

Preisliste Gewürze aus Nepal

Wir importieren verschiedene Gewürze von drei nepalesischen Kleinbauernkooperativen (Anapurna Organic in Arghakharuchi, Silinge Cooperative in Silinge und KTE in Parichthar/Ilam). Die Gewürzpflanzen werden in subtropischen Mittelgebirgsregionen nach biologischen Kriterien angebaut. Der Prozess vom Pflanzen bis zum Verpacken wird regelmässig kontrolliert und überprüft. Die Kontrollen umfassen u.a. die Qualität und das Nichtverwenden von künstlichem Dünger sowie die Prüfung der Gehaltszahlungen. Die Gewürze verfügen über das australische NASAA-Lebensmittel-Prüfsiegel. Die Verpackung und der Versand erfolgt über **Spicy Home Spices** in Kathmandu. Die Inhaberin Sitara Rajbhandari hat in den vergangenen Jahren einen kleinen Familienbetrieb aufgebaut und verschafft so Frauen aus Kathmandu ein Einkommen.

Nr.	Gewürz	Preis 50g
1	Schwarzer Pfeffer (gemahlen)	5,00 €
2	Schwarzer Pfeffer (grob)	5,00 €
3	Chilli (gemahlen)	3,50 €
4	Zimt (gemahlen)	3,50 €
5	Zimt (grob)	3,50 €
6	Koriander (gemahlen)	3,50 €
7	Koriander (grob)	3,50 €
8	Kreuzkümmel (gemahlen)	3,50 €
9	Kreuzkümmel (grob)	3,50 €
10	Bockshornkleesamen/Methi (gemahlen)	3,50 €
11	Bockshornkleesamen/Methi (grob)	3,50 €
12	Senf (gemahlen)	3,50 €
13	Senf (grob)	3,50 €
14	Kurkuma (gemahlen)	4,50 €
15	Kurkuma (grob)	4,50 €
16	Spezial-Masala (Mix aus 13 Gewürzen für alle Gerichte mit Rezept)	5,00 €
17	Garam Masala (Mix aus 8 Gewürzen für vegetarische Gerichte)	5,00 €
18	Meat Masala (Mix aus 8 Gewürzen für Fleischgerichte)	5,00 €
19	Tee Masala (Mix aus 4 Gewürzen für Schwarztee / Chai)	5,00 €
20	Geschenckpackung aus handgeschöpftem Papier mit 13 verschiedenen Gewürzen	19,00 €

Größere Mengen und Wiederverkaufspreise auf Anfrage

Bilder unter <http://www.sahana-eliya.de/produkte/gewuerze-aus-nepal/>

Portrait von Spicy Home Spices unter <http://www.shs.com.np/about/>

Stand 23.11.2022