



Elevate your cooking. The perfect all-purpose blend for your everyday meals.
 Erheben Sie Ihr Kochen. Die perfekte Allzweckmischung für Ihre täglichen Mahlzeiten.

MULTIPURPOSE SEASONING ORIGINAL
MEHRZWECK-GEWÜRZ ORIGINAL
 Net Weight / Nettogewicht: 65 g

All-purpose spice mix for marinating, frying, baking, and sprinkling
 Universelle Gewürzmischung zum Marinieren, Braten, Backen und Würzen

Produced by / Produziert von:
 PT. Food Sakti Emas, Medan, Indonesia
 EU Importer / EU-Importeur:
 SET Skiba GmbH
 Hönnetalstr. 58, D-58902 Balve, Germany
 Production Code:
 Expiration Date:
 BPOM RI MD 020271000100307

Original Seasoning
65 gram



classic savory garlic and shallots
 multipurpose seasoning
 Klassische herzhaftes Knoblauch-
 und Schalotten-Allzweckwürze

Black Pepper Seasoning
65 gram



all purpose seasoning for
 steak and grill
 Allzweckgewürz für Steak
 und Grill

Spicy Seasoning
65 gram



multipurpose seasoning
 with mild spicy taste
 Allzweckgewürz mit
 mildem, würzigem
 Geschmack

How to use / Anwendung

A. Wet Marinade / Feuchtmarinade

- Mix the spices with 50 grams of water until evenly mixed. Die Gewürze mit 50 g Wasser vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- Coat your meat or vegetables of choice evenly with the seasoning. Fleisch oder Gemüse Ihrer Wahl gleichmäßig mit der Gewürzmischung bestreichen.
- One packet of Food Sakti seasoning can marinate your choice of meat (500 g of bone-in, cut, or 1 kg of fillet, or other meat choices). Eine Packung Food Sakti Gewürzmischung reicht für ca. 500 g Fleisch mit Knochen oder 1 kg Filet.
- Freeze in a sealed bag for at least 24 hours to improve marinade penetration. Marinate longer for best results. Thaw in the refrigerator before cooking (frying, baking, or steaming). Mindestens 24 Stunden in einem verschlossenen Beutel einfrieren, damit die Marinade besser einziehen kann. Für beste Ergebnisse länger marinieren. Vor dem Garen im Kühlschrank auftauen (Braten, Backen oder Dämpfen).

B. Dry Marinade: simply rub it on the cut steak or fillet. Trockenmarinade: Einfach auf Steak oder Filet auftragen.

C. Sprinkle Seasoning: simply sprinkle on food to add flavor. Zum Würzen: Einfach über das Essen streuen, um Geschmack hinzuzufügen.