

Was ist CHORICHO?

CHORICHO ist eine vegane und hausgemachte Trockenmischung, inspiriert durch das Rezept der Sobrasada aus Mallorca, entwickelt und hergestellt in der Schweiz.

Die Trockenmischung wird mit Wasser und Öl angemacht, die daraus entstehende Paste kann danach als Dip oder Aufstrich verwendet werden.

Perfekt zum Apéro.

PRAKTISCH - EINFACH - SCHNELL

In 5 Minuten ist der Aufstrich zubereitet.

- kein Kochen
- nur Wasser und Öl hinzufügen
- einfach zu lagern

CHORICHO vereint den Geschmack der spanischen Küche mit der exklusiven Schweizer Qualität - eine perfekte Kombination.

Lass dich in eine mediterrane Welt entführen. Gönn dir und deinen Liebsten einen genussvollen Moment mit dem feinen CHORICHO Aufstrich.

Hole den Geschmack von Spanien auf deinen Teller.

CHORICHO
SPANISH VEGAN SWISS



Die Geschichte von CHORICHO

Dieses Produkt wurde durch ein schweizerisch-spanisches Familienunternehmen entwickelt und von der WÜRZMEISTER Gewürzmanufaktur aufgekauft.

Die Zutaten wurden so ausgewählt, dass sie den Geschmack der spanischen Küche mit schweizerischer Qualität perfekt vereinen.

CHORICHO Geschmacksrichtungen

Original: Paprika und Zwiebeln

Chnobli: kräftig intensiv

Pikant: angenehm scharf

Smokey: rauchiger Geschmack

Wie kann ich CHORICHO im Alltag verwenden?

CHORICHO hat einen natürlich rauchigen Geschmack und eignet sich gut als Ersatz für geräuchertes Fleisch.

Zum Verfeinern von:

- Blätterteigschnecken, Gipfeli, Flûtes
- Canapés, Sandwiches, Wraps
- Pastasaucen, Pizzen
- Burger

Unsere Verpackungen sind als 125g und 250g Trockenmischung erhältlich. Zubereitet kann die Mischung bis zwei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Original



Pikant



Chnobli



Smokey

