

*Produktinformation  
Basel, November 2017*

### **Fine Food Ras el Hanout – Nordafrikanische Gewürzmischung**

Ras el Hanout-Gewürzmischungen prägen die nordafrikanischen Küchen. Ras el Hanout heisst übersetzt Chef oder das Beste des Ladens: wohl deshalb, weil der Ladeninhaber persönlich die Gewürzmischungen komponierte, nach seinen Vorstellungen oder nach den Bedürfnissen der Kunden. Man kann also davon ausgehen, dass unter dem Namen dieser Gewürzmischung so viele Rezepturen existieren wie Gewürzhändler auf den Märkten.

Die orientalisches anmutende, lieblich-würzige Mischung mit pikantem, langem Abgang besteht aus bis zu 25 Gewürzen – Kurkuma, Koriander, Galgant, Zimt, Kardamom, Pfeffer, Fenchel und Chili gehören zu den Wichtigsten. Beigemischte Blüten wie Lavendel und Rosenblütenblätter verströmen einen unvergleichlich süsslichen Duft.

Die aromatische Gewürzmischung wird in Marokko vor allem für das Nationalgericht Tajine verwendet, aber auch für Süssspeisen. Mit einem paar Prisen Ras el Hanout von Coop Fine Food lassen sich auch Couscous und Reis während der Zubereitung verfeinern und erhalten so einen geheimnisvollen, exotischen Geschmack.

Erhältlich in den meisten Coop-Supermärkten.



**Fine Food Ras el Hanout**  
Nordafrikanische Würzmischung

**35 g**

---

Diese Meldung und Bilder zum Download finden Sie auch unter [www.coop.ch/produktnews](http://www.coop.ch/produktnews)

Kontaktpersonen  
Urs Meier, Leiter Medienstelle  
Ramón Gander, Mediensprecher  
Andrea Bergmann, Mediensprecherin

Tel. +41 61 336 71 10  
Tel. +41 61 336 71 67  
Tel. +41 61 336 67 37