

Thai-Produkte



Chilischoten Rot - 100gr Beutel

Nicht wegzudenken aus der asiatischen Küche. Verleiht jedem Gericht ein wenig Feuer! Heizt nicht nur ein, sondern wirkt auch dekorativ und gibt dem Gericht eine authentische Geschmacksnote!

Verwendung:

Zum schärfen aller Gerichte, Curry-Pasten, Dekorationen.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Chilischoten Grün - 100gr Beutel

Nicht wegzudenken aus der asiatischen Küche. Verleiht jedem Gericht ein wenig Feuer! Die leicht mildere Variante der roten Chilischote. Wird früher geerntet wodurch sein prächtiges Grün zur Geltung kommt.

Verwendung:

Zum schärfen aller Gerichte, Curry-Pasten, Dekorationen.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Okra - 100gr Beutel

Werden meistens ganz verwendet. Sind vom Geschmack her mild, etwas säuerlich und pfeffrig. Beim Kochen gibt die Schote eine schleimige Substanz ab, die sich zum Eindicken von Speisen eignet.

Verwendung:

Eignet sich für Eintöpfe, oder gedämpft als Dip-Gemüse.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Mini-Maiskolben - 125gr Beutel

Mini-Mais ist Zuckermais, der schon mit 10 cm Länge geerntet wird. Schmeckt süsslich und erinnert an rohen Mais. Häufig anzutreffen in verschiedensten Wok-Gerichten.

Verwendung:

Längs halbieren oder in kleine Stücke schneiden. In verschiedensten Gerichten oder roh zum Dippen.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Eierpflanze Klein - 100gr Beutel

Die kleine Variante der Eierpflanze. Ist sehr bitter im Geschmack. Findet man hauptsächlich in Curry-Gerichten wieder.

Verwendung:

Werden ganz in die Gerichte gegeben.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Eierpflanze Weiss - 200gr Beutel

Ist eine Auberginenart, welche in der thailändischen Küche oft verwendet wird. Schmeckt leicht süss und bitter.

Verwendung:

Eierpflanze vierteln oder sechsteln. In allen möglichen Gerichten oder roh zu Dips.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Asia-Frühlingszwiebeln - 100gr Beutel

Tägliche Zutat in der thailändischen Küche. Mit ihrem milden Geschmack und feinem Laucharoma ist diese Frühlingszwiebel eine vielseitig einsetzbare Zutat.

Verwendung:

Hauptsächlich wird nur das Grün verwendet. Die grünen Stengel in kleine Stücke schneiden und dem Gericht beifügen. Oft in Wok-Gerichten, Dekorationen oder Salaten anzutreffen.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Koriander mit Wurzel - 100gr Beutel

Ohne Koriander läuft nichts in der thailändischen Küche. Besticht durch den sehr charakteristischen leicht seifigen Citrus-Ingwer-Geschmack. Nicht nur besonders lecker sondern auch Gesund.

Verwendung:

Blätter klein schneiden und hinzufügen. Die Wurzel lässt sich ganz oder auch klein gehackt, in verschiedenen Pasten, Saucen und Suppen verwenden.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Galangalwurzel - 100gr Beutel

Gehört zu den Ingwergewächsen, hat allerdings einen intensiveren und schärferen Geschmack als der Herkömmliche. Schmeckt Scharf-bitter mit einer seifigen Komponente.

Verwendung:

Knolle schälen und in dünne Scheiben schneiden. Hauptsächlich in Suppen oder Curry-Pasten anzutreffen.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Schlangenbohnen - 500gr Beutel

Die langen grünen Bohnen, erinnern nicht nur optisch sondern auch geschmacklich an grüne Bohnen. Sind allerdings ein wenig zarter im Geschmack.

Verwendung:

Wird in kleine Stücke geschnitten und in verschiedensten Gerichten oder roh zum dippen genossen.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Bananenblätter - 500gr Beutel

Die großen grünen Blätter der Bananenpflanze werden in der asiatischen Küche gerne zum Einwickeln empfindlicher Speisen wie Fisch oder Geflügel verwendet, in denen diese dann gedämpft werden. Geben an die Gerichte einen zart würzigen Geschmack ab.

Verwendung:

Verwendbar um Fisch, Fleisch und Reis im Blatt zu dämpfen oder grillieren. Sehr dekorativ z.B. als Einwegteller.

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Thai Mix - 500gr Schale

Eine Thai-Gemüse-Mischung mit allem notwendigen um ein leckeres thailändisches Gericht zu zaubern! Verpackung enthält eine Banderole mit passendem Rezept. Ideale Portion für 2-3 Personen.

Enthält:

- Schlangenbohnen
- Baby Mais
- Okra
- Chili rot
- Chili grün
- Limonengras
- Eierpflanze Weiss
- Limonenblätter in Oel
- Schalotten
- Fingerwurzel
- Galangal
- Ingwer

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C



Green Curry - 500gr Schale

Eine Thai-Gemüse-Mischung mit allem notwendigen um ein leckeres grünes Curry zu zaubern! Verpackung enthält eine Banderole mit passendem Rezept. Ideale Portion für 2-3 Personen.

Enthält:

- Grüner Spargel
- Kefen
- Fischsauce
- Chili rot
- Curry Paste grün
- Kokospulver
- Eierpflanze Weiss
- Limonenblätter in Oel
- Pfeffer grün
- Zitronengras
- Eierpflanze Klein

Lagerung:

Gekühlt bei 8-12°C