

Pflanzenliste Küchenkräuter & Gewürze

Botanica GmbH • Industrie Nord • 5643 Sins • Switzerland • www.botanica.ch • +41 41 757 00 00



Folgende Liste enthält Küchenkräuter und Gewürze. Küchenkräuter und Gewürze werden wegen ihres natürlichen Gehaltes an Geschmacks- und Geruchsstoffen als würzende oder geschmacksgebende Zutaten aller Art eingesetzt.

Botanica verarbeitet die entsprechenden Pflanzen zu Extrakten weiter, welche in unterschiedlichen Trägersubstanzen (wasserlöslich, öllöslich etc.) verfügbar sind - siehe Extraktfinder. Diese Extrakte können für kosmetische- und technische Verwendungszwecke verwendet werden.

Botanica führt keine Tierversuche durch bzw. lässt keine durchführen. Unsere Rohstoffe sind naturbelassen und können so von Ernte zu Ernte leicht variieren ohne die Qualität des Produktes zu beeinflussen. Weitere Informationen sind der entsprechenden Spezifikation zu entnehmen.

Bitte beachten Sie, dass einige Pflanzen nicht das ganze Jahr erhältlich sind. Fragen Sie uns daher an, wie es mit der Verfügbarkeit steht. Die Liste ist nicht abschließend und stellt nur einen Teil unserer Pflanzen dar. Falls Sie bestimmte Extrakte für Ihre Rezeptur suchen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Pflanzenliste Küchenkräuter & Gewürze

Botanica GmbH • Industrie Nord • 5643 Sins • Switzerland • www.botanica.ch • +41 41 757 00 00



My plant extracts, naturally

2

Deutsch	Lateinisch	Englisch	Bio
Anis	Pimpinella Anisum	Anise	Ja
Basilikum	Ocimum Basilicum	Basil	Ja
Chili	Capsicum Frutescens	Chili	Ja
Ingwer	Zingiber Officinale	Ginger	Ja
Kardamom	Elattaria Cardamomum	Cardamom	Nein
Knoblauch	Allium Sativum	Garlic	Ja
Koriander	Coriandrum Sativum	Coriander	Ja
Kreuzkümmel	Cuminum Cyminum	Cumin	Ja
Kümmel	Carum Carvi	Caraway	Ja
Kurkuma	Curcuma Longa	Turmeric	Ja
Lavendel	Lavandula Angustifolia	Lavender	Ja
Lorbeer	Laurus Nobilis	Laurel	Nein
Majoran	Origanum Majorana	Marjoram	Nein
Meerrettich	Armoracia Rusticana	Horseradish	Nein
Muskat	Myristica Fragrans	Nutmeg	Nein
Nelke	Syzygium Aromaticum	Clove	Ja
Oregano	Origanum Vulgare	Oregano	Ja
Paprika	Capsicum Annuum	Paprika	Ja
Petersilie	Petroselinum Crispum	Parsley	Nein
Pfeffer schwarz	Piper Nigrum	Black Pepper	Ja
Pfeffer, rosa	Schinus Terebinthifolius	Rose Pepper	Ja
Pfefferminze	Mentha Piperita	Peppermint	Ja
Quendel	Thymus Serpillum	Wild Thyme	Ja
Rosmarin	Rosmarinus Officinalis	Rosemary	Ja
Safran	Crocus Sativus	Saffron	Ja
Salbei	Salvia Officinalis	Sage	Ja
Schwarzkümmel	Nigella Sativa	Black Cumin	Ja
Sternanis	Illicium Verum	Star Anise	Ja
Thymian	Thymus Vulgaris	Thyme	Ja
Vanille	Vanilla Planifolia	Vanilla	Ja
Wacholder	Juniperus Communis	Juniper	Ja
Waldmeister	Galium Odoratum	Woodruff	Nein
Zimt	Cinnamomum Verum	Cinnamon	Ja
Zitronengras	Cymbopogon Citratus	Lemongrass	Ja
Zwiebel	Allium Cepa	Onion	Ja

Autor: SB
Version: 002
Datum: 02.04.2019
Bildquellen: Botanica

