

Produktliste

Stand: 10.02.2020		<i>Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!</i>		Lose Ware	Ab 20 Pack.	Ab 20 Pack.
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten					
	Gewürze für die Italienische Küche ...	Warengruppe 350100				
0401	All'arrabbiata Italienische Gewürzzubereitung	Besonders für "Pasta all'arrabiata" - das sind die legendären Nudeln mit scharfer Soße. Und natürlich für pikante Spaghetti und scharfe Reisgerichte. Zutaten: Chillies (mit Kernen), Meersalz 15 %, Knoblauch, Tomatengranulat, Karotten, Paprikagranuliert, Basilikum, Petersilienblätter, SELLERIEBLÄTTER.		•	25 g	50 g
0403	Barbecue-Grillgewürzzubereitung	Ideal für Steaks und Kurzgebratenes, in der Küche und zum Grillen. Zutaten: Paprika, Tomatenpulver, Zucker, Pfeffer, Koriander, Kurkuma, Fenchel, Salz, Chillies, Kumin, Bockshornkleesamen, Kümmel.		•	25 g	50 g
0271	Blütenmischung "Italia"	Zum Dekorieren edler Speisen und Gerichte. Zutaten: Holunderblüten, Rosenblütenblätter, Lavendelblüten (Lavandin), Erdbeerblätter, Heublumen, Schafgarbenkraut, Kornblumenblüten, Gänseblümchenblüten, Ringelblumenblütenblätter.		•	25 g	50 g
0408	Bruschetta-Gewürz- Gewürzzubereitung	Für die typisch italienische Vorspeise! Zutaten: Tomatenflocken, Meersalz 25 %, Paprika granuliert, Basilikum, Knoblauch, Majoran, Oregano, Zwiebeln.		•	25 g	50 g
0315	Italienische Kräuter Gewürzmischung	Für die mediterrane Küche. Nach original italienischer Rezeptur. Zutaten: Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Paprika, Rosmarin, Oregano.		•	25 g	50 g
7227	Italienische Kräuter BIO Gewürzmischung	Für die mediterrane Küche. Nach original italienischer Rezeptur. Zutaten, alle in Bio-Qualität: Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Paprika, Rosmarin, Oregano.		•	25 g	50 g
0406	Italienisches Brathähnchengewürzsalz	Für besonders knusprig-leckere Brathähnchen. Zutaten: Meersalz 60 %, Paprika, Rosmarin, Tomatenpulver, Basilikum, Majoran, Oregano, Pfeffer, Zwiebel.		•	25 g	50 g
0313	Italienisches Kräuter-Gewürzsalz	Für die mediterrane Küche. Zutaten: Meersalz 60 %, Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Paprika, Rosmarin, Oregano.		•	25 g	50 g
0416	Knoblauch- und Chilligewürzzubereitung "Roma"	Scharf & würzig. Und typisch italienisch! Für pikante Spaghettis und leckere Antipasti. Zutaten: Chillies mit Kernen 20 %, Knoblauch 20 %, Paprika granuliert, Paprika gemahlen scharf, Meersalz 15 %, Petersilienblätter.		•	25 g	50 g
0429	Pasta-Gewürzsalz	Diese pikante Komposition ausgesuchter Kräuter und Gewürze eignet sich besonders zum Verfeinern von Tomatensoße. Auch für Gemüse, Fleisch- und Reisgerichte. Zutaten: Meersalz, Tomatengranulat, Oregano, Basilikum, Rosa Pfeffer (Schinus therebinth.), Chillies.		•	25 g	50 g
0391	Pesto Italiana-Gewürzsalz	Bereichern Sie Ihre Pasta, Salate mit dem pikanten Pestogewürz. Ideal für viele italienischen Gerichte. Zutaten: Meersalz 60 %, Tomatengranulat, Basilikum, Oregano, Paprika edelsüß, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch.		•	25 g	50 g
0423	Pizza-Gewürzmischung "Napoli"	Harmonisch auf einander abgestimmte Gewürze verleihen Ihren Speisen eine besonders leckere Geschmacksnote. Zutaten: Paprika granuliert, Basilikum, Oregano, Majoran, Petersilienblätter, Rosmarin, Lauch (Porree), Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch.		•	25 g	50 g

Schon ab 20.000 Stück liefern wir (fast) alle Einzelgewürze und Gewürzspezialitäten in maschinell gefertigten Portionspackungen mit individuellem 4-farbigem Druck. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Wir bieten Full Service: Produktberatung, Entwicklung kundenspezifischer Rezepturen inkl. Packungstexte, Etiketten oder Verpackungen (Private Label), Produktion und Abfüllung auf modernsten Misch- und Verpackungsanlagen.

weiter auf Seite 2

Stand: 10.02.2020						
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!	Lose Ware	Ab 20 Pack.	Ab 20 Pack.	
0427	Spaghetti-Gewürzmischung "Bologna"	Für leckere Spaghetti's und italienische Tomatengerichte. Zutaten: Paprika, Tomatenpulver, Basilikum, Oregano, Petersilienblätter, Zwiebeln, Knoblauch.	•	25 g	50 g	
0432	Tomaten-Gewürzsalz	Vielseitig verwendbar für Salate, Dips, Grillmarinaden, Fleisch, Gemüse, Suppen und Soßen. Ideal in der italienischen Küche, z.B. für Antipasti. Zutaten: Meersalz 60 %, Tomatenpulver 12 %, Gewürze 28 % (Paprika edelsüß, Pfeffer, Zwiebeln, Petersilienblätter).	•	25 g	50 g	
0428	Tomaten-Mozzarella-Würzsalz	Vielseitig verwendbar für Grilltomaten, Tomatensalat, Tomatensuppe, Tomatensoße. Ideal zu Dips und Dressings. Sehr beliebt zu Fischkäsezubereitungen oder zur Verfeinerung von Kräuterbutter. Zutaten: Meersalz 60 %, Kräuter 15 % (Thymian, Oregano, Rosmarin, Majoran, Bohnenkraut), Tomatenpulver 15 %, Paprika edelsüß, Rosa Pfeffer (Schinus therebinth.), Ingwer, Koriander, Chillies, Muskatnuss.	•	25 g	50 g	
Gewürze für die Orientalische Küche		Warengruppe 350200				
0415	Harissa-Gewürzzubereitung	Pikant - würzig - aromatisch. Und besonders scharf. „Harissa“ passt sehr gut zu orientalischen und nordafrikanischen Gerichten. Zutaten: Chillies mit Kernen, Meersalz 15 %, Knoblauch, Koriander, Kumin, Paprika granuliert.	•	25 g	50 g	
0370	Ras el-Hanout (Marokkanische Gewürzmischung)	Orientalische Gewürzmischung. Sehr gut zu marokkanischen Gerichten, z. B. Fisch, Reis, Gemüse, Tajines, Couscous, Fleisch. Zutaten: Ingwer, Pfeffer, Koriander, Kardamom, Kurkuma, Kumin, Paprika, Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss, Muskatblüte.	•	25 g	50 g	
Gewürze für die Asiatische Küche		Warengruppe 350300				
0388	Asia-Gewürzzubereitung	Passt zu vielen Gerichten der fernöstlichen Küche wie z.B. Suppen, Soßen, Wok, Fleisch, Fisch, Geflügel, Nudeln, Reis. Zutaten: Meersalz 24 %, Ingwer, Chillies, Paprika, Lemongras, Kurkuma, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Zwiebeln, Muskatnuss, Muskatblüte.	•	25 g	50 g	
Gewürze für Salate, Suppen, Soßen		Warengruppe 350400				
0404	Bärlauch-Kräutergewürzsalz	Mit typischer Bärlauch-Geschmacksnote, besonders für Suppen, Salate, Quark. Zutaten: Meersalz 60 %, Bärlauchblätter 20 %, Zwiebel, Pfeffer.	•	25 g	50 g	
0321	Gourmet Gewürzkräuter (Gewürzzubereitung)	Vielseitige Gewürzzubereitung in Gourmet-Qualität. Gibt Salaten, Suppen, Gemüse einen feinen, abgerundeten Geschmack. Zutaten: Kräuter 60 % (Petersilienblätter, Schnittlauch, Liebstöckelblätter, SELLERIEBLÄTTER, Lauch), Meersalz 33 %, Gewürze 7 % (Pfeffer, Knoblauch).	•	25 g	50 g	
0311	Herbes de Provence- Gewürzmischung	Für alle Freunde der südfranzösischen Küche. Zutaten: Rosmarinblätter, Majoran, Thymian, Anis, Basilikum, Lavendelblüten.	•	25 g	50 g	
7228	Herbes de Provence- Gewürzmischung BIO	Für alle Freunde der südfranzösischen Küche. Zutaten, alle in Bio-Qualität: Rosmarinblätter, Majoran, Thymian, Anis, Basilikum, Lavendelblüten.	•	25 g	50 g	
0326	Kräutersalz "Mediterranea"	Universell für Salate, Suppen, Gemüse und vieles mehr. Zutaten: Meersalz 60 %, Basilikum, Majoran, Oregano, Thymian, Bohnenkraut, Rosmarin.	•	25 g	50 g	
0333	Salatdressing-Gewürzsalz "Gartenkräuter"	Premium-Gewürzsalz für die Zubereitung feiner Salate. Zutaten: Meersalz 67 %, Kräuter und Gewürze 20 % (Petersilienblätter, Pfeffer, Schnittlauch, Dillspitzen, SENFMEHL, Zwiebeln, Kerbel, Knoblauch, Kurkumawurzel), Rohrohrzucker, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl.	•	25 g	50 g	
7225	Salatkräuter-Gewürzzubereitung "Classico" BIO	Gewürzzubereitung in Gourmet Bio-Qualität. Hervorragend für Salate aller Art. Zutaten: Meersalz 20 %, Bio Petersilienblätter, Bio Schnittlauch, Bio Dillspitzen, Bio Paprika rot, Bio Zwiebeln.	•	25 g	50 g	

Stand: 10.02.2020		Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!		Lose Ware	Ab 20 Pack.	Ab 20 Pack.
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten					
0331	Salatkräuter-Gewürzzubereitung "extra"	Hervorragend für Salate aller Art. Zutaten: Dillspitzen, Meersalz 15 %, Schnittlauch, Lauch (Porree), Liebstöckblätter, SELLERIEBLÄTTER, Petersilienblätter, Pfeffer, Zucker, Majoran.	•	25 g	50 g	
7226	Salatkräuter-Gewürzzubereitung "Mediterrano" BIO	Gewürzzubereitung in Gourmet Bio-Qualität. Hervorragend für Salate aller Art. Zutaten: Meersalz 20 %, Bio Basilikum, Bio Petersilienblätter, Bio Majoran, Bio Oregano, Bio Paprika rot, Bio Zwiebel, Bio Thymian.	•	25 g	50 g	
0335	Suppengewürzmischung mit Suppengrün	Für Bouillons, Gemüse- und Eintopsuppen, für Fleischbrühen, Fischgerichte. Zutaten: Karotten, Pastinaken, (Lauch) Porree, SELLERIEBLÄTTER, Petersilienblätter, SELLERIESTÄNGEL, Kerbel.	•	25 g	50 g	
0274	Wildblüten-Gewürzsalz	Gewürzsalz mit erlesenen Blüten. Zutaten: Meersalz 60 %, Blüten 40 % (Rosenblütenblätter, Holunderblüten, Kornblumenblütenblätter, Ringelblumenblütenblätter, Malvenblüten blau, Lavendelblüten (Lavandin)).	•	25 g	50 g	
0272	Wildblüten-Mischung	Zum Dekorieren edler Speisen und Gerichte Zutaten: Rosenblütenblätter, Holunderblüten, Kornblumenblütenblätter, Ringelblumenblütenblätter, Malvenblüten blau, Lavendelblüten (Lavandin).	•	25 g	50 g	
0269	Wildkräuter-Mischung	Kräutermischung zum Würzen und Dekorieren. Zutaten: Petersilienblätter, Liebstöckblätter, Schnittlauch, Bärlauch, Rosenblütenblätter, Kerbel, Holunderblüten, Brennesselblätter, Estragonblätter, Schabzigerklee, Ringelblumenblütenblätter, Kornblumenblütenblätter, Schafgarbenkraut.	•	25 g	50 g	
Gewürze für Dips		Warengruppe 350500				
5855	Knoblauch-Chilli-Dip- Gewürzzubereitung	Ideal zum Würzen leckerer Dips. Zutaten: Petersilienblätter, Knoblauch 23 %, Zwiebeln, Meersalz, Chillies 11 %.	•	25 g	50 g	
5856	Rosmarin-Thymian Dip- Gewürzmischung	Ideal zum Würzen leckerer Dips. Zutaten: Rosmarin 20 %, Paprikagranulat, Tomaten, Thymian 20 %, Knoblauch, Zwiebeln.	•	25 g	50 g	
Universalgewürze		Warengruppe 350600				
0383	Curry Gewürzzubereitung Premiumqualität	Vielseitig verwendbar. Für Fleisch, Fisch- und Reisgerichte. Zutaten: Koriander, Kurkumawurzel, Fenchel, Salz, Chillies, Kumin, Bockshornkleesamen, Kümmel.	•	25 g	50 g	
0380	Curry Indian Style (Gewürzzubereitung) BIO	Vielseitig verwendbar. Für Fleisch, Fisch- und Reisgerichte. Zutaten: Bio Koriander, Bio Kurkuma, Bio Ingwer, Bio Bockshornkleesaat, Salz, Bio Chillies, Bio Zwiebeln, Bio Knoblauch, Bio Zimt.	•	25 g	50 g	
Pfeffer und mehr ...		Warengruppe 350700				
0125	Bunter PfefferMix Gewürzmischung	Bunte Pfeffer-Mischung zum Garnieren und Würzen zarter Filets und deftiger Steaks. Zutaten: Schwarze Pfefferkörner, Weiße Pfefferkörner, Grüne Pfefferkörner, Rosa Pfefferkörner (Schinus therebinth).	•	25 g	50 g	
0419	Kräuter & Pfeffer-Gewürzzubereitung "Milano"	Mediterrane, pfeffrig-pikante Gewürzzubereitung. Universell für Fleisch, Fisch, Steaks, Salate. Zutaten: Kräuter 52 % (Petersilienblätter, Basilikum, Oregano, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian), Pfeffer 20 %, Paprika, Meersalz 8 %.	•	25 g	50 g	
Grill- und Steakgewürze		Warengruppe 350800			25 g	50 g
0385	American Steak-Gewürzzubereitung	Vielseitig verwendbar für Steaks, Kurzgebratenes und mehr! Zutaten: Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Paprika, Sauerungsmittel: Zitronensäure, Schnittlauch, Petersilie, Rapsöl, Karotten, Pastinaken, Dill, Liebstöckel, Tomaten.	•			

Stand: 10.02.2020		<i>Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!</i>		Lose Ware	Ab 20 Pack.	Ab 20 Pack.
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten					
0402	Americo Steak-Gewürzzubereitung	Vielseitig verwendbar für Steaks, Kurzgebratenes und mehr! Zutaten: Pfeffer, Meersalz 25 %, Basilikum, Knoblauch, Petersilienblätter, Piment, Paprika granuliert, Zwiebeln, Thymian.		•	25 g	50 g
0375	Barbecue Chicken Aruba Spice Mix (Gewürzzubereitung)	Ideal zum Würzen und Marinieren von Fleisch. Zutaten: Meersalz, Paprika, Zwiebeln, Roh-Rohrzucker, Petersilie, Pfeffer, Knoblauch, SENFAAT, SELLERIE, Zitronenschalen, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Chillies, Rauch, Antioxidationsmittel: Natriumhydrogen.		•		
0292	Barbecue Grillgewürz "Grillmaster" (Gewürzmischung)	Pikante Gewürzmischung für gegrilltes Fleisch. Erst nach dem Grillen aufstreuen. Hervorragend zur Bereitung einer Grill-Buttermischung. Zutaten: Paprika, Chillies, Rosmarin, Zwiebeln, Thymian, Dill.		•		
0295	Barbecue Grill-Gewürzsalz	Vielseitiges Gewürz für leckere Grillgerichte. Zutaten: Salz, Paprika, Pfeffer, Chillies, Rosmarin, Zwiebeln, Dill, Thymian.		•		
0299	Barbecue Roll- und Grillbraten Gewürzzubereitung	Hervorragend für leckere Roll- und Grillbraten. Zutaten: Paprika, Salz, Dextrose, Zwiebeln, Kurkuma, Chillies, Knoblauch, SENFSAAT, Kumin, Oregano, Pfeffer, Rapsöl, Thymian, Petersilie, Rauch, Trennmittel: Siliziumdioxid.		•		
0291	Barbecue Rub Gewürzsalz "Memphis"	Hervorragend für Steaks und Hähnchen. Auch ideal zu Meeresfrüchten. Zutaten: Meersalz, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Lorbeerblätter, Thymian, Oregano.		•		
0362	Barbecue Rub-Würzmischung "El Paso"	Hervorragend für Rippchen, Schweineschulter, Hähnchen. Zutaten: Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, SELLERIE, Chillies.		•		
0364	Barbecue Rub-Würzmischung "Texas"	Hervorragend für Rindfleisch. Zutaten: Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Pfeffer, Chillies, SENFSAAT, Knoblauch, Zwiebeln, Kümmel, Koriander, Oregano, Rauch.		•		
0282	Barbecue-Kräutersalz-Rub "Montana"	Hervorragend für Lamm, Hähnchen und Meeresfrüchte. Zutaten: Meersalz, Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Knoblauch, Dill, Estragon, Oregano, Zitronenschalen, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Salz, Rapsöl.		•		
0379	Grillgewürzzubereitung "Classic Premium"	Erlasene Gewürzzubereitung mit feinem Meersalz. Ideal zum Grillen. Vielseitig verwendbar für Fleisch, Geflügel, Fisch und vielem mehr. Tipp: Mischen Sie 1 Teelöffel Grillgewürz mit etwas Olivenöl - sehr lecker! Zutaten: Meersalz 51 %, Bohnenkraut, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Majoran, Oregano, Paprika, Rosa Pfeffer (Schinus therebinth.), SENFMEHL, Zimt, Rosmarin, Thymian, Zucker, Kaffeebohnen.		•		
0367	Steak-Gewürzzubereitung "Gaicho"	Ideal für leckere Steaks. Zutaten: Pfeffer, Salz, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Piment, Roh-Rohrzucker, Rapsöl, SENFSAAT, Koriander, Thymian, Chillies.		•		
0373	Steak-Gewürzzubereitung "Karibik"	Vielseitig verwendbar für Steaks, Kurzgebratenem und mehr! Zutaten: Pfeffer, Meersalz 19 %, Blaumohnsaat, Sesamsaat, Piment, SENFSAAT, Koriander, Rosa Pfeffer (Schinus therebinth.), Schnittlauch, Liebstöckelblätter, SELLERIEBLÄTTER, Lauch (Porree), Knoblauch.		•	25 g	50 g
0392	Steak-Pfeffer "Hot & Sweet" (Gewürzzubereitung)	Erstklassige Gewürzzubereitung mit scharf-süßlicher Geschmacksnote. Zutaten: Pfeffer, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Paprika, Liebstöckel, Rapsöl, Rauch.		•	25 g	50 g
	Bratengewürze	Warengruppe 350900				
0405	Braten- und Hackbraten-Gewürzmischung	Verleiht Braten und Hackbraten eine pikant-würzige Note. Zutaten: Paprika, Pfeffer, Bohnenkraut, Koriander, Piment, SENFMEHL, Senfmehl, Zwiebel, Knoblauch, Kümmel, Majoran, Petersilienblätter, Kardamom, Bockshornkleesaat, Kurkumawurzel, Gewürznelken, Muskatnuss.		•	25 g	50 g

Produktliste



Stand: 10.02.2020		<i>Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!</i>		Lose Ware	Ab 20 Pack.	Ab 20 Pack.
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten					
0426	Sauerbraten- und Wild-Gewürzmischung	Bewährte Gewürzmischung zum Einlegen von Sauerbraten, Wild, Wildschweinbraten. Zutaten: SENFSAAT, Koriander, Wacholderbeeren, Pfeffer, Karotten, Petersilienblätter, Kerbel, Piment, Lauch (Porree), Lorbeerblätter, SELLERIEBLÄTTER, Gewürznelken.		•	25 g	50 g
		Fleischgewürze		Warengruppe 351000		
0410	Cevapcici-Gewürzzubereitung	Pikante Gewürzzubereitung zur Zubereitung von Čevapčići. Zutaten: Meersalz 28 %, Knoblauch, SENFMEHL, Paprika granuliert, Zwiebel, Pfeffer, Majoran, Petersilienblätter, Piment.		•	25 g	50 g
0413	Gulasch-Gewürzmischung	Traditionelle Gewürzmischung für pikante Gulaschgerichte. Zutaten: Paprika, SENFMEHL, Koriander, Pfeffer, Zwiebeln,		•	25 g	50 g
0414	Gyros-Gewürzzubereitung	Für Gyros und delikate Speisen vom Schwein, Rind und Schaf. Zutaten: Meersalz 20 %, Paprika, Knoblauch, Oregano, Petersilienblätter, Pfeffer, Zwiebeln, Schnittlauch, Chillies.		•	25 g	50 g
		Geflügelgewürze		Warengruppe 351100		
0406	Italienisches Brathähnchengewürzsalz	Für besonders knusprig-leckere Brathähnchen. Zutaten: Meersalz 60 %, Paprika, Rosmarin, Tomatenpulver, Basilikum, Majoran, Oregano, Pfeffer, Zwiebel.		•	25 g	50 g
0412	Geflügel- und Gänsebraten-Gewürzzubereitung	Die bewährte Komposition erlesener Zutaten würzt Geflügel und Gänsebraten besonders schmackhaft und lecker. Zutaten: Zwiebel, Meersalz 35 %, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Beifußkraut.		•	25 g	50 g
		Wildgewürze		Warengruppe 351200		
0426	Sauerbraten- und Wild-Gewürzmischung	Bewährte Gewürzmischung zum Einlegen von Sauerbraten, Wild, Wildschweinbraten. Zutaten: SENFSAAT, Koriander, Wacholderbeeren, Pfeffer, Karotten, Petersilienblätter, Kerbel, Piment, Lauch (Porree), Lorbeerblätter, SELLERIEBLÄTTER, Gewürznelken.		•	25 g	50 g
		Fischgewürz		Warengruppe 351300		
0411	Fisch-Gewürzsalz "Neptun"	Damit wird Ihr Fischgericht besonders würzig und lecker! Zutaten: Meersalz 72 %, Koriander, Pfeffer, Piment, Wacholderbeeren.		•	25 g	50 g
		Kartoffelgewürze		Warengruppe 351400		
0407	Bratkartoffel-Gewürzzubereitung	Gewürzzubereitung mit feinen Röstzwiebeln für leckere Bratkartoffeln. Zutaten: Röstzwiebeln 60 % (Zwiebeln, pflanzliches Öl, WEIZENMEHL (GLUTEN), Salz), Zwiebeln gehackt, Pfeffer, Petersilienblätter, Kümmel.		•	25 g	50 g
0357	Kartoffel-Gewürzsalz	Vielseitig verwendbar für Kartoffelgerichte aller Art, besonders für Bratkartoffeln, Kartoffelsuppe, Salzkartoffeln. Auch zu leckeren Knödeln, Gnocchi und vielem mehr. Zutaten: Meersalz 50 %, Petersilienblätter, Majoran, Lauch (Porree), Zwiebeln, Rosmarin, Pfeffer, Oregano, Thymian, Knoblauch.		•	25 g	50 g
0418	Kartoffelsalat-Gewürzsalz	Gewürzsalz für leckere Kartoffelsalate. Zutaten: Meersalz 60 %, Pfeffer, Zwiebel, SELLERIEBLÄTTER, Knoblauch.		•	25 g	50 g
0425	Pommes Frites-Gewürzsalz	Beliebtes Gewürzsalz, ideal für leckere Pommes frites. Zutaten: Meersalz 60 %, Paprika, Tomatenpulver, Zwiebel, Pfeffer.		•	25 g	50 g
		Nudel- und Reisgewürze		Warengruppe 351500		
0420	Nudel- und Reisgewürzzubereitung	Universell für würzige Reisgerichte und für pikante Nudelgerichte. Zutaten: Meersalz 20 %, Zwiebel, Paprika, SELLERIEWURZEL, SENFMEHL, Thymian, Pfeffer, Petersilienblätter, Majoran, Oregano, Kurkuma.		•	25 g	50 g

Preise auf Anfrage.

Nur für gewerbliche Kunden. Es gelten unsere AGB.

• Staffelpreise für lose Ware:

1 kg / 5 kg / 12,5 kg / 25 kg / 100 kg und mehr

Produktliste



Stand: 10.02.2020		<i>Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!</i>		Lose Ware	Ab 20 Pack.	Ab 20 Pack.
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten					
	Süße Gewürze	Warengruppe 351600				
4011	Süße Würzmischung Nr. 01 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Mangopulver, Bio Zimt, Bio Apfelfaser, Bio Zitronenpulver, Bio Ingwer.		•		
4012	Süße Würzmischung Nr. 02 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Apfelpulver, Bio Ingwer, Bio Apfelfaser, Bio Zitronenpulver.		•		
4013	Süße Würzmischung Nr. 03 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Sauerkirschkpulver, Bio Hibiskusblütenpulver, Bio Hagebuttenpulver, Bio Apfelfaser.		•		
4014	Süße Würzmischung Nr. 04 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Kokosraspeln, Bio Schwarze Johannisbeerpulver, Bio Apfelfaser.		•		
4015	Süße Würzmischung Nr. 05 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Mangopulver, Bio Bananenpulver, Bio Pfeffer gemahlen, Bio Apfelfaser.		•		
4016	Süße Würzmischung Nr. 06 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Mangopulver, Bio Zimt, Bio Apfelfaser, Bio Zitronenpulver.		•		
4017	Süße Würzmischung Nr. 07 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Kakaobohnen gemahlen, Bio Paprika edelsüß, Meersalz, Bio Kaffeebohnen geröstet gemahlen, Bio Pfeffer gemahlen, Bio Knoblauch, Bio Apfelfaser.		•		
4018	Süße Würzmischung Nr. 08 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Orangenpulver, Bio Apfelfaser, Bio Superfoods (Bio Weizengras, Bio Macapulver, Bio Nanaminze, Bio Spinat), Bio Zitronenpulver.		•		
4019	Süße Würzmischung Nr. 09 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Ceylonzimt, Bio Ingwer, Bio Kardamom, Bio Muskatnuss, Bio Anis, Bio Fenchel, Bio Apfelfaser.		•		
4020	Süße Würzmischung Nr. 10 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Paprika edelsüß, Bio Mangopulver, Bio Himbeerpulver, Bio Apfelfaser, Bio Pfeffer.		•		
4021	Süße Würzmischung Nr. 11 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Pfeffer, Meersalz, Bio Apfelfaser.		•		
4022	Süße Würzmischung Nr. 12 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Superfoods (Bio Aroniabeeren, Bio Granatapfel, Bio Hibiskusblüten, Bio Hagebutten), Bio Apfelfaser.		•		
4023	Süße Würzmischung Nr. 13 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Superfoods (Bio Sauerkirsche, Bio Aroniabeere, Bio Holunderbeere), Bio Zitronenpulver, Bio Apfelfaser.		•		
4024	Süße Würzmischung Nr. 14 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Schwarze Johannisbeere, Bio Acerola-Fruchtpulver, Bio Apfelfaser, Bio Superfoods (Bio Aroniabeere, Bio Hibiskusblüten, Bio Hagebutten).		•		
4025	Süße Würzmischung Nr. 15 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Superfoods (Bio Aroniabeere, Bio Holunderbeere, Bio Acai Fruchtpulver), Bio Apfelfruchtpulver, Bio Apfelfaser.		•		
4026	Süße Würzmischung Nr. 16 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Koriander, Bio Kurkuma, Bio Fenchel, Bio Bockshornklee, Salz, Bio Chillies, Bio Kumin, Bio Kümmel, Bio Zimt, Bio Apfelfaser.		•		
4027	Süße Würzmischung Nr. 17 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Meersalz, Bio Chillies, Bio Apfelfaser.		•		
4028	Süße Würzmischung Nr. 18 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Meersalz, Bio Ingwer, Bio Chillies, Bio Koriander, Bio Pfeffer, Bio Knoblauch, Bio Paprika edelsüß, Bio Zwiebeln, Bio Kurkuma, Bio Apfelfaser-		•		

Preise auf Anfrage.

Nur für gewerbliche Kunden. Es gelten unsere AGB.

• **Staffelpreise für lose Ware:**

1 kg / 5 kg / 12,5 kg / 25 kg / 100 kg und mehr

Produktliste



Stand: 10.02.2020		Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!		Lose Ware	Ab 20 Pack.	Ab 20 Pack.
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten					
4029	Süße Würzmischung Nr. 19 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Erdbeerfruchtpulver, Bio Zitronenpulver, Bio Apfelfaser.		•		
4030	Süße Würzmischung Nr. 20 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Tomatenpulver, Meersalz, Bio Paprika edelsüß, Bio Pfeffer, Bio Koriander, Bio Kurkuma, Bio Fenchel, Bio Bockshornklee, Bio Chillies, Bio Kumin, Bio Kümmel, Bio Zimt, Bio Anfefaser		•		
4031	Süße Würzmischung Nr. 21 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Tomatenpulver, Bio Mangopulver, Meersalz, Bio Chillies, Bio Paprika edelsüß, Bio Rosmarin, Bio Oregano, Bio Basilikum, Bio Majoran, Bio Apfelfaser.		•		
4032	Süße Würzmischung Nr. 22 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Himbeerfruchtpulver, Meersalz, Bio Knoblauch, Bio Zwiebeln, Bio Rosmarin, Bio Thymian, Bio Apfelfaser.		•		
4033	Süße Würzmischung Nr. 23 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Tomatenpulver, Bio Paprika edelsüß, Meersalz, Bio Pfeffer, Bio Zwiebeln, Bio Apfelfaser.		•		
4034	Süße Würzmischung Nr. 24 BIO	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Orangen-Fruchtpulver, Bio Honigpulver, Bio Apfelfaser.		•		
Gewürze f. Glühwein, Punsch, Kompott		Warengruppe 351700				
0276	Glühwein- und Punschgewürz extra	Erliesene Gewürzmischung zur Zubereitung von Glühwein, Punsch, Kompott. Zutaten: Ceylonzimt, Orangenschalen, Zitronenschalen, Nelken,		•	50 g	
Gewürze für Butter, Käse, Quark		Warengruppe 351800				
0417	Käse- und Quarkgewürzmischung "Gourmet"	Hervorragende Gewürzzubereitung für Kräuterkäse und Kräuterquark. Zutaten: Petersilienblätter, Dillspitzen, Kerbelblätter, Paprika, Petersilienblätter, Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer.		•	50 g	
Brot- und Backgewürze		Warengruppe 351900				
0340	Brotgewürzmischung Nr. 1	Ideal zum Würzen von Brotteig. Zutaten, alle gemahlen: Koriander, Kümmel, Fenchel, Ingwer. (Auf Anfrage auch in fein granulierter Form lieferbar).		•	50 g	
0431	Brotgewürzmischung Nr. 2	Ideal zum Würzen von Brotteig. Zutaten, alle gemahlen: Koriander, Kümmel, Fenchel. (Auf Anfrage auch in fein granulierter Form lieferbar).		•	50 g	
0389	Butterbrot-Gewürzsalz mit Röstzwiebeln	Beliebtes Gewürzsalz in Gourmet-Qualität. Einfach auf's Butterbrot streuen. Auch zum Würzen von Bratkartoffeln, Gemüse u.v.m. Zutaten: Meersalz 60 %, Röstzwiebeln 14 % (Zwiebeln 76 %, pflanzliches Öl, WEIZENMEHL (GLUTEN), Salz), Petersilienblätter, Majoran, Paprika edelsüß, Pfeffer, Lorbeerblätter, Koriander, Thymian, Knoblauch.		•	50 g	
0352	Lebkuchengewürzmischung "Feinste Nürnberger Art"	Vielfältig verwendbar für Lebkuchen, Spekulatius, Honigkuchen. Auch zur Verfeinerung von Kuchen und Kompotten sehr gut geeignet. Zutaten: Zimt, Koriander, Sternanis, Ingwer, Piment, Gewürznelken, Muskatnuss.		•	50 g	
<p>Unser Lieferprogramm wird laufend erweitert, besonders im BIO-Bereich. Individuelle Mischungen entwickeln, produzieren und verpacken wir gerne für Sie. Wenn Sie ein Produkt nicht finden, helfen wir Ihnen gerne weiter.</p>						