

Vital Cuisine

Naturbelassene Gewürze ...auch für Allergiker

Alle Produkte sind vegan hergestellt und frei von künstlichen Aromen, Konservierungsmitteln, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen, Glutamat, Milchzucker (Lactose) und Gluten.



Sortiments- und Preisliste 2024

Gewürzmischungen:

American potato

Für alle gebratenen, gebackenen und frittierten Kartoffelgerichte

Bärlauchsalz

Verleiht Suppen, Saucen, Gemüse und Salat den typischen Bärlauchgeschmack

Café de Paris (ohne Salz)

Klassisches Gewürz aus der französischen Küche für warme und kalte Saucen, Dips, Kräuterbutter und vieles mehr (A1)

Caribic Spice

Tropisch, rassig für Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Tofu und Reisgerichte

Chinatown

Zaubert den verführerischen Duft Chinas in die heimische Küche. Für alle Wok-Gerichte mit Fleisch, Fisch, Tofu und Gemüse.

Churrasco Brasil

Die brasilianische Art Fleisch zu würzen. Feurig-würzig auch für Gemüse, Tofu und Fisch. Als Marinade mit Öl zu einer Paste verrühren.

Curry Maharani (ohne Salz)

Der Geschmack Indiens in dezenter Schärfe und Harmonie (A1, A2)

Feuerteufel (ohne Salz)

Der Scharfmacher für fast alle Speisen

Fisch & Meer

Würze mit Zitrone und Kräutern, passt zu fast allen Fischgerichten (A1)

Fleisch & Grill

Passt nicht nur zu Fleisch, sondern auch zu Fisch, Gemüse, Tofu und vegetarischen Speisen. Als Marinade mit Öl zu einer Paste verrühren (A1)

Fuego español ohne Salz

Das Feuer Spaniens als Rub zum Marinieren von Fleisch, Fisch, Tofu und allen Fleischalternativen sowie zum rassigen Würzen von vielen Speisen.

Gartenkräuter & Gemüse (ohne Salz)

Kräftiges Kräuter- und Gemüsebouquet, hervorragend in Suppen, Eintöpfen und Saucen

Gemüsebouquet (salzarm)

Als Gemüsebouillon (1 TL für 2,5 dl) und zum Würzen von Suppen, Gemüse, Teigwaren-, Reis- und vegetarischen Gerichten (A3)

Goût provençal

Bringt den Geschmack der Provence in Gerichte mit Lamm, Schwein, Geflügel, Fisch, Tofu und Gemüse (A1)

Gusto italiano

Verleiht allen Teigwarengerichten, Pizza, Crostini, Reis, Fleisch, Saucen, Fisch und Gemüse das typisch italienische Aroma

Kräuter & Blüten

Verleiht Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Eierspeisen, Kräuterbutter, Kartoffeln und Dips einen feinen Kräutergeschmack

Kräuter der Provence (ohne Salz)

Unverfälschter Kräutergeschmack, der Ferienstimmung aufkommen lässt

Kräutersalz

Universelle Würze mit dezentem Kräutergeschmack, für fast alles

Kräuter-Vitalwürze (salzreduziert)

Feines Kräuteraroma zu Salat, Gemüse, Suppen, Saucen, Kartoffeln, Eiern usw.

Raclette & Käse (ohne Salz)

Zum Würzen von Raclette, Käsekuchen, Fondue, Käseschnitten und weiteren Käsespeisen

Salat-Mix

Für eine geschmackvolle, schnelle und kalorienarme Salatsauce (A1)

Smoky-BBQ

Würze mit dezentem Raucharoma für Fleisch, Fisch, Grillkäse, Tofu, Gemüse und vieles mehr

Spargel & Gemüse

Feine Würze für Spargelgerichte und fast alle Gemüse, gut auch auf gekochten Kartoffeln und in Suppen

Tasty Thai

Rassige Würze für Suppen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Tofu, Vegetarisches und Gemüse (A2)

Tiroler Brotgewürz (ohne Salz)

Aromatischer Geschmack für rustikales Brot und Backwaren

Vital-Aroma

Universalwürze für Suppen, Saucen, Gemüse, Salat, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Eier und vegetarische Speisen (A1)

Vitalwürze rassig (salzreduziert)

Würzt Fleisch, Suppen, Saucen, Fisch, Gemüse, Tofu und vegetarische Speisen

Wald & Garten

Feiner Pilz- und Kräutergeschmack für Suppen, Saucen, Gemüse, Kartoffeln, Reis, Teigwaren, Spätzli, vegetarische Gerichte, usw.

Wild (ohne Salz)

Das typische Aroma für Wildgerichte; auch gut zu Rind, Lamm und in Sauerkraut

1001 Nacht

Orientalische Aromen für Fleisch- und Gemüsegerichte, Tofu, Couscous und vieles mehr

Süsse Mischungen:

Adventszauber

Gewürz-Zucker für Backwaren, Speisen und Getränke

Erdbeer-Zucker

Feiner Erdbeergeschmack für Desserts, Quark- und Joghurtzubereitungen, in Gebäck und Tee

Lebkuchen & Biber (ohne Zucker)

Feine Gewürze zu Lebkuchen, weiteren Backwaren und Desserts. Auch fein in Gewürzsauces zu Fleisch.

Vanillezucker

Echter Vanillegeschmack für edle Süßspeisen

Zitronen-Orangen-Zucker

Frisches Citrus-Aroma für Backwaren, Süßspeisen und Getränke

Saucen:

Béchamel & Velouté

Béchamel ist die klassische Basis für Gratins. Velouté ist die weiße oder helle Sauce zu Fleisch, Fisch, Pilzen und Gemüse.

Chili-Mix für Dip und Gewürzbutter

Feurig-würzig für Fleisch, Fisch, Gemüse und zu allen Fleischalternativen.

Currysauce Madras

Das indische Aroma für Reisgerichte, Gemüse, Fisch, Fleisch, Eierspeisen, Tofu und alle Fleischalternativen.

Jägersauce

Vorzüglich zu Jägerschnitzel, Fleisch & Wurstwaren, Wild, Geflügel, Tofu und allen Fleischalternativen.

Kräuter-Mix für Dip und Kräuterbutter

Kräftige, fein ausgewogene Kräuternote. Passend zu Gemüse, Salaten, Fleisch und Fisch, sowie auch zu allen Fleischalternativen.

Kräutersauce «Café de Paris»

Die ideale Begleitung zu Spargeln und anderen Gemüse, Spaghetti, Fisch, Fleisch, Tofu und allen Fleischalternativen.

Sauce Hollandaise

Der perfekte Begleiter für frischen Spargel aber auch zu weiteren Gemüse. Sie passt ebenso zu Fisch- oder Fleischgerichten und als Sauce für Gratins.

Sauce Hubertus (für Wildgerichte)

Vorzüglich zu Wild, Wildgeflügel, Schlachtfleisch, Tofu und allen Fleischalternativen.

Tomatensauce «della Nonna»

Vorzüglich zu Pastagerichten, Gemüse, Bologneser Sauce, Fisch, Fleisch, Tofu und allen Fleischalternativen.

Ungarische Sauce

Passt ausgezeichnet zu Gulasch, Paprika-Schnitzel, Paprika-Hähnchen, Wurst, Fisch, Tofu und allen Fleischalternativen.

Vinaigrette (kalte Kräutersauce)

Passt sehr gut zu Spargeln, zu Siedfleisch und als Dressing für Blattsalate, Kartoffelsalat, Wurst-, Käse-, Fleischsalate und vieles mehr.

Vital-Sauce (braune Grundsauce)

Vorzüglich zu Fleisch, Wurst, Fisch, Teigwaren, Pilzgerichten, Gemüse, Tofu und allen Fleischalternativen.

Einzelgewürze / Kräuter

Im Webshop ist eine Vielzahl an reinen Gewürzen und Kräutern erhältlich.

Direktbestellung bei:

www.vital-cuisine.ch

Die würzigste Seite der Ostschweiz, mit Online-Shop und Monatsrezept.

Dieter Geuter

Dorf 55

9428 Walzenhausen

071 888 71 12

vital-cuisine@geuter.ch

Verkaufseinheiten:

Streuer à 60 ml

Streuer à 100 ml

Streuer à 250 ml

Streuer à 500 ml

Streuer à 1000 ml



Hinweis auf mögliche Allergene:

A1 = Senfpulver

A2 = Sesam

A3 = Sellerie

Spezielle Gewürzmischungen

Für Personen mit gesundheitlichen Einschränkungen / Allergien stellt Vital-Cuisine speziell abgestimmte Mischungen her.

Die Mindestmenge beträgt für jede Sorte einen Streuer mit 500 ml Inhalt.

Der Preis kann vom Standardprodukt abweichen. Bitte kontaktieren Sie uns unverbindlich.

Verkaufsstellen

Naturprodukte Kellenberger GmbH
Platz 230
9428 Walzenhausen

Maxi Quartier Lädeli
Mühltoibel 495
9427 Zelg-Wolfhalden

S'Thaler Lädeli
Dorfstrasse 32
9425 Thal SG

Gesundes Wissen
Kirchplatz 8
9410 Heiden

Sennhütte Thal AG
Dorfstrasse 4
9425 Thal SG

Konsumgenossenschaft
Denner-Satellit
Litenstrasse 2
9411 Reute AR

Stadt-Hofladen RegioHerz
Bahnhofstrasse 2
9000 St. Gallen

Gmüeslädeli Risch
Brüggerhofstrasse 12
9424 Rheineck

Mercato Shop Walzenhausen
Bahnhofplatz, Dorf 42
9428 Walzenhausen

Mercato Shop Appenzell
Bahnhofstrasse 1
9050 Appenzell

Preisliste (Webshop)

Gewürzmischungen

| Produkt | Streuer 100 ml | Beutel 200 ml | Streuer 250 ml | Streuer 500 ml | Streuer 1000 ml |
|------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Alle Gewürzmischungen | 6.50 | 10.50 | 13.50 | 25.00 | 39.00 |

Süsse Mischungen

| Produkt | Streuer 100 ml | Beutel 200 ml | Streuer 250 ml | Streuer 500 ml | Streuer 1000 ml |
|-------------------------------|-------------------|------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Alle Süssen Mischungen | 6.50 | 10.50 | 13.50 | 25.00 | 39.00 |

Saucen

| Produkt | Beutel für ½ Liter | Beutel für 1 Liter |
|--------------------|-----------------------|-----------------------|
| Alle Saucen | 4.90 | 7.90 |

Dips

| Produkt | Inhalt 50 Gramm |
|------------------|--------------------|
| Alle Dips | 4.90 |

Reingewürze und Kräuter

Anis-Samen
Balsamico-Meersalz
Basenpulver
Basilikum
Blüten-Mix
Bockshornklee gemahlen
Bohnenkraut
Chili gemahlen oder geschrotet
Dillspitzen
Estragon
Fenchelsamen
Hefeflocken
Ingwer gemahlen
Johannisbrotkernmehl
Kardamom gemahlen
Knoblauch granuliert
Kokosmilchpulver
Koriander gemahlen
Kreuzkümmel gemahlen
Kümmel ganz oder gemahlen
Kurkuma gemahlen
Lavendel
Liebstöckel gemahlen
Lorbeerblätter gemahlen
Majoran
Meersalz fein
Meersalz geräuchert
Muskatnuss gemahlen
Nelken gemahlen
Oregano
Paprika mild oder scharf
Petersilie
Pfeffer schwarz geschrotet
Pfeffer weiss gemahlen
Pfefferkörner bunt
Rosmarin gehackt oder gemahlen
Salbei gehackt
Schnittlauch
Senfpulver
Sesam-Samen
Sternanis gemahlen
Thymian ganz oder gemahlen
Wacholderbeeren
Zimt gemahlen
Zwiebel granuliert

Literatur

Rezepthefte zu verschiedenen Themen

**Es gelten immer die aktuellen
Preise auf der Website.**

Verkaufseinheiten

Streuer à 60 ml
Streuer à 100 ml
Streuer à 250 ml
Streuer à 500 ml
Streuer à 1000 ml

Geniesser-Sets

Americano
Asia
Dessert-Träume
Hausbäckerei
Mediterraneo
Tradition
Weltenbummler



Geschenk-Boxen

Advent
Asia
Barbecue
Basic
Frühling
Kräuter
Sweet
Vegetarisch
Vital
Wilder Wald

... und weitere



Persönliche Notizen

Die würzigste Seite der Ostschweiz
mit **Online-Shop** und Monatsrezept

www.vital-cuisine.ch

Vital  Cuisine

Dieter Geuter • Dorf 55 • 9428 Walzenhausen
Tel. 071 888 71 12 • vital-cuisine@geuter.ch