








Asia Früchte- und Gemüsesortiment

Art.-Nr.		Einheit	
045630.2	Zitronengras Stengel in Stücke schneiden. Verwendung: Hauptsächlich für Suppen, Curry-Pasten.	250 g	
090689.0	Kaffirlimonenblätter TK ❄️ Blätter in 2–3 Stücke reißen. Verwendung: Suppen, Curry-Gerichte, Curry-Pasten.	100 g	
041900.0	Galangawurzel Knolle schälen und in dünne Scheiben schneiden. Verwendung: Suppen, Curry-Pasten.	250 g	
040998.8	Chili grün	250 g	
040999.5	Chili rot Chilischoten vom Stengel trennen, zerdrücken, hacken oder in Ringe schneiden. Verwendung: Zum schärfen aller Gerichte, Curry-Pasten, Dekorationen.	250 g	
042809.5	Koriander mit Wurzel Blätter klein schneiden. Die Wurzel ganz- oder klein-geschnitten verwenden. Verwendung Blätter: Suppen, Salate, Dekorationen. Wurzel: Curry-Pasten, Suppen/Saucen-Fond, Gewürzpasten.	250 g	

Art.-Nr.	Einheit	
042805.7 Koriander lang Wird fein geschnitten. Verwendung: Indische Küche: Curry-Gerichte. Thai-Küche: Suppen, Salate.	100 g	
041816.4 Frühlingszwiebeln Hauptsächlich wird nur das Grün verwendet: Die grünen Blatt-Stengel in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Div. Wok-Gerichte, Dekorationen, Salate.	100 g	
040336.8 Basilikum süß «Horapah» Thai Nur die Blätter verwenden. Sie werden ganz in die Gerichte beigegeben. Verwendung: Curry-Gerichte, Wok-Curry-Gerichte, Dekorationen.	100 g	
040335.1 Basilikum scharf «Grapau» Thai Nur die Blätter verwenden. Sie werden ganz in den Gerichten beigegeben. Verwendung: Wok-Gerichte.	100 g	
040287.3 Auberginen weiss Thai Entstielen, dann vierteln oder sechsteln. Verwendung: Curry, Wok-Curry-Gerichte.	500 g	
040269.9 Aubergine Pea Thai Sie werden ganz in die Gerichte gegeben. Verwendung: Curry-Gerichte.	250 g	
041006.9 China Broccoli/Pak Kanah Stengel, falls nötig, schälen. Stengel inkl. Blatt in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok-Gerichte.	500 g	
043875.9 Okra Werden meistens ganz verwendet. Verwendung: Eintopf, gedämpft mit Dip.	250 g	

Art.-Nr.		Einheit	
045495.7	Wasserspinat /Pak Bhung Stengel und Blatt in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok-Gerichte.	250 g	
048206.6	Papaya grün Werden geschält und in feine Streifen geraspelt. Verwendung: Papayasalat.	1000 g	
040596.6	Bohnen Thai In ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok-Gerichte, Curry, Papayasalat.	500 g	
043507.9	Maiskolben Mini Längs halbieren oder in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok-Gerichte, Curry, gedämpft, als Dip servieren.	250 g	
047886.1	Mango Thai / Nam Doag Mai Schälen und in mundgrechte Stücke schneiden. Verwendung: Süß-Speisen, Desserts, Dekorationen.	Stück	
043916.9	Orchideen Thai Verwendung: Dekorationen. Nicht zum Verzehr geeignet!	300 g	
046648.6	Bananenblätter Thai Zuschneiden und evtl. falten. Verwendung: Fisch, Fleisch und Reis werden im Bananblatt gedämpft oder grilliert. Dekorationen, Einwegteller.	1000 g	
041197.4	Curry Paste rot Curry Paste grün Curry Paste gelb Im Öl andünsten oder braten, bis sich die Farbe und der Geschmack entfalten. Verwendung: Curry-Saucen, Wok-Curry-Gerichte.	500 g	
041196.7		500 g	
041195.0		500 g	

Art.-Nr.	Einheit	
<p>041058.8 Choi-Sum/Guantung Stengel, falls nötig schälen. Stengel inkl. Blatt in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok-Gerichte, Nudelsuppen.</p>	500 g	
<p>041236.0 Duftgras/Schnittlauchblätter Thai Stengel mit Blütenknospe in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok Gerichte, Dekorationen.</p>	250 g	
<p>044855.0 Sellerie Thai Stengel und Blatt in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: passt zum Fisch, Wok Gerichte, Suppen.</p>	250 g	
<p>043926.8 Pandanblätter Aroma und Farbgebung. Verwendung: für aufgussgetränke, Dekorationen.</p>	250 g	
<p>041817.1 Gewürzlauchblätter Thai Blätter frisch verwenden. Schmecken nach Knoblauch. Verwendung: Pfannengerichte, Suppen.</p>	200 g	