendung:

Ob zu gebratenem oder gegrilltem, dunklem oder hellem Fleisch oder zu Fisch – diese Gewürzmischung verleiht den Gerichten eine mediterrane Note. Aber auch der Pasta, Kartoffeln oder Gemüse gibt dieses Gewürz den entscheidenden Kick.

Zutaten:

Gewürzzubereitung, Zutaten: Tomaten, Paprika, Orangenschale, Kokosblütenzucker, Tellicherry Pfeffer, Piment d'Espelette Chili, Asant, Lucuma.

[TAB:Spezifikationen] PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Produktname	Red
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	Huhn, Kalb, Lamm, Rind, Schwein, Wild
Zutaten	Gewürzzubereitung, Zutaten: Tomaten, Paprika, Orangenschale, Kokosblütenzucker, Tellicherry Pfeffer, Piment d'Espelette Chili, Asant, Lucuma.