



LAUX

Januar 2023

LAUX Gewürze by Sternekoch Harald Rüssel

We proudly present: Die zweite Zusammenarbeit der Feinkostmanufaktur LAUX und Sternekoch Harald Rüssel – wieder mit regionalem Bezug und viel Aroma! Nachdem TV-Koch und Buchautor Harald Rüssel im vergangenen Jahr Duft und Geschmack seiner Heimat in drei Senf-Sorten eingefangen hat, erweitern jetzt drei Gewürze und zwei Gewürzsalze die geschmackvolle Produktserie. Alle exklusiven Rezepturen werden aus besten Zutaten und von Hand in der LAUX Manufaktur zubereitet und abgefüllt – ganz ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe und andere künstliche Zusatzstoffe.

Zur neuen LAUX Gewürz-Range by Harald Rüssel gehören:

LAUX Wild Gewürz by Harald Rüssel – Gewürzmischung für Wild-Ragouts und Schmorgerichte

LAUX Wild Gewürz by Harald Rüssel – dieser hocharomatische Mix aus acht Kräutern, Chili und Orangenschalen nach exklusiver Rezeptur von Sternekoch Harald Rüssel würzt kräftige Ragouts und Schmorgerichte von Reh, Hirsch oder Wildschwein. Das Geheimnis des wunderbaren Geschmacks liegt in der fein abgestimmten Mischung von Piment, Koriander, Pfeffer, Anis, Kardamom, Zimt, Wacholderbeeren und Nelken, köstlich kombiniert mit Chili und Orangenschalen. Tipp: Bei Schmorgerichten erst kurz vor dem Servieren mit Salz abschmecken.

Erhältlich im 55 g-Glas über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel

LAUX Wild Gewürzsalz by Harald Rüssel – Wild einfach lecker würzen

Kräftiges Fleisch von Reh, Hirsch oder Wildschwein würzt Sternekoch Harald Rüssel mit orientalischen, wärmenden Aromen von Piment, Kardamom, Zimt und Nelken, fachmännisch abgeschmeckt mit feurigem Chili und fruchtiger Orange. Der Hobbykoch greift kurzerhand zu LAUX Wild Gewürzsalz by Harald Rüssel. Das mittelgrobe Steinsalz einfach als Finishing-Salz über Kurzgebratenes streuen oder Saucen damit abschmecken.

Erhältlich im 135 g-Glas über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel

LAUX Fisch Gewürzsalz by Harald Rüssel – Feines Meersalz für die kreative Fischküche

Fisch, Meeresfrüchte oder Krustentiere einfach würzen mit dem fein abgeschmeckten LAUX Fisch Gewürzsalz by Harald Rüssel. Die Meersalzflöckchen sind mit Fenchel, Anis und Orangen ganz natürlich aromatisiert und begeistern mit ihrem würzigen Geschmack. Damit gelingen klassische, warme und kalte Fischgerichte sowie kreative Speisen aus der Pfanne oder auch vom Grill.

Erhältlich im 80 g-Glas über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel



LAUX

LAUX Wald Wiese Wurzel Gewürz by Harald Rüssel – Gewürze, Kräuter und Gemüse für Eintopf und Suppe

Ein Dutzend klassischer Gewürze, Kräuter und Gemüse kräftig abgestimmt vom Sternekoch – das LAUX Wald Wiese Wurzel Gewürz by Harald Rüssel macht aus deftigen Suppen und Eintöpfen ganz einfach die leckerste Mahlzeit. Die Gewürzmischung punktet mit roten Zwiebeln, Steinpilz, Sellerie und Knoblauch, dazu Bärlauch, Majoran, Petersilie und Liebstöckel sowie Kümmel, Kumin, Macis und Bockshornkleesaat. Gibt auch Möhrengemüse und Gerichten mit Kürbis, Kartoffeln oder Schmorgerichten das gewisse Etwas.

Erhältlich im 55 g-Glas über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel

LAUX Kimasu Gewürz by Harald Rüssel – Gewürz-Allrounder für die kreative Asien-Küche

Das LAUX Kimasu Gewürz by Harald Rüssel ist eine raffinierte Gewürzzubereitung mit feiner Schärfe für die asiatische Küche. Es ist eine Komposition aus 17 Gewürzen sowie mit Salz und Pfeffer fertig abgeschmeckt. Die exklusive Rezeptur des Sternekochs gibt vielen Gerichten eine besondere, leicht pikante Note – für Nudel-, Geflügel- oder Fleischpfannen und vegetarische Speisen. Tipp: Für Grillmarinaden 1 Teil Gewürz mit 3 Teilen Pflanzenöl verrühren.

Erhältlich im 60 g-Glas über den Online-Feinkostladen www.laux-deli.de oder den Feinkostfachhandel

LAUX GmbH

Die LAUX GmbH mit Sitz in Föhren, in der Nähe von Trier, gehört zu den bedeutendsten Premium Manufakturen, Produzenten und Anbietern von Destillerie und von heimischen und internationalen Feinkostprodukten in Deutschland. Das rund 100-köpfige Team arbeitet jeden Tag daran, mit genussvollen Gourmet-Spezialitäten zu begeistern. Der Vertrieb erfolgt über den Fachhandel sowie den eigenen Online-Feinkostladen www.laux-deli.de.

Weitere Informationen über:

Heike Suck, Tel.: 06502 / 93093-47, E-Mail: suck@laux-feinkost.de