

| Stand: 15.04.2020 | | Lose | | |
|--|--|---|---------------------|---------------------|
| Artikel-Nr. Gewürzspezialitäten | | Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker! | | |
| | | Ware | 25 g | 50 g |
| | | Mindest- abnahme | Mindest- abnahme | Mindest- abnahme |
| Gewürze für die Italienische Küche ... | | Warengruppe 350100 | | |
| 0271 | Blütenmischung "Italia" | Zum Dekorieren edler Speisen und Gerichte. Zutaten: Holunderblüten, Rosenblütenblätter, Lavendelblüten (Lavandin), Erdbeerblätter, Heublumen, Schafgarbenkraut, Kornblumenblüten, Gänseblümchenblüten, Ringelblumenblütenblätter. | auf Anfrage | |
| 0408 | Bruschetta-Gewürz- Gewürzzubereitung | Für die typisch italienische Vorspeise! Zutaten: Tomatenflocken, Meersalz 25 %, Paprika granuliert, Basilikum, Knoblauch, Majoran, Oregano, Zwiebeln. | 1 kg | 40x25 g 20x50 g |
| 0315 | Italienische Kräuter Gewürzmischung | Für die mediterrane Küche. Nach original italienischer Rezeptur. Zutaten: Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Paprika, Rosmarin, Oregano. | 1 kg | 40x25 g 20x50 g |
| 0406 | Italienisches Brathähnchengewürzsalz | Für besonders knusprig-leckere Brathähnchen. Zutaten: Meersalz 60 %, Paprika, Rosmarin, Tomatenpulver, Basilikum, Majoran, Oregano, Pfeffer, Zwiebel. | 1 kg | 40x25 g 20x50 g |
| 0313 | Italienisches Kräuter-Gewürzsalz | Für die mediterrane Küche. Zutaten: Meersalz 60 %, Basilikum, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Paprika, Rosmarin, Oregano. | 1 kg | 40x25 g 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g 20x50 g |
| 0427 | Spaghetti-Gewürzmischung "Bologna" | Für leckere Spaghetti's und italienische Tomatengerichte. Zutaten: Paprika, Tomatenpulver, Basilikum, Oregano, Petersilienblätter, Zwiebeln, Knoblauch. | 1 kg | 40x25 g 20x50 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). | 1 kg | 40x25 g 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g 20x50 g |
| <p>Schon ab 20.000 Stück liefern wir (fast) alle Einzelgewürze und Gewürzspezialitäten in maschinell gefertigten Portionspackungen mit individuellem 4-farbigen Druck. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.</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: 15.04.2020 | | Lose | | | |
|---|--|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Artikel-Nr. | Gewürzspezialitäten | Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker! | Ware Mindest- abnahme | 25 g Mindest- abnahme | 50 g Mindest- abnahme |
| BIO Gewürze für die Italienische Küche ... | | Warengruppe 350101 | | | |
| 0283 | Aglio Olio Peperoncino Gewürzmischung BIO | Bio Gewürzmischung für Dips, Pastagerichte, Saucen, Salate. Mit dieser pikant-würzigen Mischung aus Chillis, 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 | Alla Marinara Gewürzmischung BIO | 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 |
| 0401 | All'arrabbiata Italienische Gewürzzubereitung | Besonders für "Pasta all'arrabbiata" - 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. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| 0285 | All'arrabbiata Gewürzzubereitung BIO | Pikante Bio Gewürzzubereitung besonders für "Pasta all'arrabbiata" - 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 Paprikagranuliert, Bio Basilikum, Bio Petersilienblätter, Bio SELLERIEBLÄTTER. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| 0287 | Bella Napoli Gewürzzubereitung BIO | 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 | Bruschetta-Gewürz-Gewürzzubereitung BIO | 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 | Italienische Kräuter BIO Gewürzmischung | 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 | Pizza-Gewürzmischung "Roma" BIO | 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 |
| 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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, Muskablüte. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| BIO Gewürze für die Orientalische Küche | | Warengruppe 350201 | | | |
| 0290 | Harissa-Gewürzzubereitung BIO | Pikant - würzig - aromatisch. Die besonders scharfe Bio Gewürzzubereitung „Harissa“ passt sehr gut zu orientalischen und nordafrikanischen Gerichten. Zutaten: Bio Chillies mit Kernen, Meersalz 20 %, Bio Koriander, Bio Knoblauch, Bio Paprika. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |

Produktliste



| Stand: 15.04.2020 | | Lose | | | |
|---|--|---|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Artikel-Nr. | Gewürzspezialitäten | Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker! | Ware Mindest- abnahme | 25 g Mindest- abnahme | 50 g Mindest- abnahme |
| 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| BIO Gewürze für die Asiatische Küche | | Warengruppe 350301 | | | |
| 0305 | China-Gewürzmischung BIO | Bio Gewürzmischung für leckere Wok-Gerichte der fernöstlichen Küche. Zutaten: Bio Chillies, Bio Kurkumawurzel, Bio Koriander, Bio Paprika, Bio Basilikum, Bio Bockshornkleesamen, Bio Muskatnuss. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| BIO Gewürze für die Afrikanische Küche | | Warengruppe 350351 | | | |
| 0289 | Chakalaka-Gewürzzubereitung BIO | 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. 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. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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). | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0311 | Herbes de Provence-Gewürzmischung | Für alle Freunde der südfranzösischen Küche. Zutaten: Rosmarinblätter, Majoran, Thymian, Anis, Basilikum, Lavendelblüten. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0326 | Kräutersalz "Mediterranea" | Universell für Salate, Suppen, Gemüse und vieles mehr. Zutaten: Meersalz 60 %, Basilikum, Majoran, Oregano, Thymian, Bohnenkraut, Rosmarin. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0331 | Salatkräuter-Gewürzzubereitung "extra" | Hervorragend für Salate aller Art. Zutaten: Dillspitzen, Meersalz 15 %, Schnittlauch, Lauch (Porree), Liebstöckelblätter, SELLERIEBLÄTTER, Petersilienblätter, Pfeffer, Zucker, Majoran. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0335 | Suppengewürzmischung mit Suppengrün | Für Bouillons, Gemüse- und Eintopfsuppen, für Fleischbrühen, Fischgerichte. Zutaten: Karotten, Pastinaken, (Lauch) Porree, SELLERIEBLÄTTER, Petersilienblätter, SELLERIESTÄNGEL, Kerbel. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| Sonstige Gewürzspezialitäten | | Warengruppe 350450 | | | |
| 0274 | Wildblüten-Gewürzsalz | Gewürzsalz mit erlesenen Blüten. Zutaten: Meersalz 60 %, Blüten 40 % (Rosenblütenblätter, Holunderblüten, Kornblumenblütenblätter, Ringelblumenblütenblätter, Malvenblüten blau, Lavendelblüten (Lavandin)). | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |

| Stand: 15.04.2020 | | | | Lose | |
|--|---|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Artikel-Nr. | Gewürzspezialitäten | Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker! | Ware Mindest- abnahme | 25 g Mindest- abnahme | 50 g Mindest- abnahme |
| 0272 | Wildblüten-Mischung | Zum Dekorieren edler Speisen und Gerichte Zutaten: Rosenblütenblätter, Holunderblüten, Kornblumenblütenblätter, Ringelblumenblütenblätter, Malvenblüten blau, Lavendelblüten (Lavandin). | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| 0269 | Wildkräuter-Mischung | Kräutermischung zum Würzen und Dekorieren. Zutaten: Petersilienblätter, Liebstöckelblätter, Schnittlauch, Bärlauch, Rosenblütenblätter, Kerbel, Holunderblüten, Brennesselblätter, Estragonblätter, Schabzigerklee, Ringelblumenblütenblätter, Kornblumenblütenblätter, Schafgarbenkraut. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| BIO Gewürze für Salate, Suppen, Soßen | | Warengruppe 350401 | | | |
| 7228 | Herbes de Provence- Gewürzmischung BIO | Für alle Freunde der südfranzösischen Küche. Zutaten, alle in Bio-Qualität: Rosmarinblätter, Majoran, Thymian, Anis, Basilikum, Lavendelblüten. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| 0301 | Kräuter-Meersalz mit Schabzigerklee BIO | Bio Kräutersalzmischung mit ausgewählten Küchenkräutern und mit Schabzigerklee. Zutaten: Meersalz 40 %, Bio Tomaten, Bio Knoblauch, Bio Schabzigerklee 10 %, Bio Petersilienblätter, Bio Kerbelblätter. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 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. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 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. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| Gewürze für Dips | | Warengruppe 350500 | | | |
| 5855 | Knoblauch-Chilli-Dip- Gewürzzubereitung | Ideal zum Würzen leckerer Dips. Zutaten: Petersilienblätter, Knoblauch 23 %, Zwiebeln, Meersalz, Chillies 11 %. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 5856 | Rosmarin-Thymian Dip- Gewürzmischung | Ideal zum Würzen leckerer Dips. Zutaten: Rosmarin 20 %, Paprikagranulat, Tomaten, Thymian 20 %, Knoblauch, Zwiebeln. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| BIO Gewürze für Dips | | Warengruppe 350501 | | | |
| 0396 | Knoblauch-Aioli-Dip Gewürzzubereitung BIO | 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. Zutaten: Bio Knoblauch, Bio Zwiebeln, Salz, Bio Petersilie, Bio Ingwer. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| Universalgewürze | | Warengruppe 350600 | | | |
| 0383 | Curry Gewürzzubereitung Premiumqualität | Vielseitig verwendbar. Für Fleisch, Fisch- und Reisgerichte. Zutaten: Koriander, Kurkumawurzel, Fenchel, Salz, Chillies, Kumin, Bockshornkleesamen, Kümmel. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| BIO Universalgewürze | | Warengruppe 350601 | | | |
| 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |

| Stand: 15.04.2020 | | Lose | | | |
|--------------------------------|---|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Artikel-Nr. | Gewürzspezialitäten | Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker! | Ware Mindest- abnahme | 25 g Mindest- abnahme | 50 g Mindest- abnahme |
| 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). | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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 %. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| Grill- und Steakgewürze | | Warengruppe 350800 | | | |
| 0385 | American Steak-Gewürzzubereitung | Vielseitig verwendbar für Steaks, Kurzgebratenes und mehr! Zutaten: Pfeffer, Salz, Zwiebeln, Paprika, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Schnittlauch, Petersilie, Rapsöl, Karotten, Pastinaken, Dill, Liebstöckel, Tomaten. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0402 | Americo Steak-Gewürzzubereitung | Vielseitig verwendbar für Steaks, Kurzgebratenes und mehr! Zutaten: Pfeffer, Meersalz 25 %, Basilikum, Knoblauch, Petersilienblätter, Piment, Paprika granuliert, Zwiebeln, Thymian. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0295 | Barbecue Grill-Gewürzsalz "Amarillo" | Vielseitiges Gewürz für leckere Grillgerichte. Zutaten: Salz, Paprika, Pfeffer, Chillies, Rosmarin, Zwiebeln, Dill, Thymian. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0403 | Barbecue-Grill-Gewürzzubereitung "Laredo" | Ideal für Steaks und Kurzgebratenes, in der Küche und zum Grillen. Zutaten: Paprika, Tomatenpulver, Zucker, Pfeffer, Koriander, Kurkuma, Fenchel, Salz, Chillies, Kuminsamen, Bockshornkleesamen, Kümmel. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0299 | Barbecue Roll- und Grillbraten Gewürzzubereitung "Midland" | Hervorragend für leckere Roll- und Grillbraten. 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 | Barbecue Rub Gewürzsalz "Memphis" | Hervorragend für Steaks und Hähnchen. Auch ideal zu Meeresfrüchten. Zutaten: Meersalz, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Chillies, Lorbeerblätter, Thymian, Oregano. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0362 | Barbecue Rub-Würzmischung "El Paso" | Hervorragend für Rippchen, Schweineschulter, Hähnchen. Zutaten: Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, SELLERIE, Chillies. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0364 | Barbecue Rub-Würzmischung "Texas" | Hervorragend für Rindfleisch. Zutaten: Meersalz, Roh-Rohrzucker, Paprika, Pfeffer, Chillies, SENFSAAT, Knoblauch, Zwiebeln, Kümmel, Koriander, Oregano, Rauch. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0379 | Grillgewürzzubereitung "Classic Premium" | Erlesene 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |

| Stand: 15.04.2020 | | | | Lose | |
|------------------------------------|---|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Artikel-Nr. | Gewürzspezialitäten | Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker! | Ware Mindest- abnahme | 25 g Mindest- abnahme | 50 g Mindest- abnahme |
| 0367 | Steak-Gewürzzubereitung "Gaucho" | Ideal für leckere Steaks. Zutaten: Pfeffer, Salz, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Piment, Roh-Rohrzucker, Rapsöl, SENFSAAT, Koriander, Thymian, Chillies. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| BIO Grill- und Steakgewürze | | Warengruppe 350801 | | | |
| 0286 | Barbecue-Gewürzzubereitung "Houston" (mit Knoblauch) BIO | Würzig-scharfe Bio Gewürzzubereitung mit Knoblauch. Ideal zum Würzen von Fleisch-, Grill- und Fischgerichten. Zutaten: Meersalz 30 %, Bio Paprika, Bio Ingwer, Bio Pfeffer, Bio Chillies, Bio Knoblauch 12 %, Bio Zimt | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| 0302 | Barbecue-Gewürzzubereitung "Dallas" (ohne Knoblauch) BIO | Würzig-scharfe Bio Gewürzzubereitung (ohne Knoblauch). Ideal zum Würzen von Fleisch-, Grill- und Fischgerichten. Zutaten: Meersalz 40 %, Bio Ingwer, Bio Pfeffer, Bio Paprika, Bio Chillies, Bio Zimt | 10 kg | 400x25 g | 200x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| Fleischgewürze | | Warengruppe 351000 | | | |
| 0410 | Cevapcici-Gewürzzubereitung | Pikante Gewürzzubereitung zur Zubereitung von Ćevapčići. Zutaten: Meersalz 28 %, Knoblauch, SENFMEHL, Paprika granuliert, Zwiebel, Pfeffer, Majoran, Petersilienblätter, Piment. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0413 | Gulasch-Gewürzmischung | Traditionelle Gewürzmischung für pikante Gulaschgerichte. Zutaten: Paprika, SENFMEHL, Koriander, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Meersalz, Piment, Gewürznelken. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| BIO Fleischgewürze | | Warengruppe 351001 | | | |
| 0294 | Schnitzel & Grillgewürzzubereitung BIO | Bio Gewürzzubereitung zum Braten, Schmoren und für leckere Saucen. Ideal zum Marinieren von Schnitzel & Koteletts sowie Fleischmedallions. Tipp: Das Bio Schnitzel- und Grillgewürz wird anstatt Salz vor oder nach dem Grillen oder Braten an das Fleisch gegeben. 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 |

Produktliste

| Stand: 15.04.2020 | | Lose | | | |
|-------------------------------|---|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Artikel-Nr. | Gewürzspezialitäten | Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker! | Ware Mindest- abnahme | 25 g Mindest- abnahme | 50 g Mindest- abnahme |
| Geflügelgewürze | | Warengruppe 351100 | | | |
| 0406 | Italienisches Brathähnchengewürzsalz | Für besonders knusprig-leckere Brathähnchen. Zutaten: Meersalz 60 %, Paprika, Rosmarin, Tomatenpulver, Basilikum, Majoran, Oregano, Pfeffer, Zwiebel. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| Fischgewürz | | Warengruppe 351300 | | | |
| 0411 | Fisch-Gewürzsalz "Neptun" | Damit wird Ihr Fischgericht besonders würzig und lecker! Zutaten: Meersalz 72 %, Koriander, Pfeffer, Piment, Wacholderbeeren. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0418 | Kartoffelsalat-Gewürzsalz | Gewürzsalz für leckere Kartoffelsalate. Zutaten: Meersalz 60 %, Pfeffer, Zwiebel, SELLERIEBLÄTTER, Knoblauch. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| 0425 | Pommes Frites-Gewürzsalz | Beliebtes Gewürzsalz, ideal für leckere Pommes frites. Zutaten: Meersalz 60 %, Paprika, Tomatenpulver, Zwiebel, Pfeffer. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| BIO Kartoffelgewürze | | Warengruppe 351401 | | | |
| 0304 | Bratkartoffel-Gewürzzubereitung BIO | 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 | Potatos Wedges-Gewürzzubereitung mit Knoblauch BIO | 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 |
| 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. | 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: 15.04.2020 | | Lose | | |
|----------------------|-------------------------------------|--|-----------------------------|-----------------------------|
| Artikel-Nr. | Gewürzspezialitäten | <i>Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker!</i> | | |
| | | Ware Mindest- abnahme | 25 g Mindest- abnahme | 50 g Mindest- abnahme |
| | BIO Süße Gewürze | Warengruppe 351601 | | |
| 4011 | Süße Würzmischung Nr. 01 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Mangopulver, Bio Zimt, Bio Apfelfaser, Bio Zitronenpulver, Bio Ingwer. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4012 | Süße Würzmischung Nr. 02 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Apfelpulver, Bio Ingwer, Bio Apfelfaser, Bio Zitronenpulver. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4013 | Süße Würzmischung Nr. 03 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Sauerkirschenpulver, Bio Hibiskusblütenpulver, Bio Hagebuttenpulver, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4014 | Süße Würzmischung Nr. 04 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Kokosraspeln, Bio Schwarze Johannisbeerpulver, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4016 | Süße Würzmischung Nr. 06 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Mangopulver, Bio Zimt, Bio Apfelfaser, Bio Zitronenpulver. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 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. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4018 | Süße Würzmischung Nr. 08 BIO | 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 | Süße Würzmischung Nr. 09 BIO | 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 | Süße Würzmischung Nr. 10 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Paprika edelsüß, Bio Mangopulver, Bio Himbeerpulver, Bio Apfelfaser, Bio Pfeffer. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4021 | Süße Würzmischung Nr. 11 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Pfeffer, Meersalz, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4022 | Süße Würzmischung Nr. 12 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Superfoods (Bio Aroniabeeren, Bio Granatapfel, Bio Hibiskusblüten, Bio Hagebutten), Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4023 | Süße Würzmischung Nr. 13 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Superfoods (Bio Sauerkirsche, Bio Aroniabeere, Bio Holunderbeere), Bio Zitronenpulver, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 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). | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4025 | Süße Würzmischung Nr. 15 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Superfoods (Bio Aroniabeere, Bio Holunderbeere, Bio Acai Fruchtpulver), Bio Apfelfruchtpulver, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 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. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4027 | Süße Würzmischung Nr. 17 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Meersalz, Bio Chillies, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 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. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 4029 | Süße Würzmischung Nr. 19 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Erdbeerfruchtpulver, Bio Zitronenpulver, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 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 | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |
| 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. | 25 kg | 1000x25 g 500x50 g |

Preise auf Anfrage.

Nur für gewerbliche Kunden. Es gelten unsere AGB.

| Stand: 15.04.2020 | | Lose | | | |
|--|---|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Artikel-Nr. | Gewürzspezialitäten | Alle Produkte ohne Geschmacksverstärker! | Ware Mindest- abnahme | 25 g Mindest- abnahme | 50 g Mindest- abnahme |
| 4032 | Süße Würzmischung Nr. 22 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Himbeerfruchtpulver, Meersalz, Bio Knoblauch, Bio Zwiebeln, Bio Rosmarin, Bio Thymian, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g | 500x50 g |
| 4033 | Süße Würzmischung Nr. 23 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Tomatenpulver, Bio Paprika edelsüß, Meersalz, Bio Pfeffer, Bio Zwiebeln, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g | 500x50 g |
| 4034 | Süße Würzmischung Nr. 24 BIO | Zutaten: Bio Roh-Rohrzucker, Bio Orangen-Fruchtpulver, Bio Honigpulver, Bio Apfelfaser. | 25 kg | 1000x25 g | 500x50 g |
| Gewürze f. Glühwein, Punsch,Kompott | | Warengruppe 351700 | | | |
| 0276 | Glühwein- und Punschgewürz extra | Erlsene Gewürzmischung zur Zubereitung von Glühwein, Punsch, Kompott. Zutaten: Ceylonzimt, Orangenschalen, Zitronenschalen, Nelken, Sternanis. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |
| BIO Gewürze für Butter, Käse, Quark | | Warengruppe 351801 | | | |
| 0306 | Café de Paris Gewürzzubereitung BIO | 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. 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. 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 | Tzatziki-Gewürzzubereitung BIO | 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. Zutaten: Meersalz 40 %, Bio Knoblauch, Bio Zwiebeln, Bio Pfeffer, Bio Schnittlauch, Bio Dillspitzen, Bio Petersilienblätter. | 10 kg | 400x25 g | 200x50 g |
| Brot- und Backgewürze | | Warengruppe 351900 | | | |
| 0340 | Brotgewürzmischung Nr. 1 gemahlen | 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 | Brotgewürzmischung Nr. 2 gemahlen | 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 | Brotgewürzmischung Nr. 2 fein geschrotet | Ideal zum Würzen von Brotteig. Zutaten: Koriander fein geschrotet, Kümmel fein geschrotet, Fenchel fein geschrotet. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 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. | 1 kg | 40x25 g | 20x50 g |

Produktliste



| Stand: 15.04.2020 | | | | 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> | | | | | | |