



# Würzpastenkompendium

## Hintergrundinformationen zur Anwendung und zum Umgang mit unseren Würz- und Chilipasten

Titel: Würzpastenkompendium , 28 Seiten / DIN A5-Broschüre

Was mag es im Würzpastenkompendium über [Würzpasten](#), [Currypasten](#), [Chilipasten](#) & Co. zu berichten geben?

Im Würzpastenkompendium erfahren Sie einiges über die Vielfalt der Anwendung und wie es möglich ist, eine schmackhafte Würzpaste, oder auch Gewürzpaste ohne Zusätze herzustellen!

Wer erst einmal die aromatischen Pasten geschmeckt hat, wird den getrockneten Varianten nur noch schwerlich den Vorzug geben.

Wir zeigen die einfache und vielfältige Verwendung auf, erklären, welche Paste wofür geeignet ist.

Sie erhalten Einblick in unsere hohen Qualitätskriterien, die weit über die der EU-Biozertifizierung hinaus gehen.

Von A - Z erläutern wir, was der Unterschied einer echten Handarbeits-Manufactur zur industriellen Herstellung ist.

Auch wenn wir unsere Würzpasten vegetarisch, bzw. bis auf wenige Produkte, die sich an einer Hand abzählen lassen, sogar vegan herstellen, Sie bieten für Pflanzenköstler und Fleischliebhaber gleichermaßen ein hohes Genusspotential.

[Hier gibt es das Kompendium zum direkten Herunterladen.](#)

## Ein Auszug aus dem Würzpastenkompendium:

### Wie werden Würzpasten verwendet?

Einer Würzpaste ist es sozusagen egal, worin sie integriert oder wozu sie gegessen wird - Hauptsache es schmeckt. Will heißen, dass, sofern der Geschmack dazu passt, Pasten (fast) überall eingesetzt werden können. In unserem [Online-Kochbuch](#) haben wir einige Rezepte aufgelistet, die wir im Original gekocht haben. Auch die Bilder (übrigens von Sabine) sind ungeschönt schön und ehrlich. Lassen Sie sich im folgenden animieren, Sinnlichkeit & Genuss miteinander zu verbinden, gesund zu kochen und das Leben kulinarisch zu erleben:

### Grill & Backofen

Schnelles Gericht gefällig? Dann heizen Sie den Backofen an. Kartoffeln, Gemüse und Fleisch lassen sich auf einem Blech gut kombinieren. Und während der Ofen arbeitet, haben Sie Zeit für andere Dinge. Am besten die Paste in eine Schüssel geben, mit einigen Tropfen Wasser verrühren und einen guten Schuss Olivenöl hinzufügen. Gemüse in mundgerechte Stückchen schneiden und in der Marinade wenden. Ab aufs Blech und in 30 Minuten ist das Essen fertig.

Übrigens, gewürzte Hähnchenkeulen gebe ich 10 Minuten vorher aufs Blech, Bratwürste können gleich auf dem Gemüsebett Platz nehmen. Pyromanisch und archaisch veranlagt? Was liegt näher, als zu grillen?

Es bietet sich Fleisch, Fisch und Gemüse an, welches Sie vor dem Grillen in einer leckeren Marinade (s. Marinade) baden sollten. Bei Gemüse die Marinade etwas dicker belassen, damit sie besser am Grillgut haftet.

...