



# BIO Gewürzmischungen von TANDOORI WORLD nach den Originalrezepturen des ROYAL BOMBAY PALACE

## TANDOORI MASALA

Die Mischung verzaubert mit ihrer sinnlich-indischen Frische und runden Schärfe jedes Gericht. Tandoori Masala eignet sich besonders **gut für Marinaden**. Das Zusammenspiel der einzelnen Bio Gewürze unterstützt die Abwehrkräfte unseres Körpers. Hing gilt als der Tausendsassa unter den Gewürzen: verdauungsfördernd, schmerzlindernd, appetitanregend

Zutaten: Steinsalz unjodiert\*, Kreuzkümmel, Koriander Samen, Paprika edelsüß, Knoblauch, Ingwer, Cayenne Chili, Liebstöckel (Kraut), Hing (Asant)

## GARAM MASALA „heißes Gewürz“

Die nordindische Gewürzmischung **gilt als das Salz und der Pfeffer der indischen Küche** und ist einfach nicht wegzudenken. Neben den „Tandoori-Gerichten“ gilt sie als eine der hierzulande bekanntesten Mischungen. Garam Masala regt neben der Verdauung auch die Durchblutung an. Zudem schärft sie auch den Sinn für das Sinnliche!

Zutaten: Steinsalz unjodiert\*, Koriander Samen, Cassia Zimt, Kardamom grün, Nelken, Sternanis, Lorbeer, Muskat, Kreuzkümmel (Die Gewürze sind nicht geröstet)

## MEAT MASALA

Die köstliche Mischung aus feinsten Bio Gewürzen **verfeinert Fleisch** mit einer leichten indischen Note. Die Zusammensetzung stärkt das Immunsystem und kurbelt die Verdauung an. Anis wirkt vielseitig und verleiht eine pikant süßliche Note. Schwer Verdauliches wird wieder „genießbar“ gemacht. Zudem verleiht es jedem Gericht einen unglaublichen Geschmack und Duft.

Zutaten: Steinsalz unjodiert\*, Koriander Samen, Kreuzkümmel, Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Anis, Muskat, Hing (Asant), Cayenne Chili, Kardamom grün, Nelken

## FISH MASALA

Zarter Fisch mit einem Hauch von Indien. Diese harmonisch abgestimmte Bio Gewürzmischung **gibt jedem Fisch das gewisse Etwas**. Die sorgfältig ausgewählten Zutaten „entfachen das Verdauungsfeuer“ und neben Ingwer und Kurkuma brilliert Thymian als vielseitiges Heil- und Gewürzkraut, das dem Fisch auch einen mediterranen Kick verleiht.

Zutaten: Steinsalz unjodiert\*, Kreuzkümmel, Koriander Samen, Thymian, Muskat, Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Liebstöckel (Kraut), Hing (Asant)

