

## Spizecompany - Neue Gewürzmischungen im stylischen Mini-Tiegel

Veröffentlicht am: 29.04.2015, 12:24

Pressemitteilung von: **Gabriele Becker - Die Agentur für Presse & Öffentlichkeit** // Gabriele Becker

Die drei neuen Gewürzmischungen der Spizecompany geben Fleisch, Fisch und Geflügel die richtige Würze. In den kleinen Gewürztiegeln sind die Mischungen aus hochwertigen Zutaten optimal aromageschützt und schön anzusehen. Perfekt als kleine Aufmerksamkeit für Freunde und Bekannte oder einfach für sich selbst.

"Sommer, Sonne, Sonnenschein" - die Grillsaison ist eröffnet. Zum Feierabend mit guten Freunden und ein paar Bierchen den Grill anzünden, auf die perfekte Glut warten und dann ein ordentliches Stück Fleisch, Geflügel oder Fisch samt knusprigem Brot und leckeren Maiskolben darauf legen - was will man mehr vom Leben?

Richtig gut schmecken muss es allerdings. Mit der richtigen Würze ist das kein Problem. Für alle Grillmeister und solche, die es werden wollen, gibt es jetzt die drei neuen Gewürzmischungen für Fleisch, Geflügel und Fisch von der Spizecompany.

Die Steak und Grill Gewürzmischung verfeinert Kalb, Rind und Schweinefleisch mit einem Mix aus Salz, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Zucker, Kümmel, Knoblauch, Sellerie und Chillies. Nach Paprika, Pfeffer, Petersilie, Zwiebeln, Majoran, Rosmarin, Knoblauch und Beifuß schmecken Huhn, Pute und Co. mit der Geflügel Gewürzmischung.

Alle Sorten von Fisch werden mit der Fisch Gewürzmischung aus Paprika, Koriander, Zwiebeln, Pfeffer, Senf, Curry, Piment, Thymian und Knoblauch zur echten Geschmacksexplosion. Das Currypulver setzt sich aus Kurkuma, Koriander, Kumin, Senf, Bockshornklee, Kümmel, Muskat, Chillies, Dill, Ingwer, Zwiebeln, Sellerie, Piment und Knoblauch zusammen.

Für den perfekten Genuss einfach vor dem Grillen oder Braten mit den Gewürzmischungen aus dem Mini-Tiegel einreiben, damit die Aromen schön einziehen können. Natürlich kann man das Grillgut auch erst kurz vor dem Verzehr (nach-)würzen. Im wiederverschließbaren Mini-Tiegel sind die Mischungen nicht nur im Küchenregal dekorativ, sondern einfach und praktisch zum Mitnehmen für unterwegs.

Die drei Sorten der exklusiven Gewürzlinie sind einzeln oder als Set auf der Webseite der Spizecompany erhältlich. Einfach ausprobieren und perfekte Grill-Abende erleben.

Spizecompany ist ein im Juli 2013 gegründetes Unternehmen mit Sitz in München. Die Idee dahinter ist genial einfach: Hochwertige Gewürze in kleinen Probiermengen für ambitionierte Hobbyköche, die gerne ausgefallene Rezepte nachkochen. Im stylischen Cube sind die Gewürzwelten schön verpackt und sorgen für einzigartiges Kochvergnügen. Zulieferer mit langjähriger Erfahrung garantieren die hohe Qualität der Produkte.

[www.spizecompany.com](http://www.spizecompany.com)

---

## Pressekontakt

Frau Gabriele Becker  
Geschäftsführerin

### **Gabriele Becker - Die Agentur für Presse & Öffentlichkeit**

Nymphenburger Str. 101  
80636 München, Deutschland

Telefon: 089 - 15 82 02 06  
E-Mail: [presse@becker-pr.de](mailto:presse@becker-pr.de)  
Website:

### **Firmenportrait**

Ihr positives Image ist unser Anliegen. Steigern Sie mit unserem Know-how Ihre Medienpräsenz. Als inhabergeführte Presseagentur sind wir seit über 10 Jahren auf Verlage, Autoren und Trainer spezialisiert. Finden Sie mit uns Ihre perfekte Medienstrategie. Wir erhöhen Ihren Bekanntheitsgrad. Unser Fokus liegt auf Ihrer Zufriedenheit. Nur wenn Sie sich unterstützt und verstanden fühlen, entsteht eine Zusammenarbeit von Wert.

### **Wichtiger Hinweis:**

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>