



Organic Distillery

ESSENZ KORIANDER FLORAL

Wenige Gewürzkräuter polarisieren so stark wie Koriander. Dabei ist die heimisch wachsende Pflanze so etwas wie ein Aromachamäleon. Während das Blatt mit grün-wachsigen Aromen in Asiens Küchen beliebt ist, bevorzugen wir hierzulande die Frucht beziehungsweise der Samen. Letzteren verwenden wir für unsere Koriander Essenz.



In der Nase fein blumig. Im Gaumen entwickeln sich leicht nussige und an Zitrus erinnernde Aromen, neben der (für die Samen) typischen Blumigkeit. Die langanhaltende Intensität der Essenz des Korianders vermag auch eine intensive Aromenküche blumig-würzig bereichern.

**Aromen der Natur für Köche,
Barkeeper und alle die Freude
am Verfeinern haben!**

www.organic-distillery.com





ORIENTALISCHE AUBERGINEN-TAJINE

INSPIRATIONEN Die Essenz des Korianders verleiht vielen Gerichten einen süsslich-würzigen orientalischen Zauber.

GEMÜSE

Auberginen, Tomaten und Paprika in der Tajine oder im Schmortopf garen. Mit der Essenz des Korianders abgeschmeckt verstärkt sich die Fruchtigkeit des Gemüses.

HÜHNCHEN

Im Römertopf/Schmortopf/Ofen gegartes Geflügel vor dem Servieren mit Koriander Essenz besprühen.

Der feine Aromanebel verfeinert das zarte Fleisch durch nussige und würzige Aromen.

KOMPOTT

Mit fruchtigem Kompott aus Apfel oder Mango, Zimt und Nelke verbindet sich Koriander delikat. Vor dem Servieren dem noch warmen Kompott 15 Tropfen der Koriander Essenz zugeben.

Ich wünsche viel Spass beim Ausprobieren und Geniessen!
Ihre / Eure

Christine Begg
Organic Distillery GmbH

Weitere Inspirationen, Informationen und Bestellungen:
www.organic-distillery.com // Organic Distillery . Bodensee