



TANDOORI MASALA

CHF 10.00 CHF 17.00 inkl. MwSt.

Pfeffersack & Söhne

Füllmenge: 50g
Ursprung: Indien
inkl. Keramiktopf, handgefertigt



SKU: 211

Kategorien: [Delikatessen](#), [Deutschland](#), [Gewürze / Chili / Pasten](#), [Gewürzmischungen](#), [Pfeffersack & Soehne](#)

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Das Tandoori Masala ist eine wahre Aromaexplosion. Das Masala ist eine klassisch, indische Gewürzmischung und wird für jede Art von Fleischgericht verwendet. Verschiedenste Aromen werden in diesem Mix zur höchsten Harmonie vereint. Anders als in manche anderen Mischungen kommt sogar echter Safran in den Keramiktopf, der für eine wunderbare Farbe sorgt.

Diese Mischung wird nach streng geheimem Rezept der Manufaktur Pfeffersack&Söhne hergestellt. Um die ätherischen Öle und feinen Aromen zu erhalten, rösten sie die Mischung kurz vor der Verwendung an. Danach zerstoßen sie es fein in einem Mörser und reiben das Fleisch ein. Achtung, verwenden sie das Tandoori Masala nur sparsam und vermeiden sie so eine Überwürzung.

Zutaten: Paprika, Kreuzkümmel, Koriandersaat, Ceylon Zimt, Stangenpfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Chili, Gewürznelke, Muskatnuss, Cardamom, Bockshornklee, echter Safran