



Der Bremer Gewürzhandel hat Natur pur in Tütchen verpackt - Alles ohne künstliche Zusätze

Von *Sabine Beuke*

Erstellt am 14 Jul 2017 - 11:18

Bremen - Im Bremer Gewürzhandel werden nur Gewürze, Kräuter, Tees, Trockenfrüchte, Nüsse und Saaten abgefüllt, die keine Zusatzstoffe wie künstliche Farbstoffe, Schwefel, Glutamate oder Geschmacksverstärker enthalten - außerdem sind sämtliche Waren unbestrahlt. Grundsätzlich sind die Gewürzmischungen ohne Salz und Zucker, diese Stoffe würden sich in Gewürzmischungen gewichtsbringend auswirken. Sie bezahlen diese „billigen“ Zutaten sonst mit viel Geld, so der Inhaber Daniel König.

Gewürze & Kräuter - Was tun die kleinen Helferlein für die Gesundheit? Bestimmte Gewürze kurbeln den Stoffwechsel an und verheizen somit Kalorien. Chilischoten sind bekannt für ihre natürliche Schärfe. Je nach Sorte von recht mild bis superscharf ist immer der Inhaltsstoff Capsaicin verantwortlich. Dieser Stoff heizt ordentlich ein, denn es werden Wärmerezeptoren aktiviert und die Durchblutung des Gewebes wird angekurbelt, außerdem werden ungesunde Darmbakterien abgetötet und sorgt somit für eine gute Verdauung. Kurkuma kurbelt die Fettverbrennung an. Zimt hat eine blutzuckersenkende Wirkung - bremst das Dickmacher-Hormon Insulin. Ingwer ist cholesterinsenkend, antibakteriell, fördert die Durchblutung und steigert die Gallensaft-Produktion. Kümmel steigert die Produktion von Magensäften, dadurch werden zum Beispiel Kohlgerichte schneller und besser verdaut. Pfeffer regt den gesamten Stoffwechsel an. Oregano wirkt sich positiv bei Verdauungsbeschwerden aus und wirkt gleichzeitig entzündungshemmend.

Viele Gewürzmischungen, wie Ras el Hanout, Garam Masala und Baharat sorgen für den typischen orientalischen Geschmack. Ebenso Ingwer, Chilis oder afrikanische Würzpaste, wie Harissa sind beliebte Zutaten und passen wunderbar zu Geflügel-, Rind- und Lammgerichten. Erleben Sie die vielfältigen Gewürze & Kräuter mit ihren verführerischen Düften. Passende Rezepte finden Sie im Kochbuch: Scheherazades verträgliche LOW CARB Küche

Autorin: Sabine Beuke

Verlag: Books on Demand

ISBN 978-3-7347-3759-6

2. Auflage

3,99 Euro

Beschreibung: Orientalische Rezepte - das sind kulinarische Köstlichkeiten aus 1001 Nacht. Alle Rezepte haben keine Hülsenfrüchte, wie Bohnen, Linsen und Kichererbsen, sie dienen zwar als Grundlage der orientalischen Küche, können aber bei manchen Menschen Verdauungsprobleme verursachen. Alle Kochanleitungen sind nach dem Low Carb Prinzip - kohlenhydratarmer Ernährung - entstanden, mit raffinierten Zutaten aus dem Bremer Gewürzhandel gezaubert und der orientalischen Küche angepasst - geeignet auch für Diabetiker und Reizdarm Patienten.

Auch zum Schmökern in der Bücherecke vom Bremer Gewürzhandel ist das Kochbuch „Scheherazades verträgliche LOW CARB Küche“ vorhanden! Die folgenden Kochbücher, stammen ebenfalls aus der Feder von der Bremer Autorin Sabine Beuke, „Low Carb bei Reizdarm“ und „Vier Jahreszeiten Low Carb“ sind ab sofort auch im Bremer-Gewürzhandel stöberbereit.

Besuchen Sie doch mal den Bremer Gewürzhandel: Leipziger Straße 85 in 28215 Bremen, oder falls Fragen vorhanden, über diese Rufnummer zu erreichen: 0421/30 644 70 oder stöbern Sie mal online: <https://www.bremer-gewuerzhandel.de> [1]

Quelle: Bremer Gewürzhandel



Firmenportrait

Buchautorin Beuke arbeitete viele Jahre im Lebensmittelbereich, heute ist sie eine freie Journalistin und schreibt über Gesundheitsthemen für verschiedene online-Redaktionen und diverse Netzwerke.

Pressekontakt

Sabine Beuke

D-28215 Bremen

E-Mail: info.beuke@gmail.com [2]

- [Gesundheit und Vorsorge](#)

Quellen URL (aufgerufen am 31 Dez 2020 - 05:25): <http://www.medkom24.eu/node/22504>

Links:

[1] <https://www.bremer-gewuerzhandel.de>

[2] <mailto:info.beuke@gmail.com>