



Das Gewürz eignet sich für viele Sorten Fleisch, vor allem für Reh, Hirsch und Wildschwein. Aber auch für Gemüse ist der Sand ein echtes Geschmackshighlight. Unser Tipp: Fleisch, welches gebraten wird, wird erst auf dem Teller gewürzt.

Das Gewürz eignet sich zum Verfeinern von Eierspeisen aller Art. Ideal für Rührei, Omeletts und gekochte Eier. Aber nicht nur das, es ist vielseitig einsetzbar, auch für Gemüse, Fleisch, Fisch, Pasta, Reis und Suppen, wird dieses Gewürz zu einem unverzichtbaren Begleiter in deiner Küche.



Captain Karacho

RAUCHBOMBE
KABOOM!
DER GOURMETKRACHER FÜR DEINE LIEBLINGSZUTAT AUF DEM GRILL. ODER IM BACKOFEN.

Die Rauchbombe ist Teil der hauseigenen Serie Captain Karacho, die das Kochen & Grillen zu Hause zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis werden lässt!

Diese spezielle Gewürzmischung eignet sich für so gut wie alle Fleischsorten: Putenbrust, Rinderbrust, Rippchen, Schweinenaucken und viele weitere Sorten Fleisch lassen sich auf dem Grill, im Smoker oder im Ofen zu besonderen Köstlichkeiten verwandeln. Unser Highlight: Pulled Pork mit dieser Rauchbombe!



Captain Karacho

DIE HAUSEIGENE GEWÜRZSERIE ZUM KOCHEN & GRILLEN!

HIER GEHT ES ZUM SHOP

Die hauseigenen Gewürzserie Captain Karacho, die das Kochen & Grillen zu Hause zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis werden lässt! Das Urlaubsmitbringsel oder ein kleines Geschenk zu besonderen Anlässen. Egal was, der Captain hält dich geschmacklich auf der Überholspur. 11 hausgemachte Gewürze, mit Liebe und Leidenschaft hergestellt im THE GRAND Ahrenshoop. Unsere kreativen Köche verwenden diese Gewürze in zahlreichen Gerichten unserer Restaurants: ZIMTZIEGE, SEASIDE und WEITBLICK. Kaboom!

WEB: www.the-grand.de
 E-MAIL: info@the-grand.de



Captain Karacho

FOREST SAND
NE SCHIPPE WALD UND WIESE AUF DEINEM TELLER. DER ALLROUNDER FÜR PILZ, WILD UND LAMM.



Captain Karacho

EI, EI, EI!
DER ALLROUNDER FÜR DEINE BEST BUDDIES KARTOFFEL & EI.



Captain Karacho

SPICY SAND

**ORIENT MEETS BBQ
MIT SMOKY FLAVOUR.**



Captain Karacho

UMAMI SAND

**DER ALLESKÖNNER -
DIE LETZTEN 10%
ZUR PERFEKTION.**

Diese leckere, würzige Fischbeize eignet sich nicht nur für Fisch, sondern auch für Fleisch! Die Marinade enthält einen Hauch Vanille. 100 g Marinade reichen etwa für 700 g Fisch oder Fleisch. Verfeinert mit Rote Beete, Rum, Gin oder Orangensaft entfaltet sie erst ihr wahres Gesicht!

Green Hell - ein vielseitig, asiatisch inspiriertes All-round-Gewürz, das jedem Gericht, sei es Fleisch oder ein köstliches vegetarisches Gemüsegericht, den perfekten Geschmack verleiht. Die Kombination von exotischen Kräutern und Gewürzen sorgt für eine geschmackliche Explosion.



Captain Karacho

FISHERMAN'S SAND

**DER KOMBÜSENKRACHER
ZUM BRADDEN
UND KOKEN.**



Captain Karacho

KRÄUTER SCHMIERE

**LÄUFT WIE GESCHMIERT!
PERFEKT FÜR DIPS,
KRÄUTER-BUTTER ODER
SALAT-DRESSINGS.**

Die würzige Pfeffermischung verleiht deinem Teller den besonderen Pfiff und eignet sich ideal zum Verfeinern von Eierspeisen. Aber nicht nur das, auch Fleischgerichte in jeglichen Variationen, sowie Salate, Pasta und vegetarische Gerichte sind mit der Pfeffernase bestens beraten.



Captain Karacho

PINKE SCHMIERE

**EGAL OB IN BUTTER,
SAUCE ODER ÖL...
MÄÄHHHRRRR
GEHT NICHT!**

Der Spicy Sand ist mehr als ein gewöhnliches BBQ-Salz, es ist eine Mischung aus intensiven Aromen, mit einem kräftigen Geschmack! Der Sand wird als Finisher verwendet und kurz vor dem Genuss auf Gemüse, Fisch oder Fleisch gegeben. Aber auch zum Verfeinern von Pasta, Couscous oder Pesto ist es perfekt geeignet.

Perfekt geeignet für Caprese, Salate, Dips mit Butter, Quark, Joghurt und auch Fleisch. Ideal als Finisher für Pasta, Risotto, Gemüse und mehr – „Umami Sand“ bringt eine harmonische Umami-Note, die den Geschmack Ihrer Gerichte auf ein neues Level hebt.



Captain Karacho

BEIZ DIR EIN!

**DER ANMACHER
FÜR KNUSPRIGE,
AROMATISCHE
ZWEISAMKEIT.**



Captain Karacho

GREEN HELL

**GRÜNER WIRDS NICHT...
DER YUPPIE-KNALLER
UNTER DEN GEWÜRZEN.**

Diese Gewürzmischung, mit einem Hauch von Paella, vollendet Meeresfrüchte- und Fischgerichte von Jakobsmuschel bis Lachs. Die Zutatenliste umfasst Garnelen, getrocknete Tomaten, Orangenschale, Zimt, Safran und Kurkuma – eine gelungene Kombi von Asien und Orient.

Dieses Gewürz eignet sich beispielsweise für die Zubereitung einer würzigen Kräuterbutter. Captain Karacho empfiehlt hier 20 g Gewürz auf 500 g Butter zu verwenden. Aber nicht nur das: Ob als Marinade oder für ein Öl, mit diesem Gewürz kann man seiner Kreativität freien Lauf lassen.



Captain Karacho

PFEFFERNASE

**ATTACKE, KARACHO...
HIER KOMMT DIE VOLLE
BREITSEITE AN AROMEN.
ZIEHTS EUCH REIN!**

Dieses Gewürz eignet sich ideal für Ziegenkäsebutter. Captain Karacho empfiehlt 15 g Gewürz auf 500 g Butter, doch die Anwendungsmöglichkeiten sind vielfältig. Ob in vegetarischen Gerichten oder in Ölen, der Kreativität in der Küche sind keine Grenzen gesetzt.