

# Unser Zutaten A B C

## Bok Choy



... ist auch als Pak Choy oder chinesischer Blätterkohl bekannt. Stiele und Blattrippen sind fleischig und weiß, die Blätter grün und flach. Der Geschmack erinnert an Senf.

## Ingwer



... ist ein unverzichtbarer Bestandteil jeder asiatischen Küche. Die Ingwerwurzel ist reich an ätherischen Ölen. Sie verleihen dem Ingwer ein leicht zitrusartiges Aroma.

## Bambussprossen



... sind junge Schösslinge bestimmter Bambusarten und haben einen feinen, erfrischenden Geschmack.

## Koriander



... wird auch Cilantro und chinesische Petersilie genannt. Alle Teile dieser aromatischen Pflanzen sind essbar.

## Minze



... umfasst frische, aromatische Kräuter mit Mentholgeschmack.

## Kokosmilch



... wird aus dem Fruchtfleisch frischer Kokosnüsse gewonnen. Sie ist sehr reichhaltig, und hat eine dicke, fast streichfähige Konsistenz.

## Galgant



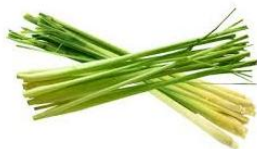
... ähnelt im Aussehen der nahe verwandten Ingwerwurzel. Sie ist jedoch rosafarben und hat ein pfefferiges Aroma.

## Sojasprossen



... enthalten vitaminreiche Nährstoffe und haben einen natürlichen milden, nussigen bis hin zu einem süßlichen Geschmack.

## Zitronengras



... ist ein asiatisches Gewürz, das vor allem in den thailändischen Gerichten verwendet wird. Insbesondere sorgen die ätherischen Öle des Zitronengrases für einen exotischen Geschmack.

## Mungobohnen



... sind getrocknete Sojabohnen und in der südchinesischen Küche sehr beliebt. Sie werden gekocht und in Salz fermentiert. Ihr Geschmack ist scharf und salzig.

# Unser Zutaten A B C

## Vietnamesische Reis-/ Bandnudeln <sup>A1</sup>

... werden nicht nur aus Weizen, sondern auch aus Reismehl und Mungobohnenstärke hergestellt. Durch diese Zutaten erhalten die Nudeln eine feste Konsistenz und nehmen Aromen ganz besonders gut auf.



## Glasnudeln <sup>A1</sup>

.. werden aus Mungobohnen hergestellt. Die faden- bzw. drahtförmigen Nudeln sind transparent.



## Hoisin- Sauce <sup>F, 5</sup>

... ist eine dickflüssige, rot-braune Sauce aus China und wird aus Sojabohnen, Zucker, Gewürzen und Knoblauch hergestellt. Sie schmeckt intensiv und scharf.



## Nuoc- Mam Sauce <sup>D, 2</sup>

... ist eine dünne, klare, braune, salzige Sauce mit charakteristischem Geruch und scharfem Geschmack. Sie ist eine wichtige Zutat in der vietnamesischen, laotischen und kambodschanischen Küche.



## Süß-Sauer Sauce

... wird aus frischem Obst hergestellt, wodurch die Sauce ihre rötliche Farbe und einen süßlichen und säuerlichen Geschmack erhält.



## Erdnuss-Sauce <sup>E, G, H, 2</sup>

... besteht aus frisch gerösteten Erdnüssen. Durch die Verfeinerung durch Brühe, Sahne und frisches Gemüse hat die Erdnuss-Sauce einen süßlichen Geschmack.



## Kung-Po Sauce <sup>E, F, H, 2, 5</sup>

... ist ein Klassiker der chinesischen Szechuan Küche. Durch die Zutaten wie Reisweinessig, Hoisin Sauce und Chili etc. besitzt die Sauce ein kräftiges Aroma.



## Curry-Sauce <sup>G, 2</sup>

... ist eine exotische Sauce, welche durch das Curry-Gewürz eine leicht scharfe Note erhält. Dabei unterscheiden sich die Curry-Gerichte in ihrer Zusammensetzung der Zutaten.



## Wir bitten um Kenntnisnahme folgender Inhaltsstoffe:

### Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

### Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)  
B= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnüsse; F= Soja; G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose);  
H= Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup> und Queenslandnuss<sup>9</sup>); I= Sellerie; J= Senf; K= Sesamsamen; L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; M= Lupinen; N= Weichtiere