

# Kotigastronomi mausteiden tuottajamaita

Sinappi  
Sipuli  
Valkosipuli  
(USA)

Paprika  
(Espanja)

Rakuuna  
Paahdettsipuli  
(Ranska)

Persilja  
Porkkanarouhe (Ruotsi)  
Nokkosrouhe  
Unikonsiemen  
(Hollanti)

Neilikka  
Tilli  
(Unkari)

Anis  
Laakerinlehti  
Oregano  
(Turkki)

Soijarouhe  
(Israel)



Kardemumma  
(Guatemala)

Pomeranssi  
(Haiti)

Rosepippuri  
Soija-isolaatti (soijapapu)  
(Brasilia)

Basilika  
(Egypti)

Chili  
Fenkoli  
Kurkuma  
Muskotti  
Mustapippuri  
Valkopippuri  
(Intia)

Kaneli  
Viherpippuri  
Maustepippuri  
Muskotti  
(Indonesia)

## Mausteiden matka kotikeittiöön

Yllä olevasta kartasta selviää useimpien Kotigastronomi mausteiden alkuperämaa. Pääsääntöisesti mausteemme tulevat näistä maista. Poikkeuksellisesti sato yms. syistä johtuen voi alkuperämaa olla myös joku muu.

Mausteet matkaavat Suomeen viideltä mantereelta eri puolilta maailmaa.

Kaikki Kotigastronomi mausteet ovat tarkkaan valittuja ja tulevat parhailta tuottaja-alueilta.

Maustesekoitukset ja muut jalostetut mausteet valmistetaan Suomessa. Kotigastronomien maustesekoitusten, liemi-, dippi-, keitto- ja kastikejauheiden valmistuksessa on käytetty korkealaatuisia Kotigastronomi luonnonmausteita ja parhaita raaka-aineita.

## Maustekauppaa maailmalla

Mausteilla on käyty kauppaa jo yli 5000 vuotta. Mausteiden vuoksi on käyty monia sotia ja välillisesti mausteet ovat vaikuttaneet monella tavalla maailman historian kulkuun. Uuden ajan alussa löytöretkeilijät yrittivät etsiä meriteitä valloittaakseen idän mausteriikkaat alueet. Myöhemmin mausteita on alettu viljellä eri puolilla maailmaa, missä vain olosuhteet ovat sen sallineet.

Tämän päivän suurimpia mausteiden tuottajamaita ovat Intia, Indonesia, Brasilia ja Malesia. Suurimmat mat mausteiden kauppakeskukset ovat Lontoossa, Hampurissa, Rotterdamissa, Singaporessa ja New Yorkissa.