



Freude schenken – mit Salibas feinen Produkten.

Auf dieser Seite präsentieren wir Ihnen unsere 6 unverzichtbaren Klassiker für die Syrische Küche, mit denen Sie Ihren Lieben oder sich selbst eine Freude machen können. Neben dem Einzelerwerb bieten wir Ihnen die 6 auch als **Komplettpaket zum Preis von 39,90 €** an. Darüber hinaus können Sie auch köstliche hausgemachte Dips wie Hummus, Moutabal oder Muhammira mit nach Hause nehmen oder sich weitere Gewürze wie Cumin, Anis, Kardamom ... hier frisch abfüllen lassen. Sprechen Sie uns an!



Ilyas' Za'atar

Gewürzmischung

Zutaten:

Wilder Oregano, Thymian, Pistazien, Kübererböen, Roggen, gerösteter Sesam, Sumak, Salz.

Inhalt: 50g | **4,90**



Fast jede Familie in Syrien und dem Libanon hat ihr Hausrezept für diese Mischung. Traditionell wird es mit Olivenöl gemischt und als Dip für Fladenbrot verwendet oder auch auf Ziegenquark oder Hummus gestreut. Zusammen mit Olivenöl und Knoblauch zu einer Paste angerührt bildet es nach dem Übergrillen eine leckere Kruste auf Lamm oder Huhn.



Saliba Gewürz

Gewürzmischung

Zutaten:

Piment, Ceylon-Zimt, Nelke, Muskatnuss, Schwarzkümmel, Galgant, Kardamom, schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer.

Inhalt: 45g | **8,70**



Unsere einzigartige Hausmischung! Sie passt hervorragend zu allen orientalischen Gerichten mit Fisch, Fleisch und Geflügel. Unverzichtbar auch für unsere hausgemachten Lammwürstchen.



Granatapfel Balsamico

Für exotische Saucen und Dressings

Zutaten:

Granatapfelsaft, Zucker, Zitronensäure, Salz.

Inhalt: 200ml | **9,70**



Granatapfel Balsamico erhält seinen intensiven fruchtig-sauren Geschmack durch langes Einkochen des frischen Granatapfelsaftes in großen Kesseln und ist aus der orientalischen Küche nicht wegzudenken. Er eignet sich hervorragend zur Verwendung in Vinaigrettes, als Grundlage von Saucen für Hauptgerichte und natürlich auch für Süßspeisen.



Limettencurry

Gewürzmischung

Zutaten:

Kurkuma, Koriander, Limette (15%), Cumin, grüner Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Cayenne, Knoblauch, Limettenblatt.

Inhalt: 45g | **7,80**



Dieses limettenfrische Curry passt wunderbar zu leichten sommerlichen Gerichten mit Fisch, Garnelen, Geflügel oder grünem Gemüse wie Brokkoli, Zucchini, Bohnen, Spargel oder Zuckerschoten. Köstlich in einer Kräuterbutter, in einem Frischkäse-Dip oder einer Guacamole.



Curry Hilaneh

Gewürzmischung

Zutaten:

Bocksbornklee, Cumin, Kurkuma, Koriander, Cayenne, Ingwer, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Limette, Zimt, Knoblauch, Curryblatt, Macis.

Inhalt: 45g | **7,80**



Der Klassiker unter den Curries! Schön würzig und scharf mit einem warmen, blumigen Duft. Ein Allround-Curry, das perfekt zu Fleisch, Fisch, Gemüse oder Hülsenfrüchten passt.



Yemen Mokka

Extra dunkel geröstet, mit Kardamom.

Zutaten:

Yemen Mokka, gemahlen, Kardamom.

Inhalt: 125g | **7,80**



Unser Yemen Mokka kommt aus der handwerklichen Kaffeerösterei Torrefactum in Hamburg, einem integrativen Unternehmen für Menschen mit Beeinträchtigung. Die Arabica Bohnen dieses Mokka stammen aus fairem Handel und wurden biologisch angebaut. Sie werden extra dunkel geröstet und nach dem Mahlen mit einer Prise Kardamom „parfümiert“, die das Kaffeearoma hervorragend unterstützt.