



Ab 1. März 2026 erhältlich

Asiatische Küche ganz einfach mit SONNENTOR

Asiatische Gerichte haben längst einen Fixplatz in unseren Küchen eingenommen. Damit der Geschmack von Fernost auch wirklich authentisch auf den Teller kommt, braucht es nicht viel – nur die richtigen Gewürze. SONNENTOR präsentiert gleich drei neue Asia-Gewürzmischungen: Easy Goreng, Asian Sprinkle und das Asian BBQ Gewürz zeigen, dass auch asiatisch kochen ganz einfach geht.



Easy Goreng – von indonesischer Küche inspiriert

Der Hunger setzt ein, es fehlen die Koch-Ideen? Mit dieser Mischung gehört das Problem gleich der Vergangenheit an: Reis oder Nudeln und das, was der Kühlschrank an Gemüse so hergibt, reichen für eine fantastische, von der indonesischen Küche inspirierte Mahlzeit à la Nasi oder Mie Goreng. Einfach ab in die (Wok-)Pfanne, ordentlich würzen, fertig.

70 g / UVP 4,29 Euro / Art. Nr. 01317

Asian Sprinkle – aromatisches Topping

Mit dieser aromatischen Mischung setzt man den eigenen Kochkünsten immer noch eins drauf! Inspiriert von der japanischen Küche ist das Topping mit Alge, Tomate und Pilzen ideal zum Würzen, Abrunden oder Dekorieren von Bowls, gegrilltem Lachs oder Spicy Gurkensalat. Umami-Geschmacksnoten inklusive!

50 g / UVP 5,49 Euro / Art. Nr. 01315

Asian BBQ Gewürz – ideal für Marinaden

Diese aromatische Mischung mit einem Hauch fruchtiger Süße schickt geschmacklich nach Fernost. Als Marinade mit Öl verrührt ist Asian BBQ ideal, um eine spießige Seite an sich zu entdecken – Yakitori (Spieße nach japanischer Art) gelingen damit nämlich mühelos. Bei Sehnsucht nach koranischer Küche lässt sich das Gewürz für Gerichte nach Bulgogi Art nutzen.

80 g / UVP 4,29 Euro / Art. Nr. 01316

Bildmaterial

PR-Bilder können in unserer [Bildergalerie](#) heruntergeladen werden und unter presse@sonnentor.at angefragt werden.

Kontakt für Rückfragen:

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Jana Urtz

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: presse@sonnentor.at