

Würzungen

Dekor-Gewürze

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
M0123314	0,7 kg	Dose	PFEFFY® Americano Spezial-Gewürzsalz CLA	10-20g/kg	V	●	●	●	●	●	●
M413015	2,0 kg	Beutel	GYROMIX® Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper CLA	15-20g/kg		●	●	●	●	●	●
M374515	1,5 kg	Beutel	PEPPMIX® Dekor Gewürzzubereitung CL	6-8g/kg	V	●	●	●	●		●
M411015	1,5 kg	Beutel	PUSZTAMIX® Dekor Gewürzzubereitung CL	6-8g/kg	V	●	●	●	●		●
M379015	2,0 kg	Beutel	Brat-, Grill- und Steak Dekor Gewürzsalz	10-15g/kg	V	●		●	●	●	
M363115	2,0 kg	Beutel	MeisterGold Knoblauch-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA	n.g.	V	●	●	●	●	●	●
M352515	2,0 kg	Beutel	Onkel Tom's Grill - Braten Dekor Gewürzsalz CL	20-25g/kg	V	●	●	●	●		●
M368515	1,5 kg	Beutel	Roasty Dekor Gewürz Präparat CLA	10g/kg	V	●	●	●	●	●	●
M398015	2,0 kg	Beutel	Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA	20-25g/kg	V	●	●	●	●	●	●



Angaben pro 100 g

kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



PFEFFY® Americano Spezial-Gewürzsalz CLA

Grober Steampfeffer mit verschiedenen Pfeffersorten, Halal zertifiziert

Spezialwürzmittel mit schwarzem und weißem Steak Pfeffer, Nelkenpfeffer und deutschem Pfeffer (Basilikum). Abgerundet mit Kräutern und grobem Salz. Einwaage: 10-20g/kg

Art.Nr. **M01233 14** 0,7 kg Dose für 70 kg



894	213	6.5 g	32.5 g	4.5 g
-----	-----	-------	--------	-------



GYROMIX® Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper CLA

Gewürzsalz für "Griechisches"

Tolle Optik mit Oreganum, Basilikum, und Thymian-Betonung. Für griechisches Gyros und andere mediterrane Fleisch- und Fischspezialitäten. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4130 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



644	153	4.3 g	18.1 g	5.9 g
-----	-----	-------	--------	-------



PEPPMIX® Dekor Gewürzzubereitung CL

Mit grünem-, weißen- und schwarzem Pfeffer

Raffinierte Mischung mit kräftiger Kräuter- und Pfefferbetonung. Zum dekorativen Vorwürzen von Grilladen und Braten. Einwaage: 6-8g/kg

Art.Nr. **M3745 15** 1,5 kg Beutel für 250 kg



1369	326	13.8 g	40.3 g	7.0 g
------	-----	--------	--------	-------



PUSZTAMIX® Dekor Gewürzzubereitung CL

Feurige Mischung mit Paprika

Kostbares rotes Paprikagranulat mit Zwiebeln und Karotten sowie feurigem Chili. Für Fleischspezialitäten aller Art, gefüllte Braten, Ragouts, Hackfleischprodukte und Pökelwaren. Einwaage: 6-8g/kg

Art.Nr. **M4110 15** 1,5 kg Beutel für 250 kg



1393	332	13.5 g	37.8 g	9.0 g
------	-----	--------	--------	-------



Brat-, Grill- und Steak Dekor Gewürzsalz

Der dekorative Klassiker unter den Grillgewürzen

Raffinierte Mischung mit kräftiger Kräuter- und Pfefferbetonung. Zum dekorativen Vorwürzen von Grilladen und Braten. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M3790 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg

687	164	7.6 g	16.2 g	6.4 g
-----	-----	-------	--------	-------

Würzungen

Dekor-Gewürze

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



MeisterGold Knoblauch-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA Feine Mischung aus kräftigem Knoblauch und edlem Pfeffer

Eine kräftige Mischung aus edlem Pfeffer und aromatischem Knoblauch mit leichtem Kräuteranteil.

Zum Vorwürzen von allen Arten von Fleisch, Fisch, Käse und Salate, sowie Gemüse mit mediterraner Geschmacksnote. Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M3631 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



614	146	7.1 g	22.0 g	2.0 g
-----	-----	-------	--------	-------



Onkel Tom's Grill-Braten Dekor Gewürzsalz CL Mit Saftstopper

Ideal für Kurzgebratenes und aromatisch gewürzte Bratenstücke von Schwein, Rind und Geflügel.

Passt zu allem, was eine paprikabetonte, aromatische Note vertragen kann. Verleiht allen Grilladen eine pikante Note. Verstärkt und verfeinert den Fleischgeschmack. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M3525 15** 2,0 kg Beutel für 100 kg



921	219	9.6 g	17.1 g	10.6 g
-----	-----	-------	--------	--------



Roasty Dekor Gewürz Präparat CLA Attraktive Gewürzmischung für rustikale Fleischerzeugnisse

Rote und attraktive Gewürzmischung für Kochpökelwaren und küchenfertige Fleischerzeugnisse.

Besonders lecker für Stremelbauch oder Hüttenspeck. Einwaage: 10g/kg

Art.Nr. **M3685 15** 1,5 kg Beutel für 150 kg



1386	331	13.9 g	28.0 g	12.9 g
------	-----	--------	--------	--------



Zwiebel-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CLA Mit Saftstopper

Kräftige Zwiebelnote und dezenter Pfeffergeschmack vereint mit würzigem Curcuma.

Zum Vorwürzen von allen Arten von Fleisch, besonders Rindfleisch, Steaks, Geschnetzeltes und auch Fisch. Außerdem für Ragouts, Suppen und Saucen.

Hervorragend einzusetzen bei Rinderbraten. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M3980 15** 2,0 kg Beutel für 100 kg



845	201	7.5 g	25.6 g	5.3 g
-----	-----	-------	--------	-------

Würzungen

Feinkost-Gewürze

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
M403015	2,0 kg	Beutel	Brathendl Gewürzsalz oG	15-20g/kg	V	●	●	●		●	●
M402015	1,5 kg	Beutel	Curry Powder CLA	n.g.		●	●	●	●	●	●
M406515	2,0 kg	Beutel	Grill King Gewürzsalz mit Saftstopper CLA	20-25g/kg		●	●	●	●	●	●
M409015	2,0 kg	Beutel	Grill und Braten Gewürzsalz	15-20g/kg		●		●	●	●	
M406015	2,0 kg	Beutel	Grill- und Braten Gewürzsalz mit Saftstopper	15-20g/kg		●		●	●	●	
M403515	1,5 kg	Beutel	Knusper Haxen Gewürzsalz CLA	15-20g/kg	V	●	●	●	●	●	●
M409115	2,0 kg	Beutel	Meister-Gold Grill-und Braten Gewürzsalz CLA	15-20g/kg		●	●	●	●	●	●
M376015	1,0 kg	Beutel	Pizzagewürz/Italienische Kräutermischung CLA	6-8g/kg	V	●	●	●	●	●	●
M381015	2,0 kg	Beutel	Pommes Frites und Bratkartoffel Gewürzsalz CLA	5-10g/kg		●	●	●	●	●	●
M358015	2,0 kg	Beutel	Ponderosa Gewürzsalz mit Saftstopper	20-25g/kg	V	●	●	●	●	●	●
M386015	2,0 kg	Beutel	Schweinsbraten Würzmischung	10-15g/kg	V	●	●	●	●	●	●
M416515	2,0 kg	Beutel	Schwenk- und Spiessbraten Gewürzsalz CLA	20 g/kg		●	●	●	●	●	●
M395015	1,5 kg	Beutel	TexMex Gewürzsalz	20-25g/kg	V	●	●	●	●	●	●
M364015	1,5 kg	Beutel	Zitronenpfeffer Gewürzsalz CLA	10-15g/kg		●	●	●	●	●	●



Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Brathendl Gewürzsatz oG

Gibt allen Geflügelgerichten den besonderen Geschmack

Raffiniertes Gewürzsatz mit Paprika-Betonung sowie würzigem Curry und Chilli. Speziell für Brathendl und anderes Bratgeflügel. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4030 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



414	98	3.4 g	16.0 g	1.7 g
-----	----	-------	--------	-------



Curry Powder CLA

Eine exotische Kostbarkeit

Eine erlesene Gewürzmischung nach original indischer Rezeptur mit Curcuma und vielen anderen exotischen Gewürzen. Eine Köstlichkeit für jeden Feinschmecker. Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M4020 15** 1,5 kg Beutel



1175	280	9.5 g	44.4 g	5.7 g
------	-----	-------	--------	-------



Grill King Gewürzsatz mit Saftstopper CLA

Für Steaks und Kurzgebratenes

Eine vielseitige Gewürzmischung mit einer angenehmen, abgerundeten Paprika-, Curry-Knoblauchnote die eine schöne Farbe beim Braten bringt. Geeignet für Grilladen aller Art, Bratenstücke, Geschnetztes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M4065 15** 2,0 kg Beutel für 100 kg



740	176	3.6 g	24.0 g	6.7 g
-----	-----	-------	--------	-------



Grill und Braten Gewürzsatz

Der vielseitige Klassiker unter den Grillgewürzen

Mit Paprika-, Curry- und Knoblauchnote. Ausgezeichnet für Grilladen aller Art. Bratenstücke, Geschnetztes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4090 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg

383	91	7.7 g	8.8 g	2.2 g
-----	----	-------	-------	-------



Grill- und Braten Gewürzsatz mit Saftstopper

Besonders gut zum Vorwürzen geeignet

Ein vielseitiger Klassiker unter den Grillgewürzen mit einer angenehmen Paprika-, Curry-Knoblauchnote der eine schöne Farbe beim Braten bringt. Geeignet für Grilladen aller Art, Bratenstücke, Geschnetztes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4060 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg

522	124	7.7 g	8.9 g	5.9 g
-----	-----	-------	-------	-------

Würzungen

Feinkost-Gewürze

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Knusper Haxen Gewürzsalz CLA Ein Gewürzsalz für "Krustiges"

Pfeffer, Paprika, Kümmel und Knoblauch würzen Krustenbraten aller Art, Haxen und Spanferkel. Aber auch Geflügelteile von Pute, Hähnchenbrust oder Keule sowie Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4035 15** 1,5 kg Beutel für 100 kg



532	127	6.2 g	13.9 g	3.8 g
-----	-----	-------	--------	-------



Meister-Gold Grill-und Braten Gewürzsalz CLA Besonders gut zum Vorwürzen geeignet

Mit Paprika-, Curry- und Knoblauchnote.

Ausgezeichnet für Grilladen aller Art. Bratenstücke, Geschnetzeltes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4091 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



404	96	2.9 g	14.9 g	2.2 g
-----	----	-------	--------	-------



Pizzagewürz/Italienische Kräutermischung CLA Für die italienische- und mediterrane Küche, ohne Salz

Italienischer Mix aus typischen Pizzakräutern und -gewürzen mit viel Oreganum und Basilikum. Für alle italienischen Spezialitäten, insbesondere Pizza und Nudelgerichte. Reine Gewürzmischung, kein Salz. Einwaage: 6-8g/kg

Art.Nr. **M3760 15** 1,0 kg Beutel für 167 kg



1398	334	11.8 g	45.2 g	6.8 g
------	-----	--------	--------	-------



Pommes Frites und Bratkartoffel Gewürzsalz CLA Unterstützt den typischen Kartoffelgeschmack

Tolles Gewürzsalz mit Paprika, Zwiebel, Muskat und feiner Rauchnote.

Für Pommes frites und Bratkartoffeln sowie für die Herstellung von Röstis und Kroketten. Unterstützt den typischen Kartoffelgeschmack. Einwaage: 5-10g/kg

Art.Nr. **M3810 15** 2,0 kg Beutel für 400 kg



230	55	3.0 g	6.6 g	1.5 g
-----	----	-------	-------	-------



Ponderosa Gewürzsalz mit Saftstopper Exquisite Mischung

Geschmackvolle Mischung aus dem "Wilden Westen" mit Paprika-, Pfeffer-, Knoblauchnote und Würze. Zum exquisiten Vorwürzen von Steaks, Grilladen und Braten aller Art. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M3580 15** 2,0 kg Beutel für 100 kg



731	174	8.1 g	18.9 g	6.1 g
-----	-----	-------	--------	-------

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



**Schweinsbraten Würzmischung
Mit Bräunungseffekt**

Herzhaftes Gewürzsatz mit Koriander, Kümmel und Knoblauch.
Für alle Spezialitäten aus Schweinefleisch. Mit Bräunungseffekt. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M3860 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg



257	61	2.9 g	8.4 g	1.2 g
-----	----	-------	-------	-------



**Schwenk- und Spiessbraten Gewürzsatz CLA
Für typischen Spiess-, Grill- und Schwenkbraten**

Für alles, was den typischen Hunsrückerspießbratengeschmack bekommen soll. Egal ob auf dem Grill, in der Pfanne oder im Rohr: Alles wird zur Spezialität. Einwaage: 20 g/kg

Art.Nr. **M4165 15** 2,0 kg Beutel für 100 kg



676	161	6.0 g	23.9 g	3.5 g
-----	-----	-------	--------	-------



**TexMex Gewürzsatz
Für die Küche der Südstaaten und Mittelamerikas**

Feurige Komposition aus Tomatenpulver, Ingwer, Paprika, Chillies, Knoblauch, und Zwiebeln, mit einer dezenten Rauchnote.
Besonders geeignet für die Ethno - Küche, Tacos, Tortillas. Chili con Carne bekommen die typisch mexikanische Note, Grilladen und Bratenstücke werden durch ihren texanischen Geschmack zum Erlebnis. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M3950 15** 1,5 kg Beutel für 75 kg



818	195	5.0 g	27.1 g	5.6 g
-----	-----	-------	--------	-------



**Zitronenpfeffer Gewürzsatz CLA
Gewürzsatz mit Saftstopper**

Mit edlem weißen und grünen Pfeffer sowie sonnengereiften Zitronen. Hervorragend zum Vorwürzen von allen Köstlichkeiten aus hellem Fleisch und Fisch. Mit Frischeeffekt. Geeignet für das Würzen von Schwein-, Geflügel- und Lammfleisch, sowie für Fisch zum Braten und Dünsten, Rinder- oder Lachscarpaccio, mediterrane Spezialitäten, Gemüse und Salatsaucen. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M3640 15** 1,5 kg Beutel für 150 kg



576	137	3.2 g	16.6 g	5.6 g
-----	-----	-------	--------	-------

Spezialgewürze / Aromen

Spezialgewürze

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
M913611	10,0 kg	Eimer	Knopast Knoblauchpaste	n.g.	V						
M306031	1,0 kg	Flasche	KNOBLAN® Knoblauch Aroma CLA	1-2g/kg	V						
M303015	2,0 kg	Beutel	SMOOX® Raucharoma CLA	2-4g/kg	V						
M405015	1,5 kg	Beutel	Zitronenwürzer CLA	1-2g/kg							





Knopast Knoblauchpaste
Knoblauch wird in der kalten und warmen Küche und für die Wurstzubereitung genutzt

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M9136 11** 10,0 kg Eimer



1473	347	16 g	70 g	0.3 g
------	-----	------	------	-------

Angaben pro 100 g
 kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



KNOBLAN® Knoblauch Aroma CLA
Für die frische, natürliche Küche

Intensives Knoblauch - Aroma für den breiten Einsatz in der Küche.
 Unverzichtbar für die mediterrane Küche. Einwaage: 1-2g/kg

Art.Nr. **M3060 31** 1,0 kg Flasche für 1000 kg



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



SMOOX® Raucharoma CLA
Rauchgeschmackspräparat

Für Fleisch- und Wurstwaren, die nicht oder nur kurz geräuchert werden können und für alle Speisen die ein eine angenehme würzige Rauchnote bekommen sollen. Einwaage: 2-4g/kg

Art.Nr. **M3030 15** 2,0 kg Beutel für 1000 kg



428	102	4.3 g	3.9 g	5.1 g
-----	-----	-------	-------	-------



Zitronenwürzer CLA
Gibt den Speisen frische und feine Säure

Für alles, was eine leichte Zitronennote vertragen kann. Zur Geschmacksabrundung von Suppen, Saucen, Fleisch-, Geflügel- und vor allem Fischgerichten. Einwaage: 1-2g/kg

Art.Nr. **M4050 15** 1,5 kg Beutel für 1500 kg



1671	399	0.2 g	93.5 g	0.5 g
------	-----	-------	--------	-------

Rohwaren

Gewürze im Profistreuer

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
E120014	0,15 kg	Dose	Basilikum gerebelt	n.g.	V						
E811014	0,45 kg	Dose	Cardamom gemahlen	n.g.	V						
E510014	0,4 kg	Dose	Cayenne-Pfeffer gemahlen		V						
E660014	0,4 kg	Dose	Chilipulver	n.g.							
E210014	0,4 kg	Dose	Cumin gemahlen	n.g.	V						
E231214	0,45 kg	Dose	Curry IMPERATOR AF	n.g.							
E690014	0,15 kg	Dose	Dillspitzen		V						
E340014	0,45 kg	Dose	Ingwer hell gemahlen	n.g.	V						
E080014	0,6 kg	Dose	Knoblauchgranulat fein		V						
E750014	0,5 kg	Dose	Knoblauchpulver	n.g.	V						
E650014	0,05 kg	Dose	Lorbeerblätter		V						
E410014	0,1 kg	Dose	Majoran gerebelt		V						
E420014	0,5 kg	Dose	Muskat ganz								
E430014	0,45 kg	Dose	Muskat gemahlen Siau	n.g.	V						
E450014	0,15 kg	Dose	Oregano gerebelt		V						
E472014	0,1 kg	Dose	Petersilie gerebelt 2-5mm		V						
E670014	0,4 kg	Dose	Pfeffer bunt ganz 5er		V						
E842014	0,25 kg	Dose	Pfeffer grün getrocknet ganz Dose		V						
E010014	0,5 kg	Dose	Pfeffer schwarz ganz		V						
E020014	0,5 kg	Dose	Pfeffer schwarz gemahlen		V						
E633014	0,5 kg	Dose	Pfeffer schwarz geschrotet C (1,4 - 2mm)	n.g.							
E040014	0,55 kg	Dose	Pfeffer weiss ganz	n.g.							
E050014	0,55 kg	Dose	Pfeffer weiss gemahlen		V						
E612014	0,6 kg	Dose	Pfeffer weiss geschrotet C (1,4 - 2mm)		V						
E560014	0,2 kg	Dose	Rosmarin geschnitten	n.g.	V						
E704014	0,3 kg	Dose	Röstzwiebeln								
E180014	0,1 kg	Dose	Schnittlauch gerebelt		V						
M899075	0,02 kg	Dose	Schnittlauch Röllchen gefriergetrocknet	n.g.	V						
E620014	0,35 kg	Dose	Thymian gemahlen		V						

Artikel Nummer	VE	Gebinde	Bezeichnung	Einwaage je l/kg		Gf	oG	Lf	C&C	Af	
E621014	0,25 kg	Dose	Thymian gerebelt	n.g.	V	●	●	●		●	●
E960098	0,205 kg	Dose	Vanille Schoten 30 Stück	n.g.	V	●	●	●		●	●
E330014	0,35 kg	Dose	Wacholderbeeren ganz		V	●	●	●		●	●
E140014	0,5 kg	Dose	Zimt, gemahlen	n.g.	V	●	●	●		●	●
E190014	0,3 kg	Dose	Koriander ganz		V	●	●	●		●	●
E150014	0,45 kg	Dose	Kümmel ganz		V	●	●	●		●	●
E932014	0,5 kg	Dose	Paprika edelsüß 80-100 ASTA		V	●	●	●		●	●
M376014	0,27 kg	Dose	Pizzagewürz/Italienische Kräutermischung	6-8g/kg	V	●	●	●	●	●	●
E435014	0,55 kg	Dose	Schwarzkümmel ganz		V	●	●	●		●	●
E280014	0,08 kg	Dose	Estragon gerebelt	n.g.	V	●	●	●		●	●
E380014	0,26 kg	Dose	Kräuter der Provence		V	●	●	●		●	●
E454014	1,15 kg	Dose	Salz Himalaya Grob		V	●	●	●		●	●



Rohwaren

Gewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Basilikum gerebelt

Gerebeltes Basilikum (Königskraut), ideal für italienische Speisen

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E1200 14** 0,15 kg Dose



1262	301	14.0 g	43.0 g	4.0 g
------	-----	--------	--------	-------



Cardamom gemahlen

Würziger, süßlich-scharfer Geschmack für die asiatische und arabische Küche. Zu Weihnachtsgebäck, Wurstwaren, Schokolade und Bestandteil von Gewürzmischungen

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E8110 14** 0,45 kg Dose



1820	434	10.8 g	68.5 g	6.7 g
------	-----	--------	--------	-------



Cayenne-Pfeffer gemahlen

Scharfes Gewürz für die amerikanische, asiatische und karibische Küche

Art.Nr. **E5100 14** 0,4 kg Dose



1576	376	12.0 g	32.0 g	17.0 g
------	-----	--------	--------	--------



Chilipulver

Extra fein vermahlen für höchste Ergiebigkeit, fruchtig scharf

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E6600 14** 0,4 kg Dose



2039	486	12.3 g	55.0 g	16.8 g
------	-----	--------	--------	--------



Cumin gemahlen

Kreuzkümmel spielt eine wichtige Rolle in der Küche Nordafrikas, des nahen Ostens, Indiens und Brasiliens. Typisch auch als Bestandteil von Curry und Chili con Carne

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E2100 14** 0,4 kg Dose



1530	365	19.0 g	4.0 g	23.0 g
------	-----	--------	-------	--------

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Curry IMPERATOR AF
Currypulver. Eine exotische Kostbarkeit aus der indischen Küche, unverzichtbar für asiatische Zubereitungen

Einwaage: n.g.

Art.Nr. E2312 14 0,45 kg Dose



910	217	6.4 g	31.3 g	6.0 g
-----	-----	-------	--------	-------



Dillspitzen
Würzkräut der Landesküchen Skandinaviens und des Baltikums

Art.Nr. E6900 14 0,15 kg Dose



1196	285	17.3 g	33.7 g	3.9 g
------	-----	--------	--------	-------



Ingwer hell gemahlen
Passt zu Geflügel, Lamm und Wurstwaren sowie zu Fisch und Meeresfrüchten. Als Gewürz zu Curry, Chutneys, Marinaden und Saucen

Einwaage: n.g.

Art.Nr. E3400 14 0,45 kg Dose



1315	314	7.4 g	60.0 g	3.3 g
------	-----	-------	--------	-------



Knoblauchgranulat fein
Knoblauch wird in der kalten und warmen Küche und bei der Wurstzubereitung genutzt

Art.Nr. E0800 14 0,6 kg Dose



1520	362	15.8 g	70.3 g	0.3 g
------	-----	--------	--------	-------



Knoblauchpulver
Knoblauch wird in der kalten und warmen Küche und bei der Wurstzubereitung genutzt

Einwaage: n.g.

Art.Nr. E7500 14 0,5 kg Dose



1536	366	15.9 g	71.1 g	0.3 g
------	-----	--------	--------	-------

Rohwaren

Gewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Lorbeerblätter

Aromatische Blätter des Lorbeerbaums. Passend zu Suppen, Eintöpfen, Fleischgerichten und Fisch. Zum Würzen von Gurken, Heringen, Marinaden und Sülzen

Art.Nr. E6500 14 0,05 kg Dose



1477	352	7.6 g	48.6 g	8.4 g
------	-----	-------	--------	-------



Majoran gerebelt

Sehr würzig mit hohem Anteil an ätherischen Ölen zum Würzen von Kartoffelgerichten, Suppen, Saucen, Hülsenfrüchten und Würsten

Art.Nr. E4100 14 0,1 kg Dose



1346	321	12.7 g	42.5 g	7.0 g
------	-----	--------	--------	-------



Muskat ganz

Ostindische Nüsse, sehr aromatisch und gehaltvoll

Art.Nr. E4200 14 0,5 kg Dose



2239	534	5.8 g	45.0 g	36.3 g
------	-----	-------	--------	--------



Muskat gemahlen Siauw

Ostindische Muskatnüsse, sehr aromatisch für Gemüse, Saucen, Pasta, aber auch auch zu Punsch und Glühwein sowie heisse Schokolade und Vanillesauce

Einwaage: n.g.

Art.Nr. E4300 14 0,45 kg Dose



2090	499	5.8 g	28.4 g	36.3 g
------	-----	-------	--------	--------



Oregano gerebelt

Gerebelter Oreganum (Wilder Majoran), unentbehrlich für die mediterrane Küche

Art.Nr. E4500 14 0,15 kg Dose



1533	366	11.0 g	49.5 g	10.3 g
------	-----	--------	--------	--------

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Petersilie gerebelt 2-5mm
Das meistverbreitete Gewürzkraut in der deutschen Küche

Art.Nr. E4720 14 0,1 kg Dose



1292	308	23.2 g	36.8 g	1.9 g
------	-----	--------	--------	-------



Pfeffer bunt ganz 5er
Eine Mischung feinsten, herzhafter Pfefferkörner - schwarz, weiss, rot und Nelkenpfeffer - mit typischem Aroma und voller Würzkraft

Art.Nr. E6700 14 0,4 kg Dose



1413	337	9.2 g	57.0 g	4.5 g
------	-----	-------	--------	-------



Pfeffer grün getrocknet ganz Dose
Aus unreifen, früh geernteten Pfefferkörnern, schonend getrocknet

Art.Nr. E8420 14 0,25 kg Dose



1315	314	9.5 g	50.7 g	1.5 g
------	-----	-------	--------	-------



Pfeffer schwarz ganz
Aus getrockneten, unreifen Früchten des Pfefferstrauchs (Piper nigrum)

Art.Nr. E0100 14 0,5 kg Dose



1296	309	10.9 g	52.0 g	3.3 g
------	-----	--------	--------	-------



Pfeffer schwarz gemahlen
Aus getrockneten, unreifen Früchten des Pfefferstrauchs (Piper nigrum), fein gemahlen

Art.Nr. E0200 14 0,5 kg Dose



1296	309	10.9 g	52.0 g	3.3 g
------	-----	--------	--------	-------

Rohwaren

Gewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Pfeffer schwarz geschrotet C (1,4 - 2mm)
Aus getrockneten, unreifen Früchten des Pfefferstrauchs (*Piper nigrum*), grob geschrotet
Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E6330 14** 0,5 kg Dose



1296	309	10.9 g	52.0 g	3.3 g
------	-----	--------	--------	-------



Pfeffer weiss ganz
Aus getrockneten, vollreifen Früchten des Pfefferstrauchs (*Piper nigrum*)
Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E0400 14** 0,55 kg Dose



1382	330	10.4 g	64.3 g	2.1 g
------	-----	--------	--------	-------



Pfeffer weiss gemahlen
Aus getrockneten, vollreifen Früchten des Pfefferstrauchs (*Piper nigrum*), fein gemahlen

Art.Nr. **E0500 14** 0,55 kg Dose



1382	330	10.4 g	64.3 g	2.1 g
------	-----	--------	--------	-------



Pfeffer weiss geschrotet C (1,4 - 2mm)
Aus getrockneten, vollreifen Früchten des Pfefferstrauchs (*Piper nigrum*), grob geschrotet

Art.Nr. **E6120 14** 0,6 kg Dose



1382	330	10.4 g	64.3 g	2.1 g
------	-----	--------	--------	-------



Rosmarin geschnitten
Wichtiges Gewürz der mediterranen Küche, für Fleisch, Geflügel, Lamm, Zucchini, Kartoffeln und Teigwaren
Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E5600 14** 0,2 kg Dose



1578	376	4.9 g	46.4 g	15.2 g
------	-----	-------	--------	--------

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Röstzwiebeln
Knusprige Zwiebel mit feinem Röstgeschmack

Art.Nr. **E7040 14** 0,3 kg Dose



2446	584	6.0 g	40.0 g	44.0 g
------	-----	-------	--------	--------



Schnittlauch gerebelt
Röhrenschnittlauch, gerebelt

Art.Nr. **E1800 14** 0,1 kg Dose



1140	272	24.7 g	10.4 g	5.1 g
------	-----	--------	--------	-------



Schnittlauch Röllchen gefriergetrocknet
Röhren-Schnittlauch, 1. Sorte, geschnitten

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M8990 75** 0,02 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Thymian gemahlen
Das bekannte Küchenkraut in gemahlener Qualität

Art.Nr. **E6200 14** 0,35 kg Dose



1347	321	9.1 g	45.3 g	7.4 g
------	-----	-------	--------	-------



Thymian gerebelt
Das bekannte Küchenkraut. Getrockneten Thymian möglichst früh an die Speisen geben, damit sich die volle Würzkraft entfaltet

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E6210 14** 0,25 kg Dose



1351	322	9.1 g	45.3 g	7.4 g
------	-----	-------	--------	-------

Rohwaren

Gewürze im Profistreuer

Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



Vanille Schoten 30 Stück Die Königin der Gewürze

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E9600 98** 0,205 kg Dose



1331	318	3.9 g	56.0 g	3.2 g
------	-----	-------	--------	-------



Wacholderbeeren ganz

Für viele Fleischzubereitungen und für Sauerkraut, unentbehrlich für Marinaden, zum Räuchern und zum Pökeln

Art.Nr. **E3300 14** 0,35 kg Dose



1616	386	19.8 g	37.3 g	14.6 g
------	-----	--------	--------	--------



Zimt, gemahlen

Gemahlener Zimt. Für Gerichte aus der indischen und vorderorientalischen Küche und zum Aromatisieren von Heißgetränken

Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E1400 14** 0,5 kg Dose



1331	317	3.9 g	56.0 g	3.2 g
------	-----	-------	--------	-------



Koriander ganz

Für Fleisch, Wurst, Sauce und Gemüse. Aber auch zu Brot, Gebäck, Kohl und Hülsenfrüchten. Kurzes Anrösten vor dem Gebrauch gibt einen aromatischeren Geschmack

Art.Nr. **E1900 14** 0,3 kg Dose



1543	368	12.4 g	25.9 g	17.8 g
------	-----	--------	--------	--------



Kümmel ganz

Das klassische Gewürz zu schweren Speisen und zu Hausmacher Wurstwaren

Art.Nr. **E1500 14** 0,45 kg Dose



1616	386	19.8 g	37.3 g	14.6 g
------	-----	--------	--------	--------



Paprika edelsüß 80-100 ASTA
Extra fein vermahlen für höchste Ergiebigkeit, fruchtig edelsüß

Art.Nr. **E9320 14** 0,5 kg Dose



1493	356	14.8 g	34.9 g	13.0 g
------	-----	--------	--------	--------



Pizzagewürz/Italienische Kräutermischung
Grober Steampfeffer mit verschiedenen Pfeffersorten, Halal zertifiziert
Italienischer Mix aus typischen Pizzakräutern und -gewürzen mit viel Oreganum und Basilikum. Für alle italienischen Spezialitäten, insbesondere Pizza und Nudelgerichte. Reine Gewürzmischung, kein Salz. Einwaage: 6-8g/kg

Art.Nr. **M3760 14** 0,27 kg Dose für 45 kg



1398	334	11.8 g	45.2 g	6.8 g
------	-----	--------	--------	-------



Schwarzkümmel ganz
Im Orient als pfefferartiges Gewürz und Medizin verwendet.
Geschmacklich leicht an Sesam erinnernd mit einer schwachen Kreuzkümmelnote

Art.Nr. **E4350 14** 0,55 kg Dose



1614	385	19.9 g	37.3 g	14.6 g
------	-----	--------	--------	--------



Estragon gerebelt
Geschnittene Estragonblätter. Delikates Würzkräut mit zartem Anisaroma
Einwaage: n.g.

Art.Nr. **E2800 14** 0,08 kg Dose



1448	345	22.8 g	42.8 g	7.2 g
------	-----	--------	--------	-------



Kräuter der Provence
Besteht aus verschiedenen Küchenkräutern wie: Rosmarin, Thymian, Majoran und Basilikum

Art.Nr. **E3800 14** 0,26 kg Dose



1489	355	7.0 g	45.6 g	12.1 g
------	-----	-------	--------	--------

Rohwaren

Gewürze im Profistreuer



Salz Himalaya Grob

Kristallsalz aus dem Himalaya Bergmassiv. Entstanden aus vor Millionen Jahren ausgetrockneten Seen. Dieses naturbelassene rosa Ursalz wird weder gebleicht oder raffiniert noch mit Zusatzstoffen versetzt

Art.Nr. **E4540 14** 1,15 kg Dose



Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett

-	-	-	-	-
---	---	---	---	---

Erläuterung Abkürzungen

PRODUKTBESCHAFFENHEIT

Lf	Lactosefrei
oG	ohne Glutamat
Af	Allergenfrei
Hf	Hefefrei
Gf	glutenfrei (gem. Richtlinie 2003/89 EG und Folgerichtlinien)
GTS	Gefriertastabil
C&C	Cook&Chill geeignet

ERNÄHRUNGSFORM

V	vegan
OLV	ovo-lacto vegetabil/ovo-vegetabil/ lacto-vegetabil
Halal	
Bio	



AUF SPEISEKARTEN ZU DEKLARIERENDE ZUSATZSTOFFE

CL	clean label 	ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
CLA	clean label allergen 	frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen
CLS	clean label supreme 	Zusatzstoffe und Allergene deklarationsfrei auf Speisekarten, zusätzlich keine Hefe und blähende Gemüsebestandteile
1	mit Farbstoff	
2	mit Konservierungsstoff	
3	mit Antioxidationsmittel	
4	mit Geschmacksverstärker	
5	geschwefelt	
6	geschwärzt	
7	gewachst	
8	mit Phosphat	
9	mit Süßungsmitteln	
10	enthält eine Phenylalaninquelle	
11	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	

ABKÜRZUNGEN

Zug	Zugabe (g je kg/l bzw. n.G. = nach Geschmack)
Geb	Gebindegröße
Füllgew	Füllgewicht je Verkaufseinheit
VE	Verkaufseinheit
EIM	Eimer
SAK	Sack
BTL	Beutel
DOS	Dose
KRT	Karton
KAN	Kanister
FL	Flasche
ST	Stück
FA	Fass
Ergib	Ergiebigkeit je Gebinde