



Manília

Vaníliák és fűszerek

katalógus · 2026 ősz · otthoni konyhába

shop.manilia.hu





rólunk

Ketten válogatjuk

2023-ban kezdtük, mert nem találtunk jó minőségű vaníliát elérhető áron.

Ma tíz termőterületről hozunk vaníliát. Ha már ott voltunk, elhoztuk a borsot és a fahéjat is. Az első új fűszerünk a ceyloni fahéj volt, ugyanattól a Srí Lanka-i partnertől, akitől a Srí Lanka-i vaníliát kapjuk.

Az édes, őszi és grillkeverékeket mi állítjuk össze. A currykat és a masalákat a termelők keverik ki, ahogy náluk szokás.

2024-ben termékfejlesztőként csatlakozott hozzánk Galgóczi Gábor, a Kert Bisztró vezető séfje.

Hidasi Rózsa és Marosán Zoltán

Így olvasd a katalógust

Fajtánként egy bejegyzés. A kiszérések egy sorban, a bejegyzés alján.

Ehhez: ételek és italok, amelyekhez ajánljuk.

QR-kód: a termék oldalára visz, ott rendelhetsz is.

Barna dőlt sor: eredet, növényfaj vagy összetétel.

Ár: a legkisebb kiszérés bolti ára. Ha több kiszérés van, „-tól”.

Szállítás: 20 000 Ft felett ingyenes. Részletek a 4. oldalon.

Minden termékünk nyomokban mustármagot és szezámmagot tartalmazhat. Az árak bruttó bolti árak, 2026. szeptemberi állapot szerint. Az aktuális árat és készletet a termékoldalon látod.



106 bejegyzés, 14 fejezetben

	Hol kezd, és amit a rendelésről tudni érdemes		4
01	Vaníliarudak	14	5
02	Vaníliaőrlemény, paszta és cukor	3	8
03	Terroir- és klasszikus borsok	10	9
04	Citrusos és japán borsok	10	11
05	Ritka és erdei vadborsok	9	13
06	Alternatív „borsok”	5	15
07	Fahéjak	7	17
08	Kardamom, szegfűszeg, sáfrány, tonkabab, yuzu	8	19
09	Monofűszerek	10	21
10	Curryk és masalák	7	23
11	Édes fűszerkeverékek	7	25
12	Őszi és téli signature keverékek	4	27
13	Grill- és borskeverékek	9	28
14	Signature sópelyhek	3	30

A jobb oldali szám az oldalszám, a halvány szám a fejezet bejegyzéseinek száma.

Hol kezddd?

Ha most ismerkedsz velünk, nem kell a teljes katalógust végigolvasnod. Három kiindulópont, és egy szett, amivel a legtöbbben kezdik.



a legjobb első rendelés

Vanília kóstoló szett · 8 100 Ft

Egy szál ugandai, egy Bourbon, egy hawaii és egy Srí Lanka-i vaníliarúd. Süss velük egy adag vaníliás krémet négy részletben, és egy délután alatt kiderül, melyik a te vaníliád.

Ha sokat sütsz

Madagaszkári Bourbon vaníliarúd
3 139 Ft-tól

Vaníliaárlemény
4 900 Ft-tól

Amazóniai tonkabab
1 490 Ft

Srí Lanka-i Alba fahéjörlemény
2 409 Ft

Ha a mindennapi főzést javítanád

Tellicherry fekete bors
1 239 Ft

Kampot bors
1 939 Ft-tól

Ceyloni curry
1 769 Ft

Római kömény
1 100 Ft

Ha valami újat kóstolnál

Nepáli Tímút bors
2 719 Ft

Japán yuzu héjörlemény
2 990 Ft

Rózsabors
2 519 Ft-tól

„Tonka Noir” sópehely
3 490 Ft

Amit a rendelésről tudni érdemes

SZÁLLÍTÁS

Postapontra 1 390 Ft, Foxpost automatába és Packeta pontra 1 490 Ft, GLS csomagpontra és Magyar Posta házhozszállítással 2 190 Ft, GLS futárral 2 490 Ft.

20 000 Ft felett minden szállítási mód ingyenes.

MIKOR ÉRKEZIK

Raktáron lévő terméknel 1–3 munkanap. Foxpost automatába az automata telítettségétől függően 3–4 munkanap.

Személyes átvétel nincs, csak webáruházként működünk.

FIZETÉS

Bankkártyával online, előre utalással vagy utánvétellel. Foxpost automatánál csak bankkártyával.

Ajándékba: 10 000, 20 000 és 30 000 Ft-os ajándékutalvány.

A webshopban recepteket és fűszerkalauzokat is találsz: mennyit tegyél bele, mikor add hozzá, mivel párosítsd. Az árak bruttó bolti árak, 2026. szeptemberi állapot szerint. Az aktuális árat és készletet a termékoldalon látod.



01 Vaníliarudak

Tíz termőterület, két fajta és egy hibrid. A rudakat mi válogatjuk: nézzük a nedvességtartalmát, a hajlékonyságot és azt, mennyi magot lehet kikaparni belőlük.

14 BEJEGYZÉS



Madagaszkári Bourbon vaníliarúd

Madagaszkár · *Vanilla planifolia*

A klasszikus vaníliaíz, amihez a többit mérjük. Telt, krémes, enyhén karamellás. A rúd olajos és hajlékony, bőven kikaparható maggal.

Ehhez Piskóta, vaníliakrém, fagylalt, házi vaníliakivonat.
Kiszerelés 2 szál · 5+1 szál · 10 szál
Ár 3 139 Ft – tól



te mé koldal



Madagaszkári Tahitianis vaníliarúd

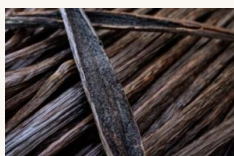
Madagaszkár · *Vanilla tahitensis*

A Bourbonnál lágyabb és virágosabb. Kevesebb benne a vanillin, több az illat.

Ehhez Könnyű krémek, fehér csokoládé, gyümölcsös desszertek.
Kiszerelés 5 szál
Ár 8 399 Ft



te mé koldal



Hibrid vaníliarúd

Madagaszkár · hibrid fajta

Két fajta tulajdonságait viszi egy szálban: a Bourbon tartását és a Tahitianis illatát. Hőkezelve és hidegen is jól működik.

Ehhez Sütemény és gyümölcssláta egyaránt.
Kiszerelés 5 szál
Ár 8 399 Ft



te mé koldal



Indonéz Bourbon vaníliarúd

Indonézia · *Vanilla planifolia*

A madagaszkári Bourbon rokona, földesebb és füstösebb karakterrel. A rúd szívósabb, jól bírja a hosszú főzést.

Ehhez Forró csokoládé, főzött krémek, sütés magas hőfokon.
Kiszerelés 2 szál · 5 szál
Ár 3 449 Ft – tól



te mé koldal



Ugandai gazdaságos vaníliarúd

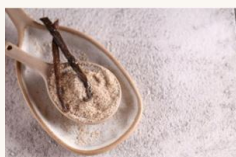
Uganda · kristályos, darabolt

Ugyanaz az ugandai vanília, kikristályosodott vanillinnel, darabolt formában. Mély, koncentrált aroma.

Ehhez	Házi vaníliakivonat, vaníliás cukor, karácsonyi sütés
Kiszerezés	darabolt 25 g
Ár	4 293 Ft



te mé koldal



Indonéz Tahitianis vaníliarúd

Indonézia · Vanilla tahitensis

Virágos, gyümölcsös, enyhén fűszeres. Magas a nedvességtartalma, a rúd puha, könnyen kaparható.

Ehhez	Krémek, italok, desszertek, ahol az illat a fő szereplő.
Kiszerezés	5 szál
Ár	8 900 Ft



te mé koldal



Srí Lanka-i vaníliarúd

Srí Lanka

Kevésbé édes, fás és fűszeres, enyhén dohányos. Önálló, felismerhető karaktert ad, nem csak háttérédességet.

Ehhez	Fűszeres almatorta, gyümölcsmártás kacsához és vadhoz.
Kiszerezés	2 szál · 5 szál
Ár	4 000 Ft-tól



te mé koldal



Hawaii vaníliarúd

Hawaii

Lágy, krémes, virágos és gyümölcsös. Nem uralja az ételt, hanem kiemeli az alapanyagokat. Kis ültetvényekről érkezik.

Ehhez	Vaníliakrém, puding, piskóta, gyümölcsös desszertek.
Kiszerezés	5 szál
Ár	10 990 Ft



te mé koldal



Vanília kóstoló szett

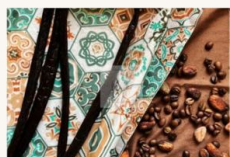
Négy termőterület egy dobozban

Egy szál ugandai, egy Bourbon, egy hawaii és egy Srí Lanka-i vaníliarúd. Egymás mellett kóstolva a különbség azonnal kiderül.

Ehhez	Ha most ismerkedsz a vaníliával, vagy ajándékba.
Kiszerezés	4 szál
Ár	8 100 Ft



te mé koldal



Mexikói vaníliarúd

Mexikó · a vanília őshazája

Kevésbé édes, fűszerebb. Fás, enyhén diós utóíz, néha kakaós és füstös jegyekkel. Jól bírja a hőkezést.

Ehhez	Flan, karamellöntet, csokoládés sütemény, de süttőtökleves és kacsamártás is
Kiszerezés	1 szál
Ár	3 139 Ft



te mé koldal



Ugandai vaníliarúd

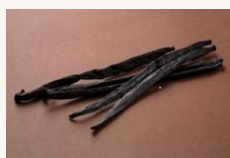
Uganda

Karamellás, krémes, édes és testes. Magas a vanillintartalma, az illata intenzív.

Ehhez	Karamellkrém, vajaskuglóf, bármi, amiben a vaníliának kell vinnie az ízt.
Kiszerezés	2 szál · 5+1 szál · 10 szál
Ár	3 075 Ft-tól



te mé koldal



Vanuatu vaníliarúd

Vanuatu

Kerek, természetesen édes, enyhén fás. Kiegyensúlyozott, sokoldalú vanília mindennapi használatra.

Ehhez	Sütemények, krémek, fagyalt, italok.
Kiszerezés	2 szál · 5+1 szál
Ár	3 349 Ft-tól



te mé koldal



Tahiti vaníliarúd

Francia Polinézia · *Vanilla tahitensis*

Vastag, nagyon magas nedvességtartalmú rúd. Gyümölcsös-virágos aroma cseresznyés, szilvás és ánizsos jegyekkel. Kis mennyiségben kerül a világpiacra.

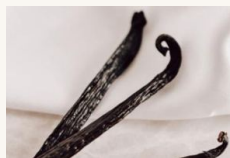
Ehhez Olyan desszertek, ahol a vanília a főszereplő: panna cotta, crème brûlée.

Kiszerelés 2 szál

Ár 5 990 Ft



te mé koldal



Kristályos vaníliarúd

Kristályos felületű rúd

A rúd felszínén a természetes vanillin válik ki apró, világos kristályokban. Ez nem hiba: jól érlelt, magas vanillintartalmú vaníliánál jelenik meg.

Ehhez Házi kivonat, infúzió, saját örlemény.

Kiszerelés 5 szál

Ár 9 911 Ft



te mé koldal





02

Vaníliaőrlemény, paszta és cukor

Ugyanaz a vanília, más formában. Ha nincs kedved rudat kaparni, vagy pontosan akarod adagolni.

3 BEJEGYZÉS



Vaníliaőrlemény

Az egész rúd, finomra őrölve

A teljes vaníliarúdból készül, nem csak a magból, adalék és aroma nélkül. Egyszerű adagolni, sütésnél is tartja az ízét.

Ehhez Sütés, főzött krém, fagyalt, italok.
Kiszerelés 25 g-tól · madagaszkári, ugandai, mexikói, vanuatui

Ár 4 900 Ft-tól



te mé koldal



Vaníliapaszta

Kivonat és vaníliamag egy krémbe

Legalább 25% vaníliát tartalmaz, a látható magokkal együtt. Kanállal adagolható, nem kell rudat kaparni.

Ehhez Mascarpone-krém, piskóta, macaron, tejszínhab.
Kiszerelés Bourbon · mexikói · indonéz

Ár 6 289 Ft-tól



te mé koldal



Adalékmentes vaníliás cukor

Valódi vaníliaőrleménnyel

Cukor és valódi vaníliaőrlemény, mesterséges aroma és színezék nélkül. Egyenletesen oszlik el a tésztában és a krémbe.

Ehhez Kalácsra, palacsintára, tejbegrízre, gofrira.
Kiszerelés 25 g · Bourbon, mexikói, vanuatui

Ár 990 Ft-tól



te mé koldal





03

Terroir- és klasszikus borsok

Egy fajta, egy termőterület. A fekete, a fehér és a zöld bors ugyanannak a bogyónak más-más érettsége és feldolgozása.

10 BEJEGYZÉS



Madagaszkári fekete bors „Nosy Be”

Madagaszkár, Nosy Be

Meleg, fűszeres, gyümölcsös fekete bors. Éles kezdés után citrusos, fás lecsengés. Kézi szedés, napon szárítás.

Ehhez Húsok, saláták, de csokoládés desszert is
Kiszerelés 50 g · 100 g
Ár 1 849 Ft-tól



te mé koldal



Madagaszkári fehér bors

Madagaszkár · Piper nigrum

Ugyanaz a bogyó, mint a feketénél, de beérve, héj nélkül. Kevésbé csípős, földes és muskotályos.

Ehhez Világos mártások, krémlevesek, halak, ahol a bors színe zavarva.
Kiszerelés 50 g · 100 g
Ár 2 089 Ft-tól



te mé koldal



Tellicherry fekete bors

India, Malabár-part

Nagy, teljesen érett szemek a Tellicherry régióból. Citrusos, fás, enyhén gyümölcsös, intenzívebb a hagyományos fekete borsnál.

Ehhez Steak, szárnyas, leves, frissen őrölve salátára.
Kiszerelés 20 g
Ár 1 239 Ft



te mé koldal



Malabar borsok

India, Kerala · Karimunda, Kanjiramundi, Vellamundi, Neelamundi

Négy őshonos borsfajta Kerala hegyvidékéről, kis tételekben. Mindegyiknek saját ízprofilja van, a meleg-fás Karimundától a Neelamundi „kék borsig”.

Ehhez Kóstold egymás mellett, frissen őrölve.
Kiszerelés 20 g · fekete: mind a négy fajta · fehér: Karimunda, Neelamundi
Ár 1 190 Ft-tól



te mé koldal



Kampot bors: fekete, fehér, vörös

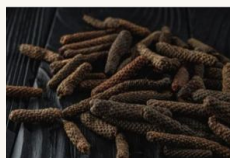
Kambodzsa, Kampot

A Kampot régió vörös agyagos talaján érik, kézzel szedik, napon szárítják. A fekete citrusos-fás, a fehér lágyabb, a vörös érett, gyümölcsös.

Ehhez	Hús, hal, és egy csipet a csokoládés desszertre.
Kiszerelés	25 g · fekete · fehér · vörös
Ár	1 939 Ft-tól



te mé koldal



Hosszú Kampot bors és vörös hosszú bors

Kambodzsa, Kampot · Piper longum

Kerek szemek helyett 4–5 cm-es füzérek. Mézeskalács, fahéj és tonkabab jegyei bontakoznak ki fokozatosan.

Ehhez	Alaplevek, pácok, krémes mártások. Egy füzért egészben főzz bele, vagy reszeld.
Kiszerelés	10 g · fekete · vörös
Ár	1 490 Ft-tól



te mé koldal



Sarawak bors: fekete és fehér

Borneó, Sarawak

Gyümölcsös, enyhén virágos és fás, kiegyensúlyozott csípősséggel. Kézzel válogatott, napon szárított szemek.

Ehhez	Mindennapi bors ami az egyszerű fogásokon is érződik.
Kiszerelés	25 g · fekete · fehér
Ár	1 679 Ft-tól



te mé koldal



Srí Lanka-i fekete bors

Srí Lanka

Kis családi ültetvényekről. Erőteljes, gyümölcsös, hosszan tartó csípősség citrusos-fás háttérrel.

Ehhez	Az alapbors a konyhába, frissen őrölve.
Kiszerelés	50 g
Ár	2 669 Ft



te mé koldal



Srí Lanka-i zöld bors

Srí Lanka · éretlenül szedve

A bors fiatal formája. Enyhébb, frissebb, citrusos és fűszeres.

Ehhez	Halak, tenger gyümölcsei, könnyű mártások, zöldborsos steakmártás.
Kiszerelés	50 g
Ár	1 879 Ft



te mé koldal



Srí Lanka-i füstölt zöld bors

Srí Lanka · hagyományos füstöléssel

Zöld borszemek, füstölve, nem csak szárítva. Mélyen fás, kissé édeskés füst, megmarad a bors csípőssége.

Ehhez	Grillezett hús, hal, barbecue mártás.
Kiszerelés	15 g
Ár	2 090 Ft



te mé koldal

bizsergés

A Zanthoxylum-borsok a nyelven zsibbadnak, nem égetnek.

04

Citrusos és japán borsok

A Zanthoxylum-család: nem csípnek, hanem bizseregnek, és erős citrusillatuk van.

10 BEJEGYZÉS



Japán Sansho bors

Japán, Wakayama · Kishu Budo Sansho

Kézzel szedett Budo Sansho, őrölve, 100%-ban. Yuzus-citromos illat és enyhén zsibbasztó hatás.

Ehhez	Egy csipet halra, rizsre, tojásra, tálalás előtt.
Kiszerelés	0,2 g
Ár	490 Ft



te mé koldal



Zöld Sansho bors

Japán

Nem rokona a fekete borsnak. Citromos, mentás, élénkzöld, és nem csíp, hanem bizsereg.

Ehhez	Halas, húsos és zöldséges fogások.
Kiszerelés	25 g
Ár	2 309 Ft



te mé koldal



Japán vörös Budo Sansho bors

Japán · Budo Sansho, teljesen érett bogyó

Kézzel szedett, érett vörös bogyók. Citrusos, fenyő, virágos, kellemesen bizsergető.

Ehhez	Kacsa, sertés ramen, csokoládé.
Kiszerelés	egész 5 g · őrlmény 5 g
Ár	3 990 Ft -tól



te mé koldal



Nepáli Timut bors

Nepál, Himalája · Zanthoxylum

Vadon termő, a citrusfélék családjába tartozó bogyó. Grapefruitos, yuzus, virágos, enyhén zsibbasztó.

Ehhez	Halak, szárnyasok, pácok, gyümölcsös desszertek.
Kiszerelés	25 g
Ár	2 719 Ft



te mé koldal



Sil-Timut (Cumeo) bors

Nepál

A Timut rokona. Nem csíp, frissen citrusos, enyhén grapefruitos és virágos.

Ehhez Halak, saláták, gin tonic.
Kiszerelés 15 g

Ár 1 879 Ft



te mé koldal



Szechuáni bors

Kína · Zanthoxylum

Citrusos, enyhén fenyőgyantás, és a jellegzetes „ma la” zsibbadás. Apránként adagold.

Ehhez Szecsuáni fogások, pirított zöldség, kacsa.
Kiszerelés 25 g

Ár 2 099 Ft



te mé koldal



Szumátrai Andaliman bors

Indonézia, Szumátra · vadon termő

A szecsuáni bors indonéz rokona, más néven Batak bors. Grapefruitos, fás-virágos, enyhén bizsergető.

Ehhez Halak, csirke, zöldséges curryk.
Kiszerelés 10 g

Ár 2 189 Ft



te mé koldal



Bhutáni virágos vadbors

Bhután, Himalája

A szecsuáni bors távoli rokona. Intenzíven virágos, rózsás-mimózás, finoman citrusos, bizsergő lecsengéssel.

Ehhez Hal, szárnyas, desszert, gin alapú koktél.
Kiszerelés 10 g

Ár 1 790 Ft



te mé koldal



Verbéna bors

Kézműves borskeverék

A bors csípőssége a verbéna citrusos illatával. Adalékanyag nélkül.

Ehhez Halak, saláták, könnyű nyári fogások.
Kiszerelés 10 g

Ár 2 399 Ft



te mé koldal



Liofilizált borsok: Sansho és tasmán

Fagyasztva szárítva

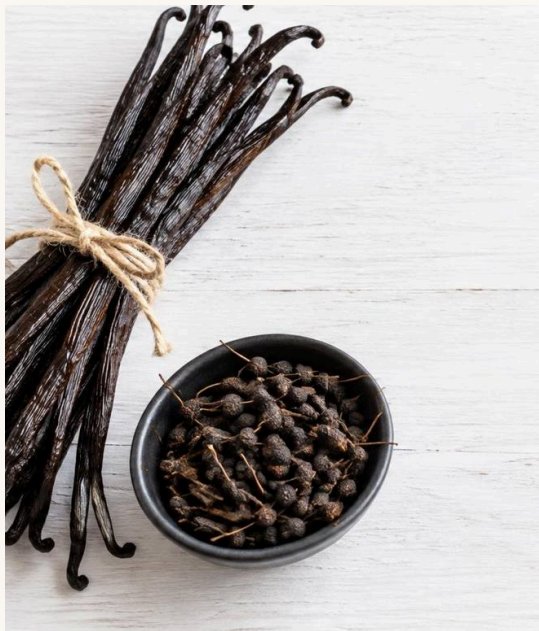
A liofilizálás megtartja a bogyó színét és friss illatát, ami hővel szárítva elveszne. Néhány szétmorzsolts szem elég.

Ehhez Befejező fűszer: nyers hal, desszert, koktél.
Kiszerelés japán Sansho 3 g · tasmán 5 g

Ár 2 490 Ft-tól



te mé koldal



05

Ritka és erdei vadborsok

Vadon termő cserjékről és fákról, kézzel gyűjtve. Kis tételekben érkeznek.

9 BEJEGYZÉS



Madagaszkári vadbors (Voatsiperifery)

Madagaszkár · vadon termő

Az esőerdő fáira futó cserjéről kézzel gyűjtik. Enyhe csípősség, utána citrusos, virágos és fás jegyek.

Ehhez Vörös húsok, kacsa, hal, csokoládés desszert.
Kiszerelés 50 g
Ár 5 239 Ft



te.mé.koldal



Tasmán bors

Ausztrália, Tasmánia · vadon termő

Mély, gyümölcsös aroma, pikáns, enyhén virágos íz. A bogyók színt is adnak a mártásnak.

Ehhez Vadhús, marha, sajtok, gyümölcsös mártások.
Kiszerelés 10 g
Ár 3 769 Ft



te.mé.koldal



Cubeba bors

Indonézia · farkasbors

Apró, fekete, szárkás bogyók. Csípős, fűszeres, élénken citrusos.

Ehhez Húsok, pácok, koktélok.
Kiszerelés 20 g
Ár 1 879 Ft



te.mé.koldal



Thai hosszúbors

Thaiföld · Piper longum

Hengeres termés, édeskés, gyümölcsös, fás ízzel és finom csípősséggel. Összetettebb és melegebb a fekete borsnál.

Ehhez Ázsiai és európai konyha egyaránt: curry, ragu, sült zöldség.
Kiszerelés 30 g
Ár 2 099 Ft



te.mé.koldal



Vad Assam bors

India, Assam · vadon termő

Helyi fákról kézzel gyűjtik, barkára emlékeztető a formája. A fekete bors csípőssége grapefruitos frissességgel.

Ehhez Grillhús, halak, vajas mártások.
Kiszerelés 20 g
Ár 1 879 Ft



te mé koldal



Vad Summit bors

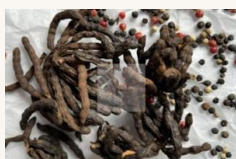
Laosz · Ma Khaen

A szecsuanai bors hegyvidéki rokona. Citrusos, enyhén gyantás, finom zibbasztó hatással.

Ehhez Grillezés, húskételek, pácok.
Kiszerelés 15 g
Ár 2 190 Ft



te mé koldal



Kenyai Selim bors

Kelet-Afrika · *Xylopi aethiopica*

Hosszúkás, barnás hüvelyek. Fűszeres, enyhén citrusos, gyantás és füstös, kissé pezsmás.

Ehhez Egész hüvelyként levesekbe, raguba, a végén kivéve. Örlve pácokba.
Kiszerelés 20 g
Ár 1 989 Ft



te mé koldal



Melegueta bors

Nyugat-Afrika · paradicsommag

Borsos csípősség, finom citrusosság és meleg, fűszeres lecsengés egy szemben.

Ehhez Húsok, mártások, levesek, sőt desszertek. Egy kis csipet elég.
Kiszerelés 20 g
Ár 1 390 Ft



te mé koldal



Guineai bors

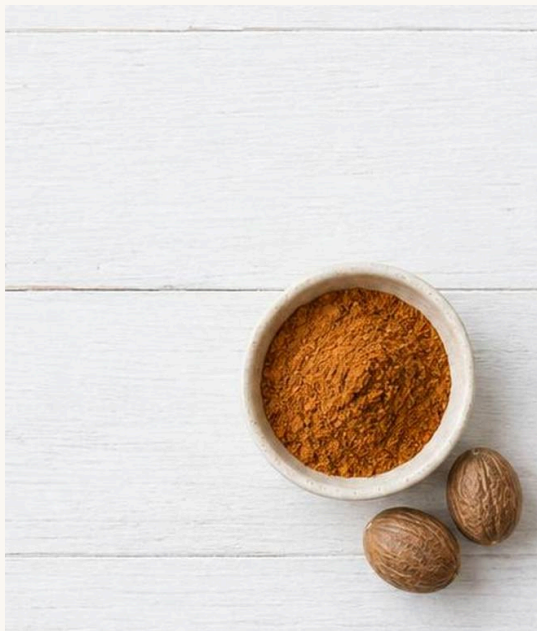
Nyugat-Afrika · *Aframomum*

A gyömbérfélék családjából, bordázott hüvelyben ülő magokkal. Enyhén citrusos, kardamomra emlékeztető, füstös-borsos.

Ehhez Pörköltök, raguk, rizses ételek.
Kiszerelés 50 g
Ár 2 089 Ft



te mé koldal



06

Alternatív „borsok”

A nevük bors, de más növényről származnak. Színt, gyümölcsösséget vagy tiszta csípősséget adnak.

5 BEJEGYZÉS



Rózsabors

Brazil borsfa bogyója · *Schinus*

Nem rokona a fekete borsnak. Gyümölcsös, kissé édes, csak finoman csípős, és szép rózsaszín színfoltot ad.

Ehhez	Halak, saláták, csokoládé, desszertek díszítése.
Kiszerelés	50 g · 100 g
Ár	2 519 Ft-tól



te mé koldal



Szegfűbors

Karib-térség · *Pimenta dioica*

Egy fűszer, három ízzel: szegfűszeg, fahéj és szerecsendió, egy kis borsos csípősséggel.

Ehhez	Pácok, sült húsok, halászlé, gyümölcsös desszertek.
Kiszerelés	25 g · 50 g
Ár	839 Ft-tól



te mé koldal



Fahéjbogyó

Srí Lanka · *a fahéjfa termése*

A ceyloni fahéjfa érett bogyója. A fahéj édessége a szegfűszeg és a boróka jegyeivel.

Ehhez	Forralt bor, kompót, vadételek. Ördögfrissen.
Kiszerelés	15 g
Ár	2 299 Ft



te mé koldal



Maracuja bogyó

A név ellenére nem gyümölcs

Szárított bogyó, hozzáadott gyümölcs és ízesítés nélkül. Az íze mégis passiógyümölcsös, majd trópusi és citrusos, a végén virágos.

Ehhez	Desszertek, gyümölcssaláta, koktélok, halak.
Kiszerelés	10 g
Ár	1 990 Ft



te mé koldal



Cayenne bors és chilipehely

Sri Lanka · *Capsicum annum*

Tiszta, egyenes csípősség gyümölcsös, enyhén füstös aromával. Egy csipet is érződik.

Ehhez	Húsok, levesek, mártások, csokoládés desszert.
Kiszerelés	őrölt 100 g · pehely 50 g
Ár	1 559 Ft-tól



termékoldal





07 Fahéjak

A vékony, édeskés ceyloni fahéjtól az erőteljes cassiáig. Mindegyiknek más a dolga a konyhában.

7 BEJEGYZÉS



Srí Lanka-i Alba fahéjrúd

Srí Lanka · *Cinnamomum verum* · C5+

Vékony, kézzel hántolt belső kéregből tekert rudak. Édeskés, meleg, intenzív illatú.

Ehhez Sütemény, forró ital, curry.
Kiszerelés 50 g
Ár 3 469 Ft



te mé koldal



Srí Lanka-i fahéjrúd C5 és C3

Srí Lanka · *Cinnamomum verum*

Kézzel válogatott, egész ceyloni fahéjrudak. A C5 vékonyabb és egyenletesebb, a C3 vastagabb, erőteljesebb.

Ehhez Sütemények, forró italok, fűszeres curryk.
Kiszerelés C5 100 g · C3 100 g
Ár 3 259 Ft-tól



te mé koldal



Srí Lanka-i Alba fahéjőrlemény

Srí Lanka · Alba minőség, őrlve

A ceyloni fahéj Alba minőségi osztályából. Édeskés, meleg, selymes.

Ehhez Kalács rétes alma, kávé.
Kiszerelés 50 g
Ár 2 409 Ft



te mé koldal



Szárított fahéjlevél

Srí Lanka · a fahéjfa levele

A rúdnál lágyabb, összetettebb, enyhén fanyar. Főzés közben lassan engedi el az illatát.

Ehhez Egy-két levél egy fazék leveshez, curryhez, rizshez.
Kiszerelés 12 db
Ár 1 869 Ft



te mé koldal



Madagaszkári fahéjrúd

Madagaszkár

Vastag, olajos rudak. Meleg, édeskés íz, hosszan kitartó aroma.

Ehhez Desszertek, forró italok, sült gyümölcs
Kiszerelés 50 g
Ár 2 990 Ft



te mé koldal



Indonéz Cassia fahéj AA és AAA

Indonézia · Cinnamomum burmannii

A megszokott, erőteljes fahéjíz vastag, 8 cm-es rudakban. Az AAA osztály válogatottabb, egyenletesebb.

Ehhez Forralt bor, tea, curry, sütek.
 Könnyű kivenni.
Kiszerelés 50 g · AA · AAA
Ár 1 459 Ft -tól



te mé koldal



Ugandai Cassia fahéj: tört és őrölt

Uganda · Cassia

Vastag kérgű, fás, erőteljes fahéj. A tört forma könnyen adagolható és kivehető.

Ehhez Forralt bor, pörkölt, sült hús. Az őrölt sütéshez.
Kiszerelés tört 30 g · őrölt 50 g
Ár 1 249 Ft -tól



te mé koldal





08

Kardamom, szegfűszeg, sáfrány, tonkabab, yuzu

Kis mennyiség, nagy hatás. Ezekből többnyire egy-két szem vagy egy csipet is elég.

8 BEJEGYZÉS



Fekete kardamom

Nepál és Uganda · *Amomum subulatum*

Nyílt tűz füstjén szárított tokok. Mély, földes, füstös, egészen más, mint a zöld kardamom.

Ehhez
Kiszerelés Curry, lassan főtt hús, leves
nepáli 25 g · nagy szemű 25 g, 50 g
· ugandai 100 g

Ár 1 973 Ft-tól



te mé koldal



Vad fekete kardamom

Vadon termő · *Amomum subulatum*

Nagy, sötét tokok, hagyományosan tűz fölött szárítva. Füstös, kámforos, földes, nem édes.

Ehhez
Kiszerelés Sűrű curryk, lassú tűzön főtt húso.

Ár 1 790 Ft



te mé koldal



Srí Lanka-i vörös szegfűszeg

Srí Lanka · *Syzygium aromaticum*

Egész, vörös bimbók magas illóolaj-tartalommal. Intenzív, meleg, édeskés.

Ehhez
Kiszerelés Forralt bor, mézeskalács, pácolt hús
egész 50 g, 100 g · őrlt 20 g

Ár 619 Ft-tól



te mé koldal



Madagaszkári szegfűszeg

Madagaszkár

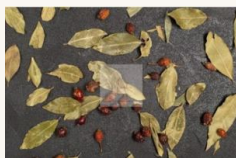
Magas illóolaj-tartalmú, kézzel szedett bimbók. Meleg, fűszeres, erőteljes.

Ehhez
Kiszerelés Forralt bor, pörkölt, karácsonyi
sütemény. Egy-két szem elég.

Ár 1 669 Ft



te mé koldal



Szegefűszeglevél

Srí Lanka · a szegfűszegfa levele

A bimbónál lágyabb, földesebb és fásabb, önálló karakterrel.

Ehhez Levesek, pörköltök, pácok.
Kiszerelés 10 g
Ár 1 039 Ft



te mé koldal



Iráni sáfrány (Pushal)

Irán · *Crocus sativus*

Kézzel szedett Pushal bibeszálak. Aranysárga szín, virágos-mézes íz.

Ehhez Rizottó, paella, leves, desszert.
Néhány szál langyos vízben áztatva.
Kiszerelés 1 g, díszdobozban
Ár 6 590 Ft



te mé koldal



Amazóniai tonkabab

Amazónia, Venezuela

Ráncos, fekete bab. Vanília, pörkölt mandula, karamell és egy kis dohány az illatában.

Ehhez Reszeld, mint a szerecsendiót.
Negyed-fél bab egy tortához.
Kiszerelés 10 g
Ár 1 490 Ft



te mé koldal



Japán yuzu: héjörlemény és kandírozott szelet

Japán · *Citrus junos*

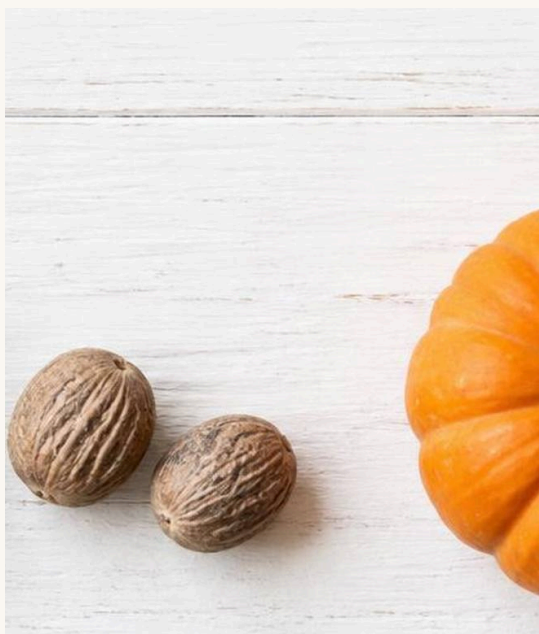
A héj őrölve, ahol a legtöbb az illóolaj: friss, virágos citrusillat. A kandírozott szelet édes és fanyar egyszerre.

Ehhez Csokoládé, krémek, halak, dresszings.
Kiszerelés héjörlemény 10 g · kandírozott szelet 25 g
Ár 2 990 Ft-tól



te mé koldal





09

Monofűszerek

Egyfajta fűszerek, amelyekre a mindennapi főzés épül.

10 BEJEGYZÉS



Srí Lanka-i szerecsendió: egész és őrölt

Srí Lanka · *Myristica fragrans*

Meleg, fűszeres, enyhén édes. Egészben tovább tartja az illatát, frissen reszelve a legerősebb.

Ehhez Besamel, tökleves, krumplipüré, téli sütemények.
Kiszerelés egész 30 g · őrölt 20 g
Ár 839 Ft -tól



te mé koldal



Csillagánizs

Illicium verum

Nyolcágú tokok, édes, meleg, kissé kesernyés ánizsos íz. Egykét csillag elég egy fazékhoz.

Ehhez Húsos raguk, forralt bor, ünnepi sütemények, pho.
Kiszerelés egész 50 g
Ár 1 750 Ft



te mé koldal



Római kömény

Kenya és Etiópia · *Cuminum cyminum*

Meleg, földes, enyhén csípős és füstös. Egészben pirítva, frissen őrölve a legerősebb.

Ehhez Hús hüvelyesek, rizs, hummusz, chili.
Kiszerelés 50 g
Ár 1 100 Ft



te mé koldal



Fűszerkömény

Carum carvi

A magyar konyha régi alapfűszere. Enyhén ánizsos, földes, kissé csípős.

Ehhez Sült hús, pörkölt, köménymagos leves, savanyú káposzta, kenyér.
Kiszerelés 100 g
Ár 619 Ft



te mé koldal



Édeskömény mag

Uganda · *Foeniculum vulgare*

Édeskés, ánizsos, illatos mag.

Ehhez Kolbász, kenyér, halak, levesek, tea.
Kiszerelés 50 g · 100 g
Ár 629 Ft -tól



te mé koldal



Görögszéna mag

Uganda · *Trigonella foenum-graecum*

Nyersen kesernyés, pirítva diós, juharszirupra emlékeztető.

Ehhez Curryk, kenyér, pácok. Pirítsd meg szárazon, mielőtt használd.
Kiszerelés 100 g
Ár 1 589 Ft



te mé koldal



Srí Lanka-i kurkuma

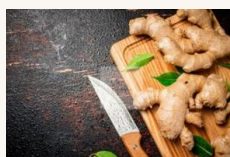
Srí Lanka · *Curcuma longa*

Napon szárított gyökérből őrölve. Földes, enyhén kesernyés, citrusos-gyömbéres, élénk színű.

Ehhez Curryk, levesek, rizs, aranytej.
Kiszerelés 20 g
Ár 1 039 Ft



te mé koldal



Srí Lanka-i gyömbér: szárított és őrölt

Srí Lanka · *Zingiber officinale*

Nem a friss gyömbér pótléka. Melegebb, koncentráltabb, határozottabban csípős, citrusos-virágos háttérrel.

Ehhez A darabos teához, kompóthoz, alaplébe. Az őrölt sütéshez.
Kiszerelés szárított 100 g · őrölt 25 g
Ár 1 039 Ft -tól



te mé koldal



Srí Lanka-i lime: aprított és őrölt

Srí Lanka · *kezeletlen lime*

Szártított lime, frissen tartott citrusos ízzel, reszelés nélkül.

Ehhez Halak, dresszingek, sütemények, italok.
Kiszerelés aprított 50 g · őrölt 50 g
Ár 3 029 Ft -tól



te mé koldal



Kaffir lime levél és héj őrlemény

Citrus hystrix · combava

A kaffir lime ráncos héja és levele, őrölve. Citrom, lime és mandarin jegyei fűszeres élel.

Ehhez Thai curry, levesek, halak, csirke.
Kiszerelés 50 g
Ár 3 239 Ft



te mé koldal



10

Curryk és masalák

Srí Lanka és Dél-India keverékei, ahogy a termelők összeállítják.

7 BEJEGYZÉS



Ceyloni curry

Srí Lanka

Currylevél, kurkuma, koriander, kömény és chili. Édeskés, citrusos, enyhén csípős.

Ehhez Csirke-, zöldség- és lencsecurry.
Kiszerelés 50 g
Ár 1 769 Ft



te.mé.koldal



Madras curry

Srí Lanka

Koriander, kurkuma, mustármag, chili, currylevél, babérlevél, szegfűszeg, hagyma és mangópor. Intenzív, kissé csípős. Mustármagot tartalmaz.

Ehhez Húsos zöldséges és halas curryk.
Kiszerelés 50 g
Ár 1 769 Ft



te.mé.koldal



Srí Lanka-i tandoori masala

Srí Lanka

Koriander, kömény, gyömbér, fokhagyma, kurkuma, paprika, görögszéna, fahéj, szegfűszeg, kardamom és chili. Adalék és színezék nélkül.

Ehhez Joghurtos pácba csirkéhez, halhoz, sült zöldséghez.
Kiszerelés 50 g
Ár 1 990 Ft



te.mé.koldal



Tikka masala

Indiai klasszikus, Srí Lanka-i fűszerekkel

Koriander, római kömény, gyömbér és chili, mellé ceyloni fahéj, zöld kardamom és currylevél.

Ehhez Krémes paradicsomos tikka masala.
Kiszerelés 50 g
Ár 1 769 Ft



te.mé.koldal



Biryani masala

Kézműves keverék

Frissen pörkölt és őrölt zöld kardamom, csillagánizs, fahéj és szegfűszeg. Illatos, nem a csípősségre épít.

Ehhez	Biryani és más fűszeres rizsételek.
Kiszerelés	25 g
Ár	1 890 Ft



te mé koldal



Sambar masala

Dél-India és Sri Lanka

Pörkölt koriander, vörös chili, kömény, görögszéna, mustármag, kurkuma és asafoetida. Mustármagot tartalmaz.

Ehhez	Sambar leves, lencsés ételek, zöldségcurry.
Kiszerelés	50 g
Ár	1 769 Ft



te mé koldal



Chai masala

Sri Lanka

Fahéj, kardamom, gyömbér, szegfűszeg és fekete bors.

Ehhez	Fekete teába, tejjel.
Kiszerelés	30 g
Ár	1 139 Ft



te mé koldal





11

Édes fűszerkeverékek

Saját keverékeink sütéshez, forró italokhoz és gyümölcsös ételekhez.

7 BEJEGYZÉS



Mézeskalács fűszerkeverék

Saját keverékünk

Fahéj, gyömbér, szegfűszeg, szerecsendió, csillagánizs és kardamom.

Ehhez	Mézeskalács forralt bor, tea, sült alma.
Kiszerelés	20 g
Ár	1 390 Ft



te.mé.koldal



„Fűszeres ölelés” forralt bor fűszerkeverék

Saját keverékünk

Srí Lanka-i fahéj, boróka, szegfűszeg, csillagánizs, kardamom, fahéjlevél, rózsabors és gyömbér. Cukor és tartósítószer nélkül.

Ehhez	Forralt bor, forró almalé, tea.
Kiszerelés	15 g
Ár	1 490 Ft



te.mé.koldal



„A kapitány titka” grog fűszerkeverék

Saját keverékünk

Ceyloni fahéj, szegfűszeg, csillagánizs, Bourbon vanília és tonkabab. Mesterséges aroma és töltőanyag nélkül.

Ehhez	Grog, forralt bor, puncs, ünnepi desszert.
Kiszerelés	50 g
Ár	2 329 Ft



te.mé.koldal



Aromák szimfóniája kakaó fűszerkeverék

Saját keverékünk

Kakaópor és cukor fehér és zöld borssal, csillagánizzsal, kardamommal, fahéjjal, andalimannal és vaníliával.

Ehhez	Forró és jeges kakaó.
Kiszerelés	4 × 25 g
Ár	3 619 Ft



te.mé.koldal



Keleti varázslat kávéfűszer

Saját keverékünk

Vanília, szerecsendió, téli fűszerek, kétféle kardamom és nepáli Timut bors. Cukor és mesterséges aroma nélkül.

Ehhez	Egy csipet a kávéörleménybe vagy a tejhabba.
Kiszerelés	25 g
Ár	1 879 Ft



te mé koldal



Ébredő ízek gyümölcsleves fűszerkeverék

Saját keverékünk · kilenc fűszer

Ceyloni fahéj, szegfűszeg, zöld kardamom, gyömbér, szerecsendió-virág, csillagánizs, vanília, szegfűbors és rózsa bors.

Ehhez	Hideg gyümölcsleves egy csipet a főzés végén.
Kiszerelés	25 g
Ár	2 099 Ft



te mé koldal



„Piros alkony” teakeverék

Saját keverékünk

Hibiszkuszvirág, ceyloni fahéj, szegfűszeg, szerecsendió-virág és kardamom. Savanykás és fűszeres.

Ehhez	Forró tea hűvös estére.
Kiszerelés	16 g
Ár	829 Ft



te mé koldal





12

Őszi és téli signature keverékek

Az őszi-téli szezonra összeállított saját keverékeink.

4 BEJEGYZÉS



Citrus & sütőtök

Újragondolt pumpkin spice

A klasszikus őszi fűszerek, nepáli Tímút borssal. A citrusosság könnyebbé teszi, nem nyomja el a sütőtököt.

Ehhez Sütőtökös pite, krémleves latte.
Kiszerelés 10 g
Ár 1 790 Ft



te mé koldal



Tökös durranás

Saját keverékünk

Fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, gyömbér, kardamom és vaníliaőrlemény. Só és cukor nélkül, ezért édesbe és sósba is mehet.

Ehhez Sütőtökös sütemény, sült tök, tökleves.
Kiszerelés 10 g
Ár 1 390 Ft



te mé koldal



Kompót-katarzis

Saját keverékünk · rusztikus örlemény

Srí Lanka-i Alba fahéj, tonkabab és zöld kardamom.

Ehhez Alma-, szilva- és körtekompót, sült gyümölcs crumble.
Kiszerelés 50 g
Ár 4 290 Ft



te mé koldal



Arany ébredés aranytej-bázis

Saját keverékünk · aranytej-bázis

Srí Lanka-i kurkuma és gyömbér japán yuzuhéjjal és valódi vaníliával.

Ehhez Meleg tejbe, aranytejhez.
Kiszerelés 25 g
Ár 2 190 Ft



te mé koldal





13

Grill- és borskeverékek

Húsokhoz, halakhoz és a grillhez. A borskeverékek sómentesek, a sőt te adagolod.

9 BEJEGYZÉS



Kárpáti parázs

Saját keverékünk · limitált kiadás

Füstös, vad karakterű borskeverék, Selim borssal és fekete kardamommal. Só és ízfokozó nélkül, csak fűszer.

Ehhez Vadhús grill, tábortűz.
Kiszerelés 100 g
Ár 5 490 Ft



te m é k o l d a l



Tavaszi fuvallat

Saját keverékünk · limitált kiadás

Négy citrusos és virágos bors: madagaszkári fehér, Andaliman, zöld Sansho és róz sabsors.

Ehhez Könnyű ételek: hal, csirke, saláta, tavaszi zöldség.
Kiszerelés 50 g
Ár 4 090 Ft



te m é k o l d a l



Gourmet harissa

Észak-Afrika

Chilipaprika, fokhagyma, kömény, koriander és római kömény. Közepesen csípős, földes háttérrel.

Ehhez Bárány, csicseriborsó, sült zöldség, shakshuka.
Kiszerelés 20 g
Ár 1 979 Ft



te m é k o l d a l



A világok íze rub

Saját keverékünk · rub

Andaliman és Sansho bors, fekete kardamom, mustármag, édeskömény, Selim bors és kakaóbab. Édes, sós és csípős. Sót, barnacukrot és mustármagot tartalmaz.

Ehhez Tarja, oldalas marha, grill.
Kiszerelés 100 g
Ár 3 659 Ft



te m é k o l d a l



Nyolcbors keverék

Saját keverékünk

Fekete, fehér, zöld és rózsabors, szecsuáni, vörös, Andaliman és vadbors.

Ehhez	Húsok, halak, levesek, akár kenyértészta.
Kiszerezés	100 g
Ár	3 989 Ft



te mé koldal



Vegyes bors, sómentes

Saját keverékünk · sómentes

Fekete, fehér, zöld és rózsabors egész szemben.

Ehhez	Az alap borsszóró tartalma, frissen őrölve.
Kiszerezés	100 g
Ár	3 049 Ft



te mé koldal



Steakbors keverék, sómentes

Saját keverékünk · sómentes

Fekete, fehér, zöld és rózsabors. A sőt külön adagolható, steaknél ez számít.

Ehhez	Steak, sült marha, burger. Durvára törve.
Kiszerezés	100 g
Ár	3 669 Ft



te mé koldal



Hal és zöldség fűszerkeverék, sómentes

Saját keverékünk · sómentes

Rózsabors, zöld bors, fehér bors és Andaliman bors. Só és adalék nélkül.

Ehhez	Halak, tenger gyümölcsei, párolt és grillezett zöldség.
Kiszerezés	100 g
Ár	3 359 Ft



te mé koldal



Vad, liba, kacsaborskeverék, sómentes

Saját keverékünk · sómentes

Selim bors, vad dzsungelbors, kardamom, fekete bors, fahéjlevél és Andaliman bors.

Ehhez	Vad, kacs, liba: pácolás, sütés, lassú főzés.
Kiszerezés	100 g
Ár	3 979 Ft



te mé koldal



14

Signature sópelyhek

Befejező só: tálalás előtt szórd az ételre, hogy roppanjon.

3 BEJEGYZÉS



Vanília sópelyhely

Ciprusi piramissó · vaníliakaviár

Roppanós piramis sókristályok valódi vaníliamaggal. Enyhén édeskés, összetett.

Ehhez Tálalás előtt: karamell, csokoládé, sült hús
Kiszerelés 25 g
Ár 4 490 Ft



te mé koldal



„Tonka Noir” sópelyhely

Tengeri sópelyhely · tonkabab

Sópelyhely a tonkabab vaníliás, mandulás, karamellás jegyeivel.

Ehhez Csokoládés desszert, karamell, kacska, sült zöldség.
Kiszerelés 25 g
Ár 3 490 Ft



te mé koldal



Yuzus sópelyhely

Ciprusi piramissó · japán yuzuhéj

Roppanós sókristályok grapefruitos-mandarinos yuzuillattal.

Ehhez Tálalás előtt: hal, sült hús, csokoládés desszert.
Kiszerelés 25 g
Ár 4 990 Ft



te mé koldal





Manília

Minden, ami ebben a katalógusban szerepel, a webshopunkban kapható. Az aktuális árat és készletet ott látod.

Webshop shop.manilia.hu

Rendelés rendeles@manilia.hu

Telefon +36 20 747 4880



20 000 Ft felett ingyenes szállítás

Minden termékünk nyomokban mustármagot és szezámmagot tartalmazhat. A Madras curry, a Sambar masala és A világok íze rub összetevőként is tartalmaz mustármagot. Az árak bruttó bolti árak, 2026. szeptemberi állapot szerint. Az aktuális árat és készletet a termékoldalon látod.

Rózsa és Zoltán