








# Asia Früchte- und Gemüsesortiment

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



**TRANS**GOURMET

Art.-Nr.	Einheit	
<b>041816.4 Frühlingszwiebeln</b> 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	
<b>040336.8 Basilikum süß «Horapah» Thai</b> Nur die Blätter verwenden. Sie werden ganz in die Gerichte beigegeben. Verwendung: Curry-Gerichte, Wok-Curry-Gerichte, Dekorationen.	100 g	
<b>040335.1 Basilikum scharf «Grapau» Thai</b> Nur die Blätter verwenden. Sie werden ganz in den Gerichten beigegeben. Verwendung: Wok-Gerichte.	100 g	
<b>040287.3 Auberginen weiss Thai</b> Entstielen, dann vierteln oder sechsteln. Verwendung: Curry, Wok-Curry-Gerichte.	500 g	
<b>040269.9 Aubergine Pea Thai</b> Sie werden ganz in die Gerichte gegeben. Verwendung: Curry-Gerichte.	250 g	
<b>043875.9 Okra</b> Werden meistens ganz verwendet. Verwendung: Eintopf, gedämpft mit Dip.	250 g	
<b>045495.7 Wasserspinat /Pak Bhung</b> Stengel und Blatt in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok-Gerichte.	250 g	
<b>048206.6 Papaya grün</b> Werden geschält und in feine Streifen geraspelt. Verwendung: Papayasalat.	1000 g	

Art.-Nr.	Einheit	
<b>040596.6 Bohnen Thai</b> In ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok-Gerichte, Curry, Papayasalat.	500 g	
<b>043507.9 Maiskolben Mini</b> Längs halbieren oder in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok-Gerichte, Curry, gedämpft, als Dip servieren.	250 g	
<b>047886.1 Mango Thai / Nam Doag Mai</b> Schälen und in mundgrechte Stücke schneiden. Verwendung: Süß-Speisen, Desserts, Dekorationen.	Stück	
<b>043916.9 Orchideen Thai</b> Verwendung: Dekorationen. Nicht zum Verzehr geeignet!	300 g	
<b>046648.6 Bananenblätter Thai</b> Zuschneiden und evtl. falten. Verwendung: Fisch, Fleisch und Reis werden im Bananblatt gedämpft oder grilliert. Dekorationen, Einwegteller.	1000 g	
<b>041197.4 Curry Paste rot</b> <b>041196.7 Curry Paste grün</b> <b>041195.0 Curry Paste gelb</b> Im Öl andünsten oder braten, bis sich die Farbe und der Geschmack entfalten. Verwendung: Curry-Saucen, Wok-Curry-Gerichte.	500 g 500 g 500 g	
<b>041058.8 Choi-Sum/Guantung</b> Stengel, falls nötig schälen. Stengel inkl. Blatt in ca. 4 cm lange Stücke schneiden. Verwendung: Wok-Gerichte, Nudelsuppen.	500 g	
<b>043926.8 Pandanblätter</b> Aroma und Farbgebung. Verwendung: für aufgussgetränke, Dekorationen.	250 g	

Art.-Nr.

Einheit

041817.1 Gewürzlauchblätter Thai

200 g

Blätter frisch verwenden.  
Schmecken nach Knoblauch.  
Verwendung:  
Pfannengerichte, Suppen.

