



Loui & Jules Küchenhelfer





## Küchenhelfer O-Saft

O-Saft:  
100 ml 7,20 €  
250 ml 14,20 €



O-Saft Limone: Extra natives Olivenöl, frische Coratina-Oliven, Limonen schonend kalt vermahlen.



O-Saft Ingwer: Extra natives Olivenöl, frische Coratina-Oliven, Ingwer schonend kalt vermahlen.



O-Saft Oregano: Extra natives Olivenöl, frische Coratina-Oliven, Oregano schonend kalt vermahlen.



O-Saft Peperoncino: Extra natives Olivenöl, frische Coratina-Oliven, Peperoncino schonend kalt vermahlen.



O-Saft Petersilie: Extra natives Olivenöl, frische Coratina-Oliven, Petersilie schonend kalt vermahlen.



O-Saft Rosmarin: Extra natives Olivenöl, frische Coratina-Oliven, Rosmarin schonend kalt vermahlen.



## Küchenhelfer O-Saft Melange

O-Saft-Melange:  
100 ml 7,20 €  
250 ml 14,20 €



O-Saft-Melange Asia-Oriental-Express: Extra natives Olivenöl, frische Coratina-Oliven, Kurkuma, Chilisכותen, Kardamom, Zimt, Nelken, Ingwer, Knoblauch schonend vermahlen.



O-Saft-Melange Louis mediterranean Kiss: Extra natives Olivenöl, frische Coratina-Oliven, Basilikum, Bohnenkraut, Oregano, Thymian, Knoblauch, Zitrone, Zwiebel schonend vermahlen.



O-Saft-Melange Mama's Garten: Extra natives Olivenöl, frische Coratina-Oliven, Schnittlauch, Petersilie, Sellerie, Knoblauch und Zwiebel schonend vermahlen.

## Das Besondere

am Küchenhelfer Olivensaft bzw. „O-Saft“ besteht unter anderem in den Dingen, die NICHT getan werden: Erhitzen, Gefrieren, Zusatzstoffe verwenden. Trotzdem bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Durch antioxidantienreiche Coratina-Oliven und z.B. frische Paprika, die nach einem Verfahren ähnlich der kalten Pressung verarbeitet werden.



# Küchenhelfer Gewürzmöhlen

Gewürzmühle:  
5,99 €



Fischgewürz: Koriander, Fenchelsamen, Zitronenschale, Anissamen, Senfsaat, Ingwer.



Fleischgewürz: Macis, Kubeben, grüner Pfeffer, Zimtblüte, Nelke, Kardamom, Anis, Sellerie.



Lammgewürz: Rosmarin, Knoblauch, Senfsaat, Fenchel, Ingwer, Zwiebel, Zimtblüte, Orange.



Wildgewürz: Kakao, Kubeben, Orange, Kardamom, Pinienkerne, Cassia, Knoblauch, Cayenne, Nelke.



Vegigewürz: Ingwer, Süßholzwurzel, Zitronenschale, weißer Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Kornblume, Selleriesaat.



Vier Pfeffer: Kubeben, langer Pfeffer, schwarzer Pfeffer, grüner Pfeffer.



# Küchenhelfer Gewürzmöhlen



Orientalgewürz: Orange, Kardamom, Macis, Koriander, Schwarzkümmel, Kubeben, Chili, grüner Pfeffer, Nelke, Lavendel, Rosenblätter, Lorbeer.



BBQ-Gewürz: Rohrzucker, Meersalz, Paprika, schwarzer Pfeffer, Senfsaat, Knoblauch, Ingwer, Cumin, Kurkuma, Koriander, Kümmel, Thymian, Oregano, Chili.



Asia-Gewürz: Koriander, Kurkuma, Chili, Kreuzkümmel, Macis, Ingwer, Galgant, weißer Pfeffer, Zitronengras.



## Die Küchenhelfer

Gewürzmöhlen reichen von Schokoladennoten bis zum Kornblumenaroma. Und deren Inhalte klingen wie orientalische Märchen, ein Sommertag in der Provence oder wie ein Spaziergang durch einen italienischen Kräutergarten. Und genau so schmecken sie auch.

