

EXIMPO-FŰSZERBÁR KFT. 2017.

7132 Bogyiszló, Balassa u. 1.

Rendelésfelvétel: +36 20 36 56 319, info@eximpo.hu

Termék megnevezése	Kiszereles – Árjegyzék				
FŰSZERSÓK, KEVERÉKEK	250 gr	500 gr	1 kg tasak	5-10 kg tasak/kg	15 kg- (Lédig)/kg
STEAKEK					
Argentín steak fűszerkeverék Hagymák, mustár, bors és finom fűvek szín- és ízvilága. Húsok előfűszerezéséhez.					
Argentín Steak-Grill fűszersó Intenzív aroma, darabos fűszerek dekoratív színvilága. Különleges ízharmonia. x					
Macho Steak fűszersó Karakteres fűszerek harmonikus ízvilága. Mindenfajta húsok előfűszerezésére. Bors, fokhagyma, rozmarin, gyömbér, szegfűbors					
Pecsénye –grill – steak dekor fűszersó Látványos finomfűvek (bazsalikom, rozmarin, oregano) intenzív aromájú fűszerekkel: vöröshagyma, fokhagyma, paprika. Mindenféle húsok fűszerezésére.					
Pecsénye –grill – steak dekor fkeverék A sómentes változat.					
Samba Steak fűszersó Hagyma és bors ízhatása, szegfűszeges felütéssel. Remek ízharmonia					
Steak fűszersó Intenzív fűszerek magyaros ízvilággal. Minden sült húshoz javasoljuk.					
Steakbors/Paradiso fűszerkeverék N Roppantott borsok szín és ízvilága, piros és zöld fűszer-darabok látványával.					
Schweizersteak dekor f.kev. Pikáns, mutatós, tartalmaz fűszerkeverék, mindenféle húsokhoz, raguba, töltelékbe és pácoláshoz. Bors, koriander, mustár, paprika, kömény, hagyma.					
GRILLEK					
Ahogy a Nagymama Grill” Dekoratív külső, különleges telt ízvilág sültetekhez és grillhez. Mustár, paprika, répa, chili, curry, bors, koriander, fokhagyma.					
Barbeque fűszersó Aromás fűvek keveréke füstölt ízel keverve. Paprika, mustár, bors, bazsalikom, majoranna, fokhagyma, kakukkfű, füstölt só.					
GrillCsirke fűszersó Klasszikusan sokoldalú grillfűszer lékötővel, curry és fokhagyma ízvilággal, mindenféle szárnyashoz.					
GrillSertés fűszersó Tipikusan magyaros ízvilág fűszersó, lékötővel.					

<p>Grill fűszerkeverék N Hagyományos ízvilágú, klasszikus fűszerkeverék mindenféle húshoz grillezéséhez. Paprika, bors, fokhagyma, mustár, koriander, kakukkfű, majoranna.</p>					
<p>Grill fűszersó Klasszikus fűszersó mindenféle húshoz, fokhagymával, borssal és finomfűvekkel</p>					
<p>Grillspiess fűszersó Tipikus grill fűszersó paprikával, hagymával és borssal, léköttővel</p>					
<p>Sambaso dekor fűszersó Enyhén csípős és édes, borsos és paprikás különlegesség minden típusú húshoz</p>					
GYROSOK					
<p>Gyros fűszerkeverék Oregánó, bazsalikom, kakukkfű domináns ízei. Gyroshoz, mediterrán sültetekhez, hal különlegességekhez ajánljuk.</p>					
<p>Gyromix dekor fűszersó Mediterrán sültetek sokoldalú fűszersója</p>					
<p>Görög-Gyros fűszersó Különleges íz kavalkád hagymával és rozsmaringgal</p>					
<p>Hellas dekor fűszersó Tipikus görög ízvilág</p>					
CURRYK					
<p>Curry fűszerkeverék N Napsárga szín egzotikus indiai ízvilággal szárnyasok és köretek fűszerezéséhez.</p>					
<p>Madras curry fűszersó Mustársárga szín, távolkeleti ízvilág</p>					
<p>Arábiai curry fűszerkeverék ÚJ Enyhén narancsos szín- és ízvilágú különlegesség</p>					
<p>Hawai curry fűszerkeverék ÚJ Napsárga színű, édes-csípős ízvilágú keverék</p>					
SÜLTEK, RAGUK					
<p>Andalúz dekor fűszersó Paprika, karotta, bors, gyömbér és mustármag dekoratív keveréke. Szárnyasokhoz, grillhez.</p>					
<p>Arab 7fűszer keverék N Hétfűszerkeverék szegfűszeg aromával</p>					
<p>Azték fűszersó ÚJ Közép-Amerikai ízvilág gazdag összetétellel, vöröshagyma és paprika dominanciával</p>					
<p>Balkán dekor fűszersó Mutató, attraktív dekor fűszerkeverék, pritaminpaprika, tört bors és hagyma darabokkal. Sültetekre, raguba ajánljuk</p>					
<p>Balkán dekor fűszerkeverék N Só nélküli verzió</p>					
<p>Bami Goreng fűszersó ÚJ Tésztás Távol-Keleti ételekhez ajánljuk</p>					

<p>Bombay dekor fűszerkeverék Darabos fűszerek keveréke indiai ízvilággal. Curry, bors, mustár, kakukkfű. Szárnyashoz, sültetekhez javasoljuk.</p>					
<p>Cajun Mix fűszersó Főtt, vagy sült ételekhez, halas és csirkés fogásokhoz</p>					
<p>Chili con Carne fkeverék Jellegzetes mexikói, tüzes ízvilág</p>					
<p>Citromosbors fűszersó Szárnyasok különleges fűszere a roppantott feketebors és citrom keveréke</p>					
<p>Csevapcsicsa fűszersó ÚJ Rostonsült délszláv darált húskülönlegesség fűszere</p>					
<p>Chilis-Magyaros fkeverék N Karakteres fűszerek (chili, kömény, bors, szerecsendió, fokhagyma,...) harmonikus ízvilággal, különleges aromával. Csípős ételek fűszerkeveréke.</p>					
<p>FAITAS fűszersó Mindenféle húshoz ajánlott gazdag, tüzes spanyol ízvilág, fűstaromával.</p>					
<p>Fasírt fűszersó Vöröshagyma, fokhagyma, bors és paprika ízvilágú magyaros fűszersó.</p>					
<p>FIDUEA fűszerkeverék N Spanyolos ételekhez, citromfű, paradicsompor és fokhagyma dominanciával</p>					
<p>Flekkén fűszersó Magyaros ízek és aromák sültetekhez, kömény és fokhagyma karakterrel</p>					
<p>Garam Masala indiai fűszerkeverék N Gazdag indiai ízvilág, zöldséges ételekhez, halakhoz, előételekhez, levesekhez, salátához</p>					
<p>Gascogne fűszersó Spanyolos fűszerek kissé füstölt ízzel, zöldbors hangsúllyal</p>					
<p>Herbamix dekor fűsz.keverék N Finom füvek keveréke szárnyashoz, sertéshez. Majoranna, vöröshagyma hangsúllyal, hibiszkusszal keverve</p>					
<p>Ínyenc fűszersó extra fokhagymával Különleges fűszerkeverék curry, kiváló bors és aromás fokhagyma dominanciával. Húsok, halak, sajtok és saláták ízesítésére.</p>					
<p>Ínyenc fűszerkeverék extra fokhagymával Só nélküli változat</p>					
<p>Jambalaya fűszersó ÚJ Rizs, szárnyasok, zöldségek kiváló spanyolos fűszere, paradicsom, paprika és vöröshagyma dominálással</p>					
<p>Kacasült fűszersó Magyaros ízhatás paprikával és hagymával</p>					
<p>Kínai 5 fűszer keverék A hús és halételek jellegzetes és intenzív ízesítője</p>					

<p>Libasült fűszersó Pikáns magyaros ízhatás paprika, curry, bors és majoranna felhanggal.</p>					
<p>Marokkói fűszerkeverék ÚJ Gazdagon fűszerezett, enyhén csípős különlegesség az arab ízek kedvelőinek.</p>					
<p>Mediterrán fűszerkeverék N Zöldfűvek, fokhagyma, paprika pehely</p>					
<p>Narancsosbors fűszersó Pikáns sülték, narancs és bors ízvilág.</p>					
<p>Narancsos csirke fűszersó Harmonikus ízek, narancsos ízhatással.</p>					
<p>Narancsos kacsafűszersó</p>					
<p>Narancsos pulyka fűszersó Különleges fűszersó, hagyma, narancs és fokhagyma dominanciával.</p>					
<p>Nepáli kacsasült Enyhén csípős és édeskés íz, kurkumával sárgítva</p>					
<p>Örmény fűszerkeverék Különleges ízvilágú keverék fahéjjal, paprikával, szegfűborssal és cayenne borssal</p>					
<p>Paella fűszersó ÚJ Gazdagon fűszerezett spanyol ízvilágú keverék paradicsommal, hagymával, citromhéjjal, mindenféle húshoz</p>					
<p>Pastrami dekor fkeverék N Szárnyashoz, sertéshez, marhához: koriander, bors, paprika, majoranna, oregano, hagyma, kömény, sárgarépa</p>					
<p>Ponderosa fűszersó Paprika, bors és hagyma fűszerek harmonikus keveréke, spanyolos ízvilággal</p>					
<p>Provance fűszerkeverék N Zamatos zöldfűszerek keveréke, rozmaring és majoranna hangsúllyal</p>					
<p>Pusztamix dekor fűszerkeverék Látványos fűszermix magyaros ízvilággal, némi csípősséggel, sültékhez, grillekhez, magyar konyhához</p>					
<p>RUSTIMIX dekor fkeverék N Meghatározó koriander, mustár, sárgarépa aránnyal, pikáns ízű, látványos keverék sültékhez és grillhez.</p>					
<p>Sertéssült fűszersó Aromás fűszersó koriander, kömény és fokhagyma ízjegyekkel. Minden sertésből készült ételhez. Pörköltbe is javasoljuk.</p>					
<p>Sertés fűszerkeverék Kiváló, standard keverék sertéshúshoz</p>					
<p>Sevillai fűszerkeverék N Elsősorban csirkéhez javasolt tartalmas és különleges íz-világú fűszerkeverék, narancssal</p>					
<p>Sültcsirke fűszersó Fűszeres curry porral és paprikával, kevés chilivel ízesített fűszersó. Speciális grillcsirkéhez és mindenféle baromfi sültéhez</p>					
<p>Sültcsirke fűszerkeverék N Só nélküli változat</p>					

<p>Szechuány fűszersó A távolkeleti konyhák elengedhetetlen és kedvelt fűszere szárnyasok ízesítésére</p>					
<p>Szárnyas- Pulyka fűszersó Hagyma, kömény, bors és kakukkfű telt ízvilágú keveréke</p>					
<p>Szárnyas-Pulyka fűszerkeverék Só nélküli változat</p>					
<p>Sültburgonya fűszersó – Fokhagyma dominanciával</p>					
<p>Sültburgonya fűszersó- Szerecsendió dominanciával</p>					
<p>Sülthal fűszersó Lágy, harmonikus, finom füves fűszersó, fűszerpaprika dominanciával. Halételekhez, halsültekhez.</p>					
<p>Taco fűszersó ÚJ Csípős dél-amerikai keverék húсок, saláták, köretek és szósok ízesítésére</p>					
<p>Tandoori Masala fűszersó Indiai ételekhez, tandori csirkéhez ajánlott gazdag összetételű keverék</p>					
<p>TexMex fűszersó Tipikusan gazdag mexikói ízvilág. Só, paradicsom, hagyma, fokhagyma, paprika, chili, gyömbér, szerecsendió, curry, füstaromával. Sültekhez és grillhez.</p>					
<p>Thai Fűszerkeverék Thai jellegű húsételek, sertés és marhahúsból készült ételek ízesítéséhez, grillezéshez</p>					
<p>Vadász dekor fűszerkeverék N Paprika, mustár, hagyma, kömény ízvilággal, sültekhez és grillhez.</p>					
<p>Vadhús fűszersó Boróka, babérlevél, rozsmaring, kakukkfű finomfüvek keveréke vadételekhez</p>					
<p>Vöröshagymásborsos fűszersó Intenzív, mutatós hagymadarabok, őrölt kurkumával és borssal keverve. Húsfélék előfűszerezésére, különösen vörös húсокra, valamint halhoz, ragukba, levesekbe és szósokba ajánljuk.</p>					
<p>Vöröshagymásborsos fűsz.kev. Só nélküli változat</p>					
<p>WOK (kínai) dekor fűszersó Különleges ízek, hagyma, curry és gyömbér dominanciával.</p>					

ÉTELÍZESÍTŐK	250 gr	500 gr	1 kg tasak	5-10 kg tasak/kg	15 kg- (Lédig)/kg
Pannonmix ételízestő standard (56% só) Mesterszakácsok által összeállított finom fűvek keveréke, kurkumával és B-2 vitaminnal sárgítva. Levesekbe, húskra, rizsbe ajánljuk.					
Pannonmix Sómentes ételízestő fűszerkeverék					
Leves Gyöngye N Natúr, darabos zöldségmix (Gazdag, prémium, só-színezék- és adalékmentes termék sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, paradicsompehely dominanciával.					
Leves Gyöngye csípős ÚJ N Natúr, darabos zöldségmix					
EGYÉB	250 gr	500 gr	1 kg tasak	5-10 kg tasak/kg	15 kg- (Lédig)/kg
Édesmészes fűszerkeverék Fahéj, gyömbér és szegfűszeg harmonikus keveréke sütemények készítéséhez.					
Forralt bor N Dekor jellegű, darabos keverék, szegfűszeg, fahéj és szegfűbors dominanciával					
Füstölt só Felhasználási javaslat: 2 gr/kg hús					
Füstölt paprika Felhasználási javaslat: 2 gr/kg hús					
Pizza fűszerkeverék N Finomfűvek harmonikus keveréke enyhén fokhagymás ízzel					
Tzatziki fűzerső Görög saláta kiváló ízesítésére					

N = Csak a natúr fűszert tartalmazza!

Fűszerkeverékeink nem tartalmaznak sót!

A fűzersők árait plusz 250 Ft/kg + ÁFA népegészségügyi adó terheli!

Az árak az ÁFA értékét nem tartalmazzák!

A termékek aromatartó, fényzáró, tasakos csomagolásban.

Szállítás futárszolgálattal, utánvétellel.

Bogyiszló, 2017.

