



Dr. Karin Raschinsky
Spezialitäten. Agentur
www.Manufaktur-Helden.de

www.marmeladen-casting.de
www.berlin-isst-gut.com

Kilianstrasse 8 /Reinbeckstrasse 9
12459 Berlin
Telefon: 030 / 530 14 518
Fax: 03212 / 106 18 00

Manufaktur: „Holunder & Co“ Bratkartoffelgewürze Bewertung/-Geschmack-

Die Bratkartoffelgewürze sind Komplettwürzmittel, die durch die Manufaktur „Holunder & Co“ in Eigenkretation entwickelt werden.

Die Komponenten für die Gewürze bezieht die Manufaktur von Fachhändlern.

Die Manufaktur „Holunder & Co“ lässt ihre handwerklich hergestellten Gewürze vor der Vermarktung durch die Experten der Agentur testen.

Die Bratkartoffelgewürze sind Komplettwürzmittel, die durch die Manufaktur „Holunder & Co“ in Eigenkretation entwickelt werden.

Die Komponenten für die Gewürze bezieht die Manufaktur von Fachhändlern.

Die Manufaktur „Holunder & Co“ lässt ihre handwerklich hergestellten Gewürze vor der Vermarktung durch die Experten der Agentur testen.

Für die Bratkartoffelgewürze: „**Mediterran**“, „**Deftig**“, „**Waldpilz**“ haben folgende Experten getestet:



Küchenmeister: Daniel Schade: Global Master Chef/Weltverband der Köche / Vors.
des Verbandes: „Berliner Hauptstadtköche“

- **Küchenmeister: Gerhard Weber Global Master Chef/Weltverband der Köche**

- **Neutraler Experte Im Test:** Konditormeister Stephan Küster

- **Neutrale Expertin im Test:** Konditormeisterin Andrea Tönges

- **Neutraler Experte im Test:** Georg Schäfer

Bewertungen:

Spezialitäten.Agentur

Doktor@Marmeladen-Casting.com
Doktor@kaese-kuchen.com

Copyright: Kartoffel-Preis
Finanzamt Berlin-Treptow-Köpenick
Steuernummer: 36/485/63043
Umsatz – ID : 166660276



Dr. Karin Raschinsky
Spezialitäten. Agentur
www.Manufaktur-Helden.de

www.marmeladen-casting.de
www.berlin-isst-gut.com

Kilianstrasse 8 /Reinbeckstrasse 9
12459 Berlin
Telefon: 030 / 530 14 518
Fax: 03212 / 106 18 00

Bratkartoffelgewürz „Waldpilz“:

1. Geschmacksempfindung: Feine sehr ausgewogene und angenehme Mischung.
Ein Pilzgeschmack wird erwartet.
Die geschmackliche Brisanz fehlt etwas.

2. Prüfung auf Nachgeschmack bzw. das Vorschmecken eines Bestandteiles: Nein

3. Empfehlung: Pilzaroma erhöhen
Bratkartoffeln: wunderbarer Genuss mit Rührei ...es entsteht ein
Bratkartoffel-Rührei-Gefühl

Bratkartoffelgewürz „Mediterran“:

1. Geschmacksempfindung: Geschmack der Toscana.

2. Prüfung auf Nachgeschmack bzw. das Vorschmecken eines Bestandteiles:

- * gute Reihenfolge der Gewürze
- * Knoblauchgeschmack schmeckt etwas vor.

3. Empfehlung: perfekt: Bitte nichts ändern
* sehr gut geeignet für: Ofenkartoffeln & Pizza

* gut geeignet für ein Additiv zur Verfeinerung von Tomatensoßen



Dr. Karin Raschinsky
Spezialitäten. Agentur
www.Manufaktur-Helden.de

www.marmeladen-casting.de
www.berlin-isst-gut.com

Kilianstrasse 8 /Reinbeckstrasse 9
12459 Berlin
Telefon: 030 / 530 14 518
Fax: 03212 / 106 18 00

Bratkartoffelgewürz „Deftig“:

1. Geschmacksempfindung: könnte ein „Star“ unter den Bratkartoffelgewürzen werden.
Wirklich kräftig im Geschmack.

Die Kombination mit Majoran ist sehr gut gewählt.

Achtung: die Dominanz beachten

2. Prüfung auf Nachgeschmack bzw. das Vorschmecken eines Bestandteiles:

*auf Dominanz des Majoran achten

3. Empfehlung: der „Biss“ könnte durch etwas mehr Chili oder geschrotetem Pfeffer erhöht werden.