

Factsheet

Dayong

Original asiatische Gewürzmischung

Der klassische Begleiter für jede Küche seit den 60er Jahren. Heute wird oft von "eurasischer" Küche geschwärmt! Dayong ist eine Würzmischung - unter anderem aus Paprika, Pfeffer, Sesam, Chillis, Ingwer und Curry - die genau diesem Trend entspricht. Die Ausgewogenheit der Gewürze lässt ein Kombinieren asiatischer und europäischer oder eben "eurasischer" Kreationen zu. Ob Fleisch-, Fisch- oder vegetarische Gerichte, pikante Aufläufe, Saucen oder Suppen: es gibt kaum Kreationen, die sich nicht mit Dayong abschmecken liessen.

Um unsere Original Dayong Gewürzzubereitung herzustellen, verwenden wir wertvolle Rohstoffe, die wir in komplexen Verarbeitungsvorgängen weiter veredeln. DAYONG verleiht Ihren Speisen sein charakteristisches Aroma, ohne den Eigengeschmack von Gemüse, Fisch und Fleisch oder den frischer Kräuter, wie Koriander, Salbei und Basilikum, zu dominieren. Diese Harmonie wird durch die Rezeptur gewährleistet, die aus der **Erfolgsküche Yuon Ling Tschangs** hervorgegangen ist und sich nun bereits seit Jahrzehnten bewährt.



Chinesische Gewürzmischung

Artikel: 64345

3x35gr

Plastik-Dose

Karton: 1 Stück

Ethnie: China

Produktgruppe: WÜRZE / GEWÜRZE / KRÄUTER

Warengruppe: GEWÜRZMISCHUNGEN

Produktionsland: Deutschland

GTIN CU: 7615900643450



Zutaten / Nährwerte:

<https://www.gerig.ch/tb/07615900643450/>

GTIN TU: 7615900643450

