

· ESTD 2016 ·

SOUL&PICE

Taste That Matters

Leise rieselt der Zimt: Unsere Weihnachtsgeschenke



Deshalb sind wir anders

Gewürze sind die Seele guten Essens. Und genau wie bei anderen Lebensmitteln, bedingen Herkunft und Anbauweise die Qualität der Gewürze. Unser Ziel ist es, Kleinbauern in den besten Anbaugebieten der Welt beim Anbau einmalig guter Bio-Gewürze zu unterstützen. Premium-Qualität, die man schmeckt und den Bauern eine gesicherte Zukunft ermöglicht.



100% Bio: Qualität die man schmeckt

Wir garantieren beste Qualität. Deshalb setzen wir auf nachhaltige und garantiert biologische Landwirtschaft, frei von Pestiziden und Gentechnik. Wir fördern den Anbau ursprünglicher, geschmacksintensiver Sorten.



100% Fairtrade

Um ein wirklich gutes Produkt zu entwickeln, braucht es viel Geduld und Liebe zum Detail. Mit zufriedenen Bauern, kann diese Qualität erreicht werden. Deshalb zahlt SoulSpice den Bauern faire Preise und unterstützt sie mit sozialen und lokal wirksamen Projekten.



100% Respekt für die Umwelt

Ökologische Landwirtschaft ist die Basis von SoulSpice, darüber hinaus fördern wir Artenreichtum und Biodiversität. In unseren Projekten werden die Pflanzen in Mischkulturen angebaut. So können wir sicherstellen, dass dort auch noch in vielen Jahren die besten Gewürze wachsen werden.



Unser Design

SoulSpice hat ein unverwechselbares Design, das die Qualität und Einzigartigkeit der Gewürze unterstreicht. Unsere Gewürzgläser sind Schmuckstücke in jedem Regal. Und sie sehen nicht nur gut aus: Das lichtgeschützte Gefäß aus Glas bewahrt den ursprünglichen Geschmack der Gewürze und ist zu 100% recyclebar.



Kleine Kollektionen



Orient Essentials

2 orientalische Gewürzklassiker, entwickelt vom bekannten Schweizer Veggie-Koch Pascal Haag.

Inhalt (BIO):

1 x Dukkah, 120 ml Glas
1 x Duft des Orient, 120 ml Glas
Passende Rezeptkarten

17,90 EUR / 23,00 CHF



Marrakesh Essentials

2 Klassiker der marokkanischen Küche.

Inhalt (BIO):

1 x Ras el Hanout, 120 ml Glas
1 x Harissa, 120 ml Glas
Passende Rezeptkarten

17,90 EUR / 23,00 CHF



Steak Essentials

Edles Fleur de Sel de Guérande und eine Mischung aus drei verschiedenen Urwaldpfeffern, entwickelt von den Berliner Kultmetzger Kumpel & Keule. Der Pfeffer ist bereits in der perfekten Körnung für Steaks geschrotet.

Inhalt (BIO):

1 x Steakpfeffer geschrotet, 120 ml Glas
1 x Fleur de Sel de Guérande, 120 ml Glas
Passende Rezeptkarten

16,10 EUR / 21,00 CHF

Mittlere Kollektionen



Die Pascal Haag-Kollektion

Pascal Haag ist ein bekannter Schweizer Koch für die vegetarische Küche, Co-Autor des preisgekrönten Kochbuches „Leaf to Root“. Er meidet ausgetretene Pfade und verwandelt die vegetarische Küche in ein kulinarisches Laboratorium, in dem die Gewürze eine zentrale Rolle spielen. Für SoulSpice hat Pascal Haag eine neue Kollektion von Gewürzen speziell für die vegetarische Küche entwickelt.

Inhalt (BIO):

Green Umami, Dukkah, Soul Salad, Duft des Orient
Café de Paris, passende Rezeptkarten

42,50 EUR / 50 CHF



Die BBQ-Kollektion

Die passenden Rubs für Rind, Schwein, Geflügel, Fisch und Gemüse. Das Grillen wird zum vielfältigen Geschmackserlebnis.

Inhalt (BIO):

Classic Louisiana, Black Kansas, Veggie California,
Magic Montana, Wild Alaska, passende Rezeptkarten

40 EUR / 48 CHF



Die orientalische Kollektion

Mit ihren Düften und raffinierten Mischungen entführt diese Kollektion in die Souks von Marrakesch.

Inhalt (BIO):

Dukkah, Kaffee Zauber, Duft des Orient, Ras el Hanout,
Harissa, passende Rezeptkarten

41,70 EUR / 50 CHF

Große Kollektionen



Die SoulSpice-Kollektion

6 Gewürze für die anspruchsvolle Küche. Café de Paris für die legendäre Schweizer Kräuterbutter, Ras el Hanout für orientalische Gerichte, das fruchtig-exotische Mango Curry Sweet Kashmir und das Geschmackswunder Green Umami. Die raffinierte Muskatblüte und edler Ceylon Zimt ergänzen diese Kollektion.

Inhalt (BIO):

Café de Paris, Ceylon Zimt, Sweet Kashmir, Muskatblüte, Ras el Hanout, Green Umami, passende Rezeptkarten

45 EUR / 55 CHF



Die Curry-Kollektion

6 indische Curries und Masalas mit passenden Rezepten für alle Liebhaber der indischen Küche.

Inhalt (BIO):

Spicy Bombay, Mild Malabar, Sweet Kashmir, Garam Masala, Tandoori Masala, Biryani Masala, passende Rezeptkarten

48,70 EUR / 60 CHF



Die indische Kollektion

Drei Curry-Mischungen, unterschiedlich und abwechslungsreich wie die Küche Indiens: ein zart-mildes, ein schneidend-scharfes und – der SoulSpice-Geheimtipp – das fruchtige Mango Curry. Urwaldpfeffer, scharfer indischer Chili und Kurkuma, das Grundgewürz der indischen Küche, runden diese Kollektion ab.

Inhalt (BIO):

Spice Bombay, Mild Malabar, Sweet Kashmir, Urwaldpfeffer, Chili ganz, Kurkuma, passende Rezeptkarten

42,90 EUR / 55 CHF

Große Kollektionen



Die klassische Kollektion

Die ideale Grundausrüstung für alle, die gerne kochen: Fleur de Sel, Urwaldpfeffer, edelsüßer Paprika, mildes Curry, erlesene Muskatnuss und scharfer Chili.

Inhalt (BIO):

Fleur de Sel, Urwaldpfeffer schwarz, Mild Malabar, Paprika mild, Chili ganz, Muskatnuss gemahlen, passende Rezeptkarten

38,20 EUR / 48 CHF



Die Pfeffer-Kollektion

Für jedes Gericht der geeignete Pfeffer, – der milde weiße, der verspielte grüne, der kräftige schwarze mit leichtem Zitronenaroma, der intensive Tellicherry. Dazu der unverzichtbare Chili und – unser Geheimtipp – Piment, ein Chamäleon mit 5 verschiedenen Geschmacksnuancen.

Inhalt (BIO):

Urwaldpfeffer schwarz, Urwaldpfeffer grün, Urwaldpfeffer weiß, Tellicherry-Pfeffer, Chili ganz, Piment gemahlen, passende Rezeptkarten

39,60 EUR / 49 CHF



Die süße Kollektion

Eine Zusammenstellung aller wichtigen Gewürze für Süßigkeiten, Gebäck, Shakes und Getränke: Zimt, Kardamom, Lebkuchen- und Spekulatius-Mischungen und die besonderen SoulSpice Zuckervariationen: Vanille- und Kokosblütenzucker.

Inhalt (BIO):

Kokosblütenzucker, Vanillezucker, Spekulatius-Gewürz, Lebkuchen-Gewürz, Ceylon Zimt gemahlen, Kardamom, passende Rezeptkarten

42 EUR / 55 CHF

Winter Specials



Die Weihnachtskollektion

Die traditionellen Weihnachtsgewürze für gemütlich duftende Festtage: Lebkuchen- und Spekulatius-Mischungen, Vanillezucker und Zimt – für leckeres Weihnachtsgebäck. Gewürzmischungen für Glühwein und Chai Tee bringen Winterzauber in kalte Tage.

Inhalt (BIO):

Vanillezucker, Spekulatius-Gewürz, Lebkuchen-Gewürz, Glühwein-Gewürz, Chai Tee-Gewürz, Ceylon Zimt gemahlen, passende Rezeptkarten

47,20 EUR / 60 CHF



Die Chai Tee-Kollektion

Feinster Bio Assam mit einem runden und kräftig-malzigen Geschmack und leichter Kakaonote. Zusammen mit unserem indischen Chai-Gewürz und Kokosblütenzucker das perfekte Geschenk für Chai-Liebhaber.

Inhalt (BIO):

Assam Tee – Starker schwarzer Tee (75 g), Kokosblütenzucker, Chai Tee-Gewürz

23 EUR / 32 CHF

Informationen und Bestellungen

Kontaktieren Sie uns für eine persönliche Beratung bezüglich der perfekten Gewürzkollektion für Ihre Mitarbeiter, Kunden, Freunde oder Familien. Wir stellen Ihre individuelle Kollektion zusammen und bieten Ihnen Mengenrabatt für Bestellungen ab 30 Kollektionen an.

info@soul-spice.com

UNTERSTÜTZTES PROJEKT

Bio & FairTrade Gewürzanbau in Sri Lanka

Wir kümmern uns um unsere Partner, selbst wenn sie Tausende von Kilometern entfernt von uns leben. Unsere Bauern sollen ihren fairen und angemessenen Anteil innerhalb der Wertschöpfungskette erhalten, denn ihre Zufriedenheit ist die Basis unserer Qualität. Wir zahlen 20 bis 100 Prozent über dem ortsüblichen Marktpreis und investieren 50 Prozent unseres Gewinns in soziale Projekte vor Ort. In Sri Lanka unterstützen wir den Aufbau einer Bio & FairTrade Kooperative beim Anbau von hochwertigen Gewürzen wie Zimt, Pfeffer, Muskatnuss und Chili. Wir unterstützen die Bäuerinnen und Bauern bei der Bio-Zertifizierung, bei der Nachzucht von Saatgut alter Sorten und der Weitergabe von traditionellen Anbaumethoden. Unser Ziel ist es, den Gewürzbauern durch ein höheres Einkommen eine gesicherte Zukunft zu bieten.





GUT ZU WISSEN, WO ES HERKOMMT

Hand in Hand mit den Bauern

Wir wissen, wo und wie unsere Gewürze angebaut werden, und wir gestalten auch die Bedingungen vor Ort mit. Im direkten Austausch mit den Kleinbauern-Kooperativen stellen wir sicher, dass die Bauern einen fairen Preis bekommen und dass die strikten Bio-Richtlinien eingehalten werden.

Und weil wir mehr tun wollen, als „nur“ faire Preise zu bezahlen, haben wir uns verpflichtet, die Hälfte unserer Gewinne in besondere Projekte zu investieren, die unseren Bauern und deren Familien zugute kommen.



Gemeinsam für guten Geschmack!

Unterstützen Sie ein nachhaltiges
Geschäftsmodell, bei dem der Mehr-
wert allen, besonders aber auch den
Produzenten zugute kommt.

KONTAKT

info@soul-spice.com / + 49(0)171. 477 0317

www.soul-spice.com