



Mit GEFRO abtauchen in eine andere Welt

Kulinarischer Ausflug nach Fernost: GEFROS neue BIO Würzmischung Thai Curry

Die asiatische und auch die thailändische Küche werden immer beliebter. Kein Wunder: Sie sind herrlich bunt und vielfältig und verwöhnen den Gaumen mit exotischen Aromen – insofern die Gerichte richtig gewürzt sind. Denn häufig wird hierzulande so großzügig in die Gewürzdosen gegriffen, dass die Zutaten schließlich nicht mehr zu unterscheiden sind. Bei der neuen BIO Würzmischung Thai Curry beweist GEFRO ein feines Händchen für die perfekte Kombination aus Würze und Schärfe, die die Aromen der Zutaten hervorragend zur Geltung bringt. Dieser Allrounder verleiht jedem Gericht den charakteristischen Geschmack von Fernost und holt so die asiatisch-thailändische Küche ganz einfach nach Hause.

Sorgfältig zusammengestellte Zutaten für eine exotische Würze

Schon der Duft der BIO Würzmischung Thai Curry erinnert an das einzigartige Aroma der asiatischen und thailändischen Küche. Für das unverwechselbare Geschmackserlebnis kombiniert GEFRO die leichte, angenehm fruchtige Schärfe von Paprika, Ingwer, Chili und schwarzem Pfeffer mit frischen sowie leicht süßlichen Noten. Unverzichtbar sind außerdem das kräftige fruchtige Zitronengras sowie Koriander und geschmacksintensiver Curcuma. Damit trifft GEFRO die vollmundige und warm-würzige Mischung, die die beliebte Thai-Küche auszeichnet. Die BIO Würzmischung Thai Curry kann aber nicht nur geschmacklich, sondern ebenfalls mit qualitativ hochwertigen Bio-Zutaten überzeugen, die ohne Gentechnik angebaut werden. Außerdem ist sie frei von Farb- und Konservierungsstoffen sowie zugesetzten Aromen. Auch auf gehärtete Fette wird bewusst verzichtet, ebenso wie auf Palmfett und Palmöl. Darüber hinaus ist die Würzmischung lactosefrei, glutenfrei und für Vegetarier und Veganer geeignet.

Der asiatische Allrounder

Vom traditionellen Pad Thai, über die beliebte Ente süß-sauer bis hin zu cremigen Currygerichten – die GEFRO BIO Würzmischung Thai Curry verleiht allen Asia- und Thaigerichten ganz einfach die unverwechselbare, exotisch Würze. Besonders Currys liegen dank ihrer vielfältigen Zubereitungsmöglichkeiten im Trend. Wer Inspiration sucht, kann beispielsweise das klassische Thai-Curry mit Duftreis probieren. Das ist nicht nur simpel in der Zubereitung, sondern dank seiner sämigen Konsistenz außerdem ein absolutes Wohlfühlessen.

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO GmbH & Co. KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu



Besonders beliebt sind zum Beispiel auch die knusprigen Thai-Frühlingsrollen, die mit der Thai Curry Würzmischung gelingen wie beim Lieblingsrestaurant um die Ecke. Sie eignen sich zum Beispiel auch hervorragend als Vorspeise oder Fingerfood. Die asiatische Küche hat aber ebenso fruchtig-frische Rezepte zu bieten. Wie wäre es beispielsweise mit Hähnchenspießen auf Zitronengras mit Currysauce?

Die genannten Rezepte finden Sie unter:

Thai-Curry klassisch mit Duftreis

<https://www.gefro.de/rezepte/asia-kueche-thai-food/thai-curry-klassisch-mit-duftreis/>

Hähnchenspieße auf Zitronengras mit Currysauce

<https://www.gefro.de/rezepte/fleischgerichte/gefluegel/haehnchenspiesse-auf-zitronengras-mit-currysauce/>

Knusprige Thai Frühlingsrollen mit Dip

<https://www.gefro.de/rezepte/asia-kueche-thai-food/knusprige-thai-fruehlingsrollen-mit-dip/>

Für weitere einfallsreiche Rezeptideen besuchen Sie www.gefro.de.

BIO Würzmischung Thai Curry 130g 4,90 €

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO GmbH & Co. KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu