

Dayong

Dayong - die Asiatische Gewürzmischung und 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."

**ORIGINAL
DAYONG**
•GEWÜRZZUBEREITUNG•



Chinese spice mix

Article: 31300

35gr

Plastic tub

Carton: 12 pieces

Ethnicity: China

Product group: spices / herbs

Commodity group: SPICE MIXES

Country of production: Germany

GTIN CU: 42005186



Ingredients / nutrition facts:

<https://www.gerig.ch/tb/00000042005186/>

GTIN TU: 4005605000000

