

Stand: 16.04.2020		Lose			
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!	Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme
<b>Gewürze für die Italienische Küche ...</b>		<b>Warengruppe 350100</b>			
0401	<b>All'arrabiata Italienische Gewürzzubereitung</b>	<b>Besonders für "Pasta all'arrabiata" - das sind die legendären Nudeln mit scharfer Soße. Und natürlich für pikante Spaghetti und scharfe Reisgerichte.</b> Zutaten: Chillies (mit Kernen), Meersalz 15 %, Knoblauch, Tomatengranulat, Karotten, Paprikagranuliert, Basilikum, Petersilienblätter, SELLERIEBLÄTTER.	10 kg	400x25 g	200x50 g
0271	<b>Blütenmischung "Italia"</b>	<b>Zum Dekorieren edler Speisen und Gerichte.</b> Zutaten: Holunderblüten, Rosenblütenblätter, Lavendelblüten (Lavandin), Erdbeerblätter, Heublumen, Schafgarbenkraut, Kornblumenblüten, Gänseblümchenblüten, Ringelblumenblütenblätter.	auf Anfrage		
0408	<b>Bruschetta-Gewürz- Gewürzzubereitung</b>	<b>Für die typisch italienische Vorspeise!</b> Zutaten: Tomatenflocken, Meersalz 25 %, Paprika granuliert, Basilikum, Knoblauch, Majoran, Oregano, Zwiebeln.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0315	<b>Italienische Kräuter Gewürzmischung</b>	<b>Für die mediterrane Küche. Nach original italienischer Rezeptur.</b> Zutaten: Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Paprika, Rosmarin, Oregano.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0406	<b>Italienisches Brathähnchengewürzsalz</b>	<b>Für besonders knusprig-leckere Brathähnchen.</b> Zutaten: Meersalz 60 %, Paprika, Rosmarin, Tomatenpulver, Basilikum, Majoran, Oregano, Pfeffer, Zwiebel.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0313	<b>Italienisches Kräuter-Gewürzsalz</b>	<b>Für die mediterrane Küche.</b> Zutaten: Meersalz 60 %, Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Paprika, Rosmarin, Oregano.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0416	<b>Knoblauch- und Chilligewürzzubereitung "Roma"</b>	<b>Scharf &amp; würzig. Und typisch italienisch! Für pikante Spaghetti's und leckere Antipasti.</b> Zutaten: Chillies mit Kernen 20 %, Knoblauch 20 %, Paprika granuliert, Paprika gemahlen scharf, Meersalz 15 %, Petersilienblätter.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0429	<b>Pasta-Gewürzsalz</b>	<b>Diese pikante Komposition ausgesuchter Kräuter und Gewürze eignet sich besonders zum Verfeinern von Tomatensoße. Auch für Gemüse, Fleisch- und Reisgerichte.</b> Zutaten: Meersalz, Tomatengranulat, Oregano, Basilikum, Rosa Pfeffer (Schinus therebinth.), Chillies.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0391	<b>Pesto Italiana-Gewürzsalz</b>	<b>Bereichern Sie Ihre Pasta, Salate mit dem pikanten Pestogewürz. Ideal für viele italienischen Gerichte.</b> Zutaten: Meersalz 60 %, Tomatengranulat, Basilikum, Oregano, Paprika edelsüß, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0423	<b>Pizza-Gewürzmischung "Napoli"</b>	<b>Harmonisch auf einander abgestimmte Gewürze verleihen Ihren Speisen eine besonders leckere Geschmacksnote.</b> Zutaten: Paprika granuliert, Basilikum, Oregano, Majoran, Petersilienblätter, Rosmarin, Lauch (Porree), Zwiebel, Pfeffer, Knoblauch.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0427	<b>Spaghetti-Gewürzmischung "Bologna"</b>	<b>Für leckere Spaghetti's und italienische Tomatengerichte.</b> Zutaten: Paprika, Tomatenpulver, Basilikum, Oregano, Petersilienblätter, Zwiebeln, Knoblauch.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0432	<b>Tomaten-Gewürzsalz</b>	<b>Vielseitig verwendbar für Salate, Dips, Grillmarinaden, Fleisch, Gemüse, Suppen und Soßen. Ideal in der italienischen Küche, z.B. für Antipasti.</b> Zutaten: Meersalz 60 %, Tomatenpulver 12 %, Gewürze 28 % (Paprika edelsüß, Pfeffer, Zwiebeln, Petersilienblätter).	1 kg	40x25 g	20x50 g
<p><b>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.</b></p> <p>Wir bieten Full Service: Produktberatung, Entwicklung kundenspezifischer Rezepturen inkl. Packungstexte, Etiketten oder Verpackungen (Private Label), Produktion und Abfüllung auf modernsten Misch- und Verpackungsanlagen.</p>					

Stand: 16.04.2020				Lose		
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!		Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme
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.		1 kg	40x25 g	20x50 g
<b>BIO Gewürze für die Italienische Küche ...</b>		<b>Warengruppe 350101</b>				
0283	<b>Aglío Olio Peperoncino Gewürzmischung BIO</b>	Bio Gewürzmischung für Dips, Pastagerichte, Saucen, Salate. Mit dieser pikant-würzigen Mischung aus Chillies, Knoblauch und weiteren Gewürzen lassen sich Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino im Handumdrehen zubereiten. Zutaten: Bio Basilikum, Bio Oregano, Bio Petersilienblätter, Bio Paprika, Chillies 10 %, Knoblauch 10 %.		10 kg	400x25 g	200x50 g
0284	<b>Alla Marinara Gewürzmischung BIO</b>	Würzige Bio Gewürzmischung für Spaghetti- und Pastagerichte, Dips, Saucen, Salate. Zutaten: Bio Tomaten, Bio Knoblauch, Bio Basilikum, Bio Petersilienblätter.		10 kg	400x25 g	200x50 g
0285	<b>All'arrabiata Gewürzzubereitung BIO</b>	Pikante Bio Gewürzzubereitung besonders für "Pasta all'arrabiata" - das sind die legendären Nudeln mit scharfer Soße. Auch hervorragend zu Reis. Zutaten: Bio Chillies (mit Kernen), Meersalz 15 %, Bio Knoblauch, Bio Tomatengranulat, Bio Karotten, Bio Paprikagranulat, Bio Basilikum, Bio Petersilienblätter, Bio SELLERIEBLÄTTER.		10 kg	400x25 g	200x50 g
0287	<b>Bella Napoli Gewürzzubereitung BIO</b>	Vielseitig verwendbare Bio Gewürzzubereitung für Pizza, Pasta, Hackfleisch, Dips und Saucen. Zutaten: Meersalz 35 %, Bio Chillies, Bio Basilikum, Bio Oregano, Bio Knoblauch, Bio Tomaten, Bio Zwiebeln.		10 kg	400x25 g	200x50 g
0288	<b>Bruschetta-Gewürz-Gewürzzubereitung BIO</b>	Ideale Bio Gewürzzubereitung für Bruschetta, die typisch italienische Vorspeise. Übrigens: Bruschetta ist in Italien auch ein beliebter Snack zu Rotwein. Zutaten: Bio Tomatenflocken, Meersalz 25 %, Bio Paprika granuliert, Bio Basilikum, Bio Knoblauch, Bio Majoran, Bio Oregano, Bio Zwiebeln		10 kg	400x25 g	200x50 g
7227	<b>Italienische Kräuter BIO Gewürzmischung</b>	Für die mediterrane Küche. Nach original italienischer Rezeptur. Zutaten, alle in Bio-Qualität: Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Paprika, Rosmarin, Oregano.		10 kg	400x25 g	200x50 g
0298	<b>Pizza-Gewürzmischung "Roma" BIO</b>	Erlesene Gewürzmischung. Harmonisch aufeinander abgestimmte Gewürze verleiht Pizza eine besonders leckere Geschmacksnote. Zutaten: Bio Paprika, Bio Tomaten, Bio Basilikum, Bio Oregano, Bio Rosmarin.		10 kg	400x25 g	200x50 g
<b>Gewürze für die Orientalische Küche</b>		<b>Warengruppe 350200</b>				
0415	<b>Harissa-Gewürzzubereitung</b>	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.		1 kg	40x25 g	20x50 g
0370	<b>Ras el-Hanout (Marokkanische Gewürzmischung)</b>	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, Muskablüte.		1 kg	40x25 g	20x50 g

Stand: 16.04.2020		Lose			
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!	Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme
<b>BIO Gewürze für die Orientalische Küche</b>		<b>Warengruppe 350201</b>			
0290	<b>Harissa-Gewürzzubereitung BIO</b>	<b>Pikant - würzig - aromatisch. Die besonders scharfe Bio Gewürzzubereitung „Harissa“ passt sehr gut zu orientalischen und nordafrikanischen Gerichten.</b> Zutaten: Bio Chillies mit Kernen, Meersalz 20 %, Bio Koriander, Bio Knoblauch, Bio Paprika.	<b>10 kg</b>	400x25 g	200x50 g
<b>Gewürze für die Asiatische Küche</b>		<b>Warengruppe 350300</b>			
0388	<b>Asia-Gewürzzubereitung</b>	<b>Pass zu vielen Gerichten der fernöstlichen Küche wie z.B. Suppen, Soßen, Wok, Fleisch, Fisch, Geflügel, Nudeln, Reis</b> Zutaten: Meersalz 24 %, Ingwer, Chillies, Paprika, Lemongras, Kurkuma, Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Zwiebeln, Muskatnuss, Muskatblüte.	<b>1 kg</b>	40x25 g	20x50 g
<b>BIO Gewürze für die Asiatische Küche</b>		<b>Warengruppe 350301</b>			
0305	<b>China-Gewürzmischung BIO</b>	<b>Bio Gewürzmischung für leckere Wok-Gerichte der fernöstlichen Küche.</b> Zutaten: Bio Chillies, Bio Kurkumawurzel, Bio Koriander, Bio Paprika, Bio Basilikum, Bio Bockshornkleesamen, Bio Muskatnuss.	<b>10 kg</b>	400x25 g	200x50 g
<b>BIO Gewürze für die Afrikanische Küche</b>		<b>Warengruppe 350351</b>			
0289	<b>Chakalaka-Gewürzzubereitung BIO</b>	<b>Lecker-feurige afrikanische Bio Gewürzmischung. Die Zutatenliste verspricht eine würzig-aromatische Gewürzspezialität, die sich ideal zum Dippen und Würzen von kurzgebratenem Fleisch sowie zum Grillen, Gemüse und Fisch eignet.</b> Zutaten: Bio Zwiebeln, Bio Paprika, Bio Curry ( Bio Koriander, Bio Kurkuma, Bio Fenchel, Bio Bockshornklee, Salz, Bio Chillipulver, Bio Kumin, Bio Kümmel, Bio Zimt), Bio Basilikum, Bio Oregano, Bio Chillies, Bio Knoblauch, Bio Tomaten, Bio Karotten, 10 % Meersalz.	<b>10 kg</b>	400x25 g	200x50 g
<b>Gewürze für Salate, Suppen, Soßen</b>		<b>Warengruppe 350400</b>			
0404	<b>Bärlauch-Kräutergewürzsalz</b>	<b>Mit typischer Bärlauch-Geschmacksnote, besonders für Suppen, Salate, Quark.</b> Zutaten: Meersalz 60 %, Bärlauchblätter 20 %, Zwiebel, Pfeffer.	<b>1 kg</b>	40x25 g	20x50 g
0321	<b>Gourmet Gewürzkräuter (Gewürzzubereitung)</b>	<b>Vielseitige Gewürzzubereitung in Gourmet-Qualität. Gibt Salaten, Suppen, Gemüse einen feinen, abgerundeten Geschmack.</b> Zutaten: Kräuter 60 % (Petersilienblätter, Schnittlauch, Liebstockblätter, SELLERIEBLÄTTER, Lauch), Meersalz 33 %, Gewürze 7 % (Pfeffer, Knoblauch).	<b>1 kg</b>	40x25 g	20x50 g
0311	<b>Herbes de Provence-Gewürzmischung</b>	<b>Für alle Freunde der südfranzösischen Küche.</b> Zutaten: Rosmarinblätter, Majoran, Thymian, Anis, Basilikum, Lavendelblüten.	<b>1 kg</b>	40x25 g	20x50 g
0326	<b>Kräutersalz "Mediterranea"</b>	<b>Universell für Salate, Suppen, Gemüse und vieles mehr.</b> Zutaten: Meersalz 60 %, Basilikum, Majoran, Oregano, Thymian, Bohnenkraut, Rosmarin.	<b>1 kg</b>	40x25 g	20x50 g
0333	<b>Salatdressing-Gewürzsalz "Gartenkräuter"</b>	<b>Premium-Gewürzsalz für die Zubereitung feiner Salate.</b> Zutaten: Meersalz 67 %, Kräuter und Gewürze 20 % (Petersilienblätter, Pfeffer, Schnittlauch, Dillspitzen, SENFMEHL, Zwiebeln, Kerbel, Knoblauch, Kurkumawurzel), Rohrohrzucker, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl.	<b>1 kg</b>	40x25 g	20x50 g
0331	<b>Salatkräuter-Gewürzzubereitung "extra"</b>	<b>Hervorragend für Salate aller Art.</b> Zutaten: Dillspitzen, Meersalz 15 %, Schnittlauch, Lauch (Porree), Liebstockblätter, SELLERIEBLÄTTER, Petersilienblätter, Pfeffer, Zucker, Majoran.	<b>1 kg</b>	40x25 g	20x50 g
0335	<b>Suppengewürzmischung mit Suppengrün</b>	<b>Für Bouillons, Gemüse- und Eintopfsuppen, für Fleischbrühen, Fischgerichte.</b> Zutaten: Karotten, Pastinaken, (Lauch) Porree, SELLERIEBLÄTTER, Petersilienblätter, SELLERIESTÄNGEL, Kerbel.	<b>1 kg</b>	40x25 g	20x50 g

## Produktliste

Stand: 16.04.2020				Lose	
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!	Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme
<b>Sonstige Gewürzspezialitäten</b>		<b>Warengruppe 350450</b>			
0274	<b>Wildblüten-Gewürzsalz</b>	<b>Gewürzsalz mit erlesenen Blüten.</b> Zutaten: Meersalz 60 %, Blüten 40 % (Rosenblütenblätter, Holunderblüten, Kornblumenblütenblätter, Ringelblumenblütenblätter, Malvenblüten blau, Lavendelblüten (Lavandin)).	10 kg	400x25 g	200x50 g
0272	<b>Wildblüten-Mischung</b>	<b>Zum Dekorieren edler Speisen und Gerichte</b> Zutaten: Rosenblütenblätter, Holunderblüten, Kornblumenblütenblätter, Ringelblumenblütenblätter, Malvenblüten blau, Lavendelblüten (Lavandin).	10 kg	400x25 g	200x50 g
0269	<b>Wildkräuter-Mischung</b>	<b>Kräutermischung zum Würzen und Dekorieren.</b> Zutaten: Petersilienblätter, Liebstöckblätter, Schnittlauch, Bärlauch, Rosenblütenblätter, Kerbel, Holunderblüten, Brennesselblätter, Estragonblätter, Schabzigerklee, Ringelblumenblütenblätter, Kornblumenblütenblätter, Schafgarbenkraut.	10 kg	400x25 g	200x50 g
<b>BIO Gewürze für Salate, Suppen, Soßen</b>		<b>Warengruppe 350401</b>			
7228	<b>Herbes de Provence-Gewürzmischung BIO</b>	<b>Für alle Freunde der südfranzösischen Küche.</b> Zutaten, alle in Bio-Qualität: Rosmarinblätter, Majoran, Thymian, Anis, Basilikum, Lavendelblüten.	10 kg	400x25 g	200x50 g
0301	<b>Kräuter-Meersalz mit Schabzigerklee BIO</b>	<b>Bio Kräutersalzmischung mit ausgewählten Küchenkräutern und mit Schabzigerklee.</b> Zutaten: Meersalz 40 %, Bio Tomaten, Bio Knoblauch, Bio Schabzigerklee 10 %, Bio Petersilienblätter, Bio Kerbelblätter.	10 kg	400x25 g	200x50 g
7225	<b>Salatkräuter-Gewürzzubereitung "Classico" BIO</b>	<b>Gewürzzubereitung in Gourmet Bio-Qualität. Hervorragend für Salate aller Art.</b> Zutaten: Meersalz 20 %, Bio Petersilienblätter, Bio Schnittlauch, Bio Dillspitzen, Bio Paprika rot, Bio Zwiebeln.	10 kg	400x25 g	200x50 g
7226	<b>Salatkräuter-Gewürzzubereitung "Mediterrano" BIO</b>	<b>Gewürzzubereitung in Gourmet Bio-Qualität. Hervorragend für Salate aller Art.</b> Zutaten: Meersalz 20 %, Bio Basilikum, Bio Petersilienblätter, Bio Majoran, Bio Oregano, Bio Paprika rot, Bio Zwiebel, Bio Thymian.	10 kg	400x25 g	200x50 g
<b>Gewürze für Dips</b>		<b>Warengruppe 350500</b>			
5855	<b>Knoblauch-Chilli-Dip-Gewürzzubereitung</b>	<b>Ideal zum Würzen leckerer Dips.</b> Zutaten: Petersilienblätter, Knoblauch 23 %, Zwiebeln, Meersalz, Chillies 11 %.	1 kg	40x25 g	20x50 g
5856	<b>Rosmarin-Thymian Dip-Gewürzmischung</b>	<b>Ideal zum Würzen leckerer Dips.</b> Zutaten: Rosmarin 20 %, Paprikagranulat, Tomaten, Thymian 20 %, Knoblauch, Zwiebeln.	1 kg	40x25 g	20x50 g
<b>BIO Gewürze für Dips</b>		<b>Warengruppe 350501</b>			
0396	<b>Knoblauch-Aioli-Dip Gewürzzubereitung BIO</b>	<b>Pikante Bio Gewürzzubereitung für alle Knoblauch-Liebhaber! Unser Knoblauch-Aioli eignet sich hervorragend für Dips, zum Verfeinern von Soßen, Dressings. Tipp: 1 Teelöffel auf 250 g Schmand, Mayonnaise oder Crème Fraiche.</b> Zutaten: Bio Knoblauch, Bio Zwiebeln, Salz, Bio Petersilie, Bio Ingwer.	10 kg	400x25 g	200x50 g
<b>Universalgewürze</b>		<b>Warengruppe 350600</b>			
0383	<b>Curry Gewürzzubereitung Premiumqualität</b>	<b>Vielseitig verwendbar. Für Fleisch, Fisch- und Reisgerichte.</b> Zutaten: Koriander, Kurkumawurzel, Fenchel, Salz, Chillies, Kumin, Bockshornkleesamen, Kümmel.	1 kg	40x25 g	20x50 g
<b>BIO Universalgewürze</b>		<b>Warengruppe 350601</b>			
0380	<b>Curry Indian Style (Gewürzzubereitung) BIO</b>	<b>Vielseitig verwendbar. Für Fleisch, Fisch- und Reisgerichte.</b> Zutaten: Bio Koriander, Bio Kurkuma, Bio Ingwer, Bio Bockshornkleesaat, Salz, Bio Chillies, Bio Zwiebeln, Bio Knoblauch, Bio Zimt.	1 kg	40x25 g	20x50 g

Preise auf Anfrage.

Nur für gewerbliche Kunden. Es gelten unsere AGB.

• **Staffelpreise für lose Ware:**

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

Stand: 16.04.2020		Lose			
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!	Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme
<b>Pfeffer und mehr ...</b>		<b>Warengruppe 350700</b>			
0125	<b>Bunter PfefferMix Gewürzmischung</b>	<b>Bunte Pfeffer-Mischung zum Garnieren und Würzen zarter Filets und deftiger Steaks.</b> Zutaten: Schwarze Pfefferkörner, Weiße Pfefferkörner, Grüne Pfefferkörner, Rosa Pfefferkörner (Schinus therebinth).	1 kg	40x25 g	20x50 g
0419	<b>Kräuter &amp; Pfeffer-Gewürzzubereitung "Milano"</b>	<b>Mediterrane, pfeffrig-pikante Gewürzzubereitung. Universell für Fleisch, Fisch, Steaks, Salate.</b> Zutaten: Kräuter 52 % (Petersilienblätter, Basilikum, Oregano, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian), Pfeffer 20 %, Paprika, Meersalz 8 %.	1 kg	40x25 g	20x50 g
<b>Grill- und Steakgewürze</b>		<b>Warengruppe 350800</b>			
0385	<b>American Steak-Gewürzzubereitung</b>	<b>Vielseitig verwendbar für Steaks, Kurzgebratenes und mehr!</b> Zutaten: Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Paprika, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Schnittlauch, Petersilie, Rapsöl, Karotten, Pastinaken, Dill, Liebstöckel, Tomaten.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0402	<b>Americo Steak-Gewürzzubereitung</b>	<b>Vielseitig verwendbar für Steaks, Kurzgebratenes und mehr!</b> Zutaten: Pfeffer, Meersalz 25 %, Basilikum, Knoblauch, Petersilienblätter, Piment, Paprika granuliert, Zwiebeln, Thymian.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0375	<b>Barbecue Chicken "Aruba Spice Mix" (Gewürzzubereitung)</b>	<b>Ideal zum Würzen und Marinieren von Fleisch.</b> Zutaten: Meersalz, Paprika, Zwiebeln, Roh-Rohrzucker, Petersilie, Pfeffer, Knoblauch, SENFAAT, SELLERIE, Zitronenschalen, Muskatnuss, Lorbeerblätter, Chillies, Rauch, Antioxidationsmittel: Natriumhydrogen.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0292	<b>Barbecue Grillgewürz "Grillmaster" (Gewürzmischung)</b>	<b>Pikante Gewürzmischung für gegrilltes Fleisch.</b> Erst nach dem Grillen aufstreuen. Hervorragend zur Bereitung einer Grill-Buttermischung. Zutaten: Paprika, Chillies, Rosmarin, Zwiebeln, Thymian, Dill.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0295	<b>Barbecue Grill-Gewürzsalz "Amarillo"</b>	<b>Vielseitiges Gewürz für leckere Grillgerichte.</b> Zutaten: Salz, Paprika, Pfeffer, Chillies, Rosmarin, Zwiebeln, Dill, Thymian.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0403	<b>Barbecue-Grill-Gewürzzubereitung "Laredo"</b>	<b>Ideal für Steaks und Kurzgebratenes, in der Küche und zum Grillen.</b> Zutaten: Paprika, Tomatenpulver, Zucker, Pfeffer, Koriander, Kurkuma, Fenchel, Salz, Chillies, Kuminsamen, Bockshornkleesamen, Kümmel.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0299	<b>Barbecue Roll- und Grillbraten Gewürzzubereitung "Midland"</b>	<b>Hervorragend für leckere Roll- und Grillbraten.</b> Zutaten: Paprika, Salz, Dextrose, Zwiebeln, Kurkuma, Chillies, Knoblauch, SENFSAAT, Kumin, Oregano, Pfeffer, Rapsöl, Thymian, Petersilie, Rauch, Trennmittel: Siliziumdioxid.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0291	<b>Barbecue Rub Gewürzsalz "Memphis"</b>	<b>Hervorragend für Steaks und Hähnchen. Auch ideal zu Meeresfrüchten.</b> Zutaten: Meersalz, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Lorbeerblätter, Thymian, Oregano.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0362	<b>Barbecue Rub-Würzmischung "El Paso"</b>	<b>Hervorragend für Rippchen, Schweineschulter, Hähnchen.</b> Zutaten: Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, SELLERIE, Chillies.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0364	<b>Barbecue Rub-Würzmischung "Texas"</b>	<b>Hervorragend für Rindfleisch.</b> Zutaten: Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Pfeffer, Chillies, SENFSAAT, Knoblauch, Zwiebeln, Kümmel, Koriander, Oregano, Rauch.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0282	<b>Barbecue-Kräutersalz-Rub "Montana"</b>	<b>Hervorragend für Lamm, Hähnchen und Meeresfrüchte.</b> Zutaten: Meersalz, Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Knoblauch, Dill, Estragon, Oregano, Zitronenschalen, Zucker, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Salz, Rapsöl.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0379	<b>Grillgewürzzubereitung "Classic Premium"</b>	<b>Erlesene Gewürzzubereitung mit feinem Meersalz. Ideal zum Grillen. Vielseitig verwendbar für Fleisch, Geflügel, Fisch und vielem mehr.</b> 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.	1 kg	40x25 g	20x50 g

Stand: 16.04.2020		Lose			
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!	Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme
0367	<b>Steak-Gewürzzubereitung "Gaucho"</b>	<b>Ideal für leckere Steaks.</b> Zutaten: Pfeffer, Salz, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Piment, Roh-Rohrzucker, Rapsöl, SENFSAAT, Koriander, Thymian, Chillies.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0373	<b>Steak-Gewürzzubereitung "Karibik"</b>	<b>Vielseitig verwendbar für Steaks, Kurzgebratenem und mehr!</b> Zutaten: Pfeffer, Meersalz 19 %, Blaumohnsaat, Sesamsaat, Piment, SENFSAAT, Koriander, Rosa Pfeffer (Schinus therebinth.), Schnittlauch, Liebstöckelblätter, SELLERIEBLÄTTER, Lauch (Porree), Knoblauch.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0392	<b>Steak-Pfeffer "Hot &amp; Sweet" (Gewürzzubereitung)</b>	<b>Erstklassige Gewürzzubereitung mit scharf-süßlicher Geschmacksnote.</b> Zutaten: Pfeffer, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Paprika, Liebstöckel, Rapsöl, Rauch.	1 kg	40x25 g	20x50 g
<b>BIO Grill- und Steakgewürze</b>		<b>Warengruppe 350801</b>			
0286	<b>Barbecue-Gewürzzubereitung "Houston" (mit Knoblauch) BIO</b>	<b>Würzig-scharfe Bio Gewürzzubereitung mit Knoblauch. Ideal zum Würzen von Fleisch-, Grill- und Fischgerichten.</b> Zutaten: Meersalz 30 %, Bio Paprika, Bio Ingwer, Bio Pfeffer, Bio Chillies, Bio Knoblauch 12 %, Bio Zimt	10 kg	400x25 g	200x50 g
0302	<b>Barbecue-Gewürzzubereitung "Dallas" (ohne Knoblauch) BIO</b>	<b>Würzig-scharfe Bio Gewürzzubereitung (ohne Knoblauch). Ideal zum Würzen von Fleisch-, Grill- und Fischgerichten.</b> Zutaten: Meersalz 40 %, Bio Ingwer, Bio Pfeffer, Bio Paprika, Bio Chillies, Bio Zimt	10 kg	400x25 g	200x50 g
<b>Bratengewürze</b>		<b>Warengruppe 350900</b>			
0405	<b>Braten- und Hackbraten-Gewürzmischung</b>	<b>Verleiht Braten und Hackbraten eine pikant-würzige Note.</b> Zutaten: Paprika, Pfeffer, Bohnenkraut, Koriander, Piment, SENFMEHL, Senfmehl, Zwiebel, Knoblauch, Kümmel, Majoran, Petersilienblätter, Kardamom, Bockshornkleesaat, Kurkumawurzel, Gewürznelken, Muskatnuss.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0426	<b>Sauerbraten- und Wild-Gewürzmischung</b>	<b>Bewährte Gewürzmischung zum Einlegen von Sauerbraten, Wild, Wildschweinbraten.</b> Zutaten: SENFSAAT, Koriander, Wacholderbeeren, Pfeffer, Karotten, Petersilienblätter, Kerbel, Piment, Lauch (Porree), Lorbeerblätter, SELLERIEBLÄTTER, Gewürznelken.	1 kg	40x25 g	20x50 g
<b>Fleischgewürze</b>		<b>Warengruppe 351000</b>			
0410	<b>Cevapcici-Gewürzzubereitung</b>	<b>Pikante Gewürzzubereitung zur Zubereitung von Ćevapčići.</b> Zutaten: Meersalz 28 %, Knoblauch, SENFMEHL, Paprika granuliert, Zwiebel, Pfeffer, Majoran, Petersilienblätter, Piment.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0413	<b>Gulasch-Gewürzmischung</b>	<b>Traditionelle Gewürzmischung für pikante Gulaschgerichte.</b> Zutaten: Paprika, SENFMEHL, Koriander, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Meersalz, Piment, Gewürznelken.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0414	<b>Gyros-Gewürzzubereitung</b>	<b>Für Gyros und delikate Speisen vom Schwein, Rind und Schaf</b> Zutaten: Meersalz 20 %, Paprika, Knoblauch, Oregano, Petersilienblätter, Pfeffer, Zwiebeln, Schnittlauch, Chillies.	1 kg	40x25 g	20x50 g
<b>BIO Fleischgewürze</b>		<b>Warengruppe 351001</b>			
0294	<b>Schnitzel &amp; Grillgewürzzubereitung BIO</b>	<b>Bio Gewürzzubereitung zum Braten, Schmoren und für leckere Saucen. Ideal zum Marinieren von Schnitzel &amp; Koteletts sowie Fleischmedallions. Tipp: Das Bio Schnitzel- und Grillgewürz wird anstatt Salz vor oder nach dem Grillen oder Braten an das Fleisch gegeben.</b> Zutaten: Meersalz 30 %, Bio Pfeffer, Bio Paprika, Bio Curry (Bio Koriander, Bio Kurkuma, Bio Fenchel, Bio Bockshornklee, Salz, Bio Chillipulver, Bio Kumin, Bio Kümmel, Bio Zimt), BIO SENF.	10 kg	400x25 g	200x50 g

Stand: 16.04.2020				Lose		
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!	Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme	
<b>Geflügelgewürze</b>		<b>Warengruppe 351100</b>				
0406	<b>Italienisches Brathähnchengewürzsalz</b>	Für besonders knusprig-leckere Brathähnchen. Zutaten: Meersalz 60 %, Paprika, Rosmarin, Tomatenpulver, Basilikum, Majoran, Oregano, Pfeffer, Zwiebel.	1 kg	40x25 g	20x50 g	
0412	<b>Geflügel- und Gänsebraten-Gewürzzubereitung</b>	Die bewährte Komposition erlesener Zutaten würzt Geflügel und Gänsebraten besonders schmackhaft und lecker. Zutaten: Zwiebel, Meersalz 35 %, Pfeffer, Ingwer, Knoblauch, Beifußkraut.	1 kg	40x25 g	20x50 g	
<b>Wildgewürze</b>		<b>Warengruppe 351200</b>				
0426	<b>Sauerbraten- und Wild-Gewürzmischung</b>	Bewährte Gewürzmischung zum Einlegen von Sauerbraten, Wild, Wildschweinbraten. Zutaten: SENFSAAT, Koriander, Wacholderbeeren, Pfeffer, Karotten, Petersilienblätter, Kerbel, Piment, Lauch (Porree), Lorbeerblätter, SELLERIEBLÄTTER, Gewürznelken.	1 kg	40x25 g	20x50 g	
<b>Fischgewürz</b>		<b>Warengruppe 351300</b>				
0411	<b>Fisch-Gewürzsalz "Neptun"</b>	Damit wird Ihr Fischgericht besonders würzig und lecker! Zutaten: Meersalz 72 %, Koriander, Pfeffer, Piment, Wacholderbeeren.	1 kg	40x25 g	20x50 g	
<b>Kartoffelgewürze</b>		<b>Warengruppe 351400</b>				
0407	<b>Bratkartoffel-Gewürzzubereitung</b>	Gewürzzubereitung mit feinen Röstzwiebeln für leckere Bratkartoffeln. Zutaten: Röstzwiebeln 60 % (Zwiebeln, pflanzliches Öl, WEIZENMEHL (GLUTEN), Salz), Zwiebeln gehackt, Pfeffer, Petersilienblätter, Kümmel.	1 kg	40x25 g	20x50 g	
0357	<b>Kartoffel-Gewürzsalz</b>	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.	1 kg	40x25 g	20x50 g	
0418	<b>Kartoffelsalat-Gewürzsalz</b>	Gewürzsalz für leckere Kartoffelsalate. Zutaten: Meersalz 60 %, Pfeffer, Zwiebel, SELLERIEBLÄTTER, Knoblauch.	1 kg	40x25 g	20x50 g	
0425	<b>Pommes Frites-Gewürzsalz</b>	Beliebtes Gewürzsalz, ideal für leckere Pommes frites. Zutaten: Meersalz 60 %, Paprika, Tomatenpulver, Zwiebel, Pfeffer.	1 kg	40x25 g	20x50 g	
<b>BIO Kartoffelgewürze</b>		<b>Warengruppe 351401</b>				
0304	<b>Bratkartoffel-Gewürzzubereitung BIO</b>	Bio Gewürzzubereitung mit fein gehackten Zwiebeln für leckere Bratkartoffeln. Zutaten: Bio Zwiebeln 65 %, Bio Pfeffer, Bio Petersilienblätter, Bio Kümmel.	10 kg	400x25 g	200x50 g	
0300	<b>Potatos Wedges-Gewürzzubereitung mit Knoblauch BIO</b>	Köstliche Bio Kartoffel-Gewürzzubereitung mit Knoblauch für herzhafte Back- und Bratkartoffeln sowie knusprige Pommes Frites. Vielseitig verwendbar: Für Country Kartoffeln, Folienkartoffel und Grillkartoffeln sowie als Dip und zum Würzen von Kartoffelpüree. Zutaten: Meersalz 40 %, Bio Paprika, Bio Chillies, Bio Knoblauch 13 %, Bio Pfeffer, Bio Petersilienblätter.	10 kg	400x25 g	200x50 g	
<b>Nudel- und Reisgewürze</b>		<b>Warengruppe 351500</b>				
0420	<b>Nudel- und Reisgewürzzubereitung</b>	Universell für würzige Reisgerichte und für pikante Nudelgerichte. Zutaten: Meersalz 20 %, Zwiebel, Paprika, SELLERIEWURZEL, SENFMEHL, Thymian, Pfeffer, Petersilienblätter, Majoran, Oregano, Kurkuma.	1 kg	40x25 g	20x50 g	

Stand: 16.04.2020		Lose			
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!	Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme
	<b>BIO Süße Gewürze</b>	<b>Warengruppe 351601</b>			
4011	<b>Süße Würzmischung Nr. 01 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Mangopulver, Bio Zimt, Bio Apfelfaser, Bio Zitronenpulver, Bio Ingwer.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4012	<b>Süße Würzmischung Nr. 02 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Apfelpulver, Bio Ingwer, Bio Apfelfaser, Bio Zitronenpulver.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4013	<b>Süße Würzmischung Nr. 03 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Sauerkirschenpulver, Bio Hibiskusblütenpulver, Bio Hagebuttenpulver, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4014	<b>Süße Würzmischung Nr. 04 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Kokosraspeln, Bio Schwarze Johannisbeerpulver, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4016	<b>Süße Würzmischung Nr. 06 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Mangopulver, Bio Zimt, Bio Apfelfaser, Bio Zitronenpulver.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4017	<b>Süße Würzmischung Nr. 07 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Kakaobohnen gemahlen, Bio Paprika edelsüß, Meersalz, Bio Kaffeebohnen geröstet gemahlen, Bio Pfeffer gemahlen, Bio Knoblauch, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4018	<b>Süße Würzmischung Nr. 08 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Orangepulver, Bio Apfelfaser, Bio Superfoods (Bio Weizengras, Bio Macapulver, Bio Nanaminze, Bio Spinat), Bio Zitronenpulver.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4019	<b>Süße Würzmischung Nr. 09 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Ceylonzimt, Bio Ingwer, Bio Kardamom, Bio Muskatnuss, Bio Anis, Bio Fenchel, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4020	<b>Süße Würzmischung Nr. 10 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Paprika edelsüß, Bio Mangopulver, Bio Himbeerpulver, Bio Apfelfaser, Bio Pfeffer.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4021	<b>Süße Würzmischung Nr. 11 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Pfeffer, Meersalz, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4022	<b>Süße Würzmischung Nr. 12 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Superfoods (Bio Aroniabeeren, Bio Granatapfel, Bio Hibiskusblüten, Bio Hagebutten), Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4023	<b>Süße Würzmischung Nr. 13 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Superfoods (Bio Sauerkirsche, Bio Aroniabeere, Bio Holunderbeere), Bio Zitronenpulver, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4024	<b>Süße Würzmischung Nr. 14 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Schwarze Johannisbeere, Bio Acerola-Fruchtpulver, Bio Apfelfaser, Bio Superfoods (Bio Aroniabeere, Bio Hibiskusblüten, Bio Hagebutten).	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4025	<b>Süße Würzmischung Nr. 15 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Superfoods (Bio Aroniabeere, Bio Holunderbeere, Bio Acai Fruchtpulver), Bio Apfelfruchtpulver, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4026	<b>Süße Würzmischung Nr. 16 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Koriander, Bio Kurkuma, Bio Fenchel, Bio Bockshornklee, Salz, Bio Chillies, Bio Kumin, Bio Kümmel, Bio Zimt, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4027	<b>Süße Würzmischung Nr. 17 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Meersalz, Bio Chillies, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4028	<b>Süße Würzmischung Nr. 18 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Meersalz, Bio Ingwer, Bio Chillies, Bio Koriander, Bio Pfeffer, Bio Knoblauch, Bio Paprika edelsüß, Bio Zwiebeln, Bio Kurkuma, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4029	<b>Süße Würzmischung Nr. 19 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Erdbeerfruchtpulver, Bio Zitronenpulver, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4030	<b>Süße Würzmischung Nr. 20 BIO</b>	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	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4031	<b>Süße Würzmischung Nr. 21 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Tomatenpulver, Bio Mangopulver, Meersalz, Bio Chillies, Bio Paprika edelsüß, Bio Rosmarin, Bio Oregano, Bio Basilikum, Bio Majoran, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g



Stand: 16.04.2020		Lose			
Artikel-Nr.	Gewürzspezialitäten	Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!	Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme
4032	<b>Süße Würzmischung Nr. 22 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Himbeerfruchtpulver, Meersalz, Bio Knoblauch, Bio Zwiebeln, Bio Rosmarin, Bio Thymian, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4033	<b>Süße Würzmischung Nr. 23 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Tomatenpulver, Bio Paprika edelsüß, Meersalz, Bio Pfeffer, Bio Zwiebeln, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
4034	<b>Süße Würzmischung Nr. 24 BIO</b>	Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Orangen-Fruchtpulver, Bio Honigpulver, Bio Apfelfaser.	25 kg	1000x25 g	500x50 g
<b>Gewürze f. Glühwein, Punsch, Kompott</b>		<b>Warengruppe 351700</b>			
0276	<b>Glühwein- und Punschgewürz extra</b>	<b>Erlsene Gewürzmischung zur Zubereitung von Glühwein, Punsch, Kompott.</b> Zutaten: Ceylonzimt, Orangenschalen, Zitronenschalen, Nelken, Sternanis.	1 kg	40x25 g	20x50 g
<b>Gewürze für Butter, Käse, Quark</b>		<b>Warengruppe 351800</b>			
0417	<b>Käse- und Quarkgewürzmischung "Gourmet"</b>	<b>Hervorragende Gewürzzubereitung für Kräuterkäse und Kräuterquark.</b> Zutaten: Petersilienblätter, Dillspitzen, Kerbelblätter, Paprika, Petersilienblätter, Zwiebeln, Schnittlauch, Pfeffer.	1 kg	40x25 g	20x50 g
<b>BIO Gewürze für Butter, Käse, Quark</b>		<b>Warengruppe 351801</b>			
0306	<b>Café de Paris Gewürzzubereitung BIO</b>	<b>Die Bio "Café de Paris" Gewürzzubereitung wird zur Zubereitung der legendären "Café de Paris"-Butter oder -Soße verwendet. Das Würzmittel kann vielseitig verwendet werden für Fleisch- und Fischgerichte sowie Gratins, Dips und Mayonnaisen.</b> <b>Tipp: Etwa 10 g Cafe de Paris mit 250 g Crème Fraîche verrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Ideal für Dips, Aufstriche, auch zum Verfeinern von Soßen z.B. Currygerichte.</b> Zutaten: Bio Koriander, Bio Kurkuma, Bio Fenchel, Bio Bockshornkleesamen, Bio Chillies, Bio Kümmel, Bio Zimt, Bio Tomaten, Bio Paprika, Bio Pfeffer, Meersalz	10 kg	400x25 g	200x50 g
0308	<b>Tzatziki-Gewürzzubereitung BIO</b>	<b>Bio Gewürzzubereitung zur Verfeinerung der klassischen Tzatziki-Vorspeise. Aromatisch und frisch-würziger Geschmack. Tipp: Etwa 5 g von der Mischung in 250 g Quark/Joghurt geben und etwas ziehen lassen. Als leckere Beilage zum Grillfleisch oder nur so zum Dippen.</b> Zutaten: Meersalz 40 %, Bio Knoblauch, Bio Zwiebeln, Bio Pfeffer, Bio Schnittlauch, Bio Dillspitzen, Bio Petersilienblätter.	10 kg	400x25 g	200x50 g
<b>Brot- und Backgewürze</b>		<b>Warengruppe 351900</b>			
0340	<b>Brotgewürzmischung Nr. 1 gemahlen</b>	Ideal zum Würzen von Brotteig. Zutaten, alle gemahlen: Koriander, Kümmel, Fenchel, Ingwer. (Auf Anfrage auch in fein geschroteter Form lieferbar).	1 kg	40x25 g	20x50 g
0431	<b>Brotgewürzmischung Nr. 2 gemahlen</b>	Ideal zum Würzen von Brotteig. Zutaten, alle gemahlen: Koriander, Kümmel, Fenchel. (Auf Anfrage auch in fein geschroteter Form lieferbar).	1 kg	40x25 g	20x50 g
0386	<b>Brotgewürzmischung Nr. 2 fein geschrotet</b>	<b>Ideal zum Würzen von Brotteig.</b> Zutaten: Koriander fein geschrotet, Kümmel fein geschrotet, Fenchel fein geschrotet.	1 kg	40x25 g	20x50 g
0389	<b>Butterbrot-Gewürzsalz mit Röstzwiebeln</b>	<b>Beliebtes Gewürzsalz in Gourmet-Qualität. Einfach auf's Butterbrot streuen. Auch zum Würzen von Bratkartoffeln, Gemüse u.v.m.</b> Zutaten: Meersalz 60 %, Röstzwiebeln 14 % (Zwiebeln 76 %, pflanzliches Öl, WEIZENMEHL (GLUTEN), Salz), Petersilienblätter, Majoran, Paprika edelsüß, Pfeffer, Lorbeerblätter, Koriander, Thymian, Knoblauch.	1 kg	40x25 g	20x50 g

## Produktliste



Stand: 16.04.2020				Lose		
Artikel-Nr. Gewürzspezialitäten		<i>Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!</i>		Ware Mindest- abnahme	25 g Mindest- abnahme	50 g Mindest- abnahme
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.		1 kg	40x25 g	20x50 g
BIO Brot- und Backgewürze		Warengruppe 351901				
0293	Brotgewürzmischung Nr. 3 gemahlen BIO	Bio Gewürzmischung zum Würzen von Brotteig. Zutaten: Bio Anis, Bio Koriander, Bio Kümmel, Bio Fenchel.		10 kg	400x25 g	200x50 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>						