

**PERFEKT GEWÜRZT
IM HANDUMDREHEN**

WIBERG



**THEKENAUFSTELLER
FÜR EINFACHEN
ZUSATZVERKAUF!**

NACHHALTIG VERBESSERT

Gewürzmøhlen sorgen mit jedem Dreh für frische Aromenvielfalt. An der Theke platziert unterstreichen sie die Kompetenz des Handwerks zu allen Fragen des guten Geschmacks. Egal saisonale Grillspezialitäten oder herzhaftes Klassiker aus der Metzgerei: Die WIBERG Gewürzmøhlen sind so vielfältig und abwechslungsreich wie Ihr eigenes Sortiment!



NACHHALTIGES PLASTIK

Der neue Møhlenkopf besteht zu 100 % aus Plastik von recycelten PET-Flaschen und leistet einen Beitrag zum Umweltschutz. Diese Umstellung hilft uns, zukünftig rund fünf Tonnen neues Plastik pro Jahr einzusparen.



BLICKFANG AN DER THEKE

Das neu gestaltete Etikettendesign nimmt künstlerisch Bezug auf den Inhalt jeder einzelnen Møhle und spricht alle Sinne gleichermaßen an. Das zeitlose Design ist ein Hingucker in der Metzgerei und animiert die Kunden zur kreativen Verwendung zu Hause.



STARKES KERAMIK- MAHLWERK

Das neue Mahlwerk aus hochwertiger Keramik macht die WIBERG Gewürzmøhlen noch kraftvoller. Die erhöhte Mahlkraft ermöglicht überdies neue Møhlenvarianten wie Ursalz grob oder schwarzen und bunten Pfeffer in ganzen Körnern.

HOCHWERTIGER INHALT

Alle WIBERG Produkte stehen für höchste Qualität, vom Anbau bis zur Verarbeitung. Auch in die Møhlen kommen nur die besten Kräuter und Gewürze. Und das in acht verführerischen Varianten.

SCHÖN AUF DER THEKE GUT FÜR DIE KASSE

Das praktische und ästhetische Thekendisplay wurde eigens für all jene entworfen, die ihren Kunden ein Mehr an Geschmack bieten wollen. Kinderleicht aufgebaut ist es nicht nur ein Hingucker – es ermöglicht auch schnelle Zusatzverkäufe. Die acht verfügbaren Møhlen-Varianten lassen sich saisonal oder nach den Vorlieben der Kunden anpassen. In jedem Fall ergänzen sie perfekt das haus-eigene Sortiment edler Fleischprodukte.

Die hohe Qualität der WIBERG Gewürze unterstreicht die Kompetenz des Betriebes, wenn es um Geschmack und Genuss geht.

Mehr Informationen unter www.wiberg.eu/thekendisplay



VOLLER GESCHMACK KANN SICH SEHEN LASSEN

FEINTUNING ZU HAUSE

Die neuen WIBERG Gewürzmøhlen bringen das Feintuning in der eigenen Küche auf ein neues geschmackliches Niveau. Das Sortiment bietet nun acht hervorragende Spezialitäten in gewohnt hoher WIBERG Qualität – von spannenden und fein aufeinander abgestimmten Würzmischungen bis zu essenziellen Rohgewürzen.

STARKER AUFTRITT

Mit dem neuen Design der Etiketten passen die WIBERG Gewürzmøhlen in jedes Zuhause. Das zeitlos künstlerische Motiv steht immer in Verbindung mit dem jeweiligen Inhalt, weckt die Neugierde und verführt bereits vor dem ersten Bissen in die spannende Welt der vielfältigen geschmacklichen Nuancen.



DEN DREH RAUS FÜR VOLLEN GENUSS

In acht ansprechenden Varianten geben die neuen WIBERG Gewürzmühlen jedem Kunden die Möglichkeit, sein Gericht ganz nach seinem persönlichen Geschmack zu verfeinern.




CHILI
scharf, geschrotet

Geschmack: feurig-scharf und fruchtig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	H	♻️	>
273686	13,5 cm	40 g	24




ITALIA STYLE
Kräutersalz

Geschmack: intensiv nach mediterranen Kräutern, fruchtige Tomatennote, dezent nach Knoblauch und Chili

Verwendung: ideal für Pasta, Pizza, Saucen, Salate und Aufstriche

Art.-Nr.	H	♻️	>
273687	13,5 cm	43 g	24




MEERSALZ
grob, unjodiert

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	H	♻️	>
273688	13,5 cm	120 g	36




PFEFFER BUNT
ganz

Geschmack: aromatisch-scharf, in ausgewogener Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	H	♻️	>
273689	13,5 cm	43 g	36




PFEFFER SCHWARZ
ganz

Geschmack: handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	H	♻️	>
273690	13,5 cm	55 g	36




STEAK PFEFFER
Gewürzsalz

Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Paprika und Zwiebel, fein nach Tomate und Vanille

Verwendung: ideal zum Vollenden von Steaks und Carpaccios, auch für Vegetarisches

Art.-Nr.	H	♻️	>
273691	13,5 cm	70 g	24




URSALZ PUR
grob, unjodiert

Geschmack: naturbelassenes Bergsalz, aromatisch mild im Geschmack

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	H	♻️	>
273694	13,5 cm	112 g	60




WILDE KRÄUTER
Kräutersalz

Geschmack: intensiv nach ausgelesenen Kräutern mit dezenter Salznote, einzigartiges Farbenspiel von Blüten und Kräutern

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen

Art.-Nr.	H	♻️	>
273692	13,5 cm	60 g	24

H = Höhe, ♻️ = Füllgewicht, > = Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten, länderspezifische Abweichungen bei der Verfügbarkeit der abgebildeten Produkte sind möglich. Bitte erkundigen Sie sich über die Listung bei Ihrem WIBERG Ansprechpartner.

WIBERG

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH / A.-Schemel-Str. 9 / AT-5020 Salzburg / Phone: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH / Eichendorffstr. 25 / DE-83395 Freilassing / Phone: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.810
info@wiberg.eu / www.wiberg.eu