

Lichtbringer Company

Anja Keßler, Sallenthin 38,
39624 Kalbe (Milde), OT Sallenthin,
Tel. 0173-5842619,
Email: info@lichtbringer-company.de
Steuer-Nr. 106/192/03785



DIE LECKEREN LICHTBRINGER GEWÜRZMISCHUNGEN:

1. **Kräutermischungen** – Wild & würzig
2. **Kräutersalze** – Mit wilden Kräutern, reinen Salzen
3. **Indisch-Orientalische Küche** – Klassisch & besonders
4. **Süße Küche** – für die Seele :)



Alle unsere Gewürzmischungen sind allerfeinste natürliche Qualität aus einer der letzten handwerklich arbeitenden Kräutermanufakturen in Deutschland. Im Einkauf zählt Klasse statt Masse, gemischt mit viel Liebe zum Detail und gelobt von diversen Sterne-Köchen :) Alle Mischungen sind ohne Aromazusätze, schonend getrocknet und verarbeitet.

Unsere Gewürzmischungen sind in einem Blockbodenbeutel aus Umweltpapier verpackt, verschlossen mit einem leicht zu öffnenden Clip. Alle fein gemahlene Mischungen sind zusätzlich in einer aromageschützten PE-Tüte mit Clipverschluß verpackt. Und natürlich sind alle Tüten mit dem hübschen Lichtbringer-Etikett und der Zutatenliste beklebt :).

Unsere Versand- & Lieferbedingungen findet Ihr auf der letzten Seite.

1. KRÄUTERMISCHUNGEN

Wild & würzig



Arrabiata

Ein Klassiker der italienischen Küche, aromatisch-scharf mit ausgewogener Kräuterwürze. Für Tomatensaucen, zu Nudeln, Reis, Gemüse ...

Zutaten: Rosmarin, Thymian, Cayennepfeffer, Liebstöckel, Oregano, Basilikum, Zwiebel, Knoblauch, Tomate, Meersalz (ca. 4 %), Kreuzkümmel – in naturbelassener Qualität.

Preis: 44 gr 3,90 €

WÜRZMISCHUNG

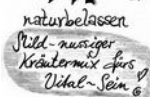
ENERCHI

EnerChi

Kräutermischung für Salate, aufs Brot, für Gemüse ... energiereich & vital!

Zutaten: Brennessel-Samen, Sonnenblumenblüten, Nachtkerzensamen, Dost, Spitzwegerich – in naturbelassener Qualität.

Preis: 33 gr 3,75 €





Gartenkräuter

So wächst's in unseren Gärten :-)

Eine fein-aromatische Lieblingsmischung für alles Frische und leckere Suppen.

Zutaten: Oregano, Thymian, Schnittlauch, Petersilie, Dill, Liebstöckel, Knoblauch, Fenchel, grob gemahlen - in naturbelassener Qualität.

Preis: 44 gr 3,90 €



Keltisches Suppengewürz

Suppe nährt die Seele – und dieses feine

Gewürz jede Suppe: eine Mischung aus heimischen (Wild-)Pflanzen auf der Basis von gemahlene Lindenblüten – dem Gemeinschaftsbaum der alten Zeit. Ein sehr aromatischer Geschmack, von lieblich bis bitter ist alles dabei – wie die Suppe, so das Leben :)

Zutaten: Lindenblüten, Knoblauch, Gundelrebe, Wacholder, Kümmel, Holunderblüten, Löwenzahnblüten & -blätter, Enzian, Schafgarbe, Wegwarte, Meisterwurz – in naturbelassener Qualität, teilweise Wildsammlung.

Preis: 55 gr 4,40 €



Kräuter der Provence

Die wohl bekannteste Kräutermischung in

unserer Kochkultur - aromatische Pflanzen aus den Hügeln der französischen Provence. Schmecken fein in Pastasaucen und Salaten, aufs Brot und in der Suppe.

Zutaten: Thymian, Rosmarin, Oregano, Bohnenkraut, Basilikum, Lorbeerblätter - in naturbelassener Qualität.

Preis: 33 gr 3,70 €



Wilde Kräuter

Geben Suppe und Brot, Nudelsauce und feinen

Gerichten eine wilde Würze! Kräutermischung aus alter keltischer Tradition, intensiv-würzig.

Zutaten: Gundelrebe, Brennesselblatt, Bärlauch, Knoblauch, Schabziger Klee, Beifuß – in naturbelassener Qualität.

Preis: 33 gr 3,35 €

2. KRÄUTERSALZE

Mit wilden Kräutern, reinen Salzen



Hildegarten Würzsalz

Diese Kräutersalzmischung ist inspiriert von

Hildegard von Bingen und ihrer Art, mit Kräutern nicht nur zu würzen, sondern auch deren heilende Aspekte im Alltag zu integrieren. Eine sanfte Mischung für Suppen, Aufläufe, Fisch, aufs Brot ...

Zutaten: unraffiniertes Atlantik-Meersalz 80 %, Spinat, Fenchel, Quendel, Salbei, Muskatnuß, Petersilie, Knoblauch, Galgant, Schwarzer Pfeffer – in naturbelassener Qualität.

Preis: 88 gr 3,35 €



Kala Namak

Ein Salz, das nach Eiern schmeckt – und damit eine perfekte

vegane Alternative für Freunde dieser Geschmacksrichtung bietet. Das ist Kala Namak, indisches Schwarzsatz. Es riecht nach Schwefel und Eiern, enthält viel wertvolles Eisen und wird in der Ayurveda-Küche als äußerst bekömmlich und verdauungsfördernd empfohlen, ist gar Bestandteil der Ayurveda-Medizin.

Zutaten: vulkanisches Steinsatzmineral, mit Pflanzenasche heiß gebrannt und vermahlen.

Preis: 99 gr 3,95 €



Keltisches Würzsalz Eine intensiv-würzige Mischung mit original Hallstatt-Salz aus den österreichischen Bergen. Viele der enthaltenen Kräuter sind uns wohl noch bekannt, aber im Alltag fast vergessen ... ein Kräutersalz zum Erinnern, deftig und schon fast magisch :-)) Für alle Lieblingsgerichte, oder eine kräftige Brühe !

Zutaten: Hallstatt-Salz (ca. 75 %), Bergbohnenkraut, Walnußblatt, Brennesselwurzel, Pastinake, Lorbeer, Liebstöckelwurzel, Hirtentäschel, Beinwellblatt, Angelikawurzel, Enzianwurzel, Meisterwurz - in naturbelassener Qualität.

Preis: 88 gr 4,55 €



Wildkräutersalz Vitale Urkräuter aus heimischer Tradition und reines Himalaya-Steinsalz – eine harmonische Würzmischung aufs Brot und für Salate, für Gerichte mit feiner, wilder Kräuterwürze.

Zutaten: 75 % Himalaya-Kristallsalz, Quendel, Dost, Löwenzahnkraut, Bärlauch, Brennesselkraut – in naturbelassener Qualität.

Preis: 88 gr 3,85 €

3. INDISCH-ORIENTALISCHE KÜCHE

Klassisch & besonders



Garam Masala ist die wichtigste Gewürzmischung der nordindischen Küche, je nach Koch in vielfältiger Auswahl zu finden. Unsere Mischung ist nach ayurvedischer Tradition mit trocken gerösteten Gewürzen versetzt und hat eine angenehme Schärfe. Gut für Reis-, Gemüse-, Fleischgerichte mit exotischer Note.

Zutaten: Kreuzkümmel geröstet, Koriander geröstet, schwarzer Pfeffer, Lorbeer, Kardamom, Nelke, Muskatblüte, Cassia-Zimt, Chili, schwarzer **Senf**, Langer Pfeffer – in naturbelassener Qualität.

Preis: 33 gr 4,40 €



Harissa Ein traditionelles nordafrikanisches Gewürz, zum Würzen von klassischen Beilagen wie Couscous und Reis, für Eintöpfe, zum Grillen und Marinieren ... aromatisch-scharf!

Zutaten: Koriander, Cayennepfeffer, Kümmel, Kreuzkümmel, Knoblauch, Lavendel, Nanaminze, Pfefferminze, Meersalz ca. 1 % - in naturbelassener Qualität.

Preis: 44 gr 3,50 €



Indisches Currypulver mild Für ihre Currygerichte ist die indische Küche berühmt, und Rezepte dafür gibt es so viele, wie es Haushalte gibt :-)) Natürlich haben sich ein paar typische Zutaten eingebürgert. Diese Mischung ist eine recht klassische, im Geschmack mild-würzig. Man darf sie gerne mit dem ein oder anderen exotischen Lieblingsgewürz verfeinern :-))

Zutaten: Kurkuma, **Senf**, Kümmel, Koriander, Meersalz, Rohrohrzucker, Piment, Liebstöckel, Ingwer, **Sellerieknolle**, Kreuzkümmel, Galgant, Bockshornklee, Knoblauch, Paprika.

Preis: 33 gr 3,35 €



Indisches Currypulver scharf Für ihre Currygerichte ist die indische Küche berühmt, und Rezepte dafür gibt es so viele, wie es Haushalte gibt :-)) Hier nun die scharfe Variante des Indischen Currys, mit zwölf ausgewogenen Zutaten, wobei die Schärfe von verschiedenen Gewürzen bestimmt wird.

Zutaten: **Senf**, Kurkuma, Koriander, Cayennepfeffer, Liebstöckel, Bockshornklee, Kreuzkümmel, Knoblauch, Schwarzer Pfeffer, Cassia-Zimt, Lorbeer, Kardamom - in naturbelassener Qualität.

Preis: 33 gr 3,45 €



Lemon-Curry Für die leichte, frische Küche. Ein angenehm mildes Curry mit hohem Kräuteranteil und frischer Zitrusnote. Sehr lecker mit Kokosmilch.

Zutaten: Zitronengras, Grüner Pfeffer, Lorbeer, Dill, Rosmarin, Thymian, Kurkuma, Lemon Myrtle, Kreuzkümmel, Schwarzer Senf, Paprika edelsüß & scharf – in naturbelassener Qualität.

Preis: 33 gr 3,60 €



Sanddorn-Curry Wer's gerne fruchtig-säuerlich-würzig mag, ohne die vielen asiatischen Gewürzen eigene Schärfe, dem sei dieses fruchtige Curry mit einigen europäischen Zutaten empfohlen. Das ist sehr fein in sanften Gemüsepfannen, in wärmenden Suppen – kurzum überall da, wo man einem Alltagsgericht einen spannenden exotischen Kick geben und doch nicht die Wurzeln verlieren will :) Es könnte auch ein Kinder-Lieblingsgewürz werden ...

Zutaten: Sanddornrester (ca. 32 %), Curryblatt gemahlen (ca. 24 %), Zimt, Lorbeer, Koriander, Kurkuma, Nelke – in naturbelassener Qualität.

Preis: 33 gr 3,35 €

4. SÜSSE KÜCHE



Süße Seele Ein Süßgewürz für die Leckereien im Alltag, für warme Momente, zum Seelen-Wärmen :) Es ist eine ausgefallene, leicht süße und auch kräuterige Mischung frei nach Hildegard von Bingen - für den Morgenbrei, Gebäck, den Lieblingskaffee oder auch mal eine besondere Gemüsepfanne.

Zutaten: Galgant, Ceylon- & Cassia-Zimt, Bockshornklee, Rose, Fenchel, Storchschnabel, Königskerze, Maulbeerfrüchte, Wacholder – in naturbelassener Qualität.

Preis: 33 gr 3,75 €



Traditionelles Glühweingewürz Eine feine Gewürzmischung, um aus Wein, Fruchtsaft, Tee einen leckeren Wunschkuss zu zaubern ... mit dem ausgewählten Getränk erwärmen & evtl. noch verfeinern (z. Bsp. mit frischen Orangen), schon kann das Schwippsen losgehen :)

Zutaten: Ceylon-Zimt, Orangenschalen, Cassia-Zimt, Ingwer, Nelken (alle Anteile grob) – in naturbelassener Qualität.

Preis: 55 gr 3,95 €

Naturbelassen heißt: ohne chemische Zusatzstoffe, ohne Aromastoffe, ohne Gentechnik aus dem spezialisierten Fachhandel :)

Wildsammlung heißt: die Pflanzen werden an ihrem natürlichen Standort wild gesammelt.

Laut Lebensmittelverordnung sind Allergene in der Zutatenliste jeweils fett hervorgehoben.

UNSERE VERSAND- & LIEFERBEDINGUNGEN

1. Wir liefern nach Vorkasse:

Dein Päckchen geht auf die Reise, wenn der Gesamtbetrag für Waren & Versandkosten auf unserem Konto eingegangen ist.

2. Wir liefern ca. 2-5 Tage nach Zahlungseingang.

Wir sind eine reisende Familienmanufaktur, viele unserer Produkte stellen wir in unseren eigenen Werkstätten her. Und manchmal sind wir auf dem Markt – oder woanders :)

3. Bitte beachtet: **Räucherwerk wird immer getrennt von Tee & Gewürzen versandt** – außer Ihr wünscht dies anders. D. h. wenn Ihr in einer Bestellung von beidem bestellt, berechnen wir zusätzlich 3,- € Versandkosten für das Räucherwerk (unversicherter Maxibrief). Dies ist eine Vorsichtsmaßnahme, damit Euer Tee bei der Ankunft nicht nach Räucherwerk schmeckt. Unsere Kerzen passen überall dazu :)

4. Wie geht das Bestellen?

In unseren Listen stöbern, das Gewünschte aussuchen – Email schreiben – Antwort abwarten. Ihr erhaltet eine Bestellbestätigung & unsere Kontodaten.

5. VERSANDKOSTEN für Deutschland bis 2 kg:

Mindestbestellwert: 12,- €

unter 30,- € (lieferbarem) Bestellwert: 6,- € nicht versichert – 7,50 € versichert

zwischen 30,- € und 50,- € (lieferbarem) Bestellwert: 6,- € versichert

zwischen 50,- € und 150,- € (lieferbarem) Bestellwert: 4,50 € versichert

ab 150,- € (lieferbarem) Bestellwert: Versandkostenfrei! (versicherter Versand)

Nur Tee / Gewürze (bis zu 3 Päckchen in unserer Standardgröße): 4,- € (nicht versichert, als Warensendung im gepolsterten Umschlag)

Nur Räucherwerk (bis zu 10 Päckchen á 10 gr): 4,- € (nicht versichert, als Warensendung im gepolsterten Umschlag)

Versandkosten über 2 kg auf Anfrage.

Nicht versichert heißt: eigenes Risiko! Wenn's wekommt, ersetzen wir die Sendung nicht, und es gibt auch kein Geld zurück.

6. VERSANDKOSTEN für die EU bis 2 kg:

Mindestbestellwert: 12,- €

Versandkosten: 11,50 € unversichert - 17,- € versichert

Nur Tee / Gewürze (bis zu 3 Päckchen in unserer Standardgröße): 6,- € (nicht versichert, als Warensendung im gepolsterten Umschlag)

Nur Räucherwerk (bis zu 10 Päckchen á 10 gr): 6,- € (nicht versichert, als Warensendung im gepolsterten Umschlag)

7. VERSANDKOSTEN für die Schweiz & weltweit auf Anfrage.

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Diese Preisliste ist gültig ab November 2018 bis zum Erscheinen einer neuen Liste.



www.lichtbringer-company.de