



Gewürzwelt | Le monde des épices





MARA – Gewürzwelt

MARA – Le monde des épices

Mara ist ein Basissortiment von Trockengewürzen mit vorteilhaftem Preis-Leistungs-Verhältnis.

Mara est un assortiment de base d'épices séchées avec un rapport qualité-prix avantageux.

Merschbrock-Wiese, Produzent und Kompetenzzentrum für Trockengewürze der HACO-Gruppe, ist ein Garant für beste und erprobte Qualität:

Merschbrock-Wiese, producteur et centre de compétence du groupe HACO pour les épices séchées, est la garantie d'une qualité optimale et éprouvée:

- * 30 Jahre Erfahrung und Kompetenz in Einkauf, Verarbeitung und Vermarktung
- * 30 ans d'expérience et de compétence achat, traitement et commercialisation
- * Unterstützung von Fairtrade-Projekten
- * Soutien aux projets de commerce équitable
- * Die Firma ist bio- und IFS-zertifiziert
- * L'entreprise est certifiée bio et IFS



Die Verpackung des Mara-Sortiments:

L'emballage de l'assortiment Mara:

Die Gebinde sind in Bezug auf Grösse, einfaches Handling und Gestaltung der Etikette auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt. Identisch dem bestehenden Sortiment.

En termes de taille, de facilité de manipulation et de conception des étiquettes, les récipients sont adaptés aux besoins de la restauration. De manière identique à l'assortiment existant.

- * Durchsichtiges Gebinde mit UV-Schutz, damit der Inhalt ersichtlich ist, aber geschützt bleibt
- * Récipient transparent avec protection UV, pour que le contenu soit visible mais reste protégé
- * Aromaschutz und Erstöffnungsgarantie
- * Protection des arômes et garantie de première ouverture



- * Zweifacher Ausguss
- * Double bec verseur



Trockengewürze: Ein Fest der Sinne – bekömmlich und wohltuend

Gewürze und Kräuter erfüllen vielseitige Aufgaben in der Ernährung. Durch ihre unterschiedlichen Wirkungsweisen heben sie den Eigengeschmack der Lebensmittel sowie deren Geruch und Aussehen hervor, sie ergänzen, runden ihn ab und verbessern ihn. Darüber hinaus helfen Gewürze und Kräuter, Salz zu sparen.

Gewürze und Kräuter sind aber nicht nur ein kulinarischer Genuss. Sie sind ebenso bekannt für ihre wohltuenden, gesundheitsfördernden Eigenschaften, die sich günstig auf die Leistungs- und Konzentrationsfähigkeit auswirken. Nebst differenzierten physiologischen Funktionen können die Gewürze zusätzlich bakterizide und bakteriostatische Wirkungen entfalten oder in Oxidations- und Reduktionsvorgänge eingreifen.

Viele Gewürze gelten als sanfte Heilmittel, die gewürzte Speisen bekömmlicher machen. Gewürze enthalten ätherische Öle, Bitterstoffe, Vitamine, Mineralstoffe, Fermente und viele andere Substanzen, welche Duft, Aroma und Geschmack beeinflussen. Je nach Inhaltsstoff besitzen Kräuter und Gewürze beruhigende, stimulierende, verdauungsfördernde oder antiseptische Wirkungen. Daher finden Gewürze auch Verwendung in pharmazeutischen Präparaten.

Epices séchées: un régal pour les sens, digeste et bénéfique

Les épices et les herbes remplissent diverses fonctions dans l'alimentation. Grâce à leurs différents modes d'action, elles rehaussent le goût spécifique des aliments (ainsi que leur odeur et leur apparence); elles le complètent, l'arrondissent et l'améliorent. En outre, les épices et les herbes aident à réduire le sel.

Cependant, les épices et les herbes ne sont pas seulement un délice culinaire, elles sont également connues pour leurs propriétés bénéfiques et favorables à la santé, et ont une influence positive sur les performances et la concentration. Hormis leurs fonctions physiologiques différenciées, les épices peuvent également avoir des effets bactéricides et bactériostatiques ou intervenir dans les processus d'oxydoréduction.

De nombreuses épices sont considérées comme des remèdes légers qui rendent les aliments épicés plus digestes. Les épices contiennent des huiles essentielles, des substances amères, des vitamines, des minéraux, des enzymes et de nombreuses autres substances qui influencent l'odeur, l'arôme et le goût. Selon les ingrédients, les herbes et les épices ont des effets calmants, stimulants, digestifs ou antiseptiques. Pour ces raisons, on utilise également les épices dans les préparations pharmaceutiques.





Kräuter der Provence

Herbes de Provence

145 g

Sie zählt wohl zu den bekanntesten Kräutermischungen der Welt. Die Zusammensetzung der aromatischen, mediterranen Kräuter der Provence und deren Mischverhältnis sind nicht eindeutig definiert.

C'est un des mélanges d'herbes les plus connus au monde. Ce mélange est fait à base d'herbes méditerranéennes et aromatiques; sa composition et le rapport de mélange ne sont pas clairement définis.

Zutaten / Ingrédients:

Rosmarin, Majoran, Oregano, Petersilie, Basilikum, Lavendel

romarin, marjolaine, origan, persil, basilic et lavande

Pfeffer weiss ganz

Poivre blanc entier

470 g

Das Aroma des weissen Pfeffers unterscheidet sich erheblich von demjenigen des schwarzen Pfeffers. Während der schwarze Pfeffer für würzige-holzige Nuancen sorgt, dominiert bei der weissen Variante vor allem die Schärfe.

L'arôme du poivre blanc est très différent de celui du poivre noir. Alors que le poivre noir apporte des nuances épicées et boisées, c'est surtout le piquant qui domine dans le poivre blanc.



Salbei geschnitten

Sauge coupée

140 g

Die typische mediterrane Pflanze wurde schon in der Antike sorgfältig kultiviert und man sagte ihr schon damals aussergewöhnliche Heilkräfte nach. Salbei duftet aromatisch-würzig und schmeckt leicht brennend und kampferähnlich.

Cette plante typiquement méditerranéenne était déjà cultivée avec soin dans l'Antiquité et on lui attribuait déjà à l'époque d'extraordinaires pouvoirs de guérison. La sauge a une odeur aromatique épicée et a un léger goût amer et camphré.



Chiliflocken mit Saat

Chili flocons avec des graines

300 g

Mit der Entdeckung der Neuen Welt kamen die Chilis zusammen mit der Paprika nach Europa. Die Cayenne-Schoten werden direkt nach der Ernte getrocknet und zu Flocken geschrotet, damit sich das Aroma voll entfalten kann. Der Geschmack ist aromatisch-fruchtig und weist meist eine dezente rauchige Note auf.

Avec la découverte du Nouveau Monde, les piments sont arrivés en Europe en même temps que les poivrons. Les gousses de Cayenne sont séchées immédiatement après récolte et broyées en flocons afin que l'arôme puisse se développer pleinement. Le goût est aromatique et fruité, avec généralement une subtile note fumée.



Curry scharf

Curry fort

420 g

Aus Indien kommend haben die aromatischen Curry-Mischungen von England ausgehend vor gut 200 Jahren ihren Einzug in unsere Küchen gehalten. Die Einsatzmöglichkeiten von Curry sind nahezu grenzenlos.

Venant d'Inde, les mélanges de curry aromatiques ont fait leur apparition dans nos cuisines il y a plus de 200 ans, en passant par l'Angleterre. Les possibilités d'utilisation du curry sont presque illimitées.

Zutaten / Ingrédients:

Kurkuma, Koriander, Senfmehl, Pfeffer, Paprika, Bockshornkleesaat, Ingwer, Chili, Kümmel, Zimt, Nelke, Muskat, Speisesalz

curcuma, coriandre, farine de moutarde, poivre, paprika, graines de fenugrec, gingembre, piment, carvi, cannelle, clou de girofle, noix de muscade et sel de table.

Paprika scharf

Paprika fort

380 g

Paprika ist ein Klassiker der Küche. Die Europäer kennen dieses Gewürz erst seit 200 Jahren. Paprika scharf schmeckt süsslich, fruchtig, aromatisch-scharf. Paprika passt sowohl zu warmen als auch zu kalten Gerichten.

Le paprika est un classique de la cuisine. Les Européens ne connaissent cette épice que depuis 200 ans. Le paprika fort a une saveur douce, fruitée et piquante. Le paprika se marie bien avec les plats chauds et les plats froids.



Rosmarin geschnitten

Rosmarin coupé

230 g

Bereits im alten Rom wurde Rosmarin als Heilkräut gehandelt. Erst nach der Zeit Karls des Grossen wurde Rosmarin zum Würzen verwendet. Rosmarin duftet und schmeckt durchdringend, kampferartig-aromatisch.

Dans la Rome antique déjà, le romarin était traité comme une herbe médicinale. Ce n'est qu'après l'époque de Charlemagne que le romarin a été utilisé pour assaisonner. Le romarin a une odeur et une saveur aromatique pénétrante et camphrée.



Thymian geschnitten

Thym coupé

140 g

Aus dem Griechischen abgeleitet bedeutet Thymian «Kraft und Mut». Thymian duftet stark aromatisch und schmeckt charakteristisch bitterwürzig. Er gehört zu den «Fine Herbes» der französischen Küche. Thymian besitzt ausserdem antiseptische und konservierende Wirkstoffe.

Dérivé du grec, le mot thym signifie «force et courage». Le thym a une forte odeur aromatique et un goût caractéristique amer et poivré. Il fait partie des «fines herbes» de la cuisine française. Le thym contient aussi des substances antiseptiques et conservantes.





Majoran gerebelt Marjolaine frotté

80 g

Auf arabisch heisst Majoran «der Unvergleichliche». Majoran duftet stark und aromatisch, ähnlich dem Thymian, ist aber süsslicher und angenehmer. Der Geschmack ist würzig und leicht brennend.

En arabe, la marjolaine signifie «l'incomparable». La marjolaine a une forte odeur aromatique, semblable à celle du thym, mais elle est plus douce et plus agréable. Sa saveur est épicée et légèrement amère.

Zimt gemahlen Cannelle moulue

330 g

Zimt gehört zu den ältesten Gewürzen der Welt. Schon vor über 4500 Jahren wurde Zimt in chinesischen Küchen verwendet. Zu Beginn des 14. Jahrhunderts kam er erstmals nach Europa.

La cannelle fait partie des plus anciennes épices du monde. Elle était déjà utilisée dans les cuisines chinoises il y a plus de 4500 ans. Elle est apparue pour la première fois en Europe au début du XIV^e siècle.



Zimtstangen Bâtons de cannelle

250 g

Cassia-Zimt besteht aus der eingerollten dicken Rinde der Zimtkassie, auch als Chinesischer Zimtbaum bekannt. Zimt ist im Geschmack aromatisch-süsslich. Je nach Herkunft ist Zimt herber oder süsslicher.

La cannelle casse est constituée d'une seule écorce épaisse et roulée du cannelier casse. La cannelle a une saveur aromatique douce, Selon sa provenance, la cannelle est plus âpre ou plus douce.



Vanillesschote Gousses de vanille

115 g

Vanille wurde schon lange vor der Ankunft der Spanier in Mittelamerika von den Azteken verwendet. Danach blieb Mexiko 300 Jahre lang der einzige Lieferant dieses Gewürzes. Vanille duftet unnachahmlich zart und angenehm aromatisch. Sie schmeckt charakteristisch süsslich-würzig.

La vanille était utilisée par les Aztèques bien avant l'arrivée des Espagnols en Amérique centrale. Par la suite, le Mexique est resté le seul fournisseur de cette épice pendant 300 ans. La vanille a une odeur inimitablement délicate et agréablement aromatique. Elle a un goût caractéristique sucré et relevé.





Übersicht MARA Gewürze

Vue d'ensemble des épices MARA



880260
Kräuter der Provence
Herbes de Provence
145g



880261
Thymian geschnitten
Thym coupé
140g



880262
Rosmarin geschnitten
Rosmarin coupé
230g



880263
Zimtstangen
Bâtons de cannelle
250g



880240
Pfeffer weiss gemahlen
Poivre blanc moulu
390 g



880241
Pfeffer schwarz ganz
Poivre noir entier
420 g



880242
Pfeffer schwarz gemahlen
Poivre noir moulu
450 g



880243
Curry mild gemahlen
Curry moulu doux
350 g



880264
Zimt gemahlen
Cannelle moulue
330g



880265
Vanilleschoten
Gousses de vanille
115g



880266
Chiliflocken mit Saat
Chili flocons avec des graines
300g



880267
Curry scharf
Curry fort
420g



880244
Oregano gerebelt
Origan frotté
110 g



880245
Lorbeerblätter ganz
Feuilles de laurier
30 g



880246
Muskatnuss gemahlen
Noix de muscade moulue
400 g



880247
Knoblauch granuliert
Ail granulé
550 g



880268
Paprika scharf
Paprika fort
380g



880269
Salbei geschnitten
Sauge coupée
140g



880270
Majoran gerebelt
Marjolaine frotté
80g



880271
Pfeffer weiss ganz
Poivre blanc entier
470g



880248
Fleisch Gewürz-zubereitung
Préparation d'épices pour viande
600 g



880249
Geflügel Gewürz-zubereitung
Préparation d'épices pour volaille
530 g



880250
Paprika edelsüss
Paprika doux
380 g



880251
Safran Iran gemahlen
Safran Iran moulu
25 g





HACO AG
Foodservice
Postfach 96
CH-3073 Gümligen

Tel. 031 950 11 11
Fax 031 950 15 15
foodservice@haco.ch
www.haco.ch

Ideen kreieren, Lösungen servieren.
Les recettes du succès.

Haco swiss