

Eine gesunde Portion Wahnsinn: Irre leckerer Start in 2020 mit den Toppings für Gemüse von SpiceNerds

Neues Jahr, neues Glück? Nein, neues Jahr, irre neuer Geschmack! Die Toppings für Gemüse des Berliner Food-Startups SpiceNerds sind nicht nur reich an revolutionärem Geschmack, sondern auch kalorienärmer als herkömmliche Saucen und Dressings - das kommt besonders gut, wenn gesunde und leichte Küche auf der Liste der Neujahrsvorsätze steht. Mit den abwechslungsreichen Toppings für Gemüse werden diese überraschend einfach aber irre gut – das ganze Jahr über eingehalten. Was bei saftig-knackigen Gemüsegerichten viele vergessen: Herkömmliche Saucen zur Veredelung werden ganz schnell zur dicken Kalorienbombe. So stecken in fertigen Saucen oft bis zu 500 Kalorien auf nur 100 Millilitern. Die farbenfrohen Bio-Toppings von SpiceNerds hingegen verzichten auf künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe sowie Geschmacksverstärker und kommen ohne Zuckerzusatz aus. Mit den irre-intensiven Zutaten-Kombinationen, wie zum Beispiel Rote-Beete-Sauerkirsch mit Meerrettich, Süßkartoffel-Minze mit Raz el-Hanout oder Rucola-Sellerie mit Wasabi, wird jedes Gemüse ganz schnell und einfach zu einem kompletten Gericht. Neu im bunten Sortiment und zusätzlich auch noch komplett vegan: Das fernöstliche Chi Chlorella, das israelische Viva Aviv und das marokkanische Moroc 'n' Roll. SpiceNerds ist in über 300 Märkten der Marken famila, EDEKA, Combi und Jibi erhältlich sowie in den 10 Berliner LPG-Biomärkten und unter www.spicenerds.com.

Irre Toppings für Gemüse:

Viva Aviv

Bio Kichererbsen-Topping mit Sesam und Sultaninen

Viva Aviv – da steckt Leben drin. Das der israelischen Küche angelehnte Topping trumpft mit einer Geschmackskombination aus Kichererbsen, Sesam und Sultaninen, verfeinert mit Ingwer, Cumin und Knoblauch auf und erweckt alle Lebensgeister. Passt irre gut zu Blumenkohl, Beten, Rüben und Bowls.

Bio-zertifiziert

• Inhalt: 325 ml

• Reicht für mindestens 4 Portionen

UVP: 4,90 Euro







Moroc'n' Roll

Bio Linsen-Dattel-Topping mit Schwarzkümmel

Ein Geschmackserlebnis wie aus 1.001er Nacht: Moroc 'n' Roll ist das orientalische Topping aus Roten Linsen, Schwarzkümmel und Datteln, verfeinert mit Ingwer und Curry. Einfach kalt oder warm über gegartes Gemüse löffeln – besonders lecker schmeckt das Topping zu Zucchini, Auberginen, Ofengemüse und Bulgur.

Bio-zertifiziertInhalt: 325 ml

• Reicht für mindestens 4 Portionen

UVP: 4,90 Euro

Chi Chlorella

Bio Hafer-Grünkohl-Topping mit Chlorella-Alge

Köstlicher Asia-Traum: Das Chi Chlorella kombiniert gesunde Chlorella-Algen, Grünkohl und Hafer miteinander. Die Chlorella-Wunderalge ist nicht nur ein unbekannter, exotischer Genuss, sondern auch besonders reich an Vitamin B12. Das Topping passt irre gut zu Kartoffeln, Kohlrabi, Tofu und natürlich Reis.

Bio-zertifiziert

• Inhalt: 325 ml

• Reicht für mindestens 4 Portionen

• UVP: 4,90 Euro





Yellow Mellow

Bio Süßkartoffel-Topping mit Raz el-Hanout und Minze

Der Orient-Express für Gemüse: Die hippe Süßkartoffel trifft auf eine exotisch-orientalische Gewürzmischung aus Kardamom, Kurkuma, Zimt, Anis, Nelke und Koriander. Irre passend zu Kohlund Wurzelgemüse, Auberginen, Kichererbsen, Lamm und Couscous.

Bio-zertifiziert

Inhalt: 325 ml

• Reicht für mindestens 4 Portionen

• UVP: 4,90 Euro



Radical Radish

Bio Rote-Bete-Sauerkirsch-Topping mit Meerrettich



Mit Radical Radish schmeckt man rot: Die Geschmackskombination aus Rote Bete, Sauerkirsch und einer Fusion aus gerösteter Erdnuss, Ingwer und Meerrettich nimmt dich mit auf eine Genussreise: Ein überraschend fruchtiges und belebendes Topping, so rot wie ein Sonnenuntergang am Mittelmeer. Der mediterrane Alleskönner bringt Gemüse wie Kürbis, Zucchini, Brokkoli oder Blumenkohl genauso wie Rindfleisch richtig zur Geltung und passt besonders gut auch zu Gegrilltem.

Bio-zertifiziert

• Inhalt: 325 ml

Reicht für mindestens 4 Portionen

UVP: 4,90 Euro



Nippon Express

Bio Rucola-Kartoffel-Topping mit Sellerie und Wasabi

Süßlich-holzige Komponenten von Honig und Zitronengras, leichte Schärfe durch Ingwer, Sellerie und Wasabi und grüne Akzente durch Spinat und Rucola – der Nippon Express fährt im Eiltempo nach Asien. Das Topping harmoniert ideal mit asiatischem Gemüse wie Pak Choi, Pilzen, Paprika, Bambus und passt zudem zu Glasnudelsalat, Tofu und Huhn.



Bio-zertifiziertInhalt: 325 ml

• Reicht für mindestens 4 Portionen

• UVP: 4,90 Euro

Über SpiceNerds

Bio-Toppings für Gemüse und Salat – dafür steht das Berliner Startup SpiceNerds, das 2018 vom Unternehmer Dr. Thomas Kuhmann gegründet wurde. Ein erfahrenes Team von Food-Nerds, Gastronomie- und Handelsexperten revolutioniert das traditionelle Dressing-Segment und entwickelt eine neue Produktkategorie – Topping für Gemüse – mit bislang sechs "irren", geschmacksintensiven Variationen: orientalisches Yellow Mellow, mediterranes Radical Radish, asiatisches Nippon Express, israelisches Viva Aviv, marokkanisches Moroc 'n' Roll und fernöstliches Chi Chlorella. Auch Salate kommen nicht zu kurz: Green Madness, Juicy Lucy und Vulcano. Alle neun Toppings und Dressings sind vegetarisch und in Bio-Qualität, verzichten zudem auf künstliche Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Zuckerzusatz und sind deutlich kalorienärmer als herkömmliche Dressings. Weitere Informationen unter: www.spicenerds.com.