

STAY SPICED!



S!

STAYSPICED.COM

***the QUintessence
from
pAssion,
Love
and IdenTitY***

QUALITY

STAY SPICED! GOES WORLD



With 16.09.22 STAY SPICED ! turns three years old. Our journey has been distinctive, the opportunities and possibilities never-ending! Through our sustainable production, our regional focus, our unadulterated

quality and our uniqueness paired with our pinch of freakness, we create not only taste but emotions!

The vision of simple, unadulterated enjoyment resonates our philosophy is in line with the zeitgeist and we never getting tired of reflecting on ourselves every day in order to constantly improve and grow.

„Making daily cooking easier“ is our innermost drive and pure fascination. With our unique savours from all over the world, we want to offer a fascinating selection of unadulterated possibilities to try out, discover it and refine them. We do not use any additives at all and instead rely on an extra portion of love! We`d love to share your experiences with us across all channels - offline - but above all online!

We pursue our goals in harmony with resource-saving processing and sustainability. Even if we have to explain some things several times and the ideas behind packaging and combinations are questioned, we are firmly convinced that we are doing the right thing.

We offer our customers what they are looking for: Heart and soul, handshake quality, sustainable products, passion and pure emotion!

Mit 16.09.22 wird STAY SPICED ! drei Jahre alt. Unser Weg ist unverwechselbar, die Chancen und Möglichkeiten nicht enden wollend! Durch unsere nachhaltige Herstellung, unseren regionalen Fokus, unsere unverfälschte Qualität und unsere Einzigartigkeit, gepaart mit einer Prise Freakness schaffen wir nicht nur Geschmack sondern vor allem Emotionen!

Die Vision des einfachen, unverfälschten Genusses findet Anklang, unsere Philosophie entspricht dem Zeitgeist und wir werden nicht müde, uns jeden Tag selbst zu reflektieren, um stetig besser zu werden und an uns zu wachsen.

„Das tägliche Kochen zu erleichtern“ ist für uns innerster Antrieb und pure Faszination. Mit unseren einzigartigen Geschmäckern aus aller Welt möchten wir eine faszinierende Auswahl an unverfälschten Möglichkeiten bieten, um zu probieren, zu entdecken und selbst zu verfeinern. Dabei verzichten wir zur Gänze auf Zusatzstoffe und setzen stattdessen auf eine Extraportion Liebe! Dabei laden wir dich ein, mit uns gemeinsam die Erlebnisse über alle Kanäle - offline - aber vor allem Online zu teilen!

Unsere Ziele verfolgen wir im Einklang mit ressourcenschonender Verarbeitung und Nachhaltigkeit. Auch wenn wir manches mehrmals erklären müssen und die Ideen hinter Verpackung und Kombinationen hinterfragt werden, sind wir der festen Überzeugung, das Richtige zu tun.

Wir bieten unseren Kunden das, was sie suchen: Herzblut, Handschlagqualität, nachhaltige Lebensmittel, Leidenschaft und pure Emotion!

#stayspiced

Lukas M. Walchhofer, MSc

CEO / Geschäftsführender Gesellschafter Spiceworld GmbH

WIR LIEBEN GEWÜRZE

WE LOVE SPICES

*Our spices take you on an extraordinary journey. They take you to the most remote corners of the earth - to the Malabar coast in West Africa, where you can pay a visit to our peppers in the fields, to Madagascar, where our vanilla shows itself from its most thriving side or to California, where you can soak up the sun together with our garlic. The **STAY SPICED** ! spices absorb all the power and variety of the earth's rich smells, aromas and flavors and bring them to your home. They let your senses explode and bring back memories of grandma's kitchen or take you back to your last holiday in terms of taste.*

We go where the pepper grows, vanilla blooms, and salt trickles. We love spices, because they make your food what it is: pure taste and emotion! And no distance is too far for us.

Eating is not a necessity for us, but a regular break from an increasingly hectic everyday life. For us, cooking is much more than just putting food on plates. It means passion and enjoyment! It doesn't matter whether you focus on traditional cuisine or just can't get enough of experimentation. We give you the right spices so that cooking becomes an experience for you and the dish becomes a time-out!

For you, we travel to the best growing regions in the world, where the spices are harvested with great care and care and where they find the best conditions for optimal growth. We know our spice farmers personally, because purchasing spices is a matter of trust. And that's exactly what guarantees you the highest quality and the feedback from our fans confirms it: you can taste it in every pinch!



STAY SPICED! - the perfect symbiosis of quality, taste and sustainability - rounded off by innovative packaging and pleasure creations that are second to none. Without artificial flavors, added glutamates, colorings or anti-caking agents - but unconventional and with an extra portion of love. Sustainable and regional processing, a feel for optimal refinement and a passion for the best spices in the world - that's what makes us special!

Let's cook, enjoy ourselves together and do something good for our souls! Let yourself be inspired, get fascinated, and let's go on a colourful journey of taste together!

#stayspiced

WIR LIEBEN GEWÜRZE

Unsere Gewürze nehmen dich mit auf eine Reise der besonderen Art. Sie entführen dich an die entlegensten Winkel der Erde – an die Malabarküste nach Westafrika, wo du unserem Pfeffer am Feld einen Besuch abstatten kannst, nach Madagaskar wo unsere Vanille sich von ihrer blühendsten Seite zeigt oder nach Kalifornien, wo du gemeinsam mit unserem Knoblauch Sonne tanken kannst.

Die STAY SPICED !-Gewürze nehmen all die Kraft und Vielfalt der Erde an gehaltvollen Gerüchen, Aromen und Geschmäckern in sich auf und bringen sie zu dir nach Hause. Sie lassen deine Sinne explodieren und wecken Erinnerungen an Omas Küche oder versetzen dich geschmacklich zurück in den letzten Urlaub.

Deshalb gehen wir dorthin, wo der Pfeffer wächst, die Vanille blüht und das Salz rieselt. Wir I(i)eben Gewürze, denn durch sie werden deine Speisen zu dem was sie sind: purer Geschmack und Emotion! Und dafür ist uns kein Weg zu weit.

Essen ist für uns keine Notwendigkeit, sondern die regelmäßige Auszeit eines immer hektischer werdenden Alltags. Kochen ist für uns weit mehr als nur Lebensmittel auf Tellern anzurichten. Es bedeutet Leidenschaft und Genuss! Egal ob man sich auf die traditionelle Küche besinnt oder von Experimenten gar nicht genug bekommen kann. Wir geben dir das passende Gewürz in die Hand damit das Kochen für dich zum Erlebnis und das Gericht zur Auszeit wird!

Für dich reisen wir in die besten Anbauregionen der Welt, wo die Gewürze besonders liebevoll und schonend geerntet werden und sie die besten Bedingungen für ein optimales Wachstum vorfinden. Wir kennen unsere Gewürzbauern persönlich, denn der Gewürzeinkauf ist Vertrauenssache. Und genau das garantiert dir höchste Qualität und die Rückmeldungen unserer Fans bestätigen es: man schmeckt es in jeder Prise!

STAY SPICED ! - die perfekte Symbiose aus Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit – abgerundet durch ein innovatives Packaging und Genuss-Kreationen, die ihresgleichen suchen. Ohne künstliche Aromen, zugesetzte Glutamate, Farbstoffe oder Rieselhilfen – dafür unkonventionell und mit einer Extraportion Liebe. Nachhaltige und regionale Verarbeitung, ein Gespür für die optimale Veredelung und die Passion für die besten Gewürze der Welt– das macht uns aus!

Lass uns kochen, lass uns gemeinsam genießen und unserer Seele etwas Gutes tun! Lass dich begeistern und inspirieren und uns gemeinsam auf bunte Geschmacksreise gehen!

#stayspiced



THE ORIGIN OF OUR QUALITY

The example of mono-spices shows that the most easily detected quality characteristic of a spice is its country of origin. It is easy to detect here, whether the plant had the correct climate and the right soil for proper growth. Many countries are specialised in a wide range of plants which are only able to develop their full flavour there. So for example, for pepper, Brazil and India, and in particular the Malabar coast, for nutmeg, Grenada, or for cardamom, Guatemala, are unmistakable quality characteristics of each spice. High-quality spices naturally require sufficient time to grow, meaning harvests of good spices are always slightly smaller, and therefore more expensive.

Optimal requirements

Many of our herbs come from a cultivation area in Thuringia (Germany). Because for herbs in particular, Thuringia has the perfect climate and ideal soil characteristics, making it the best cultivation area for growing marjoram, basil, thyme and tarragon. The climate is right here, the acid content in the soil is optimal, the sun does not strip out all the essential oils from the herbs, and harvesting just two to three times per year gives the herbs plenty of time to develop. But as well as the cultivation area, when assessing some spices, the size and weight should be considered too. The best examples for this are pepper and nutmeg. Pepper should be as large and as heavy as possible, and nutmeg, conversely, should be as small as possible.

The colour of the spice also plays a role here. A nutmeg should be as light-coloured as possible, and cardamom pods as green as possible. In many spices, the colour is indicative of the content of essential oils, which carry the flavour for each spice.



MARTIN REITER

Supply Chain Management

Das wohl am leichtesten erkennbare Qualitätsmerkmal eines Gewürzes, ist die Herkunft. Hieran erkennt man, ob die Gewürze das richtige Klima und die passende Erde für das Wachstum vorgefunden haben. Die meisten Anbauländer haben sich auf nur wenige Arten spezialisiert, die nur dort ihr volles Aroma entwickeln können. So sind bei Pfeffer Brasilien und Indien – vorzugsweise von der Malabarküste – bei Muskatnüssen Grenada oder bei Kardamom Guatemala unverkennbare Qualitätsmerkmale, da dort die Bedingungen am besten sind. Qualitativ hochwertige Gewürze brauchen selbstverständlich auch genug Zeit zum Wachsen. Aus diesem Grund gibt es weniger Ernten aber dafür ein Maximum an Qualität und Geschmack.

Optimale Voraussetzungen

Unsere Kräuter stammen aus einem Anbaugebiet in Thüringen. Denn besonders bei Kräutern ist Thüringen mit seinem perfekten Klima und den idealen Bodeneigenschaften das beste Anbaugebiet für Majoran, Basilikum, Thymian und Estragon. Hier ist das Klima stimmig, der Säuregehalt des Bodens optimal und die Sonne entzieht den Kräutern nicht sämtliche ätherischen Öle. Lediglich zwei bis drei Ernten im Jahr geben den Kräutern genug Zeit, sich zu entwickeln. Neben den Anbaugebieten sollte man bei einigen Gewürzen auch auf Größe und Gewicht achten. Beste Beispiele hierfür sind Pfeffer und Muskatnüsse. Pfeffer sollte möglichst groß und schwer, Muskatnüsse wiederum möglichst klein sein.

Hier kommt dann auch die Farbe des Gewürzes ins Spiel. Muskatnüsse sollten möglichst hell, Kardamomkapseln möglichst grün sein. Die Farbe ist bei vielen Gewürzen ein Indikator für den Anteil an ätherischen Ölen, die geschmacksgebend für das jeweilige Gewürz sind.



Die Leidenschaft, immer unser Bestes zu geben und die beste Qualität garantieren zu können, treibt uns jeden Tag an. Deshalb ist uns keine Mühe zu groß, die Anbauggebiete sorgfältig auszuwählen und ein gutes Verhältnis zu unseren Bauern schon vom Feld weg zu schaffen. Und dies immer mit dem Nachhaltigkeitsgedanken.

The passion to always give the best and to be able to guarantee the best quality drives us every day. Therefore, no effort is too big for us to carefully select the growing areas and create a good relationship right at the beginning of the production chain. Always with having sustainability in mind.

COUNTRIES OF ORIGIN

Pepper from Brazil

One of the best pepper grows here! The Brazilian pepper tree has elegant branches up to 40 cm long, egg-shaped leaves with whitish-green flowers and pink berries, which is why it is also often used as an ornamental plant. But why does our pepper come from Brazil of all places? The Brazilian pepper is known for intense essential oils with notes and spice facets of lime, lemon, frankincense, pine, ginger, mint, sage and fennel.

Garlic from California

There are numerous growing areas for garlic, such as southern Europe, the Balkans, Egypt, China and Taiwan. For us, however, California is important. Here the garlic gets a lot of sun and the conditions of the soil give it the perfect touch. The California Central Valley lies in the area of the subtropical winter rain climate, while in summer an arid climate prevails. The temperatures in the central valley rarely fall below 8 °C, even in winter, which enables year-round cultivation. The valley is also known as the fruit orchard of America. Garlic gets along very well with other plants such as strawberries, lilies or roses. The bulbs can grow to a height of up to 90 centimeters, with the leaves reaching a width of 15 millimeters.

Paprika from Hungary

The two largest centers of Hungarian paprika are the cities of Szeged and Kalocsa. The farmers brought about excellent varieties through special processing, including hot, but also types without pungency. The selection of the varieties and the composition of the plant parts used (pulp, membranes and seeds) are important for the quality and pungency of the paprika. The variety is

correspondingly large. What must be provided is a warm, wind-protected place with plenty of light and direct sunlight. During the winter, greenhouses must be used.

Canehl Cinnamon from Sri Lanka

The main growing areas of Canehl are Sri Lanka, Madagascar and the Seychelles. Our Sri Lanka Canehl is grown in cinnamon gardens and kept as a shrub. Every two years, during the monsoon season, the 2-3 m long shoots are cut and the bark is removed from the wood. The outer layers of cork and primary bark are scraped off these pieces of bark. The delicate inner bark is pushed into one another and dried first in the shade and then in the sun. This gives you the typical yellowish-brown colour. The quality depends on the colour and fineness of the bark. Canehl has a fine, aromatic scent and tastes sweet and fiery.

Caraway from Finland

Finnish caraway is one of the most profitable crops in Finland. Much of the food produced in Finland cannot be found anywhere else in the world. Although the yield of fruits, vegetables and animal products can be relatively low, the growing conditions ensure outstanding quality. The plant, which belongs to the umbelliferae, grows to a height of approx. 60-100cm. Finnish caraway is sought after all over the world for its high carvone content, which gives it its special flavour, due to its exceptionally high quality.

COUNTRIES OF ORIGIN

Pfeffer aus Brasilien

Wir gehen dort hin, wo der Pfeffer wächst! Der brasilianische Pfefferbaum besitzt elegante, bis zu 40 cm lange Zweige, eiförmige Blätter mit weißlich-grünen Blüten und rosafarbene Beeren, weshalb er gerne auch als Zierpflanze verwendet wird. Doch warum kommt unser Pfeffer ausgerechnet aus Brasilien? Pfeffer aus Brasilien ist ganz besonders für intensive ätherische Öle mit Noten und Gewürzfacetten von Limonen, Zitronen, Weihrauch, Kiefer, Ingwer, Minze, Salbei und Fenchel bekannt.

Knoblauch aus Kalifornien

Für den Knoblauch gibt es zahlreiche Anbauggebiete wie Südeuropa, den Balkan, Ägypten, China und Taiwan. Für uns von Bedeutung ist jedoch Kalifornien. Hier bekommt der Knoblauch viel Sonne und die Gegebenheiten des Bodens verleihen ihm die perfekte Note. Das kalifornische Längstal liegt im Bereich des subtropischen Winterregenklimas, während im Sommer arides Klima vorherrscht. Die Temperaturen fallen auch im Winter selten unter 8 °C, was einen ganzjährigen Anbau ermöglicht. Das Tal wird auch als Fruchtgarten Amerikas bezeichnet. Knoblauch verträgt sich sehr gut mit anderen Gewächsen wie Erdbeeren, Lilien oder Rosen. Wachsen können die Zwiebeln auf einer Höhe von 90 Zentimetern, wobei die Laubblätter eine Breite von 15 Millimeter erreichen.

Paprika aus Ungarn

Die zwei größten Zentren der ungarischen Paprika sind die Städte Szeged und Kalocsa. Die Bauern brachten durch spezielle Veredelung ausgezeichnete Sorten zustande, sowohl mit als auch ohne Schärfe. Für Qualität und Schärfe des Gewürzpaprika sind die Auswahl der Sorten und die Zusammensetzung der verwendeten Pflanzenteile (Fruchtfleisch, Scheidewände und Samenkörner) wichtig. Entsprechend groß ist die Vielfalt. Was gegeben sein muss, ist ein warmer, windge-

Die Hauptanbaue-

Sri Lanka, Madagaskar und
Lanka Canehl wird in Zimtgärten angebaut und strauchartig gehalten. Alle zwei Jahre schneidet man zur Monsunzeit die 2-3 m langen Schösslinge, deren Rinde vom Holz abgezogen wird. Von diesen Rindenstücken werden die äußeren Korkschichten und Primärrinden ab-
Die zarten Innenrinden werden
einandergeschoben und zuerst
im Schatten und dann in der Sonne
getrocknet. Sie erhalten dadurch
die typische gelblich-braune Farbe.
Die Qualität richtet sich nach Farbe und
Feinheit der Rinde. Canehl hat einen feinen,
aromatischen Duft und schmeckt süßlich und
feurig-brennend.

geschützter Platz mit
viel Licht und direkter
Sonneneinstrahlung.
Den Winter über muss
in Gewächshäuser aus-
gewichen werden.

Canehl Zimt aus Sri Lanka

biete von Canehl Zimt sind
die Seychellen. Unser Sri
Lanka Canehl wird in Zimt-
gärten angebaut und strauch-
artig gehalten. Alle zwei Jahre
schneidet man zur Monsunzeit
die 2-3 m langen Schösslinge,
deren Rinde vom Holz abgezogen
wird. Von diesen Rindenstücken
werden die äußeren Korkschichten
und Primärrinden ab-

geschabt.
in-

Kümmel aus Finnland

Der finnische Kümmel gehört zu den gewinnträchtigsten Nutzpflanzen Finnlands. Viele in Finnland produzierte Nahrungsmittel gibt es nirgends sonst auf der Welt. Obwohl der Ertrag an Obst, Gemüse und Tierprodukten relativ gering sein kann, sorgen die Wachstumsbedingungen für eine herausragende Qualität. Die zu den Doldenblütlern gehörende Pflanze wird ca. 60-100cm hoch. Der finnische Kümmel verdankt seinen besonderen Geschmack seiner hohen Carvon-Konzentration. Diese außergewöhnliche Qualität ist auf der ganzen Welt gefragt.

INNOVATIVE, SUSTAINABLE AND HONEST

About composing a blend with the perfect taste

It is important to us to always put together the finest raw materials for the perfect blend of spices. Why? We want to make sure that you only get the best possible result and that's why we do our best every day to be able to guarantee this.

Spice blends from STAY SPICED! of course are no accident. In fact, they are the result of many days, and often months of fine-tuning the correct taste composition with a range of fine nuances of oriental flavours, the correct pungency and exotic combinations.

Due to our connection to nature and the appreciation of the individual spices, it is natural for us to get the best out of the individual components of a spice mixture and to do this in a natural way. For real quality we don't need any artificial additives. In any case, it is worth the effort!

Diligence is the key factor

Piece by piece, gram by gram the fine blends are put together, tasted, adjusted. Left to stand to find out how their flavour develops over time. The tasting is done by our spice experts and partner chefs. Because this is the only way to guarantee a perfect result and at the end of the process a new STAY SPICED ! spice creation to be served. It's a long journey until a new spice blend goes on direct sale, and ends up in your kitchen. And it only ends once every single spice component in a spice mix is perfect.



We never use flavour-enhancers, and we only work without artificial flavours and glutamates. That's why you'll as good as never see E-numbers on our tins. Sustainability is a very important factor in our strict quality DNA and that is why you will hardly ever find E-numbers on our tins, but pure and unadulterated taste.



THOMAS ACHILLES
Product Development

**LOVE
FROM
AUSTRIA**

Vom Komponieren einer Mischung mit perfektem Geschmack

Es liegt uns am Herzen, stets die besten Rohstoffe für die perfekten Gewürzmischungen zusammenzustellen. Warum? Wir möchten sichergehen, dass du nur das uns bestmögliche Ergebnis erhältst und deshalb geben wir auch täglich unser Bestes, dies garantieren zu können.

Gewürzmischungen von STAY SPICED ! sind natürlich keine Zufallsprodukte. Vielmehr geht es dabei um tage- und oftmals monatelanges Feilen an der richtigen Geschmackskomposition mit vielen feinen Nuancen aus orientalischen Düften, der richtigen Schärfe und exotischen Kombinationen.

Durch unsere Verbundenheit zur Natur und die Wertschätzung der einzelnen Gewürze ist es für uns selbstverständlich, das Beste aus den einzelnen Komponenten einer Gewürzmischung herauszukitzeln und dies auf natürlichem Wege. Für echte Qualität brauchen wir keine künstlichen Zusatzstoffe. Der Aufwand ist es in jedem Fall wert!

Mit Sorgfalt zum Ziel

Stück für Stück, Gramm für Gramm werden die feinen Mischungen zusammengestellt, verkostet, überarbeitet. Stehen gelassen, um herauszufinden, wie sich ihr Geschmack über die Zeit entwickelt. Die Verkostung erfolgt durch unsere Gewürzexperten und Hobbyköche. Denn nur so kann ein perfektes Ergebnis garantiert und am Ende des Prozesses eine neue STAY SPICED ! Gewürz-Kreation kredenzt werden. Es ist ein langer Weg, bis eine neue Mischung, in den direkten Verkauf und zu dir in die Küche kommt. Und der ist erst beendet, wenn jede einzelne Gewürzkomponente sich richtig in eine neue Gewürzmischung einfügt.

Geschmacksverstärker haben bei uns nichts zu suchen und wir arbeiten ohne künstliche Aromen und ohne zugesetztes Glutamat. Nachhaltigkeit ist in unserer strengen Qualitäts-DNA ein sehr wichtiger Faktor und deshalb wirst du auf unseren Dosen so gut wie nie die E-Nummern finden, dafür puren und unverfälschten Geschmack.



DEIN ROLAND TRETTL
#STAYSPICED



WHAT WOULD LIFE BE LIKE WITHOUT SPICE?

ROLAND TRETTL - Charismatic, authentic and a perfectionist when it comes to quality and taste. There are probably very few people who have such a broad knowledge of culinary cultures worldwide as the native South Tyrolean, who matured into one of the hottest chefs and culinary trend hunters with mentor and chef of the century Eckart Witzigmann. Since 2018, he has been the brand ambassador and quality guarantor for STAY SPICED !

And anyone who already knows Roland Trettl, knows that he is a man of clear statements. Whether in the kitchen, in his books or privately with friends. He doesn't mince his words and is straight forward, honest and direct. He expects the same from his partners.

Variety is the spice of life!

Otherwise cooking and fine dining would be really boring. His credo is that cooking is not an art, but a craft – without laws and rules. That's what cooking is all about for him because he can combine the most unusual flavors here, even if it doesn't go together at first glance.

Quality first

As a chef you are dependent on the quality of the ingredients that you have available for your dishes. Of course he is an absolute quality fetishist, which is what a chef has to be. It's all about the little seasoning details that can tease out the best nuances in every dish.

We share exactly these views and values with Roland Trettl, so it was a clear decision to start and successfully continue the collaboration.

Give your culinary imagination free rein and come along on a flavour journey with us with the best spices in the world!

ROLAND TRETTL – Charismatisch, authentisch und ein Perfektionist, wenn es um Qualität und Geschmack geht. Es gibt wohl nur ganz wenige Menschen, die über so ein breites Wissen um die Küchenkulturen weltweit haben wie der gebürtige Südtiroler, der mit Mentor und Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann zu einem der angesagtesten Köche und kulinarischen Trendhunter reifte. Seit 2018 ist er Markenbotschafter und Qualitätsgarant für STAY SPICED !

Und wer Roland Trettl bereits kennt, weiß, dass er ein Mann der klaren Ansagen ist. Egal, ob in der Küche, in seinen Büchern oder auch privat mit Freunden. Er nimmt kein Blatt vor den Mund und ist gerade heraus, ehrlich und direkt. Diese Erwartung hat er auch von seinen Partnern.

Vielfalt ist die Würze des Lebens!

Sonst wären Kochen und Kulinarik ja echt stinklangweilig. Sein Credo ist, dass Kochen keine Kunst, sondern Handwerk ist – ohne Gesetze und Regeln. Das macht Kochen für ihn aus, denn er kann hier die ungewöhnlichsten Geschmäcker kombinieren, auch wenn es auf den ersten Blick gar nicht zusammenpasst.

Quality first

Als Koch ist man abhängig von der Qualität der Zutaten, die man für seine Gerichte zur Verfügung hat. Natürlich ist er ein absoluter Qualitäts-Fetischist, das muss ein Koch auch sein. Es geht um die kleinen Würz-Details, die bei jedem Gericht die besten Nuancen herauskitzeln können.

Genau diese Ansichten und Werte teilen wir mit Roland Trettl und so war es auch eine klare Sache, die Zusammenarbeit zu starten und erfolgreich weiterzuführen.

Lass deinen kulinarischen Phantasien freien Lauf und komm mit uns auf eine Geschmackreise mit den besten Gewürzen der Welt!

GOOD TO KNOW

**HERGESTELLT
IN ÖSTERREICH**
PRODUCED
IN AUSTRIA

DREHVERSCHLUSS
SCREW CAP

**EXKLUSIV FÜR
STAY SPICED!**
EXCLUSIV FOR
STAY SPICED!



INHALT 100% GEWÜRZ
CONTENT 100 % SPICE

**WEISSBLECH
ZU 100% RECYCELBAR**
TINPLATE 100% RECYCABLE

STAPELBAR
STACKABLE

Optionaler Streueinsatz für 170 ml Dose,
ebenfalls zu 100 % aus Weißblech
available sprinkle insert for 170 ml tin, also
consists of 100 % tinplate

Wir wissen: Unsere Gewürzdosen sind einfach zu schön!
Genau aus diesem Grund sind sie auch zu 100% endlos recy-
celbar, ganz nach dem Motto: Metal recycles forever
Das bedeutet für dich: Sobald die Dose leer ist -> Etikett
abziehen und upcyclen oder recyceln. Mit jeder neuen Dose
leistest du einen Beitrag weg vom Plastik und bekommst
jedes Mal ein sicheres Lebensmittel, perfekt verpackt und
geschützt nach Hause!

We know: Our spice tins are simply too beautiful!
That's exactly why they are 100% endlessly recyclable.
according to the slogan: Metal recycles forever.
This means for you: As soon as the tin is empty -> peel off the
label and and upcycle or recycle. With every new tin you're
contributing the path away from plastic and get a safe food,
perfectly packaged and protected home.



Achtung: Volumen ist nicht gleich Gewicht

Das Volumen unserer Gewürzdosen ist 170ml oder 870 ml.
Das Gewicht hängt vom jeweiligen Gewürz ab.
Beispiel: Salz ist schwerer als Oregano.

Attention: Volume is not equal to net filling weight

The volume of our spice tins is 170ml or 870 ml.
The net filling weight depends on the spice.
Example: Salt is heavier than oregano.

SUSTAINABLE, PRACTICAL, UNIQUE

From Austria with love

Standard is way too boring for us! That's why we intensively thought about the composition and manufacture of our spice tin and are very proud of the result.

100% honest

Our spice tins are 100% produced in Austria and are 100% made of tinplate from Germany. A real benchmark success in the spice sector. Even our label consists of 87% recycling material. We offer the perfect combination of sustainability, design and practicability because our tins are perfectly stackable. This does not only make every spice junkie happy because he can pile up his tins in his spice shelf but also mother earth. Our tins are light and airtight thanks to a practical screw cap to provide protection from UV radiation and moisture.

Our responsibility

For us it is self-evident to treat the environment with respect and responsibility. The connection of regionality and sustainability makes that possible for us.

Our eye-catching spice tins with the design of the drizzling letters on the label became the trademark of our spice manufacture. The colourful labels are originated in the region and are made of 87% recycled material. Our spice tins are available in 170 ml and 870 ml sizes.

The sprinkle insert for the STAY SPICED ! 170ml screw cap tins can be simply clicked into place - and easily replaced if necessary. Simply wash it off, let it dry well and click it into the next spice tin.

Mit viel Liebe aus Österreich

Standard ist uns zu langweilig! Deshalb haben wir uns besonders viele Gedanken zur Beschaffenheit und Herstellung unserer Gewürzdosen gemacht und sind stolz auf das Ergebnis, das wir nach 14 monatiger Arbeit mit unserem Dosenhersteller erreicht haben.

Zu 100% ehrlich

Unsere Gewürzdosen werden zu 100% in Österreich produziert und sind zu 100% aus deutschem Weißblech. Ein echter Benchmark-Erfolg im Gewürzbereich. Und weil Nachhaltigkeit, Design und Praktikabilität natürlich nahtlos ineinandergreifen müssen, sind die Dosen auch perfekt stapelbar. Das freut nicht nur jeden Gewürz-Junkie, weil er so mehr Gewürze in sein Regal schichten kann, sondern auch Mutter Erde. Unsere Dosen sind durch einen praktischen Drehverschluss licht- und luftdicht, um vor UV-Strahlung und Feuchtigkeit zu schützen.

Unsere Verantwortung

Für uns ist es selbstverständlich, verantwortungsvoll mit der Umwelt umzugehen. Die Verbindung von Nachhaltigkeit und Regionalität macht es möglich.

Unsere Eyecatcher-Gewürzdosen mit den „rieselnden Buchstaben“ auf den Etiketten wurden zum Markenzeichen unserer Gewürzmanufaktur. Die bunten Etiketten stammen aus der Region und sind zu 87 % aus recyceltem Material. Unsere Gewürzdosen sind mit 170 ml und 870 ml erhältlich.

Der Streueinsatz für die STAY SPICED ! 170ml Schraubdosen kann mit einem Handgriff einfach eingeklickt – und bei Bedarf leicht ausgetauscht werden. Einfach abwaschen, gut trocknen lassen und in die nächste Gewürzdose einklicken.



GO GREEN SHIPPING

CO2 neutral shipping - true to the slogan: Go Green! Not only our tins are 100% recyclable and plastic-free, but our corn-starch shipping filler is also biodegradable.

We obtain 100% of our electricity from renewable energy sources. In addition, our boxes are from Austria and so that we can also deliver our chic spice tins quickly, we only commission CO²-neutral transport - in the FSC box from STAY SPICED! and the Austrian Post AG, DHL and other carefully selected logistics partners.

We set goals

In 2020, together with Österreichische Post AG, we were able to offset 11,100 kg of CO₂ through the efficient use of resources and the use of alternative forms of energy. At least as much has been achieved in Germany. Together with DHL, we are committed to the goal of reducing all logistics-related emissions to zero by 2050. The emissions that currently arise from shipping are offset by DHL through investments in various climate protection projects worldwide.

CO2 Neutraler Versand - ganz nach dem Motto: Go Green! Denn nicht nur unsere Dosen sind zu 100% recyclebar und plastikfrei, auch unser Versandfüllmaterial aus Maisstärke ist biologisch abbaubar.

Unseren Strom beziehen wir zu 100% aus erneuerbaren Energiequellen. Auch unsere Kartons sind aus Österreich und werden nur wenige Kilometer von uns entfernt hergestellt. Damit wir unsere schicken Gewürzdosen rasch liefern können, beauftragen wir natürlich nur einen CO²-Neutralen Transport - im FSC Karton von STAY SPICED! und der Österreichischen Post AG, DHL und weitere sorgfältig ausgewählte Logistikpartner.

Wir setzen Ziele

Im Vorjahr konnten wir gemeinsam mit der Österreichischen Post AG durch einen effizienten Umgang mit Ressourcen und dem Einsatz alternativer Energieformen über 11 Tonnen CO₂ kompensieren. Mindestens genau so viel wurde in Deutschland erreicht. Mit DHL setzen wir uns gemeinsam für das Ziel ein, bis 2050 alle logistikbezogenen Emissionen auf null zu reduzieren. Die Emissionen, die momentan durch den Versand entstehen, werden hier von DHL durch Investitionen in diverse Klimaschutzprojekte weltweit ausgeglichen.



MARCO JÜNGLING
Shipping Management



Klimaneutraler Versand
mit DHL



OUTDOOR COOKING IS A PASSION



It was well heated up – and grilled! And STAY SPICED ! has brought an absolute professional on board with Tom Heinzle.

Tom Heinzle, who was born in Vorarlberg's most western part of Austria, equipped with a good sense of taste and smell: playing with flavours and high-quality food is exactly his thing. As a lateral thinker, the grill professional and book author reinterprets grilling - and creates extraordinary grill menus with his own grill style. Because barbecue season is all year round!

The collaboration arised because of the many things we had in common. On the one hand, the joy of experimentation and the motivation to always discover something new to achieve the perfectly enjoyable results together. On the other hand, the quality claim and a philosophy that is absolutely consistent in the priorities and ideas of taste, sustainability and simply the attitude to life. Because you can only create really strong spice mixtures with the best pure spices. And you can only refine a perfect dish with perfect spices. We think: It just matches well together humanly and in the terms of taste. And the most important thing: it is fun!

Es wurde gut eingeheizt – und angegrillt als sich STAY SPICED ! mit Tom Heinzle einen absoluten Profi mit ins Boot geholt hat.

Der gute Geschmacks- und Geruchssinn wurde dem gebürtigen Vorarlberger Tom Heinzle schon in die Wiege gelegt: Das Spiel mit den Aromen und hochwertigen Lebensmittel ist genau sein Ding. Als Querdenker interpretiert der Grill-Profi und Buch-Autor das Grillen neu – und kreiert mit seinem eigenen Grill-Stil außergewöhnliche Grill-Menüs. Denn Grillsaison ist das ganze Jahr!

Die Zusammenarbeit entstand durch die vielen Gemeinsamkeiten. Zum einen die Experimentierfreude und die Motivation, immer Neues zu entdecken, um zusammen die perfekten Genussergebnisse zu erzielen. Zum Anderen die Qualitätsansprüche und eine Philosophie, die sich absolut in den Prioritäten und Ideen von Geschmack, Nachhaltigkeit und einfach der Lebenseinstellung deckt. Denn nur mit den besten Reingewürzen kann man richtig starke Gewürzmischungen kreieren. Und nur mit perfekten Gewürzen kann man ein perfektes Gericht verfeinern. Wir finden: Das passt menschlich und geschmacklich einfach gut zusammen und das Wichtigste: Es macht Spaß!





This congenial balanced and slightly spicy spice blend, which we have created in collaboration with grill professional Tom Heinzle, will give your crispy chicken the perfect flavour - whether prepared in the pan, in the oven or on the grill. And the spice also rounds off the flavour of prawns perfectly.

Diese angenehm ausgewogene und leicht scharfe Gewürzmischung, die wir gemeinsam mit Tom Heinzle kreiert haben, verleiht deinem knusprigen Hähnchen den perfekten Geschmack – ob in der Pfanne, im Backrohr oder am Grill zubereitet. Auch Garnelen oder Karfiol bringt unser Crispy Chicken herrlich würzig zum Knuspern.

REZEPT



RECIPE

CONCEPT STORE SALZBURG

We proudly present our first concept store which is opened since september 2021 in Europark shopping centre located in Salzburg. Here is an insight.

Spicy! For our store we had further thoughts for our sustainability concept therefore, we exclusively used native materials from regional partners who also work fair and creative.

In our store, you can experience every pure spice and every spice blend with all your senses. We advise with passion and excellent know-how and are sure to find the right spice for every recipe!

You can find us during the Europark opening hours on the 1st floor at Theaterplatz.

We love personal consultation and also being able to always offer our customers the experience of tasting our S! spice mixtures on site. Experience the pure taste offline and the complete variety online, combined with all the latest information, great recipes to cook at home and the inspiration to discover new things.



Stolz präsentieren wir seit Herbst 2021 unseren ersten Concept Store im Europark in Salzburg! Spicy!

Für unseren ersten Concept Store haben wir das Nachhaltigkeitskonzept weitergedacht: Wir haben ausschließlich mit regionalen Betrieben zusammengearbeitet und heimische und möglichst nachhaltige Materialien verwendet. Vom Eschenholz über Rauriser Steine bis zu den Metallregalen wurde alles mit viel Kreativität kombiniert!

In unserem Store kannst du jedes Reingewürz und jede Gewürzmischung mit allen Sinnen erleben. Wir beraten mit Leidenschaft und exzellentem Know-How und finden ganz sicher das passende Gewürz für jedes Rezept!

Du findest uns während der Europark-Öffnungszeiten im 1. Stock am Theaterplatz.

Wir lieben die persönliche Beratung und das gemeinsame Erlebnis, wenn wir mit unseren Kunden die S! Gewürzmischungen vor Ort verkosten. Erlebe offline den puren Geschmack und online die komplette Vielfalt kombiniert mit allen aktuellen Infos, tollen Rezepten zum Nachkochen und der Inspiration, Neues zu entdecken.



ANITA BRAITENTHALLER
Store Managerin

MOST TREND SETTING PRODUCTS

FAMOUS SIX

Mit viel Liebe zusammengestellte Gewürzboxen eignen sich optimal als Geschenk. Oder einfach flexibel selbst zusammenstellen.

Each of our spice boxes is compiled with lots of love is perfectly suitable as a present. Or simply combine it flexibly by yourself.



OUR FAVOURITES

Unsere beliebtesten Lieblinge: Unsere Topseller!
Our most popular favourites: our top sellers!





TISCHAUFSTELLER

Stylischer Begleiter für jeden Tisch.
Stylish companion for every table.



GEWÜRZSTÄNDER

Mit dem stylischen Gewürzständer hast du ein tolles Accessoire für die Küche, welches die Dosen hervorragend präsentiert.

With our stylish spice rack you have a nice accessory for your kitchen which outstandingly present the tins.



S! OLIVEN ÖL

Mit dem STAY SPICED ! Olivenöl Extra Nativ lassen sich unzählige Spezialitäten zubereiten und abschmecken.

Unser Olivenöl ist in der 0,5 Liter Flasche und 3 Liter Kanister erhältlich.

Our sustainable extra virgin olive oil refines countless specialties.

Our olive oil is available in the 0.5 litre bottle and 3 litre canister.



MORE ON: STAYSPICED.COM



**Seit über 3000 Jahren wird die Koroneiki Olive zu Olivenöl weiterverarbeitet.
Koroni, eine kleine Stadt in der Region Messenien, ist der Ursprungsort der Olive.**

***The Koroneiki olive has been processed into olive oil for over 3000 years.
Koroni, a small town in the region of Messinia, is the place of origin of this olive.***

OLIVE OIL FROM GREECE



STAY SPICED! stands for the highest quality without compromises. And that promise doesn't end at our spices, of course it also applies to ours extraordinary extra native STAY SPICED! Olive oil. It's made from 100 percent Koroneiki olives, rightly so nicknamed the „Queen of Olives“ - after all, that's what counts the high quality olive variety among the best in the world.

The STAY SPICED! Extra virgin olive oil comes from the Eleonas cooperative, founded in 2004, which specializes in the sustainable production of olive oil and particularly strict certification standards.

The high quality and the great degree of purity ensure a good shelf life. Thanks to the antioxidants contained the natural oxidation process in this olive oil is slower and makes the olive oil particularly long-lasting. And the clou about it: Due to just natural ingredients, no additives or preservatives are necessary!

The fruity taste of olive oil refines a variety of dishes with a touch of sun and Greek vitality. And ultimately, that is exactly what creates a good olive oil: The Taste.

STAY SPICED ! steht bekanntlich für höchste Qualität ohne Kompromisse. Und dieses Versprechen endet nicht bei unseren Gewürzen, es gilt selbstverständlich auch für unser außergewöhnliches Extra Natives STAY SPICED ! Olivenöl. Es besteht zu 100 Prozent aus Koroneiki Oliven, die zu Recht den Beinamen „Königin der Oliven“ trägt – schließlich zählt die hochqualitative Olivensorte zu den besten der Welt.

Das STAY SPICED ! Olivenöl Extra Nativ stammt von der 2004 gegründeten Kooperative Eleonas, die sich auf die nachhaltige Erzeugung von Olivenöl und auf besonders strenge Zertifizierungsstandards spezialisiert hat.

Die hohe Qualität und das große Maß an Reinheit sorgen für eine gute Haltbarkeit. Dank der enthaltenen Antioxidantien ist der natürliche Oxidationsvorgang bei diesem Olivenöl langsamer und macht das Olivenöl besonders lang haltbar. Und das Beste daran: Durch die natürlichen Inhaltsstoffe sind keine Zusätze oder Konservierungsstoffe nötig!

Der fruchtige Geschmack des Olivenöls verfeinert eine Vielzahl von Gerichten mit einem Hauch Sonne und griechischer Lebensfreude. Und letztlich ist es genau das, was ein gutes Olivenöl ausmacht: Der Geschmack.



STAY SPICED! PERSONALIZED GIFTS

EXTRAORDINARY IDEAS FOR YOU AND YOUR CUSTOMERS:

- Goodies for all
- High quality spices with maximum value
- Flexible and fast processing
- A cool and unique design
- Differentiate yourself from the competition
- Not just a spice, but bringing colour into the kitchen, refine the whole thing with your logo?

Then you are lucky you have found our S! spice package!

We make it possible for YOU - no matter what you decide.

Airen is your personal contact person and together with her team she will take care of all your personalised gift needs.



AIREN THAI
Senior Sales Agent



DU MÖCHTEST:

- Goodies für alle Anlässe
- Hochwertige Gewürze mit maximalem Wert
- Eine flexible und schnelle Abwicklung
- Ein cooles und einzigartiges Design
- Dich von dem Wettbewerb abheben
- Nicht nur ein Gewürz, sondern Farbe in die Küche bringen, und das Ganze auch noch mit deinem Logo veredeln?

Dann bist du bei unserem S! Gewürzpackage genau richtig!

Wir machen es für DICH möglich – egal wofür du dich entscheidest.

Airen ist bei uns im Haus deine persönliche Ansprechperson und kümmert sich gemeinsam mit ihrem Team um alle Anliegen rund um personalisierte Geschenke.

KONTAKT:

T +43 662 890 919

E office@stayspiced.com

Put together a personal gift and give pure spicy joy! From the flexible selection of spices that suit every taste to the choice of carton design or a noble wooden box, everything is possible.

Everyone loves spices

Tastes are different, but together we will find the exact right thing for every occasion, every target group and for each taste.

Arrange the content individually and flexibly. Give away good taste with lots of emotion and love. Whether you are looking for a wedding or a Christmas present - everything is possible! Refine your wooden box with a laser engraving and the freely selectable content of two, three or six spices. Not only the outer packaging can be personalized, but also the cap-labels of the spice jars themselves.



Holzboxen mit Gravur oder Druck
Wooden boxes with engraving or imprint



Rezeptfolder oder Beileger
Recipe folder or inlay



Geschenkbboxen zum selbst bestücken
mit eigener Banderole
Gift boxes to fill

Stelle ein persönliches Geschenk zusammen und bereite würzige Freude! Von der flexiblen Gewürzauswahl passend für jeden Geschmack bis hin zur Auswahl des Kartondesigns oder einer edlen Holzbox ist alles möglich.

Alle lieben Gewürze!

Geschmäcker sind unterschiedlich, doch wir finden gemeinsam genau das Richtige für jeden Anlass, jede Zielgruppe und für jeden Geschmack.

Stelle den Inhalt individuell und flexibel zusammen. Verschenke guten Geschmack und damit Emotion und Liebe. Ob du auf der Suche nach einem Hochzeitsgeschenk oder Weihnachtsgeschenk bist – alles ist möglich! Veredle deine Holzbox mit einer Lasergravur und dem frei wählbaren Inhalt von zwei, drei oder sechs Gewürzen. Nicht nur die äußere Verpackung kann personalisiert werden, sondern auch das Deckeletikett kann frei gestaltet werden.

IMPRESSUM

SPICEWORLD GmbH, 5023 Salzburg – Bildrechte: SPICEWORLD GmbH

Konzept und Design: studiosteinerwender gmbh

Druckrechte: SPICEWORLD GmbH

Sustainable printed in AUSTRIA