



TEMPEROS

EM PORTUGUÊS



AÇAFRÃO
AÇÚCAR
ADOÇANTE
AGAR-AGAR
AIPO OU SALSÃO
ALCAPARRA
ALECRIM
ALHO
ALHO PORÓ
ANIS
ANIS ESTRELADO
AZEITE DE OLIVA
BAUNILHA
CALDO
CANELA EM PÓ / EM PAU
CARDAMOMO
CASCA DE LARANJA / LIMÃO

CEBOLA
CEBOLINHA

COENTRO
COLORAU
COMINHO
CRAVO
CÚMEL / COMINHO ROMANO
CÚRCUMA
CURRY
DEFUMADO
ENDRO / ANETO
ERVA-DOCE
ESTRAGÃO
FERMENTO EM PÓ QUÍMICO/ FRESCO
GENGIBRE
HORTELÃ
FOLHA DE LOURO
MANJERICÃO
MANJERONA
MEL
MENTA
MOSTARDA
NOZ MOSCADA
ORÉGANO
PÁPRICA
PIMENTA CALABRESA
PIMENTA DO REINO
SAL
SALSINHA
SÁLVIA
SEMENTE DE PAPOULA
TOMILHO
VINAGRE



GEWÜRZE

AUF DEUTSCH



SAFRAN
ZUCKER
SÜßSTOFF
AGAR-AGAR
SELLERIE
KAPERN
ROSMARIN
KNOBLAUCH
LAUCH / PORREE
ANIS
STERNANIS
OLIVENÖL
VANILLE
BRÜHE / BOUILLON / FOND
ZIMT / ZIMTSTANGE
KARDAMON
ORAGENSCHALE / GERIEBENE ORANGE
ZITRONENSCHALE / GERIEBENE ZITRONE
ZWIEBEL
SCHNITTLAUCH (O FININHO)
FRÜHLINGSZWIEBEL (COM A CEBOLINHA NA RAIZ)
KORIANDER
ANATTO-PULVER
KREUZKÜMMEL/KUMIN/CUMIN
NELKE
KÜMMEL
KURKUMA
CURRY
GERÄUCHERT
DILL
FENCHEL
ESTRAGON
BACKPULVER / HEFE
INGWER
PFEFFERMINZ
LORBEER
BASILIKUM
MAJORAN
HONIG
MINZE
SENF
MUSKATNUSS
OREGANO
PAPRIKA
CHILI
WEIßER PFEFFER / SCHWARZER PFEFFER
SALZ
PETERSILIE
SALBEI
MOHNSAMEN
THYMIAN
ESSIG