

Garam Masala Bio 50 g

Garam Masala ist einer der indischen Klassiker. In Hindi bedeutet Garam "heiß" und Masala "Gewürze". Garam meint damit nicht die Schärfe der Mischung, sondern die Intensität der Gewürze und die „heiße“ Wirkung, die sie im Körper, vor allem beim Stoffwechsel hervorrufen und für die Garam Masala in der ayurvedischen Küche geschätzt wird. Die Gewürze, die zur Herstellung eines Garam Masala verwendet werden, unterscheiden sich je nach Region und können in Indien stark differieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Zutaten

Kreuzkümmel*, Koriander*, Fenchel*, Kümmel*, Muskatblüte*, Ceylon-Zimt*, Nelken*, Kardamom*, Muskatnuss*, Lorbeerblätter*, Ingwer*, Pfeffer*, Sternanis*. (*)Bio. EU/Nicht-EU Landwirtschaft. DE-ÖKO-003