



Bazaar
Manufaktur

PRODUKTKATALOG

Bio Couscous
-Tunisie-
0,80€ / 100g

Bio Gelbe Orient Linse
-Türkei-
1,00€ / 100g

Bio Beluga Linse
-Deutschland-
1,30€ / 100g

Bio Rote Linse
-Türkei-
1,00€ / 100g

Bio Berglins
-Türkei-
0,80€ / 100g

Inhalt

Kein Zucker, kein Salz	5
Symbiose	5
Kleine Chargen, direkt und frisch	6
Unsere Leipziger Manufaktur	7
Optimal verpackt	8
Zaatar	9
Leipziger Würzdip	10
Scharmula	11
Garam Masala	12
Bruschetta Dip	13
Ras el Hanut	14

Kein Zucker, kein Salz

Es gibt verschiedene Herangehensweisen, um Gewürzmischungen herzustellen. Viele bekannte und namenhafte Hersteller setzen auf große Chargen und Maschinenparks und strecken die Gewürze mit Zucker und Salz, um sie möglichst günstig anbieten zu können. Dies geht nicht nur zu Lasten des Geschmacks, man braucht beim Kochen auch viel größerer Mengen, um auf den gewünschten Geschmack zu kommen.

Bei Bazar Manufaktur gehen wir einen anderen Weg. Wir vermahlen unsere Gewürzmischungen komplett zusatzfrei, sodass eine winzige Menge ausreicht um dein Essen intensiv zu würzen. Salz und Zucker haben in unseren Mischungen nichts verloren und können bei Bedarf separat hinzugefügt werden.



Symbiose

Herkömmliche Gewürzmischungen entstehen, indem bereits gemahlene Einzelgewürze miteinander vermengt und dann abgefüllt werden. Eine echte Verschmelzung der verschiedenen Aromen und ätherischen Öle kann jedoch nur entstehen, wenn alle Gewürze im Ganzen miteinander vermahlen werden. Dies haben wir uns bei Bazar Manufaktur zu Herzen genommen.

KLEINE CHARGEN, DIREKT UND FRISCH

Wir nehmen uns die Zeit einige Gewürze wie Pfeffer und Koriander vor dem Mahlen kurz anzurösten, um noch intensivere Aromen herauszukitzeln.

Wir verwenden für unsere Mischungen nur ganze Gewürze, einige davon werden vorher in einem Mörser zerkleinert, so zum Beispiel Muskatnuss, Zimt, Ingwer oder Kurkuma. Während des Mahlvorganges treten die ätherischen Öle aus, durch die leichte Wärme die sich beim Mahlen ergibt, entsteht eine optimale Symbiose der einzelnen Zutaten, die für den einzigartigen Duft und Geschmack unserer Mischungen sorgt.

Kleine Chargen, direkt und frisch

Wie erreicht man den besten Geschmack? Durch frische, hochwertige Zutaten. Herkömmliche Gewürzmischungen stehen schon monatelang im Regal und beinhalten Gewürze die bereits Monate vorher gemahlen und abgefüllt wurden und schon lange im Lager stehen. Dies hängt damit zusammen, dass große Chargen preiswerter sind als Kleine.

Wir besorgen unsere Gewürze direkt bei ausgewählten, biozertifizierten Betrieben, Kleinbauern und Lieferanten. Auch hier ist weniger für uns mehr. Wir nehmen kleine bis Kleinstmengen ab, um ein längeres lagern zu vermeiden.



Unsere Leipziger Manufaktur

Unsere kleine Manufaktur in der zentral gelegenen Jahnallee 4 in Leipzig hat Montag bis Samstag von 10 – 19 Uhr für euch geöffnet.

Hier wiegen, mischen, mahlen und füllen wir unsere Gewürze ab und mixen für euch leckere Pestos und Pasten. Außerdem könnt ihr bei uns griechische, spanische und marokkanische Bio Oliven erhalten. Diese legen wir in frischen Knoblauch Kräutern und Gewürzen ein, ein Traum für jeden Olivenfan.



Für besondere Anlässe, Feiern oder einfach so packen wir euch Präsentkörbe. Mit unseren schönen schwarzen Keramikflaschen und Dosen sind diese ein ganz besonderer Hingucker.

Täglich gibt es bei uns frisch gemahlene Gewürzmischungen. Gern mixen wir auch Wunschwürstungen.

Präsentkörbe und Wunschwürstungen bitte einen Tag vorher vorbestellen unter: +49 176 37 66 87 33.

Was gibt es Schöneres als mit oder für die Menschen, die wir mögen und lieben etwas Köstliches zu kochen? Gern stehen wir euch mit Rat und Tat zur Seite wenn ihr Fragen zu bestimmten Gewürzen, Kräutern, Rezepten oder Zubereitungen habt. In unserer Manufaktur findet ihr hierzu Mörser, Mühlen, Reiben und mehr.

Optimal verpackt

Hast du schon mal beobachtet was passiert, wenn du deine Gewürze im Glas miteinander vergleichst? Die älteren unter Ihnen unterscheiden sich deutlich in ihrer Farbe. Sie werden mit der Zeit heller und verlieren an Intensität. Nicht nur die Farbe der empfindlichen Gewürze ist stark Licht- und Feuchtigkeitsempfindlich – auch Nährstoffe, Vitamine und vor allem Aroma gehen verloren.



Unsere schlichte Aromaschutzdose aus Keramik mit Korkdeckel ist nicht nur nachhaltig und plastikfrei, sondern schützt deine Gewürze auch optimal vor Licht und Feuchtigkeit. Für unsere Gewürzmischungen bedeutet dies eine längere Haltbarkeit, sowie ein langanhaltender gleichbleibender Geschmack bis zu 12 Monaten und oft darüber hinaus.



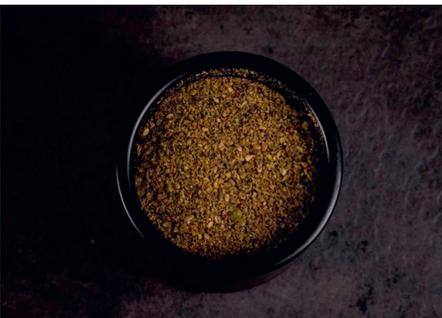


Zaatar

Zutaten: Kreuzkümmel, Kichererbsen, Sesam, Sumach, Thymian, Schwarzkümmel, Oregano

Information: Gewürzmischung aus der orientalischen Küche

Tipp: bei leichter Hitze in der Pfanne anrösten, um das Nussaroma zu intensivieren



Verpackung: Aromaschutzdose, Nachfüllpack (plastikfrei)

Füllmenge: 60 g

Preis: 7,50 €



Leipziger Würzdip

Zutaten: hallisches Salz, thüringer Thymian, sächsischer Kümmel, Knoblauch, India Chili, edelsüß Paprika, Kreuzkümmel*

Information: Diese leckere Gewürzdipp aus regionalen Zutaten entstand 2020 als Weihnachtsgeschenk für die Mitarbeiter einer große Leipziger Firma. 500 Leipziger haben diese Mischung probiert und seitdem wird sie immer wieder nachbestellt und gehört definitiv zu unseren Bestsellern.

Tip: Der Leipziger Würzdip verleiht jedem Gericht eine besondere Note. Eine kleine Prise wertet einfache Gerichte wie Spiegeleier, Bratkartoffeln oder Suppen auf. Auch Gemüsepfannen, Fisch oder Fleisch profitieren von dieser Mischung, die als Streuwürze über das Gericht gegeben werden sollte, um die feinen Aromen zu erhalten.



Verpackung: Aromaschutzdose, Nachfüllpack (plastikfrei)

Füllmenge: 60 g

Preis: 7,50 €

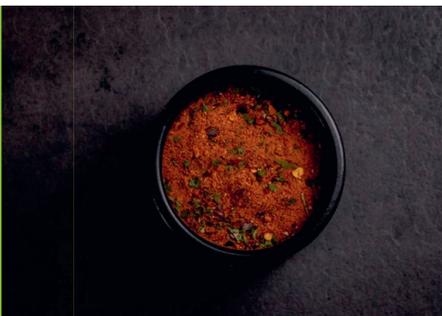


Scharmula

Zutaten: Kreuzkümmel, Tomatenflocken, Paprikaflocken, Knoblauch, Koriander, Zitronenschale, Petersilie, Chili

Information: Marokkanische Gewürzmischung. Auch bekannt als Chermoula, Sharmoula oder Charmoula. Wir haben uns für die Schreibweise entschieden, die dem Arabischen ?????? am nächsten kommt.

Tip: Süß-saure nordafrikanische Mischung für eine würzige Marinade von Fleisch, Fisch oder Gemüse



Verpackung: Aromaschutzdose, Nachfüllpack (plastikfrei)

Füllmenge: 60 g

Preis: 7,50 €



Garam Masala

Zutaten: Kreuzkümmel, Koriander, Nelken, Pfeffer, Zimt, Kardamom, Ingwer, Muskatnuss, Sternanis, Lorbeerblätter

Information: Garam Masala ist ein besonderes Saucengewürz für indische Reisgerichte. Die süßlich duftende Gewürzmischung sollte erst gegen Ende der Kochzeit hinzugegeben werden, so entfaltet sich ihr Aroma am besten.

Tipp: Auf Hindi bedeutet „Garam Masala“ übrigens „heißes Gewürz“, da Gewürze verwendet werden, die den Körper wärmen. Es eignet sich daher besonders gut für Pfannen- und Ofengerichte.



Verpackung: Aromaschutzdose, Nachfüllpack (plastikfrei)

Füllmenge: 60 g

Preis: 7,50 €

BRUSCHETTA DIP



Bruschetta Dip

Zutaten: Tomate, Knoblauch, Zwiebel, Meersalz, Paprika, Basilikum, Chili, Oregano, Thymian, Liebstöckl, Pfeffer aus kontrolliert biologischem Anbau

Information: Bruschetta ist die bekannte Vorspeise aus gehackten Tomaten und Knoblauch auf gerösteten Brotscheiben. Lass die Mischung zunächst in wenig Wasser quellen und verühre sie anschließend mit Olivenöl zur gewünschten Konsistenz.

Tipp: Ich persönlich gebe die Bruschettamischung gern mit einer Prise Salz in etwas Joghurt, schmeckt toll zu Ofenkartoffeln oder Gemüsesticks.



Verpackung: Aromaschutzdose, Nachfüllpack (plastikfrei)

Füllmenge: 50 g

Preis: 7,50 €



Ras el Hanut

Zutaten: Kurkuma, Zimt, Pfeffer, Ingwer, Muskatnuss, Galgant, Kreuzkümmel, Kardamom, Koriander, Chili, Muskatblüte, Anis, Piment, Nelken, Rosenblüten

Information: Marokkanische Gewürzmischung

Tipp: für Reis- und Couscousgerichte, Gemüse oder Hackfleisch



Verpackung: Aromaschutzdose, Nachfüllpack (plastikfrei)

Füllmenge: 50 g

Preis: 7,50 €

