



Gewürze & Kräuter Geschmackswunder aus aller Welt

Gewürze

Honigsüss, mild-würzig oder feurig-scharf – die Welt der Gewürze empfängt uns mit einem Feuerwerk an Aromen & Sinneseindrücken. Früher waren Gewürze so kostbar, dass sie mit Gold aufgewogen wurden. Noch heute sind sie krönendes i-Tüpfelchen vieler Gerichte.



Chili BIO (ganz/gemahlen)

Chili ist ein Nachtschattengewächs. Die Früchte variieren in Farbe und Form. Sie werden frisch, getrocknet als ganze Schoten oder gemahlen verwendet.

Aroma: feurig mit rundem Abgang. **Für:** mexikanische, orientalische und indische Küche sowie pikante Würze für diverse Speisen.

Curcuma BIO (gemahlen)

Curcuma resp. Gelbwurz gehört zur Ingwerfamilie. Das Pulver wird aus der Wurzel hergestellt. Es gibt Gerichten eine intensiv gelbe Färbung und wird daher auch als kostengünstiger Ersatz für Safran verwendet. **Aroma:** würzig, herb, leicht bitter. **Für:** Würzen und Färben von Speisen in der asiatischen Küche, wichtiger Bestandteil von Currymischungen.

Ingwer BIO (gemahlen)

Ingwer ist eine schilfähnliche Pflanze, deren Wurzelknolle zum Würzen genutzt wird. **Aroma:** scharf-süsslich, zitronig-frisch, wärmend. **Für:** asiatische Küche, Fleisch, Fisch, Gemüse, Gebäck & Dessert, Tee.

Kardamom BIO (ganz/gemahlen)

Kardamom gehört zur Ingwerfamilie. Die Kapseln beherbergen dunkle Samen mit ätherischem Öl. Letzteres entfaltet v.a. beim Kauen der Samen einen erfrischenden Wohlgeschmack. **Aroma:** erfrischend, süsslich-pikant. **Für:** Chutney, Gebäck (Lebkuchen, Spekulatius), Getränke (arabischer Mokka, Milchgetränke, Gewürztee, Chai, Glögg), Bestandteil von diversen Gewürzmischungen (v.a. in der indischen Küche).

Koriander BIO (gemahlen)

Während Korianderblätter in der Regel frisch verwendet werden, wird das Gewürz aus den gemahlenden Körnern hergestellt. **Aroma:** süsslich, teilweise leicht bitter, mit leichter Orangen- und Anisnote. **Für:** Fleisch, Wurst, Gemüse, Kompott, Bestandteil von Gewürzmischungen (Curry, Lebkuchengewürz), wird oft mit Kreuzkümmel kombiniert.

Kreuzkümmel BIO (ganz/gemahlen)

Kreuzkümmel ist ein Doldenblütler. Sein Name entstammt dem kreuzförmigen Blattstand der Pflanze und dem kümmelähnlichen Aussehen der getrockneten Früchte. Das Rösten des Samen intensiviert seinen Geschmack. **Aroma:** erfrischend, leicht bitter, scharf. **Für:** Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchte, wichtiger Bestandteil von Gewürzmischungen, oft in Kombination mit Koriander.

Muskatnuss BIO (ganz)

Muskatbäume tragen pflaumenähnliche Früchte, in deren Inneren die Muskatnuss in einer harten Schale liegt. Der Geschmack kommt frisch gemahlen am Besten zur Geltung. **Aroma:** bitter-süsslich bis würzig-scharf. **Für:** sämtliche Kohllarten, Kartoffel- & Käsespeisen, Fleisch, Süssspeisen & Weihnachtsgebäck.

Nelken BIO (ganz)

Gewürznelken sind die ungeöffneten, getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaumes. Sie weisen einen hohen Anteil an ätherischem Öl auf.

Aroma: scharf, bittersüss, würzig. **Für:** Wild, Schweinebraten, Ragout, Rotkohl, Marinaden & süss-saures Einmachgut, Weihnachtsgebäck (Lebkuchen), Glühwein & Gewürztee.

Pfeffer (ganz, mit Mühle)

Pfeffer ist die Frucht einer ca. 6 m hoch wachsenden Schlingpflanze. Die unterschiedliche Verarbeitung nach der Ernte führt zu den unterschiedlichen Pfeffersorten: Grün geerntete Beeren im Salzwasser konserviert oder schnell bzw. gefriergetrocknet bleiben grün. Werden die Körner an der Sonne getrocknet, werden sie schwarz. Ausgereifte rote Beeren ergeben roten Pfeffer, weisser Pfeffer ist das von der roten Fruchtschale befreite Korn. Extravagante Variationen entstehen, wenn Pfeffer mit anderen Gewürzen oder Fruchtschale zu Chili-, Orangen- und Zitronenpfeffer kombiniert wird.

Aroma: rund-rauchig (schwarz), frisch-leicht scharf (grün), fruchtig-würzig (rot), mild-scharf (weiss). **Für:** rotes Fleisch & Tomatensaucen (schwarz), weisses Fleisch & Sahnesaucen (weiss), Pizza, Pasta, Poulet & Rindfleisch (Chilipfeffer), Schweinefleisch (Orangenpfeffer), Fisch (Zitronenpfeffer).

Senfkörner BIO (ganz)

Senf gilt als eine der ältesten Kulturpflanzen. Seine Samen werden seit langem als Gewürz geschätzt. Weisser resp. gelber Senf ist milder als die dunklen Sorten. **Aroma:** zu Beginn mild-süsslich, gefolgt von aromatischer Schärfe. **Für:** Ragout, Saucen, Essiggurken, Sauerkraut, Randsalat.

Vanille BIO (ganz/gemahlen)

Vanilleschoten wachsen an einer Schlingpflanze. Sie werden kurz vor der Reife geerntet und unterlaufen lange Trocknungs- und Fermentierungsprozesse, bis sie als Gewürz verwendet werden können. **Aroma:** intensiv-süsslich, harmonisch. **Für:** Süssspeisen, weisses Fleisch, Fisch.

Zimt Ceylon BIO (ganz/gemahlen)

Zimt wird zwischen der Borke und dem Holz des Zimtbaums herausgeschält und anschliessend getrocknet. **Aroma:** feinwürzig, angenehm süss. **Für:** Süssspeisen, Früchtekompott, Fleischsaucen, Gebäck, Glühwein & Gewürztee.

Kräuter

Würzige Aromen und der intensive Duft nach wohlschmeckenden Kräutern durchziehen die Luft – schon seit jeher werden Kräuter eingesetzt, um Gerichte mit einer frisch-herben Note zu versehen und ihre natürlichen Wirkstoffe & ätherischen Öle zu nutzen.



Oregano BIO

Die hellgrünen Blätter des Oregano verströmen einen intensiven Duft. **Aroma:** herb-bitter. **Für:** Pizza, Tomatensaucen, Gemüse, gegrilltes Fleisch, Meeresfrüchte.

Thymian BIO

Thymian zeichnet sich durch einen intensiv-mediteranen Duft aus. **Aroma:** intensiv-würzig. **Für:** Fleisch, Fisch, Gemüse, Tomatengerichte, v.a. für Speisen mit langen Garzeiten.

Gewürzmischungen

Jedes Gewürz hat seinen eigenen, ganz besonderen Charakter. Wenn unterschiedliche Gewürze wohl dosiert miteinander in einer Mischung kombiniert werden, ergeben sich völlig neue Geschmackscompositionen als Gaumenüberraschung.



Curry BIO

mild: Koriander, Curcuma, Senf, Pfeffer, Kümmel, Fenchelsamen, Bockshornklee, Ingwer / **scharf:** Koriander, Curcuma, Chili, Pfeffer, Kümmel, Kreuzkümmel, Senf, Ingwer, Zimt, Nelken. **Für:** indische Gerichte, Gemüse, Salat- & Dipsaucen.

Grillmischung BIO (mit Mühle)

Pfeffer, Meersalz, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Zwiebel, Senf, Chili, Paprika. **Für:** Grilladen jeglicher Art (wie Fleisch, Fisch, Gemüsespiesse).

Harissa BIO (mit Mühle)

Chili, Meersalz, Kreuzkümmel, Kümmel, Knoblauch, Pfefferminze. **Für:** Orientalische Küche (Couscous, Tajine), Gemüse- & Fleischartopf.

Lebkuchengewürz BIO

Zimt, Koriander, Anis, Fenchelsamen, Ingwer, Nelken, Muskatnuss, Pfeffer. **Für:** Weihnachtsgebäck, Glühwein, Gewürztee.

1001 Nacht BIO (mit Mühle)

Diverse Pfeffersorten, Meersalz, Kreuzkümmel, Rosen, Zimt, Schwarzkümmel, Kardamomsamen, Paprika, Lorbeer, Kornblumen, Ringelblumen, Nelken. **Für:** Orientalische Küche (Couscous, Tajine), Gemüseeintopf, Teigwaren, Salat.

Za'atar

Ysop, Sesam, Sumak, Salz. **Für:** Fleisch- und Gemüsegerichte, Brot und Olivenöl.

Kräutermischungen

„Die Mischung macht’s“ – eine bestens aufeinander abgestimmte Mischung aus verschiedenen, erlesenen Kräutern vermag es, andere Länder und Kulturen heraufzubeschwören und würzig-aromatische Geschmackssinfonien auf den Tisch zu zaubern.



Französische Kräuter BIO

Thymian, Rosmarin, Basilikum, Oregano, Bohnenkraut, Lorbeer, Lavandin. **Für:** Gemüsegerichte (Ratatouille), Kartoffeln, Süsswasserfisch, Salat.

Italienische Kräuter BIO

Oregano, Basilikum, Rosmarin, Majoran, Petersilie, Ysop, Liebstöckel. **Für:** Pizza, Pasta, Tomatensaucen, Salat.

Gewürze & Kräuter – eine Sinnesreise

Feuerrotes Chili, gelb leuchtendes Kurkuma, warmes Braun von Nelke und Zimt... Wir laden ein zu einer Reise durch die exotische und sinnliche Welt der Gewürze. Entdecken Sie neue Düfte, Farben und Aromen. Probieren Sie neue Zutaten aus. Experimentieren Sie mit fremden Ingredienzen. Anregungen für orginelle Rezepte finden Sie in den Kochbüchern aus dem claro Sortiment.

Unsere Handelspartner

Biofoods in Sri Lanka unterstützt seit 1993 die Mitglieder des Bauernverbandes SOFA (Small Organic Farmer's Association) und hat in Zusammenarbeit mit dem Fairen Handel eine faire Produktions- und Verarbeitungskette für biologisch erzeugte Agrarprodukte, unter anderem Gewürze, aufgebaut.

Phalada Agro Research Foundation in Indien wurde 1990 mit dem Ziel gegründet, Verdienstquellen und Entwicklungsperspektiven für Kleinbauern zu schaffen und zugleich einen Beitrag zur Erhöhung der Bodenfruchtbarkeit und Ernährungssicherheit in einer der trockensten Regionen Südindiens zu leisten.

Ecolife in Peru ist seit 2000 Verarbeitungsbetrieb für Bio-zertifizierte Gewürzkräuter. Den Frischgutlieferanten kommen unter anderem Abnahmegarantien, überdurchschnittlich gute Preise, Beratung und Infrastruktur für die Erstverarbeitung, Qualitätskontrollen und Transportmöglichkeiten zugute.

Sindyanna of Galilee in Israel ist eine Frauenorganisation, die seit 1996 bei der Vermarktung von traditionellen arabischen Produkten und bei der Entwicklungsarbeit mit der arabischen Landbevölkerung die Grundsätze des Fairen Handels berücksichtigt.

Infos über alle Handelspartner: www.claro.ch

claro steht seit über 30 Jahren für Fairen Handel mit natürlichen und einzigartigen Spezialitäten aus dem Weltsüden. Hohe Qualität, langfristige Beziehungen und Vertrauen sind Werte, die unser Handeln bestimmen. claro Produkte gibt es in claro Läden – dem Fachgeschäft für Fairen Handel – sowie im ausgewählten Fachhandel und in Gastrobetrieben.

claro fair trade AG
Byfangstrasse 19 / CH – 2552 Orpund
Phone +41 32 356 07 00
Fax +41 32 356 07 01
mail@claro.ch / www.claro.ch



claro
FAIR TRADE

Epices & herbes – Saveurs des quatre coins du monde

Epices

Doux comme le miel, délicatement épicé ou fort et brûlant – le monde des épices nous offre un feu d’artifice d’arômes & d’expériences gustatives. Les épices étaient jadis si précieuses qu’elles valaient leur pesant d’or. Elles restent aujourd’hui le détail qui fait la différence dans une infinité de plats.



Piment BIO (entier/moulu)

Le piment est une solanacée. Ses fruits varient en formes et en couleurs. On les utilise frais, séchés entiers ou moulus. **Arôme:** très fort avec une fin de bouche ronde. **Pour:** cuisine mexicaine, orientale et indienne ou corser divers mets.

Curcuma BIO (moulu)

Le curcuma fait partie de la famille du gingembre. La poudre est fabriquée avec la racine. Il donne aux plats une belle couleur jaune et est souvent utilisé pour remplacer le safran beaucoup plus cher. **Arôme:** épicé, boisé, légèrement amer. **Pour:** assaisonner et colorer les mets de la cuisine asiatique, indispensable dans les currys.

Gingembre BIO (moulu)

Le gingembre est une plante herbacée dont les rhizomes de la racine sont utilisés pour l’assaisonnement. **Arôme:** piquant, citronné, chaud. **Pour:** cuisine asiatique, viande, poisson, légumes, pâtisseries & desserts, thé.

Cardamome BIO (entier/moulu)

La cardamome fait partie de la famille du gingembre. Les gousses abritent des graines foncées contenant une huile essentielle. C’est en mâchant les graines que celles-ci développent un goût rafraîchissant. **Arôme:** frais, piquant doux. **Pour:** chutney, pâtisserie (pain d’épices, spéculoos), boissons (moca arabe, boissons lactées, thé aux épices, chaï, glögg), incluse dans divers mélanges d’épices (principalement pour la cuisine indienne).

Coriandre BIO (moulu)

Alors que les feuilles de coriandre se consomment généralement fraîches, le condiment est fabriqué par mouture des graines. **Arôme:** doux, parfois un peu amer, légère note d’orange et d’anis. **Pour:** viande, charcuterie, légumes, compote, incluse dans les mélanges d’épices (curry, pain d’épices), souvent associée au cumin.

Cumin oriental BIO (entier/moulu)

Le cumin est une plante dont les fleurs en ombelles donnent de petits grains allongés au parfum délicat. Grillé, son goût s’intensifie. **Arôme:** frais, légèrement amer, piquant. **Pour:** viande, poisson, légumineuses, indispensable dans les mélanges d’épices, souvent associé à la coriandre.

Noix de muscade BIO (entier)

Les muscadiers portent des fruits qui ressemblent à un abricot dans lesquels se trouve une coquille qui renferme la noix. Son goût se développe parfaitement lorsqu’on la râpe. **Arôme:** doux-amer à fort et épicé. **Pour:** toutes les sortes de choux, plats aux pommes de terre et fromage, viande, mets sucrés & biscuits de Noël.

Clou de girofle BIO (entier)

Les clous de girofle sont les bourgeons fermés et séchés des fleurs du giroflier. Leur teneur en huile essentielle est très importante. **Arôme:** fort, doux-amer. **Pour:** gibier, rôti de porc, ragoût, chou rouge, marinades & conserves à l’aigre-doux, biscuits de Noël (pain d’épices), vin chaud & thé aromatique.

Poivre BIO (entier, avec moulin)

Le poivre est le fruit d’une plante grimpante d’environ 6 m de haut. Les diverses façons de le préparer après la récolte donnent les différentes sortes de poivres: les baies récoltées vertes, conservées dans l’eau salée ou subissant un séchage rapide ou par congélation restent vertes. Si les baies sont séchées au soleil, elles deviennent noires. Les baies rouges mûres à point donnent le poivre rouge, le poivre blanc est produit en débarrassant les baies de leur enveloppe rouge. Des variantes originales sont obtenues en mélangeant le poivre à d’autres épices ou écorces de fruits – poivre au piment, à l’orange, au citron.

Arôme: rond-fumé (noir), frais, légèrement piquant (vert), fruité-épicé (rouge), doux-piquant (blanc). **Pour:** viande rouge & sauces tomate (noir), viande blanche & sauces à la crème (blanc), pizza, pâtes, poulet & viande de bœuf (poivre au piment), viande de porc (poivre à l’orange), poisson (poivre au citron).

Graines de moutarde BIO (entier)

La moutarde est l’une des plus anciennes plantes de culture. Ses graines sont appréciées depuis toujours comme condiment. La moutarde blanche ou jaune est plus douce que les sortes plus foncées. **Arôme:** au début doux-sucré, développant ensuite un piquant aromatique. **Pour:** ragoût, sauces, cornichons au vinaigre, choucroute, salade de betterave rouge.

Vanille BIO (entier/moulu)

Les gousses de vanille poussent sur une plante grimpante. Elles sont récoltées peu avant maturité et subissent un long processus de séchage et de fermentation avant de pouvoir être utilisées comme épice. **Arôme:** douceur intense, harmonieux. **Pour:** plats sucrés, viande blanche, poisson.

Cannelle de Ceylon BIO (entier/moulu)

La cannelle est constituée de l’écorce interne du cannelier extraite en copeaux puis séchée. **Arôme:** aromatique, doux. **Pour:** plats sucrés, compote de fruits, sauces de viande, pâtisserie, vin chaud & thé aromatisé.

Herbes

Des arômes épicés et le parfum intense des herbes aromatiques flottent dans l’air – depuis des temps immémoriaux, les herbes aromatiques sont utilisées pour conférer aux plats une note fraîche et boisée et mettre leur principes actifs et huiles essentielles à profit.



Origan BIO

Les petites feuilles vert clair de l’origan dégagent un parfum intense. **Arôme:** âpre, amer. **Pour:** pizza, sauces tomate, légumes, viande grillée, fruits de mer.

Thym BIO

Le thym se caractérise par un parfum méditerranéen intense. **Arôme:** corsé, intense. **Pour:** viande, poisson, légumes, plats à la tomate, notamment pour des mets que l’on fait mijoter longtemps.

Mélange d’épices

Chaque épice a son caractère propre, bien défini. En combinant de façon équilibrée diverses épices en un mélange, on obtient des compositions aromatiques complètement nouvelles et surprenantes pour le palais.



Curry BIO

doux: coriandre, curcuma, moutarde, poivre, cumin, graines de fenouil, fenugrec, gingembre / **fort:** coriandre, curcuma, piment, poivre, cumin, cumin oriental, moutarde, gingembre, cannelle, clous de girofle. **Pour:** plats indiens, légumes, sauces salade & dipp.

Mélange grillade BIO (avec moulin)

Poivre, sel marin, coriandre, cumin, cumin oriental, oignons, moutarde, piment, paprika. **Pour:** tous types de grillades (viande, poisson, brochettes de légumes).

Harissa BIO (avec moulin)

Piment, sel marin, cumin, cumin oriental, ail, menthe. **Pour:** cuisine orientale (couscous, tajine), ragoût de viande et de légumes.

Pain d’épices BIO

Cannelle, coriandre, anis, graines de fenouil, gingembre, clous de girofle, noix de muscade, poivre. **Pour:** biscuits de Noël, vin chaud, thé aromatisé.

1001 nuits BIO (avec moulin)

Diverses sortes de poivre, sel marin, cumin oriental, rose, cannelle, cumin noir, graines de cardamome, paprika, laurier, bleuets, souci, clous de girofle. **Pour:** cuisine orientale (couscous, tajine), ragoût de légumes, pâtes, salade.

Za’atar

Ysope, sésame, sumac, sel. **Pour:** plats de viande et de légumes, pain et huile d’olive.

Mélange d’herbes

« Tout dépend du mélange » – un mélange parfaitement équilibré d’herbes savamment sélectionnées fait surgir sur la table le goût de cultures et pays lointains dans une symphonie épicée d’arômes variés.



Herbes françaises BIO

Thym, romarin, basilic, origan, sarriette, laurier, lavandin. **Pour:** plats de légumes (ratatouille), pommes de terre, poissons de rivière, salade.

Herbes italiennes BIO

Origan, basilic, romarin, marjolaine, persil, ysope, céleri. **Pour:** pizza, pâtes, sauces tomate, salade.

Epices & herbes – voyage sensuel

Piment rouge feu, curcuma jaune safran, brun chaud des clous de girofle et de la cannelle... nous vous invitons à un voyage dans l’univers exotique et sensuel des épices. Découvrez de nouveaux parfums, goûts et arômes. Goûtez de nouveaux condiments. Expérimentez avec des ingrédients inconnus. Vous trouverez des idées des recettes originales dans les livres de cuisine vendus par claro.

Nos Partenaires Commerciaux

Biofoods au Sri Lanka soutient depuis 1993 les membres de l’association d’agriculteurs SOFA (Small Organic Farmer’s Association) et a construit, en collaboration avec le commerce équitable, une ligne de production et de transformation de produits agricoles biologiques, notamment des épices.

Phalada Agro Research Foundation en Inde a été fondée en 1990 avec pour objectif de créer des sources de revenu et des perspectives de développement pour les petits paysans avec en parallèle l’objectif d’augmenter la fertilité du sol et d’assurer la sécurité alimentaire dans l’une des régions les plus sèches du sud de l’Inde.

Ecolife au Pérou est l’entreprise de transformation des épices certifiées bio depuis l’an 2000. Les fournisseurs de marchandise fraîche ont droit notamment à des garanties d’écoulement, des prix beaucoup plus élevés que la moyenne, du conseil et une infrastructure pour la transformation initiale, les contrôles de qualité et les moyens de transport.

Sindyanna of Galilee en Israël est une organisation de femmes qui applique depuis 1996 les principes du commerce équitable pour la commercialisation de produits arabes traditionnels et dans son travail de développement avec la population arabe rurale.

Plus d’infos sur tous les partenaires commerciaux: www.claro.ch

claro fair trade est synonyme depuis plus de 30 ans de spécialités du Sud naturelles, uniques et commercialisées de manière équitable. La haute qualité des produits, les relations à long terme avec les producteurs et la crédibilité sur le marché sont des valeurs-clés pour l’entreprise. Les produits claro sont à votre disposition dans les magasins claro et les magasins du monde ainsi que dans les commerces spécialisés et dans la gastronomie.

claro fair trade SA
Byfangstrasse 19 / CH-2552 Orpund
Phone +41 32 356 07 00
Fax +41 32 356 07 01
mail@claro.ch / www.claro.ch