

SONNENTOR Gewürze mit Best New Product Award ausgezeichnet

Vor wenigen Wochen präsentierte SONNENTOR in Nürnberg auf der BIOFACH seine Innovationen. Kulinarische Weltenbummler:innen zeigten sich vor allem von den Neuheiten im Gewürzregal begeistert und stimmten beim Best New Product Award für die fünf neuen Gewürzmischungen, die unter dem Motto „Würz dich um die Welt“ im März gelauncht wurden.

Von Afrika nach Griechenland, von China in die Levante. Geschmacklich überzeugen sie mit unfassbar stimmiger Würze. Eine vielfältige Reise durch die Kontinente lässt die Gerichte ferner Länder mit Leichtigkeit gelingen. Das überzeugte auch die knapp 36.000 Fachbesucher:innen die vier Tage lang ihre Favoriten der diesjährigen BIOFACH und der anschließenden VIVANESS Naturkosmetikmesse wählen konnten.



„Wir kreieren unsere Produkte ganz nah an den Bedürfnissen unserer Fans. Sie sind ein wichtiger Teil unserer Erfolgsgeschichte und wir freuen uns, dass sie uns mit dieser Auszeichnung einmal mehr ihr Vertrauen ausgesprochen haben“, betont SONNENTOR Gründer Johannes Gutmann und ergänzt: „In dem Jahr, wo wir noch dazu unser 35-jähriges Jubiläum feiern, kann ich mir kein schöneres Geburtstagsgeschenk wünschen.“

Die zuständige Produkt-Artistin für diese Neuheiten ist Clara Koller. Über ein Jahr lang hat sie gemeinsam mit ihren Kolleg:innen an den würzigen Mischungen getüftelt.



Griechisches Salatgewürz: Sehnsucht nach weißem Strand?

Dieses Gewürz ist dein Mittel zum Meer! Dank mediterraner Zutaten wie Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Oregano tanzen die Sinne Sirtaki. Von Salat über Feta bis Tsatsiki – passt zu allen griechischen Klassikern. Hellas!

35g Packung / € 3,99

Chakalaka: Die Savanne in der Pfanne!

Hakuna Matata – kein Problem mit Chakalaka. Die südafrikanische Mischung aus Paprika, Kurkuma und Korianderkraut ist der würzige Mittelpunkt jeder Grillerei. Ihr leicht scharfes Aroma passt auch zu Couscous und Falafel. Das Gewürz mit etwas Öl vermischt eignet sich besonders als Marinade.

65g Packung / € 3,99

5-Gewürze-Pulver: Drachenstark!

Die Rezeptur für diesen Gewürzklassiker stammt aus dem Reich der Mitte. Wie der Name schon verrät, besteht sie aus 5 Zutaten: Fenchel, Anis, Nelken, Zimt und Pfeffer. Passt fast immer – von Wok bis Nudelpfanne.

55g Packung / € 3,99



Umami: Einfach herzhaft!

Schon gewusst? Umami bezeichnet die fünfte Geschmacksrichtung. Der Begriff stammt aus dem Japanischen und bedeutet „herzhaft“. Genauso schmeckt diese wandelbare Universalwürze mit Karotten, Pastinaken, Steinpilzen, Bockshornklee, Lorbeer und mehr. Das Chamäleon unter den Gewürzen hebt den Geschmack von allerlei pikanten Gerichten. Ob Suppen, Saucen, Gemüsepfanne ... Kann man sich getrost auf der Zunge zergehen lassen!

60g Packung / € 4,99

Harissa: Scharf auf Schärfe?

Dann sorgt Harissa für den richtigen Pfiff! In der arabischen und levantinischen Küche führt kein Weg an der Würze mit feurigem Paprika, Chili und Knoblauch vorbei. Scharfsinnige Genießer:innen schmieren sich eine Paste aus dem Gewürz sogar pur aufs Brot. Dafür einfach die Mischung mit Olivenöl verrühren. Verschärft!

70g Packung / € 3,99

Bildmaterial

PR-Bilder können in unserer [Bildergalerie](#) heruntergeladen werden.

Rückfragehinweis Presse

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH
Marie-Theres Chaloupek
Telefon: 0043 2875 7256
E-Mail: presse@sonnentor.at