

Tasmanian Pepper Leaf

- Tasmanisches Pfefferblatt
- Das tasmanische Pfefferblatt wurde aus den tasmanischen Regenwäldern wild geerntet.
- Durch den würzigen, geräucherten Geschmack mit einem *samt*-pfeffrigen Nachgeschmack ist der wilde Regenwald, der Herkunft der Pfefferblätter, beinahe herauszuschmecken.
- Das tasmanische Pfefferblatt schmeckt zu beinahe allen Gemüsesorten, besonders schmackhaft zu Kartoffeln.
- Der Geschmack des Gewürzes entfaltet sich optimal, wenn es vor dem Kochen auf Huhn, Fisch, Rind, Schwein oder Lamm gestreut wird. Eine Kombination mit anderen Gewürzen oder Kräutern ist möglich.
- Marinaden und Saucen gibt das Pfefferblatt einen besonderen Geschmack.
- Braten können mit dem Pfefferblatt eingerieben werden.
- In einem Dip kann das Gewürz verwendet werden.
- Einem Salatdressing gibt das Pfefferblatt einen köstlichen *Touch*
- Nudelteig kann mit dem Pfefferblatt ergänzt werden.
- In Risotto oder Polenta können die Pfefferblätter gekocht werden.
- Zu einem Brotmix hinzugefügt gibt das Pfefferblatt eine markante, delikate Würze.

Tasmanian Pepper Berry

- Tasmanische Pfefferbeeren wurden aus den tasmanischen Regenwäldern wild geerntet.
- Die Beeren haben eine unglaubliche Würze mit fruchtigem Geschmack, gefolgt von einem warmen/*scharfen*, pfeffrigen Nachgeschmack.
- Langsames Kochen erhöht den vollen Geschmack der Pfefferbeere und nimmt ihr die Schärfe.
- Frisch gemahlen mit einer Pfeffermühle ist der Unterschied erstaunlich.
- Exzellent passen die Pfefferbeeren zu Aufläufen und Suppen.
- Gibt man den geliebten Pfeffer vor dem Kochen auf das Fleisch, zieht das einzigartige Aroma perfekt ein.
- Marinaden und Saucen geben die Pfefferbeeren einen besonderen Geschmack.
- Die Beeren können über Salate und Sandwiches gemahlen werden.
- Auch Nudelteig kann mit den Pfefferbeeren ergänzt werden.
- Mit Pilzen, Knoblauch, Pfefferbeeren und Sahne entsteht eine delikate Sauce.
- Für ein Gericht mit etwas Schwung und Pfiff reicht bereits eine kleine Menge der einzigartigen Pfefferbeeren.
- Durch Erwärmen der Beeren erhalten sie eine wunderschöne violette Farbe.

Zitronen-Myrte

- Die Zitronen-Myrte wird von einem Baum aus Ost-Australien gewonnen, der in einem an der Küste liegenden Regenwald wächst. Die Blätter dieses Baumes haben die höchste Konzentration an Citrus, die weltweit bekannt ist. Dadurch hat die Zitronen-Myrte mit ihrem Zitronengeschmack, kombiniert mit einer zarten Eukalyptus-Note ein einzigartiges Aroma.
- Es ist in der Küche außerordentlich vielseitig anwendbar.
- Zitronen-Myrte passt zu vielen Gewürzen.
- Passt zu Schwein und Geflügel.
- Beim Backen eines ganzen Fisches wird das Gericht durch Hinzufügen von Zitronen-Myrte in der Fisch-Form perfekt ergänzt. Es kann auch mit Bröseln für ein Filet vermischt werden.
- Zitronen-Myrte verfeinert auch Dressings und Saucen
- Nachspeisen, wie Vanillepudding, Eiscreme oder Käsekuchen, gibt die Zitronen-Myrte einen besonderen Pfiff.
- Sowohl für süße als auch für herzhaft Pfannkuchen - in den Teig etwas Zitronen Myrte eingerührt, wird aus einem gewöhnlichen Gericht eine besondere Delikatesse.
- Schmackhaft auch in Plätzchen und Teekuchen.
- Zitronen-Myrte kann zu einem erfrischenden Teegetränk mit hochqualitativem Zitronengeschmack gekocht werden.

Busch- Tomate

- Die Busch-Tomate stammt aus der trockenen Wüste mitten in Australien. Sie wird erst dann geerntet, wenn die Sonne die Tomate komplett ausgetrocknet hat. Nun wird sie durch einheimische Aborigines von Hand geerntet.
- Die Busch- Tomate hat den wundervollen Geschmack einer delikaten, karamellisierten und von der Sonne getrockneten Tomate mit einem leicht bitteren Beigeschmack.
- Sie kann den Gerichten ganz, zerhackt oder fein gemahlen zugefügt werden, je nach Wunsch eines zarten Beigeschmacks des Gerichts(gemahlen) oder für den abwechslungsreichen süß-bitteren Gaumen in großen Stücken (zerhackt).
- Mit einer Käseplatte und ein paar Tapas serviert sind die Busch- Tomaten eine besondere Beilage.
- In Rührei und Frittata mit Kürbis und Zucchini können die Busch- Tomaten hinzugefügt werden.
- Für schmackhafte Steaks oder Kräuter Brot werden die Busch- Tomaten mit Butter und Pfefferblättern vermischt.
- Zu Aufläufen, Suppen, Marinaden, Saucen und Dips passen die Busch-Tomaten ebenfalls bestens.
- Hackbraten und Frikadellen können mit Busch- Tomaten ergänzt werden.
- Sie erhöht den Tomatengeschmack zusätzlich in Gerichten mit Tomatenbasis

Wattle Seed

- Die Akazien-Blütensamen stammen aus der trockenen Wüste mitten in Australien. Hier wird es durch die einheimischen Aborigines von Hand geerntet. Es wurde getrocknet und geröstet, um einen unglaublichen Geschmack zu kreieren, ähnlich zu dem Geschmack von Haselnüssen, Kaffee, Walnüssen und Schokolade.
- Für süße Gerichte passen die Akazien-Blütensamen blendend zu Vanille und Zimt.
- Für einen pikanten Geschmack können die Blütensamen gemeinsam mit Zitronen-Myrte, Busch-Tomaten, Pfefferblättern oder Pfefferbeeren verwendet werden.
- Desserts, Kuchen und Brot geben die Akazien-Blütensamen einen besonderen Geschmack.
- Passt in Gulasch und Bratensauce
- Verfeinert Sahnesaucen und Pfannekuchen Teig
- Schmeckt wunderbar in Käsekuchen und Eiscreme. Geben sie einen Esslöffel Wattle Seed in ihr Lieblings Rezept.

Macadamia Nut Oils

Macadamia Nussöl ist eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Speiseölen: es ist frei von Cholesterin und hat einen hohen Anteil an einfach ungesättigten Fettsäuren (80 – 85%) und an natürlichen Antioxidantien.

Das Macadamia Nussöl von Oz Tukka wird kalt gepresst und nicht noch zusätzlich verarbeitet. Sein Rauchpunkt ist extrem hoch für ein nicht raffiniertes Öl, er liegt bei 200° - 210° C – interessant vor allem für die ernährungsbewussten Genießer!

Aber ein Öl soll nicht nur gesund sein, es soll auch großartig schmecken! Macadamia Öl für sich ist schon fantastisch, Oz Tukka hat sein Angebot aber noch um zwei weitere Macadamia Öle erweitert, die den einheimischen Geschmack Australiens in sich bergen.

Natural Macadamia Oil

Dieses Öl hat einen exquisiten, süß-nussigen Geschmack. Es schmeckt fantastisch zu Gebratenem, in Salatdressings, Marinaden und Pesto. Auch sehr gut geeignet um andere Fette beim Kochen und Backen zu ersetzen, z. B. in Brot und Kuchen.

Rainforest Blend

(mit Limonen-Myrte und Ingwer)

Man kann den Regenwald praktisch schmecken: geträufelt auf Salate, Gemüsegerichte und Nudeln. Oder reiben Sie Grillfleisch z.B. Huhn, Fisch oder Schwein, vor dem Grillen damit ein. Ideal auch zum Dippen.

Wild Pepper Blend

(mit tasmanischem Pfeffer)

Ein Hauch von warmem einheimischem Pfeffer, köstlich zu Salaten, Gemüsegerichten und Nudeln. Oder reiben Sie Grillfleisch, z.B. Rindersteak, vor dem Grillen damit ein.