



INHALTSANGABE „Einmal um die ganze Welt“ | Seite 1/2

Beschreibung:

Die größte Sehenswürdigkeit, die es gibt, ist die Welt – sieh sie Dir an!“ Wie Recht er hatte, der gute Kurt Tucholsky – aber manchmal kann man halt nicht so wie man gern möchte. Aber kommen Sie einfach mit auf unsere kleine Weltreise. 12 ganz besondere Soßen versprechen 12 mal ein herrliches Genusserlebnis!

INHALTSANGABE / PRODUKTANGABEN EINZELN			
Produkt	Einzelbeschreibung	Menge	Inhaltsstoffe
Ragù a la Parma	Festliche Bolognese mit Parmaschinken & Salami	270 ml	Zutaten: Parmaschinken, Luftgetrocknete ital. Salami, Rinderhackfleisch, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, Tomatenmark, Rotwein, Rinderbrühe, Thymian, Oregano
Spaghetti a la Garda	Herrliche Soße zur leckeren Pasta Pikant & würzig	270 ml	Zutaten: Luftgetrocknete ital. Salami, Tomaten, Lauch, Sellerie , Knoblauch, Zwiebeln, Möhren, Meersalz, Pfeffer, Olivenöl, Gemüsebrühe, Thymian, Basilikum Oregano
Ratatouille aus der Provence Vegetarisch	Ein Füllhorn aus erntefrischen Gemüsesorten, mediterran abgeschmeckt! Sehr lecker mit Reis oder einfach mit einem Baguette serviert!	270 ml	Zutaten: Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Paprika, Gemüsebrühe, Basilikum, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Zitronensaft
Portugiesische Soße Vegetarisch	Kirschtomaten & Birnen Fruchtiger Soßentraum Mit Reis oder einer guten Pasta genießen!	270 ml	Zutaten: gelbe und rote Kirschtomaten, Birnen, Zwiebeln, Knoblauch Ingwer, Gemüsebrühe , Brauner Zucker, Tomatenmark, Heller Balsamessig, Olivenöl, gehackte Tomaten, Chiliflocken, Koriander, Thymian, Salz Pfeffer
Türkische Auberginensoße Vegetarisch	Kräftig – Würzig – angenehme Schärfe Sehr lecker mit einem frischen türkischen Pide (Fladenbrot) !	270 ml	Zutaten: Auberginen 40%, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl Harissa, Oregano, Salz, Pfeffer, Zucker, Kapern, schwarze Oliven Tomaten, Gemüsebrühe , Wasser
Ungarisches Paprika- Feuer Vegetarisch	Herrlich scharfe Paprika-Soße nach original ungarischem Rezept Mit Reis oder einer leckeren Pasta genießen!	270 ml	Zutaten: rote Linsen, gelbe Linsen, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ingwer Butter , Kardamon, Gemüsebrühe , Koriander, Tomaten, Kreuzkümmel, Kurkuma
Veggi Gruß aus San Francisco Vegetarisch	Sehr leckere Tofu-Bolognese Am besten mit einer guten Pasta genießen!		Zutaten: Tofu (42%), Zwiebel, Möhren, Staudensellerie , Tomaten Gemüsebrühe , Rapsöl, Salz, Pfeffer, Zucker, Rotwein
Chili con Carne nach texanischer Art	Eine Mischung aus texanisch und mexikanisch! In jedem Fall schön scharf! Mit einem knusprigen Weißbrot ein Hochgenuss!	270 ml	Zutaten: Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch Paprikaschote, Chilischote, Mais, Kidneybohnen, Gemüsebrühe , helles Bier, Sonnenblumenöl, Tomatenmark, Rotwein, Salz, Pfeffer
Thailändische Erdnuss Ingwer Soße Vegetarisch	Exotisch, Cremig, leichte Schärfe – halt asiatisch! Sehr lecker mit Reis oder asiatischen Nudeln!	270 ml	Zutaten: Ingwer, Knoblauch, Kokosöl, Thai, Curry-Paste, Kokosmilch, Erdnussbutter, Soja Soße, Gemüsebrühe, Karotten, Paprika, Lauchzwiebeln, Sesamkerne
Hähnchen in Erdnuss- Curry- Soße nach taiwanesischer Art	Curry - Zimt – Koriander – eine unglaubliche Kombination! Sehr lecker mit Reis oder asiatischen Nudeln!	270 ml	Zutaten: Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer, Currypaste, Tomatenmark, Gemüsepaste, Erdnussbutter, Pflanzliches Öl, Rohrzucker, Koriander, Salz, Pfeffer, Zimt
Original indisches DAL Vegetarisch	Aus zweierlei Linsen und vielen exotischen Gewürzen! Sehr lecker mit Vollkornreis oder indischen Naan – Brot!	270 ml	Zutaten: rote Linsen, gelbe Linsen, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ingwer, Butter, Kardamon, Gemüsebrühe, Koriander, Tomaten, Kreuzkümmel, Kurkuma



Produkt	Einzelbeschreibung	Menge	Inhaltsstoffe
Indonesische Kokos-Kürbis-Suppe bzw. Soße	Besonders feines Rezept aus Bali! Als leckeres Süppchen genießen oder über eine Portion Reis geben und als sättigende Mahlzeit schlemmen!	270 ml	Zutaten: Kokosmilch, Kürbisfleisch, Paprikaschoten, Zwiebeln, Knoblauch, Öl, Madras-Currypulver, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Gemüsepaste

**Keine Zeit zum aufwendigen Kochen? Dann sind unsere Soßen genau das Richtige für Sie!
Glas öffnen, entweder in der Mikrowelle erhitzen oder in einem kleinen Topf erwärmen.
Leckeren Parmesan oben drauf – Fertig & Genießen!**