

Neu im Gewürzregal! Die richtige Würze für die liebsten Gerichte

Natürlich sind Geschmäcker verschieden, aber es gibt ein paar Speisen, die eine eingeschworene Fangemeinschaft vorweisen können. Damit unsere Lieblingsgerichte fantastisch schmecken und einfach zubereitet werden können, hat das SONNENTOR Team eigene Gewürzmischungen dafür ausgetüftelt. Gilt die Vorliebe Spaghetti, Maccheroni und Tagliatelle? Oder erfüllt ein würziger Burger die kulinarischen Sehnsüchte? Ist herzhaftes Ofengemüse was für Leib und Seele? Oder schlägt das Herz für süße Speisen wie Waffeln und French Toast? Zu all diesen Fragen bietet der Gewürzspezialist köstliche Antworten!



Burger Gewürz

Diese Mischung mit Zwiebelstücken, Paprikaflocken, Bockshornklee, Estragon und vielen weiteren köstlichen Zutaten verleiht jedem Patty legendäre Würze – ob klassisch aus Fleisch oder rein pflanzlich. Auch knusprige Falafel und Ofengemüse legen damit ordentliche Soli hin, Chutneys oder Bowls sind on fire.

60g Packung / UPV 3,99 Euro

Pommes Gewürz – erst ab 1. September 2024 erhältlich!

Diese Mischung aus Meersalz, Paprika, Rosmarin, Kurkuma, Bockshornklee, Knoblauch und Piment sorgt für unvergesslich würzige Pommes aus (Süß-)kartoffeln oder Gemüse.

35 g Packung / UVP 3,99 Euro

Bolognese Gewürz

Pasta ist die nahrhafteste Form reiner Amore! Ob Spaghetti, Tagliatelle oder Rigatoni, mit stundenlang geköcheltem Ragù oder schnell improvisiert, ob vegan oder klassisch mit Fleisch: Das Bolognese-Gewürz ist die Antwort auf sehr viele Pasta-Fragen. Zu den Zutaten zählen unter anderem Karottenstücke, Paprika, Tomatenflocken, Lorbeerblätter und auch eine Prise Zimt. Tipp: Das Bolognese-Gewürz verfeinert auch Eintöpfe.

40g Packung / UVP 3,99 Euro

Sommergemüse

Damit die reiche Ernte aus dem Garten ruckzuck zum schnellen Mittagessen für warme Tage wird, haben SONNENTOR Produkt:artistinnen diese Rezeptur kreiert. Mediterrane Klassiker wie Rosmarin und Salbei machen alles von Aubergine bis Zucchini zum sommerlichen Geschmackserlebnis. Ob im Ofen oder in der Pfanne, eine gelingsichere Mischung.

35 g Packung / UVP 3,99 Euro



Zimt, Zucker & Co

Für diese raffinierte Mischung haben sich Zimt und Zucker unter anderem mit Kardamom und Tonkabohne zusammengetan. So wird auch Süßspeisen ein würziger Touch verliehen. Eine affenstarke Rezeptur!

90 g Packung / UVP 3,99 Euro

Geschenk-Tipp für die Winterzeit: Diese Mischung gibt es auch mit weihnachtlichem Etikett und klingendem Namen: „Zimtflöckchen, Zuckerröckchen“.

70 g Streudose / UVP 4,99 Euro

Gut gemischt!

Egal ob für den eigenen Genuss oder zum Schlemmen mit Familie und Freunden: Diese Gewürze sind die Basis, damit unsere Lieblingsrezepte zu Hause für große Geschmacksmomente sorgen. Die Produkt-Artist:innen von SONNENTOR haben das Verhältnis der Zutaten mit viel Liebe und Sorgfalt aufeinander abgestimmt. Jede dieser Mischungen vereint die Aromen ganz vieler unterschiedlicher Gewürze. Also auch ein Must-Have für alle, die nur ein kleines Gewürz-Regal befüllen können.

Liebblingsrezepte neu interpretiert

Ein Blick auf die neusten Kreationen aus der SONNENTOR Küche:

[Köstliche Lasagne Suppe](#)

[Ausgefallene Bowl mit Burger Gewürz](#)

[Bunte Bowl mit Sommergemüse Gewürzmischung](#)

[Himmlische Cinnamon Bun Pankakes](#)

PR-Bildmaterial

Bilder gibt's in unserer Online-Galerie: <https://sonnentor.canto.de/v/media/landing?viewIndex=0>

Weiteres Bildmaterial kann jederzeit per Mail an presse@sonnentor.at angefragt werden.

Rückfragehinweis Presse

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Marie-Theres Feytl-Chaloupek

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at