



100g
SPEZ319

Malabar Curry (handgeröstet)

Senfmühle Georgsenf

Malabar-Curry. Aromatisch unübertroffen. Curry einer Qualität, wie man sie normalerweise hierzulande weder erwerben noch erleben kann. Malabar-Curry ist einzigartig. Es wird von Kleinbauernfamilien im Dschungel des Periyar-Reservats im südindischen Kerala produziert. Sie verwenden ausschließlich traditionelle Gewürzsorten, die oft aus Wildsammlung stammen, z. B. Bockshornklee, Curcuma, Cumin, Koriander, Fenchel, Chili, Knoblauch, Ingwer, Galgant, Senfsaat, Pfeffer, Cardamon, Macis und Zimt. Die Gewürze werden vor dem Vermahlen schonend auf offenem Feuer geröstet und dann frisch vermahlen.

Über den Anbauverband Ecoland e.V. erhalten die Kleinbauern faire Preise und ein geregeltes Einkommen. Dafür verpflichten sie sich im Gegenzug, ihre Felder ökologisch nachhaltig zu bewirtschaften. Seit Generationen werden in den Gewürzbergen Süindiens, dem sogenannten Pepper County, scharfe Currypasten und Pulver von Hand in kleinen Mengen hergestellt. Sie genießen unter Kennern großen Ruf. Unser Malabar-Curry ist nicht scharf, verströmt aber ein phantastisch exotisches Aroma und würzt intensiv, aromatisch raffiniert und geschmacklich unwiderstehlich.



www.weinhalle.de