

Wie schmeckt Köln - Luis Dias entwickelt Gewürzserie

Ein portugiesischer Koch betreibt ein angesagtes Restaurant in der Stadt Köln. Neben der Liebe zum Kochen, sind Gewürze eine der großen Leidenschaften von Luis Dias Joaquim. Erfahrt, was es mit den besonderen Gewürzmischungen auf sich hat.



Kulinarische Kreationen für daheim

Wie schmeckt Köln? Köln – die aufregende Mischung aus Dom, Rhein und Karneval?

Die Antwort finden Sie in den Geheimnissen meiner Küche, die ich Ihnen als Chefkoch und Portugiese offenbaren werde, damit die berausenden Geschmacksrichtungen Einzug in Ihre Küche halten können. Jedes Öffnen der Aromadose wird zu einem nachhaltigen Erlebnis.

Als Basisprodukte der Gourmetserie sollten Pfeffer, Salz und Zucker in keiner gut sortierten Küche fehlen. Ergänzt wird die kulinarisch hochwertige Produktlinie durch ein delikates Grillgewürz. Auf keinen Fall sollte dabei der von mir kreierte Gin fehlen, der allem die Krone aufsetzt und Sie auf eine unvergessliche Geschmacksreise mitnimmt, wodurch Ihre eigene Küche nachhaltig aufgewertet wird. Schließen Sie die Augen, genießen Sie die Reise in Gegenden, in denen Sie noch nie waren! Kreatives Kochen regt zum Genießen, aber auch zum Teilen an. Diese Gewürze eignen sich hervorragend für ein Buffet oder ein Abendessen mit Freunden oder Geschäftspartnern, die einen Sinn für das Besondere haben.



Verfeinernde Klassiker für die Küche

Wer Süßspeisen liebt und sich dennoch gesund ernährend möchte, sucht heute vielfach nach Alternativen für industriell hergestellten Zucker. Der Gourmet-Zucker mit der Note Araba eignet sich zu diesem Zweck besonders gut. Mit Kokosblütenzucker, Nelken und Ceylon-Zimt berauscht er nicht nur die Sinne, sondern wirkt sich zudem positiv auf das Wohlbefinden aus.

Eine gelungene Mischung aus vier Pfeffersorten bietet der feinste Gourmet-Pfeffer-Mix. Die zahlreich enthaltenen Aromen schaffen ein wahres Geschmacksfeuerwerk. Der Tasmanische Pfeffer wird von mir als Gastronom auch meinen Kollegen empfohlen. Die Bandbreite der Aromen reicht von einer Süße aus der Frucht bis hin zu einer einprägsamen Stärke. Alternativ entfaltet der feinste Gourmet-Pfeffer insbesondere seine Schärfe neben der Fruchtnote und sollte deshalb zu Fisch, Salat und Gemüse sowie Wild serviert werden. Der durch seine rote Farbe ansprechende Kampot-Pfeffer gilt international als sehr anerkannt und begeistert alle Liebhaber der portugiesischen Küche, die schon lange auf diese Gewürzserie gewartet haben.

In Ergänzung dazu bietet sich das feinste Gourmet-Salz an. Mineralhaltig und deshalb bestens geeignet für eine gesunde und ausgewogene Ernährung bildet das Salz aus dem Atlantik die besondere Note eines jeden Gerichts. Meeresfrüchte, Steak und Salat werden damit zum kulinarischen Highlight, das durch seinen sanften Duft die Sinne betört. Passend zur Grillsaison darf das feinste Gourmet-Grillgewürz nicht fehlen. Zum BBQ erfrischt dieses Gewürz durch die Mischung aus Steinsalz, Espresso, Piment, Kreuzkümmel sowie geräuchertem Knoblauch.

Abgerundet wird diese exklusive Produktlinie durch einen zart duftenden Gin. Holunderblüten und Wacholderbeeren zaubern ein Frühlingsgefühl in jeden Speiseraum. Die Frische der Natur in Kombination mit der Süße von Blüten vermischen sich zu einem echten Hochgenuss. Ganz dem Konzept Diaz entsprechend darf die gewisse Note an Eleganz auch hier nicht fehlen: Rosenblüte und Iriswurzel kreieren einen floralen Abgang im Geschmack und hinterlassen einen Eindruck, den Sie nicht vergessen werden.



Kreative Weiterentwicklung für die Kundschaft

Mit dieser einzigartigen Produktlinie reagiere ich auf die Nachfrage meiner Stammkunden, die in der für die Gastronomie verheerende Corona-Krise weiterhin zu mir und meinen Kochkünsten stehen. Neben der Herausforderung des Außer-Haus-Services habe ich zurück zu meiner kreativen Ader gefunden und angefangen zu experimentieren. Neben neuen Rezepten vertiefte ich die Idee der Entwicklung einer Gewürzlinie für meine Kunden, aber auch für meine Gastronomiekollegen. Alle Produkte setze ich selbst auch in der Küche ein, Sie können diese Gerichte nun auch im eigenen Zuhause nachkochen. Die Zeit der Corona-Krise konnte ich schöpferisch nutzen, was seinen Ausdruck in einem Kochbuch finden wird.

Wer die exotische Gestaltung der Gerichte einmal in Köln erlebt hat, wird meine unverwechselbare Handschrift in der Gewürzlinie sowie im Gin wiedererkennen. Dieser schöpferische Prozess ist mir eine zutiefst persönliche Angelegenheit, ein Herzensanliegen, was jeder Gourmet sofort spürt.

Als preisgekrönter Koch beweise ich damit einmal mehr meine Innovationsfähigkeit und überrasche ein weiteres

Mal meine wertgeschätzten Stammkunden. Meine feinen Gewürze eignen sich für alle, die mit Stil und Klasse in den eigenen vier Wänden speisen möchten. Die mineralhaltigen Gewürze harmonieren mit ausgewählten, frischen Zutaten. Die Aufbewahrung in der Aromadose sorgt für Frische bei jedem Gebrauch, das stilsichere Design wertet jedes Gewürzregal in der heimischen Küche auf. Kochen mit allen Sinnen steht mit dieser Gewürzserie nichts mehr im Wege. Die klassische Glasflasche unterstreicht den edlen Charakter des Gins, der in einer regionalen Traditionsdestillerie abgefüllt wird.



Gesunde Küche und echte Emotionen sind die Grundlage meiner fünf Lieblingsgewürze, mit denen ich meine Kocherfahrung und Leidenschaft weitergebe. Freunde und Geschäftspartner werden sich in ihrer Treue zu mir bestätigt fühlen und erfahren, wie Köln schmeckt.

Gourmetreisen für die glücklichen Momente des Lebens voller Kreativität warten auf ihre Genießer!

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Luis Dias

Veröffentlicht von **COLOGNE CREATIVE COOKING GmbH**

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