

SINCE  1903

THE SPICE LAB

Willkommen bei The Spice Lab

The Spice Lab ist viel mehr als nur eine Gewürzmarke – es ist das Ergebnis von über 120 Jahren Erfahrung, Leidenschaft und Handwerkskunst. Unsere Wurzeln reichen tief zurück, denn wir vereinen das Beste aus **zwei traditionsreichen Marken: MOGUNTIA und INDASIA**. Diese Fusion bringt nicht nur altbewährte Geschmackswelten zusammen, sondern vereint auch höchste Qualität und moderne Würzkunst in jedem unserer Produkte.

Seit 1903 steht die MOGUNTIA FOOD GROUP für erstklassige Gewürze – und diese Tradition führen wir mit The Spice Lab fort. Unser Anspruch ist klar: Nur die besten Rohstoffe, schonend verarbeitet und mit größter Sorgfalt ausgewählt, kommen in unsere Gewürzstreuer. Dabei ist Nachhaltigkeit für uns kein Trend, sondern gelebte Verantwortung – von der Beschaffung bis zur Produktion.

Was uns antreibt? Die pure **Leidenschaft für Geschmack!** In jeder unserer Gewürzkompositionen steckt unser Herzblut, um euch auf eine kulinarische Reise mitzunehmen und euren Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen.

Taucht ein in die Welt von **The Spice Lab** – wo Tradition, Qualität und nachhaltiges Handeln auf moderne Geschmackscreationen treffen. Lasst euch inspirieren und entdeckt die Vielfalt unserer Gewürze, die jedes Gericht zu einem besonderen Erlebnis machen.





GRILL & BRATEN

Unser absoluter Favorit für saftige Braten und gegrilltes Fleisch mit einer würzigen Note. Perfekt geeignet für Braten, Grillgut, Eintöpfe & Suppen.

| Nährwerte | pro 100 g: |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 621 kJ / 148 kcal |
| Fett | 1,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 25,1 g |
| davon Zucker | 10,5 g |
| Eiweiß | 6,3 g |
| Salz | 55,3 g |

Zutaten: Salz, Koriander, Paprika, Zucker, Ingwer, Kümmel, Knoblauch, Pfeffer 1%, Würze, Kurkuma, Bockshornklee, Chili.

160 g



Sate-Spieße mit Grillgemüse

ZUTATEN

200 g Schweinerücken, dünn geschnitten
 1 EL Olivenöl
 3 TL Grill & Braten Gewürzsalz
 200 g Gemüse (z. B. Zucchini und Aubergine)
 Etwas Salat und Tomaten

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Das Fleisch zu vier gleichmäßigen Rollen formen. Jede Rolle mit vier Spießen durchstechen, sodass sie gut fixiert sind. Danach die Rollen zwischen den Spießen in gleich große Stücke schneiden.
- Die Fleischstücke mit Olivenöl bestreichen und mit 2 TL Gewürzsalz bestreuen. Anschließend die Stücke in einer Pfanne oder auf dem Grill goldbraun braten.
- Das Gemüse in Scheiben schneiden und auf dem Grill anbraten. Danach mit 1 TL Gewürzsalz bestreuen und servieren.
- Zusätzlich kann ein Salat mit Tomaten serviert werden.



BRAT HÄHNCHEN

Erlebe die Perfektion von Brathähnchen in bekannter Qualität und mit exzellentem Geschmack! Die perfekte Verfeinerung für alle Arten von Hähnchen.

| Nährwerte | pro 100 g: |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 457 kJ / 103 kcal |
| Fett | 4,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,6 g |
| Kohlenhydrate | 10,4 g |
| davon Zucker | 1,9 g |
| Eiweiß | 5,0 g |
| Salz | 69,4 g |

Zutaten: Meersalz, Paprika, Senfsaat 5%, Pfeffer 1%, Zwiebel, Rohrzucker, Salz, Würze, Chili.

170 g



Knuspriges Hähnchen

ZUTATEN

| | |
|--------|-------------------------|
| 1 EL | Olivenöl |
| 3 TL | Brathähnchen Gewürzsatz |
| 2 Stk. | Hähnchenbrust |
| 200 g | Mayonnaise |
| 1 Pck. | Feldsalat |
| 100 g | Tomaten |

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Die Mayonnaise mit 1 TL Brathähnchen Gewürzsatz vermengen und bis zum Servieren kalt stellen.
- Die Hähnchenbrüste mit dem Olivenöl und 2 TL Brathähnchen Gewürzsatz marinieren. Anschließend im Air Fryer bei 180 Grad für 7–8 Minuten goldbraun backen.
- Die Hähnchenbrust auf einem Bett aus Feldsalat mit Tomaten anrichten und servieren.



KNOBLAUCH PFEFFER

Unser vielseitiger Begleiter, der die Kühnheit des Knoblauchs in jedes Gericht bringt und eine Vielzahl kulinarischer Kreationen bereichert. Der Allrounder für Hähnchen, Lamm, Fisch & Gemüse.

| Nährwerte | pro 100 g: |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 634 kJ / 152 kcal |
| Fett | 1,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 26,0 g |
| davon Zucker | 7,9 g |
| Eiweiß | 6,2 g |
| Salz | 55,4 g |

Zutaten: Meersalz, Pfeffer 22%, Knoblauch 12%, Petersilie 5%, Würze, Rohrzucker, Kurkuma, Ingwer, Koriander, Bockshornklee.

180 g



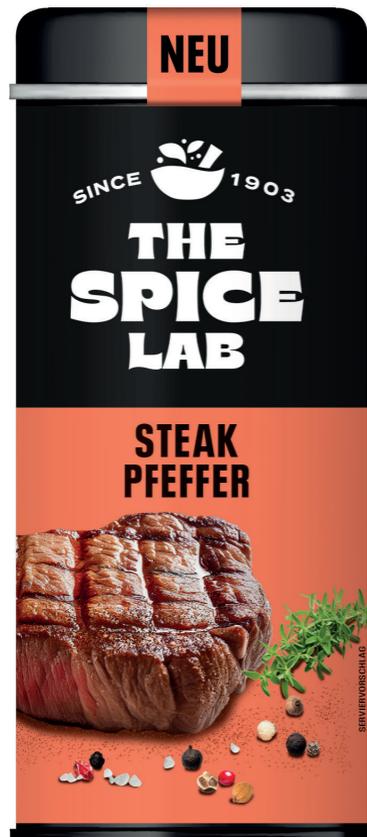
Garnelen Salat mit Feta Dip

ZUTATEN

| | |
|--------|------------------------------|
| 1 Stk. | Ciabatta-Brot |
| Etwas | Öl |
| 3 TL | Knoblauch Pfeffer Gewürzsalz |
| 250 g | Garnelen |
| Etwas | Balsamico |
| 200 g | Rucola |
| 200 g | Feta |
| 2 EL | Essig |
| Etwas | Thymian und Petersilie |
| 150 ml | Wasser |

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Das Ciabatta in Würfel schneiden und mit etwas Öl und 2 TL Knoblauch Pfeffer würzen. Anschließend im Air Fryer bei 180 Grad goldbraun backen.
- Feta mit 1 TL Knoblauch Pfeffer, Essig, 4 TL Öl, etwas Thymian und Wasser im Mixer vermengen, bis eine geschmeidige Masse entsteht.
- Die Garnelen mit 1 EL Öl und einer Prise Gewürz in der Pfanne braten.
- Die Garnelen auf dem Rucola anrichten, mit dem Dip servieren und mit etwas Balsamico, Petersilie und den Ciabatta-Würfeln garnieren.



STEAK PFEFFER

Mache jedes Steak zu einer Sensation – hole dir die Essenz der Gourmetküche ganz bequem nach Hause. Zur Abrundung des perfekten Steak-Geschmacks.

| Nährwerte | pro 100 g: |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 839 kJ / 213 kcal |
| Fett | 3,6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,4 g |
| Kohlenhydrate | 33,6 g |
| davon Zucker | 12,0 g |
| Eiweiß | 7,1g |
| Salz | 40,0 g |

Zutaten: Salz, Pfeffer 40%, Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Rohrzucker, Thymian 1%, Piment 1%, Basilikum.

140 g



Steak mit Pilzen

ZUTATEN

- 1 Stk. Steak
- 200 g Austernpilze
- 3 TL Steak Pfeffer Gewürzsalz
- Etwas Öl
- 100 g Butter

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Die Butter mit 1 TL Steak Pfeffer vermengen und mithilfe von Frischhaltefolie in die gewünschte Form bringen. Bis zum Servieren im Kühlschrank kalt stellen.
- Das Steak mit etwas Öl bestreichen und mit 1 TL Steak Pfeffer würzen. Auf dem Grill je nach gewünschtem Gargrad braten.
- Die Austernpilze mit etwas Öl beträufeln und mit 1 TL Steak Pfeffer bestreuen. Anschließend in einer Pfanne oder auf dem Grill braten, bis sie gar sind.



ZITRONEN PFEFFER

Bringe mediterranes Urlaubsgefühl in deine Küche und bereichere deine Speisen mit der Frische des Mittelmeers. Für alle frischen Speisen von Fisch, Hähnchen & Schwein bis hin zu Gemüse.

| Nährwerte | pro 100 g: |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 574 kJ / 137 kcal |
| Fett | 5,5 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 17,4 g |
| davon Zucker | 11,3 g |
| Eiweiß | 2,6 g |
| Salz | 66,9 g |

Zutaten: Salz, Pfeffer 7%, Rohrzucker, Ingwer, Koriander, Rapsöl, Kurkuma, Zitronenschalen 1%, Bockshornklee, Würze, Pastinaken, Aroma, Chili, Gewürzextrakt.

190 g



Lachsfilet mit Hummus

ZUTATEN

- 1 Pck. Crème fraîche
- 4 TL Zitronen Pfeffer Gewürzsalz
- 200 g Babykartoffeln
- 2 Stk. Lachsfilets
- Etwas Öl
- 500 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 1 Stk. Zitrone
- 1 TL Tahin
- 60 g Olivenöl
- 50 ml Wasser
- 0,5 TL Kreuzkümmel

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Crème fraîche mit 1 TL Zitronen Pfeffer vermengen.
- Babykartoffeln mit Öl und 1 TL Zitronen Pfeffer würzen und im Air Fryer bei 200 Grad goldbraun backen.
- Für den Hummus die Kichererbsen, Tahin, Olivenöl, Wasser, Kreuzkümmel und 1 TL Zitronen Pfeffer im Mixer zu einer einheitlichen Masse pürieren.
- Die Lachsfilets mit etwas Öl bestreichen, mit 1 TL Zitronen Pfeffer marinieren und im Air Fryer bei 180 Grad garen.
- Zum Servieren die Crème-fraîche-Mischung über den Fisch träufeln und den Hummus mit etwas Olivenöl und Zitronen Pfeffer bestreuen.



POMMES & BRATKARTOFFEL

Entdecke den ultimativen Alleskönner für Wedges, Pommes, Bratkartoffeln und Kartoffelchips.

| Nährwerte | pro 100 g: |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 621 kJ / 148 kcal |
| Fett | 1,2 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 25,1 g |
| davon Zucker | 10,5 g |
| Eiweiß | 6,3 g |
| Salz | 55,3 g |

Zutaten: Salz, Koriander, Paprika, Zucker, Ingwer, Kümmel, Knoblauch, Pfeffer 1%, Würze, Kurkuma, Bockshornklee, Chili.

170 g



Smashed Potato Burger

ZUTATEN

- 4 Stk. Kartoffeln (mittelgroß)
- 4 Stk. Burger Buns
- 100 g Käse
- 3 EL Pommes & Bratkartoffel Gewürzsatz
- 250 g kleine Kartoffeln
- Etwas Salat und Tomaten
- 200 g Mayonnaise
- Etwas ÖL

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Die kleinen Kartoffeln mit etwas Öl und 1 EL Pommes & Bratkartoffel Gewürzsatz vermengen und im Air Fryer bei 180 Grad goldbraun backen.
- Die großen Kartoffeln kochen, anschließend leicht zusammendrücken, mit je 0,5 TL Gewürz bestreuen, mit Käse bedecken und im Grill goldbraun braten.
- Die Mayonnaise mit etwas Gewürzsatz vermengen und auf den Burger Buns verteilen.
- Die Burger Buns mit den Kartoffel-Pattys, Salat und Tomaten belegen.



SCHWEINE BRATEN

Verleihe Deinen Schweinespeisen die extra Portion Finesse und Flair und erlebe sie in einem neuen Licht. Ein Muss für alle Schweinespeisen.

| Nährwerte | pro 100 g: |
|-----------------------------|------------------|
| Brennwert | 290 kJ / 69 kcal |
| Fett | 2,1 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,2 g |
| Kohlenhydrate | 8,9 g |
| davon Zucker | 4,0 g |
| Eiweiß | 2,7 g |
| Salz | 80,7 g |

Zutaten: Meersalz 81%, Kümmel 5%, Knoblauch, Karotten, Pfeffer 2%, Würze, Koriander 1%, Chili.

200 g



Mini Krustenbraten

ZUTATEN

350 g Schweinebraten
1,5 EL Öl
2 TL Schweinebraten Würzmischung

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Den Schweinebraten mit Öl und unserer Schweinebraten Würzmischung gut marinieren
- Den marinierten Schweinebraten im Air Fryer bei 200 Grad für ca. 20-25 Minuten backen, bis er außen schön knusprig und durchgegart ist. (Die genaue Garzeit kann je nach Größe des Bratens variieren, daher am besten zwischendurch den Gargrad überprüfen.)
- Zum Servieren kann der Schweinebraten mit einem frischen Salat oder kleinen Kartoffeln kombiniert werden, die mit unserem Pommes & Bratkartoffel Gewürzsatz gewürzt und im Air Fryer oder Ofen knusprig gebacken wurden.



ZWIEBEL PFEFFER

Die gewisse Würze für alle Gerichte, die noch einen letzten Feinschliff benötigen. Die perfekte Ergänzung für Schwein, Rind, Lamm & Gemüse.

| Nährwerte | pro 100 g: |
|-----------------------------|-------------------|
| Brennwert | 763 kJ / 182 kcal |
| Fett | 1,7 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,3 g |
| Kohlenhydrate | 29,9 g |
| davon Zucker | 11,0 g |
| Eiweiß | 6,7 g |
| Salz | 45,5 g |

Zutaten: Salz, Zwiebel 26%, Pfeffer 8%, Karotte, Paprika, Petersilie 3%, Knoblauch, Kurkuma, Ingwer, Bockshornklee, Koriander, Chili.

130 g



Zwiebel Flammkuchen

ZUTATEN

- 2 Pck. Schmand
- 2 EL Zwiebel Pfeffer Gewürzsalz
- 1 Stk. rote Zwiebel
- Etwas Petersilie
- 1 Pck. Flammkuchenteig

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

- Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden.
- Den Schmand mit 2 EL Zwiebel Pfeffer vermengen. Anschließend die Mischung gleichmäßig auf dem Flammkuchenteig verstreichen.
- Die Zwiebelringe auf der Schmandmischung verteilen.
- Den Flammkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für etwa 9 Minuten backen, bis der Rand leicht goldbraun und knusprig ist.
- Nach dem Backen den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit etwas frischer Petersilie bestreuen.



STARKE ARGUMENTE FÜR EINE STARKE MARKE

Genussvoll, nachhaltig und wettbewerbsfähig –
The Spice Lab steht für mehr als nur Geschmack
und besticht mit:

- Einer direkten Ansprache von **Liebhabern des Handwerks**
- Hochwertigen Gewürzen der **MOGUNTIA FOOD GROUP**
- **Nachhaltigkeit** als Basis des täglichen Handelns
- Einem großen **bestehenden Kundenstamm**
- **Wettbewerbsfähigen** Preisen im Vergleich zum Markt



100% recycelbar

Kein Plastik
Streueinsatz

Schwarze
Premium-Metalldose



AUS ZWEI WIRD EINS

The Spice Lab ist das Ergebnis einer spannenden Fusion aus **zwei bewährten Marken**: MOGUNTIA und INDASIA.

Wir haben das Beste aus beiden Welten genommen und es in eine neue Marke gesteckt – gleicher altbekannter Geschmack, gleiche großartige Qualität. Mit über **120 Jahren Erfahrung**, die wir aus unserer Geschichte und der **MOGUNTIA FOOD GROUP** mitbringen, stecken in jeder unserer Gewürzkompositionen nicht nur Know-how, sondern auch eine Menge Leidenschaft.

Tradition trifft hier auf modernes Würzen – und das schmeckt man!





**Besuch uns auf
www.the-spicelab.com**