

PASTEN







Wir nehmen dich mit in die Welt der Curries, Soups und Stir-Frys. Nach Original-Rezepturen aus Thailand und Indien – mit fein abgestimmten Zutaten, vielfältigen Aromen und unterschiedlichen Schärfegraden. So findet jeder Suppenkasper & Curry-Lover seine neue Lieblingspaste, um im Handumdrehen aromatische und authentische Gerichte zuhause auf den Teller zu zaubern. **Guten Reishunger!**

REISHUNGER



		Geschmack	Schärfe	Vegan / glutenfrei	Portionen
THAI CURRY PASTEN					
	GELB	Cremig-mild mit wenig Chili	🔥🔥🔥	 	4
	ROT	Klassisch-aromatisch mit Kaffir-Limettenschale	🔥🔥🔥	 	4
	MASSAMAN	Würzig-aromatisch mit einem Hauch Zimt	🔥🔥🔥	 	4
	PANANG	Süßlich-nussig mit Erdnuss verfeinert	🔥🔥🔥	 	4
	GRÜN	Feurig-intensiv mit grünen Chilis	🔥🔥🔥	 	4

INDIAN CURRY PASTEN					
	MADRAS	Fruchtig-mild mit Mango und Tamarinde	🔥🔥🔥	 	2
	BUTTER CHICKEN	Cremig-aromatisch mit klassischen Gewürzen	🔥🔥🔥	 	2
	KORMA	Nussig-aromatisch mit Cashewkernen	🔥🔥🔥	 	2
	JALFREZI	Würzig-pikant mit Ingwer	🔥🔥🔥	 	2
	VINDALOO	Kräftig-intensiv mit roter Chili	🔥🔥🔥	 	2

THAI STIR-FRY PASTEN					
	PAD THAI	Mild-würzig ohne Chili	🔥🔥🔥		2
	HOLY BASIL	Würzig-intensiv mit heiligem Basilikum	🔥🔥🔥		2

THAI SOUP PASTEN					
	TOM KHA	Cremig-aromatisch mit grüner Chili	🔥🔥🔥	 	2
	TOM YUM	Feurig-fruchtig mit Zitrusaromen	🔥🔥🔥	 	2

TIPP: Magst du es milder, verzichte auf das Anrösten deiner Paste.
Du liebst es scharf? Je länger du deine Paste anröstest, desto intensiver wird die Schärfe deines Gerichts.

Nach Original-Rezepturen aus Thailand und Indien. Volles Aroma, ohne Konservierungsstoffe.