

## ?Der ultimative Adventskalender für Genießer

Wer einen außergewöhnlichen Adventskalender sucht, wird bei Paper Pleasure fündig. Paper Pleasure versteht sich als Plattform außergewöhnlicher Produkte rund um das Thema Papier. Mit Liebe zum Detail gestaltet und viel Leidenschaft in die Tat umgesetzt – häufig in kleinen, limitierten Auflagen. Passend zur Jahreszeit präsentiert Paper Pleasure einen aus Feinstpapier hergestellten Gewürz-Adventskalender in ausgezeichnetem Design.



Wer einen außergewöhnlichen Adventskalender sucht, wird bei Paper Pleasure fündig. Paper Pleasure versteht sich als Plattform außergewöhnlicher Produkte rund um das Thema Papier. Mit Liebe zum Detail gestaltet und viel Leidenschaft in die Tat umgesetzt – häufig in kleinen, limitierten Auflagen. Passend zur Jahreszeit präsentiert

Paper Pleasure einen aus Feinstpapier hergestellten Gewürz-Adventskalender in ausgezeichnetem Design.



## Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt ist bleibend

Frei nach dem Motto - „Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt ist bleibend“ - vereint dieser Adventskalender im praktischen Format viele Ansprüche in einem Produkt: Das reduzierte, edle Design mit Heißfolienprägung auf hochwertigem Papier passt in jeden designaffinen Haushalt und überrascht zudem mit raffinierten Gewürzen – jeden Tag aufs Neue – vom 1. bis 24. Dezember. Hinter jedem Türchen verbirgt sich ein Glas mit edlem Gewürz und einem „Beipackzettel“ mit Informationen zu Herkunft und Verwendung des Gewürzes sowie einem passenden Rezeptvorschlag. Die Gläser können bei Bedarf nachgefüllt werden und der Kalender kann somit für die restlichen 341 Tage im Jahr sinnvoll in jeder Küche Verwendung finden.

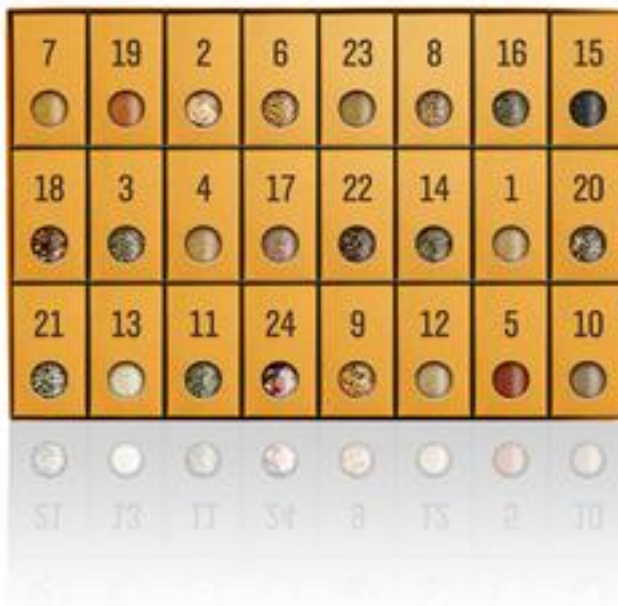




## Die Gewürze und Gewürzmischungen im Einzelnen

1. Anis (gemahlen)
2. Knoblauchflocken
3. Kräuter der Provence (Bohnenkraut, Oregano, Thymian, Rosmarin, Lavendel, Fenchel, Basilikum, pflanzliches Öl)
4. Orangenschale (süß/unbehandelt)
5. Schawarma (Chillies, Oregano, Knoblauch, Salz, Paprika, Cumin, Maisstärke)
6. Senfsaat (gelb)
7. Curry Madras (Nelken, Pfeffer, Knoblauch, Kurkuma, Chillies, Koriander, Bockshornkleesaat, Fenchel, Cumin, Salz (kann Spuren von Senf enthalten))
8. Glühweingewürz (Zitronenschalen, Zimt, Nelken)
9. Asia Gewürzmischung (Zwiebeln, Kurkuma, Knoblauch, Ingwer, Chillies, pflanzliches öl)
10. Koriander (gemahlen)
11. Salatkräuter (Schnittlauch, Petersilie, Porree, Karotten, Paprika, Dill, Pastinaken, Zwiebeln, Sellerieblätter)
12. Stollengewürz (Zitronenschalen, Kardamom, Macisblüte, Vanille)
13. Sellerieknollenpulver
14. Lammgewürz (Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Oregano, Rosmarin, Basilikum, Paprika, pflanzliches öl)
15. Schwarzkümmel
16. Grill Feuerkräuter (Rosmarin, Fenchel, Thymian, Koriander, Oregano, Salbei)
17. Rauchsatz Hickory (Salz, Paprika, Zucker, Zuckerkulör, Rauch)
18. Chillies (crushed)

19. Barbecue Grillgewürz (Paprika, Chillies, Rosmarin, Zwiebeln, Sellerie, Dill, Thymian)
20. Pesto Peperoncino (Tomate, Basilikum, Petersilie, Chillies, Knoblauch, Zwiebeln, Pfeffer, Zitronenschale, Salz)
21. Grüner Pfeffer
22. Cassia (geschrotet)
23. Wildgewürz (Wacholderbeeren, Rosmarin, Pfeffer, Lorbeerblätter, Thymian)
24. Himalaya Salz (mit Hibiskusblüten)





Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR  
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland  
+49 (0)521-58497757 | [info@gourmet-magazin.de](mailto:info@gourmet-magazin.de) | [www.gourmet-magazin.de](http://www.gourmet-magazin.de)