

Sortimentskatalog
Catalogo prodotto
Catalogue de produits
Assortment catalog

2025

WIBERG



DE

WIBERG ist die erste Adresse der Gastronomie, wenn es um den besten Geschmack geht! Neben den bestehenden Produktgruppen wie Kräuter, Gewürze, Suppen, Saucen, Essige und Öle finden sich erstmal die spannenden WOW-Produkte im breiten WIBERG Portfolio. Und die „Kleinen“ haben es in sich, denn auch sie strotzen nur so von Würzkraft. Die AcetoPlus Range begeistert mit zwei Neuzugänge und überdies mit einem neuen, zeitgemäßen Design, mit dem jede einzelne AcetoPlus Flasche beim Salatbuffet glänzt!

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen!

IT

WIBERG è il primo punto di riferimento per il settore gastronomico quando si tratta del miglior sapore! Oltre ai gruppi di prodotti già esistenti come erbe, spezie, zuppe, salse, aceti e oli, l'ampio portafoglio WIBERG comprende ora anche gli entusiasmanti prodotti WOW. E i "piccoli" hanno tutto, perché anche loro sono pieni di sapore. La gamma AcetoPlus vanta due novità e un nuovo design contemporaneo che fa risaltare ogni singola bottiglia AcetoPlus al buffet delle insalate!

Divertitevi a scoprirla e a gustarla!

FR

WIBERG est la première adresse de la gastronomie lorsqu'il s'agit du meilleur goût ! Outre les groupes de produits existants tels que les herbes, les épices, les soupes, les sauces, les vinaigres et les huiles, le large éventail de produits WIBERG comprend pour la première fois les passionnantes produits WOW. Et les « petits » ont tout pour plaire, car ils débordent eux aussi de puissance d'assaisonnement. La gamme AcetoPlus s'enrichit de deux nouveaux produits et d'un nouveau design contemporain qui fera briller chaque bouteille AcetoPlus sur le buffet de salades !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la découvrir et à la savourer !

EN

WIBERG is the first choice for gastronomy when it comes to the best taste! In addition to the existing product groups such as herbs, spices, soups, sauces, vinegars and oils, the wide WIBERG portfolio now also includes the exciting WOW products. And the "little ones" have it all, because they are also bursting with seasoning power. The AcetoPlus range impresses with two new additions and also with a new, contemporary design, with which every single AcetoPlus bottle sparkles at the salad bar!

Have fun discovering and enjoying!

Inhaltsverzeichnis

04 Optimal verpackt Und präsentiert
06 Natürlichkeit ohne Kompromisse /
Alles auf einen Blick
08 Die 14 Hauptallergene
09 Neuprodukte

10 Exquisite Sortiment

EXQUISITE

15 Kräuter gefriergetrocknet
19 Kräuter getrocknet
22 Gewürze
36 Salze
38 Pilze
39 Mühlen

À la Carte

43 WOW

WOW

46 Mix-Spezialitäten
60 Bouillons
62 Süsse Spezialitäten
65 Süße Saucen
66 Funktionelle Produkte
68 Bio Kräuter
70 Bio Gewürze
73 Ursalz Bio Spezialitäten

À la Carte

74 Wer Passt Zu Wem?
76 Bio Premium Essige & Öle
78 Premium-Öle
81 Premium-Essige
83 Essig- & Öl-Menage, 250 ml
84 AcetoPlus
86 Crema di Aceto
88 Chutneys
90 Gourmet-Saucen
94 Praktisch – Köstlich – Vielseitig
96 Würzsauen
97 Grundsauen

98 Mix-Spezialitäten
101 Saucen trocken
102 Suppen
103 Funktionelle Produkte
104 Öle & Essige
105 Kräuter getrocknet
106 Gewürze getrocknet

BASIC

Indice

04 Confezionamento e presentazione ottimali
06 Naturalezza senza compromessi /
Tutto in un colpo d'occhio
08 I 14 allergeni principali
09 Nuovi prodotti

10 Assortimento exquisite

15 Erbe lyophilizzate
19 Erbe essicate
22 Spezie
36 Sali
38 Funghi
39 Macinini

43 WOW

46 Miscele speciali
60 Brodi
62 Specialità dolci
65 Salse dolci
66 Prodotti funzionali
68 Erbe bio
70 Spezie bio
73 Specialità sale rosa bio

74 Il connubio perfetto?
76 Aceti & oli premium bio
78 Oli premium
81 Aceti premium
83 Set aceto & olio, 250 ml
84 AcetoPlus / Condimento
86 Crema di Aceto
88 Chutneys
90 Salse gourmet
94 Pratico – gustoso – versatile
96 Salse speziate
97 Salse di base

98 Miscele speciali
101 Salse secche
102 Zuppe
103 Prodotti funzionali
104 Oli & aceti
105 Erbe essicate
106 Spezie essicate

Table des Matières

04 Présentation et emballage parfaits
06 Naturalité sans compromis /
Tout en un coup d'œil
08 Les 14 allergènes principaux
09 Nouveaux produits

10 Assortiment exquisite

15 Herbes lyophilisées
19 Herbes séchées
22 Épices
36 Sel
38 Champignons
39 Moulins

43 WOW

46 Spécialités mixées
60 Bouillons
62 Spécialités sucrées
65 Sauces douces
66 Produits fonctionnels
68 Herbes bio
70 Épices bio
73 Spécialités de sel rose bio

74 Quelles associations ?
76 Vinaigres & huile premium bio
78 Huiles premium
81 Vinaigres premium
83 Ménagère vinaigre & huile, 250 ml
84 AcetoPlus
86 Crema di Aceto
88 Chutneys
90 Sauces gourmet
94 Pratique – délicieux – polyvalent
96 Sauces épices
97 Sauces de base

98 Spécialités mixées
101 Sauces seches
102 Bouillons
103 Produits fonctionnels
104 Huiles & vinaigres
105 Herbes séchées
106 Epices séchées

Table of contents

04 Optimally packaged and presented
06 Naturalness without compromise /
Everything at a glance
08 14 Main allergens at a glance
09 New products

10 Exquisite assortment

15 Herbs freeze-dried
19 Herbs dried
22 Spices
36 Salt
38 Mushrooms
39 Mills

43 WOW

46 Mix specialities
60 Stocks
62 Sweet specialities
65 Sweet sauces
66 Functional products
68 Organic herbs
70 Organic spices
73 Organic pink salt specialities

74 Who suits whom?
76 Organic premium oils & vinegars
78 Premium-oils
81 Premium-vinegars
83 Vinegar- & oil-cruet, 250 ml
84 AcetoPlus
86 Crema di Aceto
88 Chutneys
90 Gourmet sauces
94 Practical – delicious – versatile
96 Seasoning sauces
97 Basic sauces

98 Mix specialities
101 Dry sauces
102 Soups
103 Functional products
104 Oils & vinegars
105 Herbs dried
106 Spices dried

Optimal verpackt und präsentiert

Bei WIBERG zählen nicht nur die „inneren Werte“, sondern auch ein erstklassiges Äußeres – während die hochqualitative Verpackung die Produkte optimal schützt, sorgen ausgeklügelte Präsentationsmöglichkeiten für die perfekte Kundenansprache.

WIBERG Aroma-Tresor® für vorzülichen Geschmack

Schutz vor:

- Aromaverlust
- Licht
- Fremdgerüchen
- Feuchtigkeit

Praktische Flaschen für besten Schutz

- Licht- & Aromaschutz
- hochwertige Materialien
- angenehme Haptik
- einfaches & sicheres Handling

Bedarfsgerechte Grossgebinde für einfachstes Handling

WIBERG Multi-Box

- 7,9 Liter – exakte Größe einer 1/3 Gastronomwanne
- gefriertauglich bis -40 °C
- mikrowellengeeignet bis 90 °C
- spülmaschinengeeignet
- stabil & gut stapelbar

WIBERG Aroma-Beutel®

- lichtundurchlässig
- Wasserdampf-Sperre
- Aromaschutz
- blaue Innenseite für maximale Sicherheit in Ihren Arbeitsabläufen

WIBERG Eimer

- HACCP tauglich
- hitzestabil für das Wasserbad

Mini-Aroma-Tresor, Buffetspender, Gewürzregal, Mühlen & Menagen: Praktisch & Kreativ



Confezionamento e presentazione ottimali

Per WIBERG non contano solo i "valori intrinseci", ma anche un aspetto esteriore di prim'ordine: mentre il confezionamento di alta qualità protegge i prodotti in modo ottimale, le sofisticate possibilità di presentazione garantiscono un perfetto approccio al cliente.

WIBERG sigillaroma® per un gusto sopraffino

Protege da:

- perdita di aroma
- luce
- odori estranei
- umidità

Pratiche bottiglie per la protezione migliore

- protezione dalla perdita di aroma e dalla luce
- materiali pregiati
- risultato piacevole al tatto
- uso semplice e sicuro

Confezioni maxi per la massima praticità di utilizzo

WIBERG multi-box

- 7,9 litri: le dimensioni di un contenitore Gastronom 1/3
- adatto al congelamento fino a -40 °C
- adatto alla cottura in microonde fino a 90 °C
- lavabile in lavastoviglie
- robusto e perfettamente impilabile

WIBERG Buste di aroma®

- opache
- impermeabili al vapore acqueo
- protezione dalla perdita di aroma
- interno blu per garantire la massima sicurezza dei prodotti nei processi di lavoro

WIBERG Secchielli

- conformi al sistema HACCP
- resistenti al calore per la cottura a bagnomaria

Mini-sigillaroma, dispenser per buffet, scaffale delle spezie, macinini e set: Pratici e creativi

Raccolta differenziata:
www.wiberg.eu/recycling



Présentation et emballage parfaits

Chez WIBERG, la « beauté intérieure » n'est pas la seule à compter. L'extérieur du produit doit également être haut de gamme: alors qu'un emballage de première qualité protège le produit de manière optimale, les possibilités de présentation bien pensées sont parfaites pour attirer les clients.

Le WIBERG coffre-fort d'arômes® pour un goût exquis

Protège contre:

- la perte d'arômes
- la lumière
- les odeurs extérieures
- l'humidité

Des bouteilles pratiques pour une meilleure protection

- protection contre la lumière et la perte d'arômes
- matériaux de grande qualité,
- toucher agréable
- manipulation simple et sûre

De gros conditionnements adaptés à vos besoins pour une manipulation simple

WIBERG multi-box

- 7,9 litres, soit exactement le tiers d'un récipient Gastronorme 1/3
- adaptée à la congélation jusqu'à -40 °C
- adaptée au micro-ondes jusqu'à 90 °C
- lavable au lave-vaiselle
- stable et facilement empilable

WIBERG Sachets aromatiques®

- opaque
- bloque la vapeur d'eau
- protection contre la perte d'arômes
- intérieur bleu pour une sécurité maximale de toutes vos tâches

WIBERG Seau de cuisine

- compatibles HACCP
- résistant à la chaleur des bains-marie

Mini-coffre-fort d'arômes, distributeurs, étagères à épices, moulins et ménagère de table: Pratiques et créatifs



Optimally packaged and presented

At WIBERG, it is not only the "inner values" that count, but also a first-class appearance – while the high-quality packaging optimally protects the products, sophisticated presentation options ensure the perfect customer approach.

WIBERG aroma safe® for excellent taste

Protects against:

- loss of aromas
- light
- external odors
- moisture

Practical bottles for the best protection

- light & aroma protection
- high-quality materials
- pleasant feel
- easy & safe handling

Needs-based large containers for easiest handling

WIBERG multi-box

- 7.9 liter – exact size of 1/3 of a gastro standard tub
- suitable for freezing up to -40 °C
- microwaveable up to 90°C
- dishwasher safe
- stable & easy to stack

WIBERG aroma bag®

- impermeable to light
- water vapour barrier
- aroma protection
- blue interior for maximum safety in your workflows

WIBERG bucket

- HACCP-suitable
- heat-stable for the water bath

Mini-aroma safe, buffet dispenser, spice rack, mills & cruets:

Practical & creative



Natürlichkeit ohne Kompromisse

WIBERG steht in allen Bereichen für Premium-Qualität und setzt seit jeher auf Produkte, die im Einklang mit der Natur erzeugt werden.

Die WIBERG Rohstoffe sind

- nicht bestrahlt
- nicht gentechnisch verändert

Viele WIBERG Produkte sind außerdem

- von Natur aus glutenfrei
- von Natur aus lactosefrei
- ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)
- vegan
- ohne Zugabe von Palmfett
- ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind

- ohne Zugabe von Hefeextrakt
- mit natürlichen Gewürzextrakten
- mit nicht-raffinierten Salzen, wie Meersalz und Steinsalz

Die Produkte des WIBERG Gastronomie-Sortiments sind überwiegend

- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- ohne Zusatzstoff Konservierungsstoff

Um eine Produktwahl so einfach wie möglich zu gestalten, gewährleisten die Icons im Frontbereich der Verpackung eine schnelle und einfache Orientierung. Diese Kennzeichnung wurde unter Berücksichtigung aller lebensmittelrechtlichen Vorgaben erstellt. Bei Kräutern und Rohgewürzen ist keine spezielle Kenntlichmachung notwendig.

Alles auf einen Blick

Die Legendensymbolik erklärt alle Details zum jeweiligen Produkt auf einen Blick.

VP = Verpackung > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten

Füllgewicht

Füllvolumen

Inhalt

AT = Aroma-Tresor
(470, 1200, 1600)

AB = Aroma-Beutel

B = Blister

D = Dose

E = Eimer

F = Flasche

G = Glas

K = Karton

KA = Kanister

MB = Multi-Box

ME = Metallbox

S = Sack

SF = Squeeze Flasche

SP = Spray

Mix-Spezialität, die einige Stunden zuvor getrocknet auf das Fleisch gerieben wird

Ein Code, ein Artikel

Der EAN Code, der sich neben einem Produkt befindet, bezieht sich jeweils auf die abgebildete Verpackungsgröße. Sollten Sie einen EAN Code zu einer anderen Verpackungsgröße benötigen, wenden Sie sich bitte an info@wiberg.eu

Naturalezza senza compromessi

WIBERG è sinonimo di massima qualità in tutti i settori e da sempre punta su prodotti realizzati nel rispetto della natura.

Le materie prime scelte da WIBERG

- non sono irradiate
- non sono geneticamente modificate

Inoltre molti prodotti WIBERG sono

- naturalmente senza glutine
- naturalmente senza lattosio
- senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)
- vegani
- senza aggiunta di olio di palma
- senza additivi con obbligo di indicazione (DE)

Tutte le Miscele speciali WIBERG sono

- senza aggiunta di estratto di lievito
- con estratti naturalmente di spezie
- con sali non raffinati, come sale marino e sale rosa

I prodotti dell'assortimento gastronomico WIBERG sono prevalentemente

- senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità
- senza additivi per la conservazione

Per cercare di mantenere un assortimento il più semplice possibile, le icone visibili sulla parte anteriore della confezione consentono un orientamento al primo sguardo. Questa etichettatura è stata realizzata nel rispetto di tutte le disposizioni in materia alimentare. Per erbe e spezie grezze non è previsto alcun obbligo di indicazione sui menù.

Tutto in un colpo d'occhio

Le sigle delle legende spiegano in breve tutti i dettagli dei vari prodotti.

VP = Confezione

g = Peso netto

ml = Volume di riempimento

g = Contenuto

> = Termine minimo di conservazione espresso in mesi

H = Altezza (per i macinini)

AT = Sigillaroma
(470, 1200, 1600)

AB = Buste di Aroma

B = Blister

D = Barattolo

E = Secchiello

F = Bottiglia

G = Vasetto

K = Cartone

KA = Tanica

MB = Multi-Box

ME = Scatola metallica

S = Sacco

SF = Bottiglia squeeze

SP = Spray

Miscela speciale da cospargere a secco sulla carne alcune ore prima

Un codice, un articolo

Il codice EAN, riportato accanto alla descrizione del prodotto, si riferisce sempre alle dimensioni della confezione illustrata. Nel caso in cui desiderate sapere il codice EAN di una confezione con altre dimensioni, potete scrivere a info@wiberg.eu

Naturalité sans compromis

WIBERG, un nom qui rime avec qualité premium dans tous les domaines, fournit depuis toujours des produits dont la fabrication est en parfaite adéquation avec la nature.

Les ingrédients WIBERG ne sont

- pas irradiés
- pas génétiquement modifiés

De plus, de nombreux produits WIBERG sont

- naturellement sans gluten
- naturellement sans lactose
- sans adjonction d'allergènes (selon le règlement 1169/2011 de l'UE)
- végan
- sans adjonction de graisse de palme
- sans additifs soumis à obligation de signalement (DE)

Tous les mélanges spéciaux WIBERG

- sans adjonction d'extrait de levure
- contiennent des extraits d'épices naturels
- contiennent des sels non raffinés, comme le sel de mer et le sel rose

Les produits de la gamme gastronomique WIBERG sont essentiellement

- sans adjonction d'additif exhausteur de goût
- sans additif de conservation

Les icônes sur l'avant des emballages simplifient au maximum le choix des produits et permettent de s'orienter rapidement et facilement. Ces marquages ont été établis conformément aux prescriptions de la législation alimentaire. Pour les herbes aromatiques et les épices brutes, aucun marquage spécifique n'est nécessaire.

Tout en un coup d'œil

Les symboles donnent toutes les informations sur le produit en un coup d'œil.

VP = Emballage

g = Poids de remplissage

ml = Volume de remplissage

g = Contenu

> = Durée de conservation minimale en mois

H = Hauteur (pour les moulins)

AT = Coffre-fort d'arômes
(470, 1200, 1600)

AB = Sachets Aromatiques

B = Blister

D = Boîte

E = Seau

F = Bouteille

G = Verre

K = Carton

KA = Bidon

MB = Multi-Box

ME = Boîte en métal

S = Sac

SF = Flacon pressable

SP = Spray

Naturalness without compromise

WIBERG stands for premium quality in all areas, and has always relied on products that are produced in harmony with nature.

WIBERG raw materials are

- not irradiated
- not genetically modified

Many WIBERG products contain

- naturally gluten-free ingredients
- naturally lactose-free ingredients
- no added allergens (according to EU regulation 1169/2011)
- vegan ingredients
- no added palm fat
- no added additives (DE)

The WIBERG mix-specialities contain

- no yeast extract
- only natural flavor extracts
- only natural salts such as sea salt and rock salt

The products in the WIBERG gastronomy range are predominantly

- without added additive flavor enhancer
- without the addition of preservatives

In order to make a product selection as easy as possible, the icons in the front area of the packaging ensure quick and easy orientation. This labelling was created taking into account all food law requirements

Everything at a glance

The legend symbolism explains all the details of the respective product at a glance.

VP = Packaging

> = Minimum shelf-life in months

g = Net weight

MB = Height (for the mills)

ml = Filling volume

ME = Content

AT = Aroma safe
(470, 1200, 1600)

K = Carton

AB = Aroma bag

KA = Canister

B = Blister

MB = Multi-box

D = Can

ME = Metal box

E = Bucket

S = Bag

F = Bottle

SF = Squeeze bottle

G = Glass

SP = Spray

Mix speciality that is rubbed dry on the meat a few hours beforehand

One code one article

The EAN code located next to a product refers in each case to the packaging size shown. If you require an EAN code for a different packaging size, please contact info@wiberg.eu

Die 14 Hauptallergene
I 14 allergeni principali
Les 14 allergènes principaux
14 main allergens

A		Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Cereali e derivati con glutine Céréale contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten Cereals and cereal products containing gluten
B		Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Crostacei e derivati Crustacés et produits à base de crustacés Crustaceans and crustacean products
C		Eier und Eierzeugnisse Uova e derivati Oeufs et produits à base d'oeufs Eggs and egg products
D		Fisch und Fischerzeugnisse Pesce e derivati Poissons et produits à base de poissons Fish and fish products
E		Ernährungsmittel und Erdnusserzeugnisse Arachidi e derivati Arachides et produits à base d'arachide Peanuts and peanut products
F		Soya und Sojaerzeugnisse Soia e derivati Soja et produits à base de soja Soya and soya products
G		Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) Latte e derivati compreso (il lattosio) Lait et produits laitiers y compris (le lactose) Milk and milk products (incl. lactose)
H		Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati Fruits à coque (par ex. noix) et produits à base de fruits à coque Edible nuts and nut products
L		Sellerie und Sellerieerzeugnisse Sedano e derivati Céleri et produits à base de céleri Celery and celery products
M		Senf und Senferzeugnisse Senape e derivati Moutarde et produits à base de moutarde Mustard and mustard products
N		Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse Semi di sesamo e derivati Graines de sésame et produits à base de graines de sésame Sesame seeds and sesame seed products
O		Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg SO ₂ /kg oder l) Biossido di zolfo e solfiti (>10 mg SO ₂ /kg o l) Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg SO ₂ /kg ou l) Sulphur dioxide and sulphite (>10 mg SO ₂ /kg or l)
P		Lupinen und Lupinenerzeugnisse Lupino e derivati Lupin et produits à base de lupin Lupin and lupin products
R		Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse Molluschi e derivati Mollusques et produits à base de mollusques Molluscs and mollusc products

NEUPRODUKTE | NUOVI PRODOTTI
NOUVEAUX PRODUITS | NEW PRODUCTS

Curry grün

Curry verde
Curry vert
Curry green



Blütenzucker bunt

Zucchero colorato ai fiori
Sucré à fleurs coloré
Colorful blossom sugar



Gewürzmühle Rauchsalz-Mix

Macina spezie Miscela di sale affumicato
Moulin à épices Mélange de sel fumé
Spice mill Smoked salt mix



Gewürzmühle Knoblauch-Salz

Macina spezie Sale all'aglio
Moulin à épices Sel à l'ail
Spice mill Garlic salt

Camargue Style
BACK AGAIN



Louisiana Style
BACK AGAIN



AcetoPlus Marille

AcetoPlus Albicocca
AcetoPlus Abricot
Acetoplus Apricot



AcetoPlus Sauerkirsche

AcetoPlus Amarena
AcetoPlus Griotte
Acetoplus Sour cherry



Salat-Öl

Olio per insalata
Huile pour salades
Salad Oil



WIBERG

EXQUISITE



Azteken Gold

Gewürzubereitung nach Art der Azteken mit Blattgold, Kakao und Vanille

Geschmack: intensiv nach gerösteten Kakaobohnen und Pfeffer, mit angenehmer Chilischärke und Nuancen von Vanille und Kardamom

Kulinatische Bestimmung: als Dekorelement für Pralinen, Süßwaren und pikante Snacks sowie für typische Gerichte der mittelamerikanischen Küche

Art.-Nr.

216963

VP

AT 470



250 g

>

18

Oro degli Aztechi

preparato di spezie alla azteca con oro alimentare, cacao e vaniglia

Geschmack: intensiv nach gerösteten Kakaobohnen und Pfeffer, mit angenehmer Chilischärke und Nuancen von Vanille und Kardamom

Kulinische Bestimmung: als Dekorelement für Pralinen, Süßwaren und pikante Snacks sowie für typische Gerichte der mittelamerikanischen Küche

Art.-Nr.

216963

VP

AT 470



250 g

>

18

Or aztèque

préparation d'épices de style aztèque avec feuilles d'or, cacao et vanille

Geschmack: arôme intense de fève de cacao torréfiées et de poivre, saveur pimentée agréable et notes légères de vanille et de cardamome

Impieghi culinari: pour décorer les pralines, confiseries et snacks épicés ainsi que les plats typiques de la cuisine centrale-américaine

Art.-Nr.

216963

VP

AT 470



250 g

>

18

Aztec Gold

spicy Aztec style spice preparation with gold leaf, cocoa and vanilla

Geschmack: intense taste of roasted cocoa beans and pepper, with a pleasing touch of chili and hints of vanilla and cardamom

Accord culinaire: pour décorer les pralines, confiseries et snacks épicés ainsi que les plats typiques de la cuisine centrale-américaine

Art.-Nr.

216963

VP

AT 470



250 g

>

18

Bourbon Pfeffer ganz, handverlesene Voatsiperifery Wilderdeute	Pepe di Voatsiperifery in grani, selezionato a mano dal raccolto selvaggio di Voatsiperifery	Poivre de Bourbon en grains, cueilllette sauvage de Voatsiperifery triée à la main	Bourbon pepper whole, Voatsiperifery hand-picked in the wild
Geschmack: warm-scharf, schokoladig, fruchtig, dezent herb	Sapore: piccante e fruttato, aroma di cioccolato, con una delicata nota acidula	Goût : relevé plein de chaleur, choco- laté, fruité, subtilement acré	Taste: warm and spicy, chocolatey, fruity, subtly bitter

Kulinariche Bestimmung: Kurzgebratenes von Rind, Geflügel, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Fisch, Carpaccio, Pilze, Waldfrüchte, Schokoladenspezialitäten

Impieghi culinari: carni di breve cottura di manzo, pollame, agnello, selvaggina e selvaggina di penna, pesce, carpaccio, funghi, frutti di bosco, specialità di cioccolato

Accord culinaire: viande salsate (boeuf, volaille, agneau, gibier à plume et à poil), poisson, carpaccio, champignons, fruits de la forêt, spécialités à base de chocolat

Goes best with: pan-fried beef, poultry, lamb, game and wildfowl, fish, carpaccios, mushrooms, fruits of the forest, chocolate specialties

Colorful alpine blossom mix
hand-picked cornflower blossoms from South Tyrol

Taste: natural alpine blossoms with a fine honey note

Mélange de fleurs alpines multicolores
fleurs de bleuet, triées à la main, en provenance du Haut-Adige

Colorful alpine blossom mix
hand-picked cornflower blossoms from South Tyrol

Taste: natural alpine blossoms with a fine honey note

Colorful alpine blossom mix
hand-picked cornflower blossoms from South Tyrol

Taste: natural alpine blossoms with a fine honey note

Cuba Nueva
temperamentvolle Würzmischung kubanischer Art mit Kaffee, Limetten- und Tabakaroma

Cuba Nueva
mélange de condiments au tempérament de style cubain avec café et arôme de tabac et de citron vert

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

Cuba Nueva
cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma

Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime

EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT



Langpfeffer
ganz, handverlesen, Selektion hochqualitativer Rispen
Geschmack: anregend-scharf, warm-süßlich
Kulinarische Bestimmung: deftige Schmorgerichte mit Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten, speziell für Edelteile von Rind, Wild oder Lamm, für Terrinen, Früchte und Desserts; Alternative für den appetitanregenden Gruß aus der Küche

Pepe lungo
intero, selezionato a mano, selezione di pannocchie di prima qualità
Sapore: dalla piccantezza rinvigorente, con una calda nota dolciastre
Impieghi culinari: sostanziosi stufati di carne con verdure e legumi, come condimento speciale di pezzi di prima scelta di manzo, selvaggina o agnello nonché per terrine, frutti e dolci; l'alternativa per un appetitoso benvenuto dalla cucina

Poivre long
en grains, triés à la main, sélection de panicules d'une grande qualité
Gout: vif et piquant, chaud et doux
Accord culinaire: plats en daube consistants à base de viande, de légumes et de légumineuses, condiment idéal pour les parties nobles du bœuf, du gibier ou de l'agneau, terrines, fruits et desserts; une alternative pour des mises en bouche qui ouvrent l'appétit

Long pepper
whole, hand-picked, selection of high quality pods
Taste: energizing-spicy, warm-sweet taste
Goes best with: hearty braised dishes with meat, vegetables and pulses, as a special seasoning for the best cuts of beef, game or lamb and also in terrines, fruits and desserts; the premium alternative for mouthwatering cuisine

Art.-Nr. 207438 VP AT 470

200 g > 48



Masala Aphrodite N
verführerische Gewürzzubereitung aus Früchten, Blüten und Gewürzen

Masala Aphrodite N
preparato di spezie dal gusto seducente di frutta, fiori e spezie

Masala Aphrodite N
préparation d'épices évoquante composée de fruits, de fleurs et d'épices

Masala Aphrodite N
tempting spice preparation made of fruits, blossoms and spices

Geschmack: erfrischend fruchtig, fein säuerlich und aufregend scharf nach Ingwer

Sapore: rinfrescante e fruttato, con una fine nota acidula e un marcato sentore di zenzero

Gout: fruité rafraîchissant, avec une note finement acidulée et un rôme piquant de gingembre

Taste: refreshingly fruity, with a delicate acidity and a piquant hint of ginger

Kulinarische Bestimmung: Geflügel, Kaninchen, Fisch, Salat, Käse, Früchte, Desserts, Schokolade

Impieghi culinari: pollame, coniglio, pesce, insalate, formaggio, frutta, dolci, cioccolato

Accord culinaire: volailles, lapin, poisson, salade, fromage, fruits, desserts, chocolat

Goes best with: poultry, rabbit, fish, salad, cheese, fruits, desserts, chocolate

Art.-Nr. 269412 VP AT 470

140 g > 18



Nepal-Kardamom violet
ganz, handverlesene Wildernte

Cardamomo nepalese viola
intero, frutti selvatici selezionati a mano

Cardamome du Népal violette
entière, cueillette sauvage triée à la main

Nepal cardamom violet
whole, hand-picked in the wild

Geschmack: frisch-würzig nach Eukalyptus und Zitrone, mit dezent herber Note

Sapore: fresco e speziato sentore di eucalipto e limone, con una nota aspra di terra

Gout: frais et épice d'eucalyptus et citron, avec une saveur acré et terrestre

Taste: fresh, aromatic taste of eucalyptus and lemon with notes of earthy herbs

Kulinarische Bestimmung: herzhafte Fleischgerichte, Wild und Wildgeflügel, vegetarische Gerichte, Gerichte mit Joghurt

Impieghi culinari: piatti a base di carne dal gusto forte, selvaggina e selvaggina di penna, ricette vegetariane e con yogurt

Accord culinaire: plats épices à base de viande, gibier et gibier à plumes, plats végétariens et à base de yaourt

Goes best with: hearty meat dishes, game and wildfowl, vegetarian dishes and dishes with yoghurt

Art.-Nr. 212604 VP AT 470

140 g > 24



Nordic Flair
Würzmischung skandinavischer Art mit wilden Krähenbeeren und Seetang

Nordic Flair
miscela aromatizzante alla scandinava con il selvaggio empetro e l'alga marina

Nordic Flair
mélange de condiments de style scandinave avec des baies de camarine sauvage et du varech

Nordic Flair
Scandinavian style seasoning mix with wild crowberries and seaweed

Geschmack: ursprünglich nordisch, dezent scharf nach Kubebenpfeffer

Sapore: tipicamente nordico, sentore piccante e delicato del pepe di Cubeba

Gout: révélant les origines nordiques, légèrement relevé par le poivre de Cubèbe

Taste: traditional nordic flavor, subtly spicy of Cubeb pepper

Kulinarische Bestimmung: Fisch und Krustentiere, Wild und Wildgeflügel, Rind, Kalb, hervorragend zu Leber, vegetarischen Kreationen und Eierspeisen

Impieghi culinari: pesce e crostacei, selvaggina e selvaggina di penna, manzo, vitello, eccellente per fegato, vegetariani e piatti di uova

Accord culinaire: poisson et crustacés, gibier à plume et à poil, bœuf, veau, idéal avec le foie, créations végétariennes et préparations à base d'œufs

Goes best with: fish and shellfish, game and wildfowl, beef, calf, excellent with liver, vegetarian creations and egg dishes

Art.-Nr. 265289 VP AT 470

270 g > 24



Pfeffer-Cuvée
Gewürzmischung geschrötet mit Kubeben- und Guineapeffer

Pepe-Cuvée
miscola di spezie tritata con pepe di Cubeba e pepe di Guinée

Cuvée de poivre
mélange d'épices concassées au poivre Cubèbe et au poivre de Guinée

Peppercorn Cuvée
spice mixture coarse with Cubeb and Guinea pepper

Geschmack: erfrischend-würzig, feines Nelken- und zartes Zedernholz aroma

Sapore: rinfrescante-spezia, con un delicato profumo di chiodi di garofano e di legno di cedro

Gout: rafraîchissant et épice, subtil arôme de clou de girofle et note délicate de bois de cèdre

Taste: refreshingly spicy, delicate aroma of cloves and cedar wood

Kulinarische Bestimmung: als exquisiter Allrounder hervorragend zu Fleischgerichten, Wild und Wildgeflügel, Salaten, Süßspeisen, Käse, Eierspeisen, Gemüse

Impieghi culinari: squisito condimento poliedrico, ideale per piatti di carne, selvaggina e selvaggina di penna, insalate, dolci, formaggi, piatti a base di uovo, verdure

Accord culinaire: exquis et polyvalent, il accompagne parfaitement la viande, le gibier et le gibier à plumes, les salades, les desserts, le fromage, les plats à base d'œufs et les légumes

Goes best with: fish dishes, game and wildfowl, salads, desserts, cheese, egg dishes and vegetables, perfectly suited as an exquisite all-rounder

Art.-Nr. 221128 VP AT 470

240 g > 24

Red Dhofar
Gewürzzubereitung arabischer Art mit Safran und Sumac Beere

⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗

Geschmack: feurig-scharf, fein säuerlich-fruchtig nach Zitrone und Sumac Beere, intensiv nach Safran

Kulinarische Bestimmung: Reis, Getreide, Geflügel, Fisch, Krustentiere, vegetarische und vegane Gerichte, Schokolade

Red Dhofar
préparato di spezie alla araba con zafferano e sommacco

⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗

Sapore: intensamente piccante, con gusto finemente agro e fruttato di limone e di grani di sumac, sentore intenso di zafferano

Impieghi culinari: riso, cereali, pollame, pesce, crostacei, piatti di vegana e vegetariana, cioccolato

Red Dhofar
préparation d'épices de style arabe contenant du safran et des baies de sumac

⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗

Gout: très épice, finement acidulé et fruité, aux arômes de citron et baies de sumac, intense de safran

Accord culinaire: riz, céréales, volaille, poisson, crustacés, plats végétarienne et végétalienne, chocolat

Red Dhofar
Arabian style spice preparation with saffron and sumac berries

⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗

Taste: hot-spicy, slightly acidic-fruity flavor of lemon and sumac berry, intensive saffron flavor



Art.-Nr. 200363 VP AT 470

210 g > 18

Rosenblüten Blätter
handverlesene Bioqualität aus Südtirol

Geschmack: intensiv, aromatisch nach Duftrosenblüten

Kulinarische Bestimmung: ideal zum Verfeinern und Garnieren von pikanten und süßen Gerichten sowie zum Herstellen von Rosenblütensirup, Rosenblütentzucker, Dips oder Rosenbutter

Petali di rosa
qualità biologica selezionata a mano dall'Alto Adige

Sapore: intenso aroma di petali di rosa profumata

Impieghi culinari: ideale per perfezionare e guarnire piatti piccanti e dolci, nonché per la produzione di sciroppo di petali di rosa, zucchero di petali rosa, intingoli o burro di rose

Pétales de rose
qualité bio triées à la main provenant d'au Haut-Adige

Gout: aromatique et intense de pétales de rose parfumées

Accord culinaire: idéal pour agrémenter les plats épices et doux ou en guise de garniture ainsi que pour préparer du sirop de pétales de rose, du sucre de pétales de rose, des dips ou du beurre de rose



Art.-Nr. 280668 VP AT 470

20 g > 24

Szechuanpfeffer
ganz, handverlesene Wildernte aus Nepal

Geschmack: belebende Schärfe mit erfrischend-prickelnder Zitrusnote, erinnert an Bergamotte

Kulinarische Bestimmung: kräftige, helle und dunkle Fleischgerichte, asiatische Suppen und Saucen, vegetarische und süßsaurere Gerichte, Süßspeisen

Pepe di Sichuan
in grani, frutti selvatici del Nepal selezionati a mano

Sapore: con uno sferzante tocco piccante ed una nota di agrumi rinfrescante e frizzante, ricorda il bergamotto

Impieghi culinari: preparazioni di piatti saporiti a base di carne rossa e bianca, zuppe e salse asiatiche, ricette vegetariane e agrodolci, dolci

Poivre du Sichuan
en grains, cueillette sauvage triée à la main au Népal

Gout: une saveur relevée stimulante, accompagnée d'une note acidulée et rafraîchissante de citron, elle rappelle la bergamote

Accord culinaire: plats relevés à base de viande blanche ou brune en sauce, soupes et sauces asiatiques, plats végétariens et agres-doux, desserts



Art.-Nr. 265290 VP AT 470

110 g > 24

Tasmanischer Bergpfeffer
ganz, handverlesene Wildernte mit purpurfärbender Kraft

WIBERG
À la Carte



KRÄUTER GEFRIERGETROCKNET | ERBE LIOFILIZZATE HERBES LYOPHILISÉES | HERBS FREEZE-DRIED

Basilikum	Basilico	Basilic	Basil	
<p>Kräftig im Geschmack, mit hoher Farbstabilität. Perfekt geschnitten für den optimalen Einsatz.</p> <p>Verwendung: ideal für die mediterrane Küche sowie kreative Süßspeisen</p>	<p>Dal gusto deciso, con elevata tenuta del colore. Tritato perfettamente per un impiego ottimale.</p> <p>Uso: ideale per la cucina mediterranea e per le ricette dolci creative</p>	<p>Goût plutôt prononcé et grande stabilité de la couleur. Doit être finement ciselé pour une utilisation optimale.</p> <p>Utilisation : idéal pour la cuisine méditerranée et les desserts créatifs</p>	<p>Strong taste, with high color stability. Perfectly cut for optimal use.</p> <p>Use: ideal for Mediterranean cuisine and creative desserts</p>	  
Art.-Nr.	108747	VP	AT 1200	1 55 g > 24
Dill	Aneto	Aneth	Dill	
<p>Kräftig im Geschmack, würzig und frisch, mit hoher Farbstabilität.</p> <p>Verwendung: ideal für Fisch, Gemüse- und Salatgerichte sowie Marinaden</p>	<p>Dal gusto deciso, speziato e fresco, con elevata tenuta del colore.</p> <p>Uso: ideale per ricette a base di pesce e verdure, insalate e marinade</p>	<p>Goût plutôt prononcé, épice et frais et grande stabilité de la couleur.</p> <p>Utilisation : idéal pour les poissons, les marinades, les salades et les légumes</p>	<p>Strong taste, spicy and fresh, with high color stability.</p> <p>Use: ideal for fish, vegetable and salad dishes, as well as marinades</p>	  
Art.-Nr.	234667	VP	AT 1200	1 80 g > 24
Estragon	Dragoncello	Estragon	Tarragon	
<p>Intensive Würzkraft, zitrusartig und frisch im Geschmack, mit hoher Farbstabilität.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Gemüse</p>	<p>Piena forza aromatica, dal gusto agrumato e fresco, con elevata tenuta del colore.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, salse, carni, pesce e verdure</p>	<p>Pouvoir d'assaisonnement intense, goût frais et citronné, grande stabilité de la couleur.</p> <p>Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, le poisson et les légumes</p>	<p>Intense seasoning power, citrus-like and fresh taste, with high color stability.</p> <p>Use: ideal for soups, sauces, meat, fish and vegetables</p>	  
Art.-Nr.	208219	VP	AT 1200	1 70 g > 24
Italienische Kräuter	Erbe all'italiana	Herbes italiennes	Italian herbs	
<p>Authentischer Geschmack. Oregano, Thymian, Basilikum und Salbei in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität.</p> <p>Verwendung: ideal für die mediterrane Küche</p>	<p>Dal gusto autentico. Oregano, timo, basilico e salvia in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore.</p> <p>Uso: ideale per la cucina mediterranea</p>	<p>Goût authentique. Mélange équilibré d'origan, de thym, de basilic et de sauge, grande stabilité de la couleur.</p> <p>Utilisation : idéales pour la cuisine méditerranéenne</p>	<p>Authentic taste. Balanced blend of oregano, thyme, basil and sage, with high color stability.</p> <p>Use: ideal for Mediterranean cuisine</p>	  
Art.-Nr.	108883	VP	AT 1200	1 75 g > 24
Kerbel	Cerfoglio	Cerfeuil	Chervil	
<p>Kräftig im Geschmack, mit natürlicher Blattstruktur und hoher Farbstabilität.</p> <p>Verwendung: ideal für Fisch, Salate, Marinaden sowie Gemüse</p>	<p>Dal gusto deciso, con una struttura naturale delle foglie ed elevata tenuta del colore.</p> <p>Uso: ideale per pesce, insalate, marinade e verdure</p>	<p>Goût plutôt prononcé, structure naturelle des feuilles et grande stabilité de la couleur.</p> <p>Utilisation : idéal pour les poissons, les salades, les marinades ainsi que les légumes</p>	<p>Strong taste, with a natural leaf structure and high color stability.</p> <p>Use: ideal for fish, salads, marinades and vegetables</p>	  
Art.-Nr.	195790	VP	AT 1200	1 65 g > 24

VP = Verpackung, confezione, embalaje, packaging 1 = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

KRÄUTER GEFRIERGETROCKNET | ERBE LIOFILIZZATE HERBES LYOPHILISÉES | HERBS FREEZE-DRIED



Kräuter der Provence	Erbe della Provenza	Herbes de Provence	Herbs de Provence
Authentischer Geschmack. Estragon, Rosmarin und Lavendel in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität.	Dal gusto autentico. Dragonecello, rosmarino e lavanda in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore.	Gout authentique. Mélange équilibré d'estragon, de romarin et de lavande, grande stabilité de la couleur.	Authentic taste. Balanced blend of tarragon, rosemary and lavender, with high color stability.
Verwendung: ideal für die südfranzösische Küche	Uso: ideale per la cucina del sud della Francia	Utilisation : idéales pour la cuisine provençale	Use: ideal for Southern French cuisine
Art.-Nr. 108881 VP AT 1200 100 g > 24			



Majoran	Maggiorana	Marjolaine	Marjoram
Würzig frisch im Geschmack, perfekt zum Finishen geeignet, mit hoher Farbstabilität.	Dal gusto speziato e fresco, perfetto per la rinfinitura, con elevata tenuta del colore.	Gout frais et relevé, donne aux plats une touche finale, grande stabilité de la couleur.	Spicy and fresh taste, perfect for finishing, with a high level of color stability.
Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpf, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	Utilisation : idéale pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes	Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes, as well as vegetables
Art.-Nr. 108770 VP AT 1200 60 g > 24	Art.-Nr. 153357 VP MB 7900 250 g > 24		



Oregano	Origano	Origan	Oregano
Charakteristisch kräftig im Geschmack, authentisch mediterran, mit hoher Farbstabilität.	Dal gusto particolarmente deciso, autenticamente mediterraneo, con elevata tenuta del colore.	Gout plutôt prononcé caractéristique, typique de la Méditerranée, grande stabilité de la couleur.	Characteristically strong in taste, authentic Mediterranean, with a high level of color stability.
Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpf, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	Utilisation : idéal pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes	Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes, as well as vegetables
Art.-Nr. 108827 VP AT 1200 65 g > 24			



Petersilie	Prezzemolo	Persil	Parsley
Frisch im Geschmack mit dezentter Pfeffernote, fein geschnitten, mit hoher Farbstabilität.	Dal gusto fresco con una delicata nota pepata, finemente tritato, con elevata tenuta del colore.	Gout frais avec une légère note poivrée, finement ciselé, grande stabilité de la couleur.	Fresh in taste with a subtle hint of pepper, finely cut, with a high level of color stability.
Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen, Fisch, Pilze sowie Gemüse	Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse, pesce, funghi e verdure	Utilisation : idéal pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces, les poissons, les champignons et les légumes	Use: ideal for spreads, salads, soups, sauces, fish, mushrooms, as well as vegetables
Art.-Nr. 278484 VP AT 1200 60 g > 24	Art.-Nr. 153361 VP MB 7900 200 g > 24		



Rosmarin	Rosmarino	Romarin	Rosemary
Würzig im Geschmack, mit hoher Farbstabilität beim Mitgaren und Mithalten.	Dal gusto speziato, elevata tenuta del colore in caso di cottura e arrosto.	Gout relevé, grande stabilité de la couleur à la cuisson.	Spicy in taste, with a high level of color stability during cooking and searing.
Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse	Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure	Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes	Use: ideal for soups, sauces, meat, mushrooms, as well as vegetables
Art.-Nr. 208756 VP AT 1200 140 g > 24			

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging **Ø** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box

KRÄUTER GEFRIERGETROCKNET | ERBE LIOFILIZZATE HERBES LYOPHILISÉES | HERBS FREEZE-DRIED

Salatkräuter-Mix	Miscela di erbe per l'insalata	Mélange de fines herbes pour la Salade	Salad herbs mix
Kräftig im Geschmack. Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität.	Dal gusto deciso. Prezzemolo, erba cipollina, cipolla e aglio in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore.	Goût plutôt prononcé. Mélange équilibré de persil, de ciboulette, d'oignon et d'ail, grande stabilité de la couleur.	Strong taste. Parsley, chives, onion and garlic in a balanced composition, with a high level of color stability.
Verwendung: ideal für Marinaden, Dressings, Aufstriche, Suppen sowie Saucen	Uso: ideale per marinade, condimenti, creme spalmabili, zuppe e salse	Utilisation : idéal pour les marinades, les vinaigrettes, les tartinades, les potages ainsi que les sauces	Use: ideal for marinades, dressings, spreads, soups and sauces

Salbei	Salvia	Sauge	Sage
Frisch im Geschmack, gleichmäßig geschnitten, mit hoher Farbstabilität.	Dal gusto fresco, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore.	Goût frais, uniformément ciselée, grande stabilité de la couleur.	Fresh taste, evenly cut, with a high level of color stability.
Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Nudel- und Gemüsegerichte	Uso: ideale per zuppe, salse, carni nonché piatti a base di pasta e verdure	Utilisation : idéale pour les potages, les sauces, la viande, ainsi que les plats de pâtes et de légumes	Use: ideal for soups, sauces, meat, pasta, and vegetable dishes

Schnittlauch	Erba cipollina	Ciboulette	Chives
Die intensive Würkraft von frischem Schnittlauch, in gleichmäßiger Form, mit hoher Farbstabilität.	La piena forza aromatica dell'erba cipollina fresca, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore.	Pouvoir d'assaisonnement intense de la ciboulette fraîche, uniformément ciselée, grande stabilité de la couleur.	The intense seasoning power of fresh chives, in a uniform form, with a high level of color stability.
Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen sowie Gemüse	Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse e verdure	Utilisation : idéale pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces et les légumes	Use: ideal for spreads, salads, soups, sauces, as well as vegetables
Art.-Nr. 214135 VP AT 1200 40 g > 24	Art.-Nr. 153471 VP MB 7900 150 g > 24		

Thymian	Timo	Thym	Thyme
Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und hoher Farbstabilität.	Dal gusto aromatico, fresco e intenso, con una buona struttura delle foglie ed elevata tenuta del colore.	Goût aromatique, frais et intense, belle structure des feuilles et grande stabilité de la couleur.	Aromatic, fresh and intense taste, with a beautiful leaf structure and a high level of color stability.
Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse	Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure	Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes	Use: ideal for soups, sauces, meat, mushrooms, as well as vegetables

Art.-Nr. 108809 VP AT 1200 Ø 75 g > 24
--

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging **Ø** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box



GROSSGEBINDE KRÄUTER GEFRIERGETROCKNET | GRANDI CONTENITORI ERBE LIOFILIZZATE | GRANDS CONTENEURS HERBES LYOPHILISÉES LARGE CONTAINERS HERBS FREEZE-DRIED



Majoran	Maggiorana	Marjolaine	Marjoram
Würzig frisch im Geschmack, perfekt zum Finishen geeignet, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Dal gusto speziato e fresco, perfetto per la rifinitura, con elevata tenuta del colore. Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	Goût frais et relevé, donne aux plats une touche finale, grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéale pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes	Spicy and fresh taste, perfect for finishing, with a high level of color stability. Use: ideal for soups, stews, braised dishes, pulses and vegetables

Art.-Nr. 153357 VP MB 7900 250 g > 24



Petersilie	Prezzemolo	Persil	Parsley
Frisch im Geschmack mit dezenter Pfeffernote, fein geschnitten, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen, Fisch, Pilze sowie Gemüse	Dal gusto fresco con una delicata nota pepata, finemente tritato, con elevata tenuta del colore. Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse, pesce, funghi e verdure	Goût frais avec une légère note poivrée, finement ciselé, grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéal pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces, les poissons, les champignons et les légumes	Fresh taste with a subtle hint of pepper, finely cut, with a high level of color stability. Use: ideal for spreads, salads, soups, sauces, fish, mushrooms, as well as vegetables

Art.-Nr. 153361 VP MB 7900 200 g > 24



Schnittlauch	Erba cipollina	Ciboulette	Chives
Die intensive Würzkraft von frischem Schnittlauch, in gleichmäßiger Form, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen sowie Gemüse	La piena forza aromatica dell'erba cipollina fresca, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore. Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse e verdure	Pouvoir d'assaisonnement intense de la ciboulette fraîche, uniformément ciselée, grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéale pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces et les légumes	The intense seasoning power of fresh chives, in a uniform form, with a high level of color stability. Use: ideal for spreads, salads, soups, sauces and vegetables

Art.-Nr. 153471 VP MB 7900 150 g > 24

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging
g = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
MB = Multi-Box



Beifuß	Artemisia	Armoise	Mugwort
Würzig im Geschmack. Der perfekte Begleiter für die deftige Küche. Verwendung: ideal für fettreiche Speisen, wie Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild sowie Fisch	Dal gusto speziato. L'accompagnamento ideale per la cucina saporita. Uso: ideale per preparazioni ricche di grassi, quali salse, carni, pollame, selvaggina e pesce	Goût relevé. La compagne idéale des plats rustiques. Utilisation : idéale pour les préparations riches comme les sauces, les viandes, les volailles, le gibier et les poissons	Spicy flavor. The perfect accompaniment to hearty cuisine. Use: ideal for fatty dishes such as sauces, meat, poultry, game and fish

Art.-Nr. 211525 VP AT 1200 150 g > 48



Bergkräuter	Erbe di montagna	Herbes de montagne	Alpine herbs
Kräuter-/Blütenmischung Erlesene Auswahl von Bergkräutern, aromatisch würzig in Geschmack und Duft.	Miscela di erbe e fiori Erbe di montagna selezionate, dal gusto e dal profumo aromatico e speziato.	Mélange d'herbes et fleurs Herbes de montagne sélectionnées avec soin, aux arômes épices.	Herb and blossom mixture Exquisite selection of mountain herbs, spicy in taste and aroma.

Art.-Nr. 232655 VP AT 470 50 g > 24



Bohnenkraut	Santoreggia	Sarrette	Savory
Kräftig im Geschmack, intensiv im Duft. Verwendung: ideal für fettreiche Speisen wie Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte sowie Getreide	Dal gusto deciso e profumo intenso. Uso: ideale per preparazioni ricche di grassi quali minestrone, spezzatini, legumi e cereali	Goût plutôt prononcé et parfum intense. Utilisation : idéale pour les plats riches comme les potées, les ragoûts, les légumes secs et les céréales	Strong taste, intense aroma. Use: ideal for fatty dishes such as stews, ragouts, pulses and cereals

Art.-Nr. 278485 VP AT 1200 220 g > 24



Dill	Aneto	Aneth	Dill
Ausschließlich Dillspitzen, in feinstter Struktur und erlesener Auswahl. Verwendung: ideal für Fisch, Marinaden, Salate sowie Gemüse	Esclusivamente le cime di aneto, raffinate e prescelte. Uso: ideale per pesce, marinade, insalate e verdure	Contient exclusivement des pointes d'aneth très fines sélectionnées avec soin. Utilisation : idéale pour les poissons, les marinades, les salades et les légumes	Exclusively dill tips, in the finest texture and exquisite selection. Use: ideal for fish, marinades, salads and vegetables

Art.-Nr. 221871 VP AT 1200 200 g > 24



Kräuter der Provence	Erbe della Provenza	Herbes de Provence	Herbs de Provence
Authentischer Geschmack. Estragon, Rosmarin und Lavendel in ausgewogener Zusammensetzung. Verwendung: ideal für die südfranzösische Küche	Dal gusto autentico. Dragoncello, rosmarino e lavanda in una composizione equilibrata. Uso: ideale per la cucina del sud della Francia	Goût authentique. Mélange équilibré d'estragon, de romarin et de lavande. Utilisation : idéal pour la cuisine provençale	Authentic taste. Balanced blend of tarragon, rosemary and lavender, with high color stability. Use: ideal for Southern French cuisine

Art.-Nr. 214144 VP AT 1200 220 g > 24



VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging
g = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED



Liebstöckel
Intensiv im Geschmack, Auswahl feinster Blätter.
Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Ragouts sowie Eintöpfe

Art.-Nr.	108767	VP	AT 1200	g	130 g	>	24
----------	--------	----	---------	---	-------	---	----



Majoran
Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse

Art.-Nr.	108771	VP	AT 1200	g	95 g	>	24
----------	--------	----	---------	---	------	---	----

Art.-Nr.	153355	VP	MB 7900	g	400 g	>	24
----------	--------	----	---------	---	-------	---	----



Minze
Aromatisch im Geschmack, milde, dezente Frische.
Verwendung: ideal für die orientalische Küche sowie diverse Süßspeisen

Art.-Nr.	300673	VP	AT 470	g	50 g	>	24
----------	--------	----	--------	---	------	---	----



Oregano
Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse

Art.-Nr.	286001	VP	AT 1200	g	110 g	>	24
----------	--------	----	---------	---	-------	---	----

Art.-Nr.	153358	VP	MB 7900	g	430 g	>	24
----------	--------	----	---------	---	-------	---	----



Thymian
Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack.
Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse

Art.-Nr.	271156	VP	AT 1200	g	250 g	>	24
----------	--------	----	---------	---	-------	---	----

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging g = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box

KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED



Wilde Kräuter
Kräuter-/Blütenmischung

Aromatischer Duft und intensiv im Geschmack, einzigartiges Farbenspiel, in ausgewogener Zusammensetzung.

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

Art.-Nr.	294274	VP	AT 470	g	60 g	>	24
----------	--------	----	--------	---	------	---	----

Erbe selvatiche
Miscela di erbe e fiori

Profumo aromatico e gusto intenso, uno straordinario gioco di colori in una composizione equilibrata.

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

Art.-Nr.	294274	VP	AT 470	g	60 g	>	24
----------	--------	----	--------	---	------	---	----

Herbes sauvages
Mélange d'herbes et fleurs

Parfum aromatique et goût intense, jeu chromatique exceptionnel, formant un mélange équilibré.

Utilisation: idéales pour les potages, les sauces, les tartinades, les vinaigrettes et les mélanges à base de beurre

Art.-Nr.	294274	VP	AT 470	g	60 g	>	24
----------	--------	----	--------	---	------	---	----

Wild herbs
Herb and blossom mixture

An aromatic fragrance and intense taste, a unique interplay of colors in a balanced composition.

Use: ideal for soups, sauces, spreads, dressings and butter blends

GROSSGEBINDE KRÄUTER GETROCKNET | GRANDI CONTENITORI ERBE ESSICATE GRANDS CONTENEURS HERBES SÉCHÉES | LARGE CONTAINERS HERBS DRIED

Majoran

Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse

Maggiorana

Dal gusto deciso, con una buona struttura delle foglie e dalla piena forza aromatica.

Verwendung: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure

Marjolaine

Goût plutôt prononcé, belle structure des feuilles, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation: idéale pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes

Marjoram

Strong taste, with a beautiful leaf structure and intense seasoning strength.

Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables



Oregano

Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse

Oregano

Dal gusto deciso, dalla piena forza aromatica.

Verwendung: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure

Origan

Goût plutôt prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation: idéal pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes

Oregano

Strong flavor, with intense seasoning strength.

Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables



Thymian

Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack.

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse

Timo

Dal gusto aromatico, fresco e intenso.

Verwendung: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure

Thym

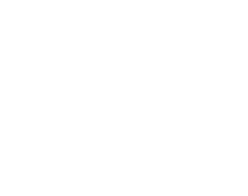
Goût aromatique, frais et intense.

Utilisation: idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes

Thyme

Aromatic, fresh and intense in taste.

Use: ideal for soups, sauces, meat, mushrooms and vegetables



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging g = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box



Anis
ganz

Süßlich-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie zum Einlegen von Obst

Art.-Nr. 108746 VP AT 1200

Anice
intero

Dal gusto dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve di frutta

Art.-Nr. 108746 VP AT 1200

Anis
entier

Goût légèrement sucré, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéal pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les fruits au sirop

Art.-Nr. 108746 VP AT 1200

Aniseed
whole

Sweet and aromatic flavor, with intense seasoning power.
Use: ideal for baked goods, sauces, pork and for marinating fruit

Art.-Nr. 108746 VP AT 1200

Chili-Fäden fein

Dezent scharf und fruchtig im Geschmack, gleichmäßig fein geschnitten, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum würzigen Dekorieren

Fili di peperoncino sottili

Dal gusto fruttato con una leggera nota piccante, finemente tritati in modo uniforme, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideali per decorare in modo saporito

Filaments de piment fort fins

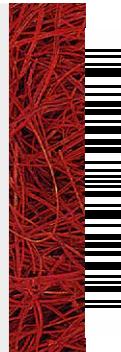
Goût fruité légèrement piquant, finement ciselés, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéalement utilisés pour assaisonner et décorer les plats

Chili threads fine

Subtly spicy and fruity in taste, finely sliced, with intense seasoning.

Use: ideal for spicy decoration



Cayennepfeffer
Chilis gemahlen

Fruchtig-scharf im Geschmack, mit garantiert gleichbleibendem Schärfe-grad und intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Art.-Nr. 195788 VP AT 470

Pepe di Cayenna
Peperoncino rosso macinato

Dal gusto fruttato e piccante, con grado di piccantezza costante garantito e piena forza aromatica.
Uso: ideale per insaporire e rifinire

Art.-Nr. 195788 VP AT 470

Poivre de Cayenne
Piments rouges moulus

Goût fruité relevé, niveau d'intensité constant garanti et pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale

Art.-Nr. 195788 VP AT 470

Cayenne pepper
Chilis ground

Fruity and spicy flavor, with guaranteed consistent spiciness and intense seasoning.
Use: ideal for seasoning and finishing

Art.-Nr. 195788 VP AT 470

Chili-Ringe scharf

Feurig-scharf und fruchtig im Geschmack, feiner Schnitt, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Einlegen, Mitkochen sowie würzigen Dekorieren

Anelli di peperoncino piccanti

Dal gusto fruttato con un'intensa nota piccante, finemente tritati, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideali per preparare conserve, cuocere e per decorare in modo speziato

Rondelles de piment fort

Goût relevé intense et fruité, finement ciselées, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéalement utilisées dans les marinades et pendant la cuisson, ainsi que pour assaisonner et décorer les plats

Chili rings spicy

Hot, spicy, fruity flavor, finely sliced, with intense seasoning action.

Use: ideal for marinating, cooking and spicy decoration



Chilis
ganz

Fruchtig-scharfe Birdseye-Chilis, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Einlegen und Mitkochen

Art.-Nr. 108934 VP AT 470

Peperoncino rosso
intero

Peperoncini Bird's eye frutti e piccanti, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideali per preparare conserve e cuocere

Art.-Nr. 108934 VP AT 470

Piments rouges
entiers

Piments oiseaux au goût fruité relevé, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéalement utilisés dans les marinades et pendant la cuisson

Art.-Nr. 108934 VP AT 470

Chilis
whole

Fruity, spicy bird's-eye chilis with intense seasoning.

Use: ideal for marinating and cooking

Fenchel ganz

Selektierte Qualität, leicht süßlicher Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Backwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch sowie Eintöpfen

Semi di finocchio interi

Qualità selezionata, gusto leggermente dolce, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideali per prodotti da forno, carni, pollame, pesce e minestrone

Fenouil

entier

Sélectionné pour sa qualité, goût légèrement sucré, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéal pour les pâtisseries, la viande, les volailles, les poissons et les potées

Fennel

whole

Selected quality, slightly sweet taste, with intense seasoning action.

Use: ideal for baked goods, meat, poultry, fish and stews



Chilis
geschrotet

Feurige Schärfe ganzer, verarbeiteter Schoten, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Einlegen und Mitkochen

Art.-Nr. 153343 VP AT 470

Peperoncino rosso
tritato

L'intensa nota piccante dei baccelli interi lavorati, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideali per preparare conserve e cuocere

Art.-Nr. 153343 VP AT 470

Piments rouges
concassés

Goût relevé intense de piments entiers concassés, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéalement utilisés dans les marinades et pendant la cuisson

Art.-Nr. 153343 VP AT 470

Chilis
coarsely ground

Fiery spiciness of whole, processed chilies, with intense seasoning action.

Use: ideal for marinating and cooking

Ingwer gemahlen

Gleichbleibend-typischer Geschmack, ausgewogene Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für die fernöstliche Küche, Suppen, Saucen sowie diverse Süßspeisen

Zenzero macinato

Dal gusto caratteristico e costante, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per la cucina dell'Estremo Oriente nonché per zuppe, salse e per varie ricette dolci

Gingembre moulu

Goût typique constant, mélange équilibré, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéal pour la cuisine de l'Extrême-Orient, les potages, les sauces et les desserts

Ginger ground

Consistently typical flavor, balanced composition, with intense seasoning action.

Use: ideal for Far Eastern cuisine, soups, sauces and various desserts



VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging **Ø** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES



Kardamom ganz	Cardamomo intero	Cardamome entière	Green cardamom whole
Charakteristischer Geschmack, mit leichter Eukalyptusnote und aromatischer Schärfe.	Dal gusto caratteristico, con una leggera nota di eucalipto, piccante e aromatico.	Gout plutôt prononcé de la graine de cardamome, pouvoir d'assaisonnement intense.	Distinctive taste, with a light eucalyptus note and aromatic sharpness.
Verwendung: ideal für Suppen, Ragouts sowie Reis- und Getreidespezialitäten	Uso: ideale per zuppe, spezzatini nonché specialità a base di riso e cereali	Utilisation : idéale pour les potages, les ragouts et les spécialités à base de riz et de céréales	Use: ideal for soups, ragouts, as well as rice and grain specialties

Art.-Nr. 213661 VP AT 470 200 g > 24



Kardamom gemahlen	Cardamomo macinato	Cardamome moulu	Cardamom ground
Kräftiger Geschmack, aus der Kardamomsaat, mit intensiver Würzkraft.	Dal gusto deciso, dal seme del cardamomo, dalla piena forza aromatica.	Gout plutôt prononcé de la graine de cardamome, au fort pouvoir d'assaisonnement.	Strong flavor, from cardamom seeds, with intense seasoning action.
Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Marinaden, Fleisch, Gemüse sowie Süß- und Backwaren	Uso: ideale per zuppe, salse, marinade, carni, verdura nonché per dolci e prodotti da forno	Utilisation : idéale pour les potages, les sauces, les marinades, la viande, les légumes, les pâtisseries et la confiserie	Use: ideal for soups, sauces, marinades, meat, vegetables, as well as confectionery and pastries

Art.-Nr. 257619 VP AT 470 250 g > 24



Knoblauch Granulat	Aglio granulare	Ail semoule	Garlic granules
Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft.	Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica.	Sélectionné pour sa qualité, finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense.	Selected quality, particularly finely ground, with intense seasoning action.
Verwendung: ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips	Uso: ideale per cuocere o per marinare e intingoli	Utilisation : idéal pendant la cuisson ainsi que pour les marinades et les dips	Use: ideal for cooking as well as marinades and dips

Art.-Nr. 271157 VP AT 1200 800 g > 24
Art.-Nr. 153348 VP MB 7900 3 kg > 24



Knoblauch Pulver	Aglio in polvere	Ail en poudre	Garlic powder
Selektierte Qualität, besonders fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft.	Qualità selezionata, macinato particolarmente fine, dalla piena forza aromatica.	Sélectionné pour sa qualité, très finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense.	Selected quality, particularly finely ground, with intense seasoning action.
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen sowie für Kaltanwendungen	Uso: ideale per insaporire e rifinire nonché per utilizzi a freddo	Utilisation : idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats, ainsi que pour une utilisation sur des plats froids	Use: ideal for seasoning and finishing as well as for cold applications

Art.-Nr. 108761 VP AT 1200 580 g > 24



Knoblauch Scheiben	Aglio a fette	Ail en rondelles	Garlic sliced
Selektierte Qualität, feiner Schnitt, mit intensiver Würzkraft.	Qualità selezionata, a fette sottili, dalla piena forza aromatica.	Sélectionné pour sa qualité, coupé finement, pouvoir d'assaisonnement intense.	Selected quality, finely sliced, with intense seasoning action.
Verwendung: ideal zum Mitkochen, leichtem Braten, Schmoren sowie Einlegen	Uso: ideale per cuocere, rosolare dolcemente, stufare e preparare conserve	Utilisation : idéalement utilisé pour les cuisssons à la casserole, au four ou à l'étouffée, ainsi que pour les marinades	Use: ideal for cooking, light roasting, braising and marinating

Art.-Nr. 108820 VP AT 1200 380 g > 36

Knofi Pur Knoblauchpaste • kräftig	Aglio puro pasta d'aglio • sapore intenso	Ail pur pâte d'ail • fort	Knofi Pur garlic paste • strong
Kräftiger Geschmack, überzeugt durch einfaches Handling, mit intensiver Würzkraft.	Dal gusto deciso, convincente per la massima praticità di utilizzo, dalla piena forza aromatica.	Goût plutôt prononcé, séduit par une prise en main des plus aisées, pouvoir d'assaisonnement intense.	Strong taste, impressive easy handling, with intense seasoning action.
Verwendung: ideal als Ersatz für frisch gepressten Knoblauch	Uso: ideale al posto dell'aglio fresco schiacciato	Utilisation : idéal pour remplacer de l'ail fraîchement pressé	Use: ideal as a replacement for freshly pressed garlic

Art.-Nr. 209891 VP SF 900 g > 24

Koriander ganz	Coriandolo in grani	Coriandre en grains	Coriander whole
Frische Zitrusnote, mit intensiver Würzkraft.	Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica.	Note de fraîcheur citronnée, pouvoir d'assaisonnement intense.	Fresh citrus flavor, with intense seasoning action.
Verwendung: ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelegtes	Uso: ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve	Utilisation : idéale pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les confits	Use: ideal for pastries, sauces, pork, as well as pickles

Art.-Nr. 221854 VP AT 470 160 g > 48

Koriander gemahlen	Coriandolo macinato	Coriandre moulu	Coriander ground
Frische Zitrusnote, mit intensiver Würzkraft.	Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica.	Note de fraîcheur citronnée, pouvoir d'assaisonnement intense.	Fresh citrus flavor, with intense seasoning action.
Verwendung: ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelegtes	Uso: ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve	Utilisation : idéale pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les confits	Use: ideal for pastries, sauces, pork, as well as pickles

Art.-Nr. 221859 VP AT 470 200 g > 24

Kreuzkümmel gemahlen	Cumino romano macinato	Cumin moulu	Cumin ground
Ausgeprägte Frische, mit intensiver Würzkraft.	Dal gusto particolarmente fresco, dalla piena forza aromatica.	Grande fraîcheur, pouvoir d'assaisonnement intense.	Pronounced freshness, with intense seasoning strength.
Verwendung: ideal für die orientalische und südamerikanische Küche	Uso: ideale per la cucina orientale e sudamericana	Utilisation : idéal pour la cuisine orientale et sud-américaine	Use: ideal for Oriental and South American cuisine

Art.-Nr. 221860 VP AT 470 250 g > 24

Kümmel ganz	Semi di cumino interi	Carvi en grains	Caraway whole
Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.	Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.	Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale.	Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.
Verwendung: ideal zum Braten und Einlegen	Uso: ideale per arrostiture e preparare conserve	Utilisation : idéal pour les plats cuits au four et les marinades	Use: ideal for roasting and marinating

Art.-Nr. 108763 VP AT 1200 600 g > 48
Art.-Nr. 153351 VP MB 7900 2,5 kg > 48

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES



GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES



Kümmel
gemahlen
Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Art.-Nr. 108765 VP AT 1200 600 g > 24

Semi di cumino
macinato
Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.
Uso: ideale per insaporire e rifinire

Art.-Nr. 111206 VP AT 1200 650 g > 36

Carvi
moulu
Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale.
Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale

Art.-Nr. 108768 VP AT 1200 60 g > 48

Art.-Nr. 153353 VP MB 7900 300 g > 48

Caraway
ground
Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.
Use: ideal for seasoning and finishing

Art.-Nr. 271153 VP AT 470 80 g > 48

Muskatblüte
gemahlen
Angenehm im Geschmack, mit intensiver Farb- und Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von Gemüse-, Pasta- sowie Getreidegerichten

Art.-Nr. 278486 VP AT 470 100 g > 24

Macis
macinato
Dal gusto gradevole, dalla piena forza cromatica e aromatica.
Uso: ideale per insaporire e rifinire piatti a base di verdure, pasta e cereali

Art.-Nr. 195785 VP AT 470 100 g > 48

Macis
moulu
Goût agréable, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats à base de légumes, de pâtes et de céréales

Art.-Nr. 214141 VP AT 470 100 g > 24

Mace
ground
Pleasant taste, with an intense color and seasoning strength.
Use: ideal for seasoning and finishing vegetable, pasta and cereal dishes

Art.-Nr. 214142 VP AT 1200 100 g > 24



Kümmel
geschrotet
Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.
Verwendung: ideal zum Braten, Einlegen sowie Abschmecken

Art.-Nr. 111206 VP AT 1200 650 g > 36

Semi di cumino
tritati
Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.
Uso: ideale per arrostire, preparare conserve e insaporire

Art.-Nr. 108765 VP AT 1200 600 g > 24

Carvi
concassé
Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale.
Utilisation : idéal pour les plats cuits au four, les marinades et les assaisonnements

Art.-Nr. 108768 VP AT 1200 60 g > 48

Caraway
crushed
Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.
Use: ideal for roasting, marinating and seasoning

Art.-Nr. 271153 VP AT 470 80 g > 48

Muskatnuss
ganz
Kräftig und angenehm im Geschmack, selektierte Qualität, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: frisch gemahlen ideal zum Abschmecken und Finishen

Art.-Nr. 278486 VP AT 470 100 g > 24

Noce moscata
intera
Dal gusto deciso e piacevole, qualità selezionata, dalla piena forza aromatica.
Uso: macinata fresca ideale per insaporire e rifinire

Art.-Nr. 195785 VP AT 470 100 g > 48

Noix de muscade
entiere
Goût prononcé et agréable, sélectionnée pour sa qualité, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéalement utilisée fraîchement moulin pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale

Art.-Nr. 214141 VP AT 470 100 g > 24

Nutmeg
whole
Strong and pleasant taste, select quality, with intense seasoning strength.
Use: freshly ground, ideal for seasoning and rounding off dishes

Art.-Nr. 214142 VP AT 1200 100 g > 24



Lorbeerblätter
ganz
Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts

Art.-Nr. 108768 VP AT 1200 60 g > 48

Foglie d'alloro
intero
Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideale per stufati, zuppe, salse e spezzatini

Art.-Nr. 153353 VP MB 7900 300 g > 48

Laurier en feuilles
entières
Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragoûts

Art.-Nr. 108768 VP AT 1200 60 g > 48

Bay leaves
whole
Hand-picked and air-dried, with intense seasoning strength.
Use: ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts

Art.-Nr. 271153 VP AT 470 80 g > 48

Muskatnuss
gemahlen
Kräftig und angenehm im Geschmack, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Art.-Nr. 214141 VP AT 470 100 g > 24

Noce moscata
macinata
Dal gusto deciso e piacevole, macinata fine, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideale per insaporire e rifinire

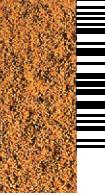
Art.-Nr. 214142 VP AT 1200 100 g > 24

Noix de muscade
moulu
Goût prononcé et agréable, finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéale pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale

Art.-Nr. 214141 VP AT 470 100 g > 24

Nutmeg
ground
Strong and pleasant taste, finely ground, with intense seasoning strength.
Use: ideal for seasoning and finishing

Art.-Nr. 214142 VP AT 1200 100 g > 24



Mohn
ganz
Zart-fruchtig im Geschmack, aus der Blaumohnsaat, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal für Süßspeisen, Backwaren sowie als Dekorelement im pikanten Bereich

Art.-Nr. 168756 VP AT 1200 700 g > 15

Semi di papavero
interi
Dal gusto delicato e fruttato, dal seme del papavero azzurro, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideali per ricette dolci, prodotti da forno o come elemento decorativo nei piatti piccanti

Art.-Nr. 108768 VP AT 1200 700 g > 15

Pavot
entier
Goût doux et fruité de la graine de pavot, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéal pour les desserts, les pâtisseries et en élément de décor sur les plats relevés

Art.-Nr. 271153 VP AT 470 80 g > 48

Poppy seeds
whole
Delicate fruity flavor, from blue poppy seeds, with intense seasoning strength.
Use: ideal for desserts, pastries, as well as a finishing decorative element to dishes

Art.-Nr. 271153 VP AT 470 80 g > 48

Nelken
ganz
Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke

Art.-Nr. 111286 VP AT 470 200 g > 48

Chiodi di garofano
interi
Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideale per cuocere e per marinare piatti dolci e piccanti, nonché per bevande calde

Art.-Nr. 108777 VP AT 470 230 g > 24

Clous de girofle
entiers
Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéalement utilisés pendant la cuisson, pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes

Art.-Nr. 214141 VP AT 470 240 g > 24

Cloves
whole
Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength.
Use: ideal for cooking, pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages

Art.-Nr. 214142 VP AT 1200 550 g > 24



Muskatblüte
ganz
Angenehm im Geschmack, mit intensiver Farb- und Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Mitkochen in Suppen, Saucen sowie Eintöpfen

Art.-Nr. 271153 VP AT 470 80 g > 48

Macis
intero
Dal gusto gradevole, dalla piena forza cromatica e aromatica.
Uso: ideale da cuocere nelle zuppe, nelle salse e nei minestroni

Art.-Nr. 108768 VP AT 1200 80 g > 48

Macis
entier
Goût agréable, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson des potages, des sauces et des potées

Art.-Nr. 108768 VP AT 1200 80 g > 48

Mace
whole
Pleasant taste, with an intense colour and seasoning strength.
Use: ideal for cooking in soups, sauces and stews

Art.-Nr. 271153 VP AT 470 80 g > 48

Nelken
gemahlen
Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Abschmecken von Saucen, Suppen und Teigen in der süßen und würzigen Küche

Art.-Nr. 108777 VP AT 470 230 g > 24

Chiodi di garofano
macinati
Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideali per insaporire salse, zuppe e impasti nella cucina dolce e speziata

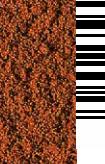
Art.-Nr. 214141 VP AT 470 240 g > 24

Clous de girofle
moulus
Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéalement utilisés pour assaisonner et apporter une touche finale aux salsas, aux potajes ainsi qu'aux plats sucrés et épicés

Art.-Nr. 214142 VP AT 1200 550 g > 24

Cloves
ground
Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength.
Use: ideal for seasoning sauces, soups and doughs in sweet and spicy cuisine

Art.-Nr. 214143 VP AT 1200 550 g > 24



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging **Ø** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES


Paprika Rubino
delikatess

Sonnengereift, volles Aroma, mit intensiver Farb- und Würzkraft.

Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbintensität und fruchtiger Paprikanote

Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	g	250 g	>	24
Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	g	600 g	>	24
Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	g	2,5 kg	>	24
Art.-Nr.	108782	VP	E	g	5 kg	>	18
Art.-Nr.	111217	VP	E	g	10 kg	>	18

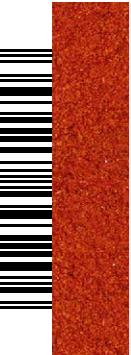

Paprika

edelsüß

Sonnengereift und süß-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für alle Paprika-gerichte mit klassischer Paprikanote

Art.-Nr.	111215	VP	AT 1200	g	600 g	>	24
Art.-Nr.	111218	VP	E	g	5 kg	>	18


Paprika

geräuchert

Aromatisch-fruchtig und schonend geräuchert, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Paprikagerichte wo eine feine Rauchnote erwünscht ist

Art.-Nr.	204093	VP	AT 470	g	270 g	>	18
----------	--------	----	--------	---	-------	---	----


Paprika

scharf

Aromatisch-scharf, mit standardisiertem Schärfegehalt und intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit ausgewogener Schärfe

Art.-Nr.	152156	VP	AT 470	g	260 g	>	24
----------	--------	----	--------	---	-------	---	----


Pfeffer bunt

ganz

Aromatisch-scharf, in ausgewogener Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichte

Art.-Nr.	195783	VP	AT 1200	g	550 g	>	48
----------	--------	----	---------	---	-------	---	----

Paprika Rubino
delicata

Maturato al sole, aroma intenso, dalla piena forza cromatica e aromatica.

Uso: ideale per ricette a base di paprica con elevata intensità cromatica e nota fruttata

Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	g	250 g	>	24
Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	g	600 g	>	24
Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	g	2,5 kg	>	24
Art.-Nr.	108782	VP	E	g	5 kg	>	18
Art.-Nr.	111217	VP	E	g	10 kg	>	18

Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	g	250 g	>	24
Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	g	600 g	>	24
Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	g	2,5 kg	>	24
Art.-Nr.	108782	VP	E	g	5 kg	>	18
Art.-Nr.	111217	VP	E	g	10 kg	>	18

Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	g	250 g	>	24
Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	g	600 g	>	24
Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	g	2,5 kg	>	24
Art.-Nr.	108782	VP	E	g	5 kg	>	18
Art.-Nr.	111217	VP	E	g	10 kg	>	18

Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	g	250 g	>	24
Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	g	600 g	>	24
Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	g	2,5 kg	>	24
Art.-Nr.	108782	VP	E	g	5 kg	>	18
Art.-Nr.	111217	VP	E	g	10 kg	>	18

Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	g	250 g	>	24
Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	g	600 g	>	24
Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	g	2,5 kg	>	24
Art.-Nr.	108782	VP	E	g	5 kg	>	18
Art.-Nr.	111217	VP	E	g	10 kg	>	18

Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	g	250 g	>	24
Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	g	600 g	>	24
Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	g	2,5 kg	>	24
Art.-Nr.	108782	VP	E	g	5 kg	>	18
Art.-Nr.	111217	VP	E	g	10 kg	>	18

Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	g	250 g	>	24
Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	g	600 g	>	24
Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	g	2,5 kg	>	24
Art.-Nr.	108782	VP	E	g	5 kg	>	18
Art.-Nr.	111217	VP	E	g	10 kg	>	18

Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	g
----------	--------	----	--------	---

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES



Pfeffer schwarz
geschrotet
Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Pepe nero
tritato
Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica.

Utilisation : idéale pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative

Poivre noir
concassé
Trié à la main, saveur épicee et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense.

Use: ideal for seasoning and decorative rounding off dishes

Pepper black
crushed
Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength.

Utilisation : ideal for seasoning and decorative rounding off dishes

Pfeffer schwarz
grob gemahlen
Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Pepe nero
macinato grosso
Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica.

Utilisation : idéale pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale

Poivre noir
grossièrement moulu
Trié à la main, saveur épicee et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense.

Use: ideal for seasoning and rounding off dishes

Pepper black
coarsely ground
Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength.

Utilisation : ideal for seasoning and rounding off dishes

Pfeffer weiß
ganz
Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichten

Pepe bianco
in grani
Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.

Utilisation : idéale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati

Poivre blanc
en grains
Trié à la main, saveur épicee et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense.

Use: ideal for spice grinders and for cooking ragouts and casseroles

Pepper white
whole
Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength.

Utilisation : idéal pour les moulins et pour la cuisson des ragoûts et des plats cuits à l'étouffée

Pfeffer weiß
gemahlen
Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Pepe bianco
macinato
Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.

Utilisation : idéale per assaisonner les plats et leur apporter une touche finale

Poivre blanc
moulu
Trié à la main, saveur épicee et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense.

Use: ideal for seasoning and rounding off dishes

Pepper white
ground
Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength.

Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale

Piment
ganz
Würzig-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch

Pimento
in grani
Dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica.

Utilisation : idéale per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penna, zuppe, salse e carni

Piment de la Jamaïque
en grains
Saveur sucrée et épicee, au fort pouvoir d'assaisonnement.

Use: ideal for pastries, game, wild fowl, soups, sauces, as well as meat

Allspice
whole
Spicy and sweet flavor, with intense seasoning power.

Utilisation : idéal pour les pâtisseries, le gibier et le gibier à plumes, les potages, les sauces et la viande

Art.-Nr. 108793 **VP** AT 1200 **g** 515 g > 36

Art.-Nr. 285996 **VP** AT 1200 **g** 580 g > 24

Art.-Nr. 108794 **VP** AT 1200 **g** 735 g > 48

Art.-Nr. 234668 **VP** AT 1200 **g** 720 g > 24

Art.-Nr. 153365 **VP** MB 7900 **g** 2,7 kg > 24

Art.-Nr. 108798 **VP** AT 470 **g** 180 g > 48

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging **g** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe **D** = Dose, barattolo, boîte, can **MB** = Multi-Box

Piment
gemahlen
Würzig-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch

Art.-Nr. 257627 **VP** AT 470 **g** 230 g > 24

Pinienkerne
geschält
Nussig-mild im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für die mediterrane Küche sowie diverse Süßspeisen

Pinoli
sgusciati
Dal gusto delicato di nocciola, dalla piena forza aromatica.

Use: ideali per la cucina mediterranea e per varie ricette dolci

Pignons
décortiqués
Léger goût de noix, au fort pouvoir d'assaisonnement.

Utilisation : idéalement utilisés pour la cuisine méditerranéenne et les desserts

Pistazien ^H
geschält
Handverlesen, fruchtig-nussig, in gleichmäßiger Größe, mit intensiver Farb- und Würzkraft.

Verwendung: ideal für Salate, Fleisch, Wild, Wildgeflügel, Reis- und Nudelgerichte sowie diverse Süßspeisen

Pistacchi ^H
sgusciati
Da frutti selezionati a mano, con una nota fruttata di nocciola, di dimensioni omogenee, dalla piena forza cromatica e aromatica.

Use: idéales pour les salades, la viande, le gibier et le gibier à plumes, les plats à base de riz et de pâtes et les desserts

Pistaches ^H
décorées
Triées à la main, goût de noix, de taille homogène, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéales pour les salades, la viande, le gibier et le gibier à plumes, les plats à base de riz et de pâtes et les desserts

Rosa Pfeffer
getrocknet • ganz
Typisch-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Mitkochen und dekorativen Finishen

Pepe rosa
essiccato • in grani
Dal gusto caratteristico aromatico, dalla piena forza aromatica.

Use: ideale per cuocere e rifinire in modo decorativo

Poivre rose
séché • en grains
Goût aromatique caractéristique, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson et pour apporter une touche finale aux plats

Safran Fäden
Top-Qualität
Handverlesen, mit intensiver Farb- und Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Mitkochen in Reis- und Fischgerichten

Fili di zafferano
Qualità eccellente
Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica.

Use: ideale da cuocere nei piatti a base di riso e pesce

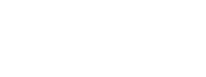
Safran filaments
Qualité supérieure
Trié à la main, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson des plats à base de riz et de poisson

Art.-Nr. 108804 **VP** B **g** 4x1 g > 36

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging **g** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe **D** = Dose, barattolo, boîte, can **MB** = Multi-Box

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES



GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES



Safran
gemahlen • Top-Qualität
Handverlesen, mit intensiver Farb- und Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von Reis- und Fischgerichten

Zafferano
in polvere • Qualità eccellente
Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica.

Safran
en poudre • Qualité supérieure
Trié à la main, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.

Saffron
ground • Top quality
Selected by hand, with intense color and seasoning power.

Utilisation : idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats à base de riz et de poisson

Use: ideal for seasoning and finishing rice and fish dishes

Art.-Nr.	108894	VP	B	g	4x1 g	>	36
----------	--------	----	---	---	-------	---	----



Senfkörner M
ganz
Aromatisch-scharf im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Salate, Marinaden und Fleisch sowie Gemüse

Semi di senape M
in grani
Dal gusto piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideali per zuppe, salse, insalate, marinate, carni e verdure

Graines de moutarde M
entières
Arômes épices, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéales pour les potages, les sauces, les salades, les marinades, la viande et les légumes

Mustard seeds M
whole
Aromatic and hot flavor, with intense seasoning strength.

Use: ideal for soups, sauces, salads, marinades, meat, as well as vegetables

Art.-Nr.	151768	VP	AT 470	g	380 g	>	48
----------	--------	----	--------	---	-------	---	----



Sesam geschält N
ganz
Zart-nussig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Dekorieren in der süßen und pikanten Küche

Semi di sesamo sgusciati N
interi
Dal gusto delicato di nocciola, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante

Sésame décortiqué N
en grains
Léger goût de noix, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéal pour la décoration des plats sucrés et épicés

Sesame seeds N
shelled
whole
Delicate, nutty flavor, with intense seasoning strength.

Use: ideal for decorating sweet and savory dishes

Art.-Nr.	168757	VP	AT 470	g	290 g	>	15
----------	--------	----	--------	---	-------	---	----



Sesam schwarz N
ganz
Erdig-nussig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Dekorieren in der süßen und pikanten Küche

Semi di sesamo nero N
interi
Dal gusto terroso di nocciola, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante

Sésame noir N
en grains
Goût de noix rustique, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéal pour la décoration des plats sucrés et épicés

Sesame black N
whole
Earthy-nutty flavor with intense seasoning strength.

Use: ideal for decorating sweet and savory dishes

Art.-Nr.	203748	VP	AT 470	g	300 g	>	15
----------	--------	----	--------	---	-------	---	----



Sternanis
ganz
Handverlesen, angenehm-süß, kerbel- und anisartig, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke

Anice stellato
intero
Da frutti selezionati a mano, dal gusto dolce e gradevole, simile al cerfolio e all'anice, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideale per cuocere e per preparare conserve con cibi dolci e piccanti, nonché per bevande calde

Anis étoilé
entier
Trié à la main, agréable goût sucré de cerfeuil et d'anis, pouvoir d'assaisonnement intense.
Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson et pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes

Star anise
whole
Hand-picked, pleasantly sweet, chervil and aniseed taste, with intense seasoning strength.

Use: ideal for the cooking and pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages

Art.-Nr.	108832	VP	AT 470	g	95 g	>	48
----------	--------	----	--------	---	------	---	----

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging g = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe B = Blister

Tomatenflocken*
Tomatenmark • getrocknet

Aromatisch-süß im Geschmack, dekorativ, mit intensiver Würzkraft.
Verwendung: ideal als Dekorelement in der würzigen und pikanten Küche

Fiocchi di pomodoro*
Pasta di pomodoro • essiccati

Dal gusto aromatico e dolce, decorativi, dalla piena forza aromatica.
Uso: ideali come elemento decorativo nella cucina speziata e piccante

Flocons de tomate*
Pâte de tomate • séchée

Savoir sucrée, éléments décoratifs, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéalement utilisés comme éléments de décoration pour les plats épicés

Tomato flakes*
Tomato paste • dried

Aromatic and sweet in taste, decorative, with intense seasoning strength.

Use: ideal as a decorative element in aromatic and spicy dishes



Wacholderbeeren
ganz

Bacche di ginepro
in grani

Baies de genièvre
en grains

Juniper berries
whole

Extragroße, handgeerntete Beeren, mit intensiver Würzkraft.

Bacche di grandi dimensioni raccolte a mano, dalla piena forza aromatica.
Verwendung: ideal zum Mitkochen, Ansetzen sowie Marinieren in der würzigen Küche

Uso: ideale per cuocere, accompagnare e marinare ricette speziate

Baies de très grande taille cueillies à la main, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéalement utilisées pendant la cuisson, dans les préparations ainsi que pour les marinades de la cuisine épicée



Zimt
ganz

Cannella
bastoncini

Cannelle
en bâtons

Cinnamon
whole

Handverlesen, süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Mitkochen in der süßen und würzigen Küche

Uso: ideale da cuocere nelle ricette dolci e speziate

Triée à la main, arômes sucrés, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéalement utilisée pendant la cuisson pour les plats sucrés et épicés



Zimt
gemahlen

Cannella
in polvere

Cannelle
en poudre

Cinnamon
ground

Süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen in der süßen und würzigen Küche

Uso: ideale per insaporire e rifinire ricette dolci e speziate

Sweet and aromatic, with intense seasoning power.

Utilisation : idéale pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats sucrés et épicés



Zwiebel
Granulat

Cipolla
granulare

Oignon
semoule

Onion
granules

Süßlich-aromatisch, fein vermahlen und leicht scharf im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Mitkochen und Abschmecken in der würzigen Küche

Uso: ideale per cuocere e insaporire ricette speziate

Dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.

Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson ainsi que pour assaisonner les plats épicés



Art.-Nr.

Art.-Nr.

Art.-Nr.

Art.-Nr.

Art.-Nr.

Art.-Nr.

VP

VP

VP

VP

VP

AT 470

AT 1200

AT 1200

AT 1200

AT 1200

AT 1200

g

g

g

g

g

>

>

>

>

>

>

GROSSGEBINDE GEWÜRZE | GRANDI CONTENITORI SPEZIE GRANDS CONTENEURS ÉPICES | LARGE CONTAINERS SPICES

	Knoblauch Granulat Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft.	Aglio granulare Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica.	Ail semoule Sélectionné pour sa qualité, finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense.	Garlic granules Selected quality, finely ground, with intense seasoning action.
	Verwendung: ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips	Uso: ideale per cuocere o per marinare e intingoli	Utilisation : idéal pendant la cuisson ainsi que pour les marinades et les dips	Use: ideal for cooking as well as marinades and dips
	Art.-Nr. 153348	VP	MB 7900	g 3 kg > 24

	Kümmel ganz Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.	Semi di cumino interi Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.	Carvi en grains Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale.	Caraway whole Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.
	Verwendung: ideal zum Braten und Einlegen	Uso: ideale per arrostire e preparare conserve	Utilisation : idéal pour les plats cuits au four et les marinades	Use: ideal for roasting and marinating
	Art.-Nr. 153351	VP	MB 7900	g 2,5 kg > 48

	Lorbeerblätter ganz Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft.	Foglie d'alloro intero Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica.	Laurier en feuilles entières Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense.	Bay leaves whole Hand-picked and air-dried, with intense seasoning strength.
	Verwendung: ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts	Uso: ideale per stufati, zuppe, salse e spezzatini	Utilisation : idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragoûts	Use: ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts
	Art.-Nr. 153353	VP	MB 7900	g 300 g > 48

	Paprika Rubino delikatess Sonnengereift, volles Aroma, mit intensiver Farb- und Würzkraft.	Paprika Rubino delicata Maturati al sole, aroma intenso, dalla piena forza cromatica e aromatica.	Paprika Rubino détachées Mûri au soleil, développe tout son arôme, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.	Paprika rubino delicatess Sun-ripened, full-bodied aroma, with an intense color and seasoning strength.
	Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbhintensität und fruchtiger Paprikanote	Uso: ideale per ricette a base di paprica con elevata intensità cromatica e nota fruttata	Utilisation : idéalement utilisé dans la préparation de plats à base de paprika, grande intensité de couleur et note fruitée de paprika	Use: ideal for bell pepper dishes with high color intensity and a fruity touch of paprika
	Art.-Nr. 153359	VP	MB 7900	g 2,5 kg > 24
	Art.-Nr. 108782	VP	E	g 5 kg > 18
	Art.-Nr. 111217	VP	E	g 10 kg > 18

	Paprika edelsüß Sonnengereift und süß-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.	Paprica dolce Maturati al sole, fruttato dolce, dalla piena forza aromatica.	Paprika extra doux Mûri au soleil, aux arômes sucrés et fruités, pouvoir d'assaisonnement intense.	Paprika sweet Sun-ripened, sweet and fruity, with intense seasoning strength.
	Verwendung: ideal für alle Paprika-gerichte mit klassischer Paprikanote	Uso: ideale per piatti a base di paprica con classica nota piccante	Utilisation : idéal pour tous les plats à base de paprika avec une note classique de paprika	Use: ideal for all bell pepper dishes with a classic pepper touch
	Art.-Nr. 111218	VP	E	g 5 kg > 18

GROSSGEBINDE GEWÜRZE | GRANDI CONTENITORI SPEZIE GRANDS CONTENEURS ÉPICES | LARGE CONTAINERS SPICES

	Pfeffer schwarz ganz Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.	Pepe nero in grani Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica.	Poivre noir en grains Trié à la main, saveur épicee et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense.	Pepper black whole Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength.
	Verwendung: ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichten	Uso: ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati	Utilisation : idéal pour les moulins et pour la cuisson des ragoûts et des plats cuits à l'étouffée	Use: ideal for mills as well as for cooking in ragouts and stews
	Art.-Nr. 153362	VP	MB 7900	g 3 kg > 48

	Pfeffer schwarz gemahlen Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.	Pepe nero macinato Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica.	Poivre noir moulu Trié à la main, saveur épicee et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense.	Pepper black ground Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength.
	Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	Uso: ideale per insaporire e rifinire	Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	Use: ideal for seasoning and finishing
	Art.-Nr. 153363	VP	MB 7900	g 3 kg > 24

	Pfeffer weiß gemahlen Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.	Pepe bianco macinato Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.	Poivre blanc moulu Trié à la main, saveur épicee et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense.	Pepper white ground Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength.
	Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	Uso: ideale per insaporire e rifinire	Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	Use: ideal for seasoning and finishing
	Art.-Nr. 153365	VP	MB 7900	g 2,7 kg > 24

	Röstzwiebel geschnitten tritato Typisch-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.	Cipolle arrostite tritate Dal gusto caratteristico aromatico, dalla piena forza aromatica.	Oignons sautés en lames Goût aromatique caractéristique, pouvoir d'assaisonnement intense.	Roasted onion sliced Typically aromatic in flavor, with intense seasoning power.
	Verwendung: ideal für einfaches Mise-en-place	Uso: ideali per una mise en place estremamente semplice	Utilisation : idéalement utilisés pour une mise en place des plus simples	Use: ideal for the simplest mise-en-place
	Art.-Nr. 183861	VP	S	g 1 kg > 12
	Art.-Nr. 108803	VP	S	g 2,5 kg > 12

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging **g** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 E = Eimer, secchiello, seau, bucket MB = Multi-Box S = Sack, sacco, sac, bag

**SALZE | SALI
SEL | SALT**


Ursalz pur fein, unjodiert Naturbelassenes Bergsalz, aromatisch im Geschmack.	Sale rosa fino, non iodato Sale di montagna naturale, sapore aromatico.	Sel rose fin, non iodé Sel de montagne naturel, le goût aromatique.	Pink salt pure fine, non-iodised Natural mountain salt, aromatic in taste.
Art.-Nr. 152658 VP AT 1200 1350 g > 60	Art.-Nr. 152659 VP E 10 kg > 60		
Ursalz pur groß, unjodiert Naturbelassenes Bergsalz, aromatisch im Geschmack.	Sale rosa grosso, non iodato Sale di montagna naturale, sapore aromatico.	Sel rose gros, non iodé Sel de montagne naturel, le goût aromatique.	Pink salt pure coarse, non-iodised Natural mountain salt, aromatic in taste.
Art.-Nr. 152660 VP AT 1200 1400 g > 60			


**GROSSGEBINDE SALZE | GRANDI CONTENITORI SALI
GRANDS CONTENEURS SEL | LARGE CONTAINERS SALT**

Meersalz Flocken sonnengetrocknet, unjodiert Sonnengetrocknet, angenehm, mildes Aroma.	Fiocchi di sale marino essiccati al sole, non iodato Essiccati al sole, aroma gradevole e delicato.	Flocons de sel de mer séchés au soleil, non iodé Séchés au soleil, arôme doux et agréable.	Sea salt flakes sun-dried, non-iodized Sun-dried, pleasant, mild aroma.
Art.-Nr. 196155 VP AT 470 350 g > 48			



Salzblüten bunt Salzflocken mit Gewürzen Würziges Natursalz mit der Farbgebung von Kräutern und Gewürzen. Verwendung: ideal für Fisch, Krustentiere und Kalb sowie zum Finishen von vegetarischen Gerichten	Fior di sale colorato Fiocchi di sale con spezie Sale naturale speziato con il colore delle erbe e spezie.	Sel aux fleurs coloré Flocons de sel avec épices Sel naturel au goût relevé, délicatement teinté par les aromates et épices.	Salt flowers colored Salt flakes with spices Aromatic natural salt with the coloring of herbs and spices.
Art.-Nr. 294278 VP AT 470 550 g > 48			



Ursalz pur fein, unjodiert Naturbelassenes Bergsalz, aromatisch im Geschmack.	Sale rosa fino, non iodato Sale di montagna naturale, sapore aromatico.	Sel rose fin, non iodé Sel de montagne naturel, le goût aromatique.	Pink salt pure fine, non-iodised Natural mountain salt, aromatic in taste.
Art.-Nr. 152659 VP E 10 kg > 60			



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging **f** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket

**PILZE | FUNGHI
CHAMPIGNONS | MUSHROOMS**



Pilz-Aroma
Gewürzzubereitung

Kräftig im Geschmack, mit frischer Pfeffer- und Ingwernote, für ein intensives Pilz aroma.

Verwendung: ideal für alle Gerichte bei denen eine runde Pilznote gewünscht wird

Aroma di funghi
Preparato di spezie

Dal gusto deciso, con una fresca nota di pepe e zenzero per un intenso aroma di funghi.

Uso: ideale per tutte le ricette che richiedono una nota vellutata ai funghi.

Arôme Champignon
Préparation d'épices

Goût plutôt prononcé, avec des notes de poivre et de gingembre, pour un arôme intense de champignon.

Utilisation : idéal pour tous les plats auxquels on souhaite donner une note ronde de champignon

Mushroom flavoring
Spice preparation

Strong flavor with a fresh hint of pepper and ginger for an intense mushroom flavor.

Use: ideal for all dishes for which a well-rounded mushroom flavor is desired



Art.-Nr.

208225

VP

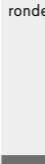
AT 470

g

200 g

>

24



Art.-Nr.

257631

VP

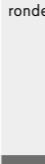
AT 470

g

55 g

>

36



Spitzmorcheln
getrocknet

Intensiv im Geschmack, handverlesene Auswahl ohne Stängel.

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch-, Wild-, Nudel- und Reisgerichte sowie Gemüse

Morchella
essiccati

Dal gusto intenso, selezionate a mano senza gambo.

Uso: ideale per zuppe, salse, piatti a base di carne, selvaggina, pasta e riso e per verdure

Morilles coniques
séché

Savoure intense, triées à la main, sans brin.

Utilisation : idéales pour les potages, les sauces et les plats à base de viande, de gibier, de pâtes et de riz ainsi que les légumes

Black morels
dried

Intense taste, hand-picked selection without stems.

Use: ideal for soups, sauces, meat, game, pasta and rice dishes, as well as for vegetables



Art.-Nr.

257631

VP

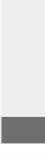
AT 470

g

55 g

>

36



Art.-Nr.

257631

VP

AT 470

g

55 g

>

36



Steinpilze
getrocknet • geschnitten

Charakteristisch, würzig, kräftig im Geschmack. Transportiert den echten Steinpilzgeschmack.

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch-, Wild-, Nudel- sowie Reisgerichte

Fungi porcini
essiccati • tagliati

Dal gusto caratteristico, speziato e deciso. Sprigiona il vero aroma dei funghi porcini.

Uso: ideale per zuppe, salse, piatti a base di carne, selvaggina, pasta e riso

Cèpes
séchés • émincés

Goût plutôt prononcé, épice, saveur caractéristique. Donne un véritable goût de cèpe.

Utilisation : idéalement utilisés pour les potages, les sauces, la viande, le gibier et les plats à base de pâtes et de riz

Porcino mushrooms
dried • sliced

Characteristic, spicy, strong taste. Conveys the real porcini taste.

Use: ideal for soups, sauces, meat, game, pasta and rice dishes



Art.-Nr.

195807

VP

AT 1200

g

130 g

>

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

36

Mühle Chili mit Keramik-Mahlwerk	Macinino Peperoncino rosso con meccanica in ceramica	Moulin Piment rouge avec broyeur en céramique	Chili mill with ceramic grinder

**MÜHLEN | MACININI
MOULINS | MILLS**
**MÜHLEN | MACININI
MOULINS | MILLS**

	Gewürzmühle Chili mit Keramik-Mahlwerk scharf, geschrotet	Macina spezie Peperoncino rosso con meccanica in ceramica piccante, tritato	Moulin à épices Piment rouge avec broyeur en céramique épicé, concassé	Spice mill Chili with ceramic grinder spicy, coarsely ground
	Geschmack: feurig-scharf und fruchtig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft	Sapore: gusto fruttato con un'intensa nota piccante, dalla piena forza aromatica	Goût : goût épicié intense et fruité, finement concassé, pouvoir d'assaisonnement intense	Taste: hot, spicy, fruity flavor with a robust seasoning action
	Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Use: ideal for seasoning and decorative finishing

	Gewürzmühle Pfeffer schwarz mit Keramik-Mahlwerk ganz	Macina spezie Pepe nero con meccanica in ceramica in grani	Moulin à épices Poivre noir avec broyeur en céramique en grains	Spice mill Black pepper whole
	Geschmack: handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft	Sapore: da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica	Goût : trié à la main, saveur épiceée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense	Taste: Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength
	Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Use: ideal for seasoning and decorative finishing

	Gewürzmühle Italia Style mit Keramik-Mahlwerk Kräutersalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Macina spezie Italia Style con meccanica in ceramica Sale alle erbe ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Moulin à épices Italia Style avec broyeur en céramique Sel aux herbes ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Spice mill Italia Style with ceramic grinder Herb salt ☀ ☀ ☀ ☀ ☀
	Geschmack: intensiv nach mediterranen Kräutern, fruchtige Tomatennote, dezent nach Knoblauch und Chili	Sapore: aroma intenso di erbe mediterranee, nota fruttata di pomodoro e delicata nota di aglio e peperoncino	Goût : goût intense d'herbes méditerranées avec une note fruitée de tomate et goût discret d'ail et de piment	Taste: intense Mediterranean herb flavor with a fruity tomato note and a subtle hint of garlic and chili
	Verwendung: ideal für Pasta, Pizza, Saucen, Salate und Aufstriche	Uso: ideale per pasta, pizza, salse, insalate e creme spalmabili	Utilisation : idéal pour les pâtes, les pizzas, les sauces, les salades et les pâtes à tartiner	Use: ideal for pasta, pizza, sauces, salads and spreads

	Gewürzmühle Rauchsalz-Mix mit Keramik-Mahlwerk Würzmoschung ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Macina spezie Miscela di sale affumicato con meccanica in ceramica Miscela aromatizzante ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Moulin à épices Mélange de sel fumé avec broyeur en céramique Mélange des condiments ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Spice mill Smoked salt mix with ceramic grinder Seasoning mix ☀ ☀ ☀ ☀ ☀
	Geschmack: intensiv nach Salz mit natürlichem Rauch und ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten	Sapore: sapore intenso di sale con affumicatura naturale e note equilibrate di pimento e pepe	Goût : intense goût salé avec de la fumée naturelle et des notes équilibrées de piment et de poivre	Taste: intense salt flavor with natural smoke and balanced notes of allspice and pepper
	Verwendung: ideal zum Finishen von Steaks, Fleisch, Fisch, Gemüse sowie sämtlichen würzigen Speisen, bei denen eine natürliche Rauchnote gewünscht ist	Uso: ideale per rifinire bistecche, carne, pesce, verdure e tutti i piatti salati in cui si desidera una nota affumicata naturale	Utilisation : idéal pour la finition des steaks, de la viande, du poisson, des légumes et de tous les plats épices pour lesquels une note de fumée naturelle est souhaitée	Use: ideal for finishing steaks, meat, fish, vegetables and all spicy dishes where a natural smoky note is desired

	Gewürzmühle Knoblauch-Salz mit Keramik-Mahlwerk Gewürzsalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Macina spezie Sale all'aglio con meccanica in ceramica Sale aromatico ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Moulin à épices Sel à l'ail avec broyeur en céramique Sel aromatique ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Spice mill Garlic salt with ceramic grinder Seasoning mix ☀ ☀ ☀ ☀ ☀
	Geschmack: intensiv kräftig nach Knoblauch, mit natürlichem Bärlauchnoten	Sapore: sapore intenso di aglio, con una nota naturale di aglio selvatico	Goût : goût intense d'ail, avec une note naturelle d'ail des ours	Taste: intensely strong garlic flavor, with a natural wild garlic note
	Verwendung: ideal zum Abschmecken von Fisch, Fleisch und Meeresfrüchte sowie für Pasta, Saucen, Salate und Aufstriche	Uso: ideale per insaporire pesce, carne e frutti di mare, ma anche per pasta, salse, insalate e creme spalmabili	Utilisation : idéal pour assaisonner le poisson, la viande et les fruits de mer ainsi que les pâtes, les sauces, les salades et les pâtes à tartiner	Use: ideal for seasoning fish, meat and seafood as well as for pasta, sauces, salads and spreads

	Gewürzmühle Steak Pfeffer mit Keramik-Mahlwerk Gewürzsalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Macina spezie Pepe per bistecche con meccanica in ceramica Sale aromatico ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Moulin à épices Poivre pour steak avec broyeur en céramique Sel aromatique ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Spice mill Steak pepper with ceramic grinder Seasoning salt ☀ ☀ ☀ ☀ ☀
	Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Paprika und Zwiebel, fein nach Tomate und Vanille	Sapore: dal sapore intenso di pepe, paprika e cipolla, delicato di pomodoro e vaniglia	Goût : fort de poivre, de paprika et d'oignon, fin de tomate et de vanille	Taste: strongly of pepper, paprika and onion, delicately of tomato and vanilla
	Verwendung: ideal zum Vollenden von Steaks und Carpaccios, auch für Vegetarische	Uso: ideale per insaporire bistecche e carpacci, così come per piatti vegetariani	Utilisation : idéal pour relever les steaks et les carpaccios, également pour les plats végétariens	Use: ideal for finishing steaks and carpaccios, as well as for vegetarian dishes

	Gewürzmühle Meersalz mit Keramik-Mahlwerk grob, unjodiert	Macina spezie Sale Marino con meccanica in ceramica grosso, non iodato	Moulin à épices Sel de mer avec broyeur en céramique gros, non iodé	Spice mill Sea salt coarse with ceramic grinder non-iodised
	Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Use: ideal for seasoning and decorative finishing

	Gewürzmühle Ursalz pur mit Keramik-Mahlwerk grob, unjodiert	Macina spezie Sale rosa con meccanica in ceramica grosso, non iodato	Moulin à épices Sel rose avec broyeur en céramique gros, non iodé	Spice mill Pink salt with ceramic grinder coarse, non-iodised
	Geschmack: naturbelassenes Bergsalz, aromatisch mild im Geschmack	Sapore: sale di montagna al naturale, dall'aroma delicato	Goût : sel de montagne naturel aromatique et doux	Taste: natural mountain salt with a mild, aromatic taste
	Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Use: ideal for seasoning and decorative finishing

	Gewürzmühle Pfeffer bunt mit Keramik-Mahlwerk ganz	Macina spezie Pepe arlecchino con meccanica in ceramica in grani	Moulin à épices Poivre varié avec broyeur en céramique en grains	Spice mill Mixed pepper with ceramic grinder whole
	Geschmack: aromatisch-scharf, in ausgewogener Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft	Sapore: dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica	Goût : mélange équilibré aux arômes épiciés, pouvoir d'assaisonnement intense	Taste: a balanced mix of aromatic and spicy, balanced composition, with intense flavor
	Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Use: ideal for seasoning and decorative finishing

	Gewürzmühle Wilde Kräuter mit Keramik-Mahlwerk Kräutersalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Macina spezie<br
---	---	----------------------------

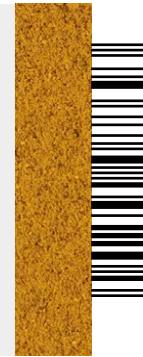
WOW



WOW!

Avocado Würzmischung, veggie inspiriert ☺	Avocado Miscela aromatizzante, d'ispirazione vegetariana ☺	Avocado Miscela aromatizzante, d'ispirazione vegetariana ☺	Avocado Seasoning mix, veggie inspiration ☺
Geschmack: ausgewogene Mischung mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam	Sapore: miscela armoniosa con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, rinfrescante nota di agrumi nonché sesamo dal sapore delicato di noci	Gout : mélange équilibré de tomates intensément fruitées, de piments stimulants, de notes d'agrumes rafraîchissantes et de sésame au délicat goût de noisette	Taste: balanced blend with intensely fruity tomato, stimulating chili, a refreshing citrus note and delicately nutty sesame seeds
Verwendung: ideal als Topping moderner Bowls, für Dips, Gemüse, Sushi, Fisch und Fleisch	Use: ideale come garnizione di bowl moderne, per intingoli, verdure, sushi, pesce e carne	Utilisation : idéal pour garnir les bols modernes, pour les dips, les légumes, les sushis, le poisson et la viande	Use: ideal as a topping for modern bowls, for dips, vegetables, sushi, fish and meat
Art.-Nr. 287713 VP Mini-AT 1 100 g > 24	Art.-Nr. 287382 VP Mini-AT 1 115 g > 24	Art.-Nr. 278390 VP Mini-AT 1 75 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24
Classic BBQ Gewürzsalz, amerikanisch inspiriert ☺	Classic BBQ Sale aromatico, d'ispirazione americana ☺	Classic BBQ Sel aromatique, inspiration américaine ☺	Classic BBQ Seasoning salt, american inspiration ☺
Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus kräftigen Gewürzen und feiner Kräuternote	Sapore: equilibrata interazione tra spezie intense e note aromatiche fini	Gout : mélange équilibré d'épices au goût puissant et de fines notes d'herbes aromatiques	Taste: balanced interplay of strong spices and fine herbs
Verwendung: für Fleisch, Fisch, Krustentiere, Gemüse und Kartoffelgerichte	Use: per carne, pesce, crostacei, verdure e piatti a base di patate	Utilisation : pour la viande, le poisson, les crustacés, les légumes et plats à base de pommes de terre	Use: for meat, fish, shellfish, vegetables and potato dishes
Art.-Nr. 287382 VP Mini-AT 1 115 g > 24	Art.-Nr. 278390 VP Mini-AT 1 75 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24
Curry Maharadscha Gewürzzubereitung, scharf indisches inspiriert ☺	Curry Maharadscha Preparato di spezie, piccante, d'ispirazione indiana ☺	Curry Maharadscha Préparation d'épices, inspiration indienne épiceée ☺	Curry Maharadscha Spice preparation, spicy indian inspiration ☺
Geschmack: authentisches Zusammenspiel aus dezent-scharfen und fruchtig-würzigen Zutaten, ausgewogen aromatisch	Sapore: combinazione autentica di ingredienti delicatamente piccanti e fruttati e speziati, aromaticamente bilanciata	Gout : mélange authentique d'ingrédients subtilement piquants et fruités, équilibrés et aromatiques	Taste: authentic interplay of spicy and fruity ingredients, balanced aromatic
Verwendung: für scharfes Curry, Suppen, gebratene Nudeln, gebratenen Reis, Dip-Saucen, Gemüse, Fleisch und Krustentiere	Use: per curry piccante, zuppe, pasta fritta, riso fritto, salsa dip, verdure, carne e crostacei	Utilisation : pour des currys, des soupes, des gratins de pâtes, du riz sauté, des sauces dip, des légumes, de la viande et des crustacés au goût épiceé	Use: for hot curries, soups, fried noodles, fried rice, dip sauces, vegetables, meat and shellfish
Art.-Nr. 278389 VP Mini-AT 1 65 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24
Curry Maharaní Kräuter- und Gewürzmischung, fruchtig indisches inspiriert ☺	Curry Maharaní Miscela di erbe e spezie, fruttato, d'ispirazione indiana ☺	Curry Maharaní Mélange d'herbes et d'épices, inspiration indienne fruitée ☺	Curry Maharaní Herb and spice mixture, fruity indian inspiration ☺
Geschmack: authentisches Zusammenspiel von kräftig-würzigen Zutaten, ausgewogen aromatisch	Sapore: autentica combinazione di ingredienti intensi, speziati, aromatici e bilanciati	Gout : mélange authentique d'ingrédients puissants, épices, équilibrés et aromatiques	Taste: authentic interplay of strong, spicy ingredients, balanced aromatic
Verwendung: für authentisch mildes Curry, Suppen, gebratene Nudeln, gebratenen Reis, Dip-Saucen, Gemüse und Fleisch	Use: per curry, zuppe, pasta fritta, riso fritto, salsa dip, verdure e carne	Utilisation : pour des currys, des soupes, des gratins de pâtes, du riz sauté, des sauces dip, des légumes et de la viande au goût doux et authentique	Use: ideal as a topping for modern bowls, for dips, vegetables, sushi, fish and meat
Art.-Nr. 278389 VP Mini-AT 1 65 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24
Fiesta Würzmischung, mexikanisch inspiriert ☺	Fiesta Miscela aromatizzante, d'ispirazione messicana ☺	Fiesta Mélange des condiments, inspiration mexicaine ☺	Fiesta Seasoning mix, mexican inspiration ☺
Geschmack: kräftig nach Chili und Paprika, angenehm nach Oregano und Kreuzkümmel	Sapore: intenso di peperoncino e paprica, gradevole nota di origano e cumino romano	Gout : fort goût de piment et de paprika, goût agréable d'origan et de cumin	Taste: strong taste of chili and paprika with a pleasant note of oregano and cumin
Verwendung: für die mexikanische Küche sowie Fleisch-, Gemüse- und Kartoffelgerichte	Use: per la cucina messicana e piatti a base di patate, verdure e carne	Utilisation : pour la cuisine mexicaine ainsi que les plats à base de viande, de légumes et de pommes de terre	Use: for Mexican cuisine as well as meat, vegetable and potato dishes
Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24	Art.-Nr. 287721 VP Mini-AT 1 105 g > 24

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging 1 = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthalbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 Mini-AT = Mini-Aroma-Tresor, sigillaroma, coffret-fort d'arômes, aroma safe
 ☺ vegane Zutaten; ☺ ingrediènti vegani; ☺ ingrédients végétaliens; ☺ vegan ingredients



WOW

WOW



Fisch Würzmischung ☺	Pesce Miscela aromatizzante ☺	Poisson Mélange des condiments ☺	Fish Seasoning mix ☺
Geschmack: erfrischend nach Zitrone, mit feiner Kräuter- und angenehmer Pfeffernote	Sapore: profumo rinfrescante di limone, con una fine e gradevole nota di erbe e pepe	Goût : goût rafraîchissant de citron, note agréable d'herbes aromatiques et de poivre	Taste: refreshing taste of lemon, with a fine hint of herbs and a pleasant peppery note
Verwendung: für harmonische Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten	Use: per piatti armoniosi con pesce e frutti di mare	Utilisation : pour des plats harmonieux à base de poisson et de fruits de mer	Use: for balanced dishes with fish and seafood

Art.-Nr.	287720	VP	Mini-AT	g	110 g	>	24
----------	--------	----	---------	---	-------	---	----

Fruity BBQ

Gewürzsalz, brasilianisch inspiriert ☺

Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus würzigen und fruchtigen Zutaten, frisch nach Limette und Koriandergrün, mit angenehmer Jalapeño-Schärfe

Verwendung: für Fleisch, Fisch und Krustentiere, Salsas, Reis- und Gemüsegerichte

Fruity BBQ

Sale aromatico, d'ispirazione brasiliana ☺

Sapore: combinazione equilibrata di ingredienti speziati e fruttati, freschi di lime e foglie di coriandolo, con la piacevole nota piccante del peperoncino messicano Jalapeño

Use: per carne, pesce e crostacei, salse, piatti di riso e verdure

Fruity BBQ

Sel aromatique, inspiration brésilienne ☺

Goût : mélange équilibré d'ingrédients épices et fruités, goût frais de citron vert et feuilles de coriandre, goût relevé et agréable de piment jalapeño

Utilisation : pour la viande, le poisson et les crustacés, les salsas, les plats à base de riz et de légumes

Fruity BBQ

Seasoning salt, brazilian inspiration ☺

Taste: balanced interplay of spicy and fruity ingredients, fresh lime and coriander leaves, with a pleasant jalapeño spiciness

Use: for meat, fish and shellfish, salsas, rice and vegetable dishes

Geflügel

Würzmischung ☺

Geschmack: intensiv nach Paprika und Kräutern mit feiner Rauchnote

Verwendung: für alle Arten von Geflügel

Pollame

Miscela aromatizzante ☺

Sapore: aroma intenso di paprika ed erbe aromatiche con una fine nota affumicata

Use: per tutti i tipi di pollame

Volaille

Mélange des condiments ☺

Goût : goût intense de paprika et d'herbes aromatiques avec une délicate note fumée

Utilisation : pour tous les types de volailles

Poultry

Seasoning mix ☺

Taste: intense taste of paprika and herbs with a fine hint of smoke

Use: for all kinds of poultry

Gemüse

Würzmischung ☺

Geschmack: intensiv nach Kräutern und Oliven mit feiner Zitronennote

Verwendung: für Gemüsegerichte mit mediterranem Flair

Verdure

Miscela aromatizzante ☺

Sapore: profumo intenso di erbe e olive con una fine nota di limone

Use: per piatti a base di verdure con un tocco mediterraneo

Légumes

Mélange des condiments ☺

Goût : goût intense d'herbes aromatiques et d'olive associé à une délicate note de citron

Utilisation : pour apporter une touche méditerranéenne aux plats à base de légumes

Vegetables

Seasoning mix ☺

Taste: intensely of herbs and olives with a fine hint of lemon

Use: for vegetable dishes with a Mediterranean touch

Art.-Nr. 278388 VP Mini-AT g 85 g > 24

Harissa Würzmischung, arabisch inspiriert ☺

Geschmack: fruchtig scharf nach Chili, Paprika und Tomate, dezent würzig nach Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander mit dezent-frischer Minze-Note

Verwendung: für Reis, Getreide, Gemüse, Pasta, Fleisch, Fisch und Krustentiere

Harissa Mélange des condiments, inspiration arabe ☺

Goût : parfumée et relevée avec du piment, du poivron, et de la tomate, légèrement épice avec de l'ail, du cumin, de la coriandre et une délicate note de menthe fraîche

Utilisation : pour le riz, les céréales, les légumes, les pâtes, la viande, le poisson et les crustacés

Harissa Seasoning mix, arabic inspiration ☺

Taste: fruity, spicy chili, paprika and tomato taste with garlic, cumin and coriander notes and a subtle hint of fresh mint

Use: for rice, cereals, vegetables, pasta, meat, fish and shellfish

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging g = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthalbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

Min-AT = Mini-Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

vegane Zutaten; ☺ vegane Zutaten; ☺ ingrediенты веганские; ☺ ingrédients végétaliens; ☺ vegan ingredients

Kartoffel

Würzmischung ☺

Geschmack: Rustikal nach Kümmel und Knoblauch mit feiner Kräuternote

Verwendung: für Kartoffelerichte wie Bratkartoffel, Größtl., Wedges und Pommes

Patate

Miscela aromatizzante ☺

Sapore: rustico al cumino e all'aglio con una nota aromaticia fine

Use: per piatti a base di patate come patate arrosto, Größtl., patate a spicchi

Pommes de terre

Mélange des condiments ☺

Goût : goût prononcé de cumin et d'ail avec une délicate note d'herbes aromatiques

Utilisation : pour les plats à base de pommes de terre tels que les pommes de terre sautées, les rösti, les wedges et les frites

Potato

Seasoning mix ☺

Taste: distinct taste of caraway and garlic with a fine herbal notes

Use: for potato dishes such as roast potatoes, gröstl, wedges and french fries



Art.-Nr.	296722	VP	Mini-AT	g	100 g	>	24
----------	--------	----	---------	---	-------	---	----

Orient

Gewürzzubereitung, marokkanisch inspiriert ☺

Geschmack: kräftig nach gerösteten Gewürzen, mit belebender Chili-Schärfe und frischer Minz-Note

Verwendung: für Huhn, Lamm, Ragouts, Hühnchenbrühe, Hummus, Gemüse und Couscous - perfekt als Topping für Suppen und Salate

Orient

Preparato di spezie, d'ispirazione marocchina ☺

Sapore: profumo intenso di spezie tostate, con una vivace nota di peperoncino e una fresca nota di menta

Use: per pollo, agnello, spezzatini, legumi, hummus, verdure e couscous - perfetto come topping per zuppe e insalate

Orient

Préparation d'épices, inspiration marocaine ☺

Goût : fort goût d'épices torréfiées, de piment vibrant avec une note de menthe fraîche

Utilisation : pour le poulet, l'agneau, les ragouts, les légumes secs, le houmous, les légumes et le couscous - parfait pour saupoudrer les soupes et les salades

Orient

Spice preparation, moroccan inspiration ☺

Taste: strong taste of roasted spices, lively chili heat and a hint of fresh mint

Use: for chicken, lamb, ragouts, legumes, hummus, vegetables and couscous - perfect topping for soups and salads



Pasta Pizza

Würzmischung, italienisch inspiriert ☺

Geschmack: fruchtig nach Tomate, angenehm nach mediterranen Kräutern und mit feiner Knoblauchnote

Verwendung: für die italienische Küche, Pasta-, Pizza-, Risotto- und Gemüsegerichte sowie Fleisch und Fisch

Pasta Pizza

Miscela aromatizzante, d'ispirazione italiana ☺

Sapore: aroma fruttato al pomodoro, gradevole nota di erbe mediterranee e con una sottile nota di aglio

Use: per la cucina italiana, pasta, pizza, risotto, verdure, carne e pesce

Pasta Pizza

Mélange des condiments, inspiration italienne ☺

Goût : goût fruité de tomate, goût agréable d'herbes aromatiques méditerranéennes et délicate note d'ail

Utilisation : pour la cuisine italienne, les pâtes, les pizzas, les risottos, les légumes, la viande et le poisson

Pasta Pizza

Seasoning mix, italian inspiration ☺

Taste: fruity taste of tomato, with a pleasant hint of mediterranean herbs and a subtle note of garlic

Use: for Italian cuisine, pasta, pizza, risotto and vegetable dishes as well as meat and fish



Seven spices

Gewürzzubereitung, thailändisch inspiriert ☺

Geschmack: kräftig nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch, frisch nach Ingwer und Zitronengras

Verwendung: für gebratenen Reis, Nudeln, Wok-Gerichte, Fleisch, Fisch, Krustentiere, Suppen und Salate

Seven spices

Preparato di spezie, d'ispirazione thailandese ☺

Sapore: intenso di peperoncino, coriandolo, cumino romano e aglio, con una fresca nota di zenzero e citronella

Use: per ris

**MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES**

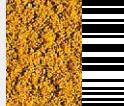


Afrika Style Gewürzsalz	Africa Style Sale aromatico	Afrique Style Sel aromatique	African Style Seasoning salt
Geschmack: intensiv nach Paradieskörnern und Kreuzkümmel, frisch nach Kardamom	Sapore: intenso di grani del paradiso e di cumino romano, fresco di cardamomo	Goût : intensif de graines de paradis et de cumin, frais de cardamome	Taste: strongly of grains of paradise and cumin with a fresh hint of cardamom
Verwendung: ideal für Kurzgebratenes, Ragouts, Eintöpf e und Dip-Saucen	Uso: ideale per carne appena scottata, ragù, stufati e salse fredde	Utilisation : idéal pour les sautés, les ragoûts, les potées et les sauces dip	Use: ideal for quick fries, ragouts, stews and dip sauces



Asia Style Gewürzzubereitung ☀️☀️☀️☀️☀️☀️	Asia Style Preparato di spezie ☀️☀️☀️☀️☀️☀️	Asia Style Préparation d'épices ☀️☀️☀️☀️☀️☀️	Asian Style Spice preparation ☀️☀️☀️☀️☀️☀️
Geschmack: intensiv nach Chili und Koriander, dezent nach Zimt	Sapore: intenso di peperoncino e coriandolo, con una delicata nota di cannella	Goût : intensif de chili et de coriandre, discret de cannelle	Taste: intense chili and coriander flavor with a hint of cinnamon
Verwendung: ideal für Kurzgebratene, Ragouts, Eintöpf e, Geflügel und Gemüse	Uso: ideale per carne appena scottata, ragù, stufati, pollame e verdure	Utilisation : idéal pour les plats sautés, les ragoûts, les potées, la volaille et les légumes	Use: ideal for pan-fried dishes, casseroles, stews, poultry and vegetables



Avocado & Bowl <small>N</small> Würzmischung ☀️☀️☀️☀️☀️	Avocado & Bowl <small>N</small> Miscela aromatizzante ☀️☀️☀️☀️	Avocat & Bowl <small>N</small> Mélange des condiments ☀️☀️☀️☀️	Avocado & Bowl <small>N</small> Seasoning mix ☀️☀️☀️☀️	 
Geschmack: ausgewogene Mischung mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam	Sapore: miscela armoniosa con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, rinfrescante nota di agrumi nonché sesamo dal sapore delicato di noci	Goût : mélange équilibré de tomates intensément fruitées, de piments stimulants, de notes d'agrumes rafraîchissantes et de sésame au délicat goût de noisette	Taste: balanced blend with intensely fruity tomato, stimulating chili, a refreshing citrus note and delicately nutty sesame seeds	
Verwendung: ideal als Topping moderner Bowls, für Dips, Gemüse, Sushi, Fisch und Fleisch	Uso: ideale come guarnizione di bowl moderne, per intingoli, verdure, sushi, pesce e carne	Utilisation : idéal pour garnir les bols modernes, pour les dips, les légumes, les sushi, le poisson et la viande	Use: ideal as a topping for modern bowls, for dips, vegetables, sushi, fish and meat	
Art.-Nr. 293373	VP AT 470	g 350 g	>	18
Bosna spezial Gewürzmischung ☀️☀️☀️☀️☀️	Bosna special Miscela di spezie ☀️☀️☀️☀️☀️	Bosna spécial Mélange d'épices ☀️☀️☀️☀️☀️	Bosna special Spice mixture ☀️☀️☀️☀️☀️	 
Geschmack: intensiv nach Curry und Chili	Sapore: intenso di curry e peperoncino	Goût : intensif de curry et de chili	Taste: intense curry and chili flavor	
Verwendung: ideal für Grillwurst-Spezialitäten und Schmorgerichte	Uso: ideale per specialità a base di salsiccia alla griglia, nonché per stufati di vario genere	Utilisation : idéal pour les spécialités à base de saucisse grillée et les plats en daube	Use: ideal for sausage specialities and braised dishes	
Art.-Nr. 195836	VP AT 1200	g 480 g	>	24
Bratengewürz Delizia Gewürzsalz ☀️☀️☀️☀️☀️	Arrosto Delizia Sale aromatico ☀️☀️☀️☀️☀️	Épices pour rôti Delizia Sel aromatique ☀️☀️☀️☀️☀️	Roast seasoning Delizia Seasoning salt ☀️☀️☀️☀️☀️	 
Geschmack: dezente Kräuternote	Sapore: delicata nota di erbe aromatiche	Goût : discrète note d'herbes	Taste: subtle herbal note	
Verwendung: ideal zum Braten und Kurzbraten von Fleisch, auch für Kartoffelgerichte	Uso: ideale per arrosti e scottate di carne, anche per piatti a base di patate	Utilisation : idéal pour les rôtis et les sautés de viande, également pour les plats aux pommes de terre	Use: ideal for roasting and pan-frying meat, also for potato dishes	
Art.-Nr. 195837	VP AT 1200	g 480 g	>	24



Brot Gewürzmischung • geschrotet 	Spezie per pane Miscela di spezie • tritata 	Pain Mélange d'épices • concassées 	Bread Spice mixture • coarsely ground 	 
Geschmack: kräftig nach Koriander, dezent nach Anis, Fenchel und Kümmel	Sapore: intenso di coriandolo con delicate note di anice, finocchio e cumino	Goût: fort de coriandre, discret d'anis, de fenouil et de carvi	Taste: strong coriander taste, subtle aniseed, fennel and caraway notes	
Verwendung: ideal für rustikale Brotvariationen, Getreidegerichte und Gewürztees	Uso: ideale per pane casareccio, piatti a base di cereali, tisane	Utilisation : idéal pour les variations rustiques de pain, les plats aux céréales et les thés aux épices	Use: ideal for rustic bread varieties, cereal dishes and spice tea	
Art.-Nr. 108874	VP AT 1200		550 g	> 24
Burger Mix Herby Würzmischung	Burger Mix Herby Miscela aromatizzante	Burger Mix Herby Mélange des condiments	Burger Mix Herby Seasoning mix	 
Geschmack: intensiv nach Thymian und Oregano, mit dezenter Jalapeñonote	Sapore: intenso di timo e origano, con una lieve nota di peperoncino messicano Jalapeño	Goût : intense de thym et d'origan, avec une subtile touche piquante de Jalapeño	Taste: strongly of thyme and oregano, with a subtly jalapeno note	
Verwendung: ideal zum Finishen und Abschmecken von Burger- und Hackfleischgerichten	Uso: ideale per rifinire e insaporire piatti a base di hamburger e carne macinata	Utilisation : idéal pour apporter une touche finale et un assaisonnement aux hamburgers et aux plats de viande hachée	Use: ideal for finishing and seasoning burgers and minced meat dishes	
Art.-Nr. 220818	VP AT 1200		400 g	> 24



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging **F** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe von Natur aus glutenfrei, lactosefrei Zutaten; vegane Zutaten - ingredienti naturalmente senza glutine e senza lattosio - ingredienti vegani

von Natur aus ~~glutenfrei~~, lactosefrei Zutaten; ~~vegane Zutaten~~ ingredienti naturalmente ~~senza glutine, senza lattosio;~~ ~~tutt'attualmente~~ ~~dépourvus de gluten, dépourvus de lactose;~~ ~~ingrédients végétaliens~~ naturally ~~gluten-free,~~ ~~lactose-free;~~ ~~vegan ingredients~~

zutaten: **zuckerfrei**, **depourvu de sucre**, **depourvu de lactose**, **sans ingrédients sucrés**, **naturaley & gluten-free**, **sans lactose**, **vegan ingredients**
nicht EU-Verordnung 1169/2011), **ohne Zugabe von Palmfett**, **senza aggiunta di allergeni** (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), **senza aggiunta di olio di palma**

gènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction de graisse de palme **⑧ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), no added palm fat**

● ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging **F** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

= Verpackung, Conserve, Einbaläge, packaging > = Bruttogewicht, peso netto, poids de l'emballage, net weight
> = Mindesthalbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
von Natur aus glutenfrei, lactosefrei Zutaten; vegano Zutaten - ingredienti naturalmente

von Natur aus glutenfrei, lactosefrei Zutaten; vegane Zutaten ingredient naturalmente senza glutine, senza lattosio; ingrédient vegan ingrédients naturellement dépourvus de gluten, dépourvus de lactose; ingrédients végétaliens naturally sans gluten-free et lactose-free ingrédient

④ ingredients naturellement → de porc et de gluten, → de porc et de lactose, → ingredients Vegetaliens naturally & gluten-free, lactose-free ingredients
⑤ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⑥ ohne Zugabe von Palmfett ⑦ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE)

sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction de graisse de palme no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), no palm oil added

• ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES


Burger Mix Spicy

Würzmischung ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Geschmack: temperamentvoll nach Chili, mit natürlicher Rauchnote**Verwendung:** ideal zum Finishen und Abschmecken von Burger- und Hackfleischgerichten
Burger Mix Spicy

Miscela aromatizzante ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Sapore: deciso di peperoncino, con una naturale nota affumicata**Uso:** ideale per rifinire e insaporire piatti a base di hamburger e carne macinata
Burger Mix Spicy

Mélange des condiments ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Goût : piment à la saveur puissante, avec une légère saveur fumée naturelle**Utilisation :** idéal pour apporter une touche finale et un assaisonnement aux hamburgers et viandes hachées
Burger Mix Spicy

Seasoning mix ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Taste: vibrant chili flavor, with a natural smoky note**Use:** ideal for finishing and seasoning burgers and minced meat dishes
Curry Jaipur Style

Gewürzzubereitung • kräftig rot ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Geschmack: dezent Schärfe, mit fruchtiger Säure**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen
Curry Jaipur Style

Preparato di spezie • rosso intenso ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Sapore: delicatamente piccante, con una fruttata nota acida**Uso:** ideale per stufati, zuppe e salse fredde
Curry Jaipur Style

Préparation d'épices • rouge vif ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Goût : discret mordant, avec une acidité fruitée**Utilisation :** idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip
Curry Jaipur Style

Spice preparation • bright red ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Taste: subtle piquancy, with a fruity acidity**Use:** ideal for stews, soups and dip sauces
Cajun

Kreolische Gewürzzubereitung ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Geschmack: kräftig nach Chili und Kreuzkümmel, dezent nach Rauch**Verwendung:** ideal zum Grillen und Schmoren von Geflügel, Fleisch und Meeresfrüchten
Cajun

Preparato di spezie alla creola ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Sapore: intenso di peperoncino e cumino romano, con una delicato sapore affumicato**Uso:** ideale per grigliate e stufati di pollame, carne e frutti di mare
Cajun

Préparation d'épices créole ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Goût : fort de chili et de cumin, discret de fumée**Utilisation :** idéal pour les grillades et les plats braisés de volaille, de viande et de fruits de mer
Cajun

Creole spice preparation ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Taste: strongly of chili and cumin, subtly of smoke**Use:** ideal for grilled poultry and seafood, also for braised dishes, rice and vegetables
Curry Madrocas

Gewürzmischung • dezent fruchtig ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Geschmack: fruchtig, milde Schärfe**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen
Curry Madrocas

Miscela di spezie • delicatamente fruttato ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Sapore: fruttato, con una tenue nota piccante**Uso:** ideale per stufati, zuppe e salse fredde
Curry Madrocas

Mélange d'épices • discrètement fruité ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Goût : fruité, doux mordant**Utilisation :** idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip
Curry Madrocas

Spice mixture • subtle fruity ☀️ ☀️ ☀️

Taste: fruity, mild piquancy**Use:** ideal for stews, soups and dip sauces
Camargue Style

Gewürzsalz ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Geschmack: kräftig nach Rosmarin und Thymian, frisch nach Ingwer, fein nach Pilzen und Pfeffer**Verwendung:** ideal für Gemüsegerichte, Geflügel, gegrilltes Lamm und Ragouts
Camargue Style

Sale aromatico ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Sapore: sapori forti di rosmarino e timo, sapori freschi dello zenzero, sapori delicati di funghi e pepe**Uso:** ideale per piatti di verdure, pollame, agnello cotto e ragù
Camargue Style

Sel aromatique ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Goût : fort de romarin et de thym, frais de gingembre, fin de champignons et de poivre**Utilisation :** idéal pour les plats de légumes, la volaille, l'agneau grillé et les ragouts
Camargue Style

Seasoning salt ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Taste: strong notes of rosemary and thyme, fresh notes of ginger, delicate notes of mushrooms and pepper**Use:** ideal for vegetable dishes, poultry, grilled lamb and ragouts
Curry Orange

Gewürzzubereitung • mit gerösteten Gewürzen ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Geschmack: kräftig nach gerösteten Gewürzen, angenehme Chili-Schärfe und fruchtige Orangennote**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen
Curry Orange

Preparato di spezie • con spezie tostate ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Sapore: intenso di spezie tostate, con un gradevole tocco piccante di peperoncino e una fruttata nota di arancia**Uso:** ideale per stufati, zuppe e salse fredde
Curry Orange

Préparation d'épices • avec des épices torréfiées ☀️ ☀️ ☀️

Goût : arôme soutenu d'épices torréfiées, agréable goût pimenté et note d'orange fruitée**Utilisation :** idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip
Curry Orange

Spice preparation • with roasted spices ☀️ ☀️ ☀️

Taste: strongly of roasted spices, pleasant chili piquancy and a hint of fruity orange**Use:** ideal for stews, soups and dip sauces
Curry Delhi Style

Gewürzzubereitung • grob ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Geschmack: dezent-fruchtig, mit angenehmer Schärfe**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen
Curry Delhi Style

Preparato di spezie • macinato grosso ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Sapore: delicatamente fruttato, con un gradevole tocco piccante**Uso:** ideale per stufati, zuppe e salse fredde
Curry Delhi Style

Préparation d'épices • grossier ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Goût : discrètement fruité, avec un agréable mordant**Utilisation :** idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip
Curry Delhi Style

Spice preparation • coarse ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Taste: subtle fruity, with a pleasant piquancy**Use:** ideal for stews, soups and dip sauces
Curry Powder

Gewürzmischung ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Geschmack: milde dezent Schärfe**Verwendung:** ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen
Curry Powder

Miscela di spezie ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Sapore: piccantezza tenue e delicata**Uso:** ideale per stufati, zuppe e salse fredde
Curry Powder

Mélange d'épices ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Goût : mordant doux discret**Utilisation :** idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip
Curry Powder

Spice mixture ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Taste: mild subtle piquancy**Use:** ideal for stews, soups and dip sauces
Curry grün

Gewürzzubereitung ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Geschmack: belebend scharf nach Jalapeño und Galgant sowie dem erfrischenden Aroma der Kaffirlimette**Verwendung:** ideal für Curry-Gerichte, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, sowie für Dip-Saucen
Curry verde

Preparato di spezie ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Sapore: stimolante e piccante con jalapeño e galanga e l'aroma rinfrescante del lime kaffir**Uso:** ideale per piatti al curry, zuppe, salse, carne, pesce e frutti di mare, verdure e per salsa per intingoli
Curry vert

Préparation d'épices ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Goût : piquant vivifiant au jalapeño et au galanga et rafraîchissant à l'arôme de la lime kaffir**Utilisation :** idéal pour les plats au curry, les soupes, les sauces, la viande, poissons et fruits de mer, légumes, ainsi que pour les sauces à tremper
Curry green

Spice preparation ☀️ ☀️ ☀️ ☀️ ☀️

Taste: invigorizingly spicy with jalapeño and galangal and the refreshing aroma of kaffir lime**Use:** ideal for curry dishes, soups, sauces, meat, fish and seafood, vegetables and for dipping sauces

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIXSPECIALITEITEN



Dekor-Blüten-Mix Blütenmischung Geschmack: blumig nach Nektar Verwendung: ideal für die süße und pikante Küche sowie Tees	Mix di petali per decorazioni Miscela di fiori Sapore: profumo fiorito e dolce sentore di nettare Uso: ideale per cucina dolce e piccante e tè	Pétales de fleurs décoratives Mélange de fleurs aromatiques Goût : fleuri du nectar Utilisation : idéal pour la cuisine sucrée et piquante et pour les thés	Decor blossom mix Edible blossom blend Taste: flowery with a hint of nectar Use: ideal for sweet and savory dishes, teas
Art.-Nr. 269432 VP AT 470 25 g > 24			



Dekor Deluxe Gewürzubereitung Geschmack: dezent würzig nach Paprika, Tomate und roten Zwiebeln, feine Kräuternote mit lieblich-blumigen Nuancen Verwendung: ideal zum Garnieren pikanter Gerichte, Verfeinern von Dressings, Saucen, Suppen, Aufstrichen, Pürees	Dekor Deluxe Preparato di spezie Sapore: leggermente speziata con paprica, pomodoro e cipolle rosse, raffinate note di erbe con gradevoli sfumature floreali Uso: ideale per guarnire piatti piccanti, perfezionare condimenti, salse, zuppe, creme spalmabili, puré	Décoration de luxe Préparation d'épices Goût : légèrement relevé avec du poivron, de la tomate et des oignons rouges, délicate note d'herbes aromatiques avec délicieuses nuances florales Utilisation : idéal pour garnir des plats relevés, assaisonner des vinaigrettes, des sauces, des soupes, des pâtes, des purées	Decor Deluxe Spice preparation Taste: subtly spicy flavor of paprika, tomato and red onions, delicate hint of herbs with sweet floral nuances Use: ideal for garnishing spicy dishes, refining dressings, sauces, soups, spreads, purees
Art.-Nr. 269411 VP AT 470 180 g > 18			



Dekor Raffinesse Gewürzubereitung mit Sesam Geschmack: dezent nach Zwiebel, Lauch und Pfeffer, mit feiner Kräuternote Verwendung: ideal für Aufstriche und Terrinen	Guarnizione raffinata Preparato di spezie con sesamo Sapore: delicato di cipolla, porro e pepe, con una fine nota di erbe aromatiche Uso: ideale per spalmato sul pane o nelle terrine	Décoration raffinée Préparation d'épices au sésame Goût : discret d'oignon, de poireau et de poivre, avec une délicate note d'herbes Utilisation : idéal pour les pâtes à tartiner et les terrines	Decor Raffinesse Spice preparation with sesame seeds Taste: subtle hint of onion, leek and pepper, with a delicate herbal note Use: ideal for spreads and terrines
Art.-Nr. 108892 VP AT 1200 430 g > 24			



Dekor Rustikal Gewürzmischung Geschmack: intensiv nach Pfeffer und Koriander, fruchtig nach Paprika und Zwiebel Verwendung: ideal für Aufstriche und Terrinen	Guarnizione rustica Miscela di spezie Sapore: intenso di pepe e coriandolo, fruttato di paprika e cipolla Uso: ideale per spalmato sul pane o nelle terrine	Décoration rustique Mélange d'épices Goût : intensif de poivre et de coriandre, fruité de paprika et d'oignon Utilisation : idéal pour les pâtes à tartiner et les terrines	Decor rustic Spice mixture Taste: intense pepper and coriander flavor, fruity paprika and onion flavor Use: ideal for spreads and terrines
Art.-Nr. 195831 VP AT 1200 440 g > 24			



Fisch Del Mare Würzmischung mit Meersalz Geschmack: fein nach Pfeffer und Zitrone Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten	Pesce Del Mare Miscela aromatizzante con sale marino Sapore: delicato di pepe e limone Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutta di mare	Poisson Del Mare Mélange des condiments au sel de mer Goût : fin de poivre et de citron Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer	Fish Del Mare Seasoning mix with sea salt Taste: delicately of pepper and lemon Use: ideal for frying and grilling of fish and seafood
Art.-Nr. 285997 VP AT 1200 1000 g > 24			

Fisch Scandis Gewürzsalz mit Kräutern Geschmack: dezent nach Zitrone und Kräutern Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten	Pesce Scandis Sale aromatico con erbe Sapore: delicato di limone ed erbe aromatiche Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutta di mare	Poisson Scandis Sel aromatique aux herbes Goût : discret de citron et d'herbes Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer	Fish Scandis Seasoning salt with herbs Taste: subtle lemon and herb flavor Use: ideal for frying and grilling fish and seafood
Art.-Nr. 202113 VP AT 1200 700 g > 24			

Garam Masala Gewürzmischung indischer Art Geschmack: intensiv nach Kreuzkümmel und Zimt, frisch nach Kardamom, Koriander und Ingwer, mit belebender Chilischärfe	Garam Masala Miscela di spezie all'indiana Sapore: intenso di cumino romano e cannella, fresco di cardamomo, coriandro e zenzero, con un vivace tocco piccante di peperoncino	Garam Masala Mélange d'épices à l'indienne Goût : goût intense de cumin et de cannelle, goût frais de cardamome, de coriandre et de gingembre, piquant revigorant du piment	Garam Masala Spice mixture Indian style Taste: intense cumin and cinnamon taste, fresh cardamom, coriander and ginger with spicy chili
Art.-Nr. 245945 VP AT 470 200 g > 24			

Gänse-/Enten-Knuspri Gewürzsalz Geschmack: intensiv nach Beifuß und Majoran, mit angenehmer Pfeffernote	Oca/Anatra-croccantino Sale aromatico	Oie et canard-croustillant Sel aromatique	Duck and goose crisper Seasoning salt
Art.-Nr. 108912 VP AT 1200 950 g > 24			

Gemüse Klassik Streuwürze	Verdura Classica Insaporitore	Légume Classique Assaisonnement	Vegetable classic Seasoning powder
Art.-Nr. 208224 VP AT 1200 850 g > 24			

Gomashio grob Würzmischung	Gomasio grosso Miscela aromatizzante	Gomasio gros Mélange des condiments	Gomashio coarse Seasoning mix
Art.-Nr. 265330 VP AT 470 280 g > 18			

VP = Verpackung, Confezione, Emballage, packaging ⚡ = Füllgewicht, Peso netto, Poids de remplissage, net weight ⚡ = Füllvolumen, Volume di riempimento, Volume de remplissage, filling volume
 > = Mindesthalbarkeits-Dauer in Monaten, Termino minimo di conservazione espresso in mesi, Durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, Sigillaroma, Coffre-fort d'arômes, aroma safe B = Blister D = Dose, Barattolo, Boite, can E = Eimer, Secchiello, Seau, bucket F = Flasche, Bottiglia, Bouteille, bottle
 G = Glas, Vasetto, Verre, glass MB = Multi-Box ME = Metallbox, Scatola metallica, Boîte en métal, metal box S = Sack, Sacco, Sac, bag SP = Spray
 von Natur aus ⚡ glutenfrei, ⚡ lactosefrei, ⚡ vegane Zutaten ingredients naturellement ⚡ dépourvus de gluten, ⚡ dépourvus de lactose, ⚡ végétales naturellement ⚡ gluten-free, ⚡ lactose-free, ⚡ vegan ingredients
 ⚡ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⚡ ohne Zugabe von Palmfett ⚡ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⚡ senza aggiunta di olio di palma
 ⚡ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⚡ sans adjonction de graisse de palme ⚡ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ⚡ no added palm fat
 ⚡ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES



Grill-Argentina Style

Gewürzmischung ☀️☀️☀️☀️☀️☀️

Geschmack: intensiv fruchtig nach Paprika und Zwiebel, angenehm nach Pfeffer und Kräuter

Verwendung: ideal zum Marinieren von Grillfleisch und Braten, für Schmorgerichte und Dip-Saucen

Grill-Argentina Style

Miscela di spezie ☀️☀️☀️☀️☀️

Sapore: intenso e fruttato di paprica e cipolla, con una gradevole nota di pepe ed erbe aromatiche

Uso: ideale per marinare carne alla griglia e arrosti, per brasati e salse fredde

Grill-Argentina Style

Mélange d'épices ☀️☀️☀️☀️☀️

Goût : intensif fruité de paprika et d'oignon, agréable de poivre et d'herbes

Utilisation : idéal pour faire mariner les grillades et les rôtis, pour les plats braisés et les sauces dip

Grill-Argentina Style

Spice mixture ☀️☀️☀️☀️☀️

Taste: intense and fruity taste of paprika and onion with a pleasant hint of pepper and herbs

Use: ideal for marinating barbecue meats and roasts, for stews and dip sauces

Grill-Mexikana Style

Gewürzsalz ☀️☀️☀️☀️☀️

Geschmack: kräftig nach Chili und Paprika, angenehm nach Oregano und Kreuzkümmel

Verwendung: ideal zum Grillen und Kurzbraten, für Dip-Saucen und Butter-mischungen

Grill-Mexikana Style

Sale aromatico ☀️☀️☀️☀️☀️

Sapore: intenso di peperoncino e paprica, gradevole di origano e cumino romano

Uso: ideale per grigliare e scottare, per salse fredde e impasti di burro

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES



Grill-Mexikana Style

Seasoning salt ☀️☀️☀️☀️☀️

Goût : fort de chili et de paprika, agréable d'origan et de cumin

Use: strongly of chili and paprika with a pleasant note of oregano and cumin



Grill-Mexicana Style

Sel aromatique ☀️☀️☀️☀️☀️

Taste: strongly of chili and paprika with a pleasant note of oregano and cumin

Use: ideal for grilling and stir-frying, for dip sauces and butter blends



Grill-Barbecue

Gewürzsalz ☀️☀️☀️☀️☀️

Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Zwiebel und Paprika, mit feiner Kräuternote

Verwendung: ideal zum Grillen und Kurzbraten, für Dip-Saucen und Butter-mischungen

Grill-Barbecue

Sale aromatico ☀️☀️☀️☀️☀️

Sapore: intenso di pepe, cipolla e paprica, con una fine nota di erbe aromatiche

Uso: ideale per grigliare e scottare, per salse fredde e impasti di burro

Grill-Barbecue

Sel aromatique ☀️☀️☀️☀️☀️

Goût : fort de poivre, d'oignon et de paprika, avec une fine note d'herbes aromatiques

Utilisation : idéal pour griller et sauter, pour les sauces dip et les beurre composés

Grill-Barbecue

Seasoning salt ☀️☀️☀️☀️☀️

Taste: strongly of pepper, onion and paprika, with a delicate herby note

Use: ideal for grilling and stir-frying, for dip sauces and butter blends

Grill-Universal

Gewürzsalz ☀️☀️☀️☀️☀️

Geschmack: kräftig nach Paprika und Pfeffer, leicht nach Zwiebel und Knoblauch

Verwendung: ideal zum Grillen und Kurzbraten

Grill-Universal

Sale aromatico ☀️☀️☀️☀️☀️

Sapore: intenso di paprica e pepe, con una lieve nota di cipolla e aglio

Uso: ideale per grigliare e scottare

Grill-Universal

Sel aromatique ☀️☀️☀️☀️☀️

Goût : fort de paprika et de poivre, léger d'oignon et d'ail

Utilisation : idéal pour griller et sauter



Grill-Universal

Seasoning salt ☀️☀️☀️☀️☀️

Taste: strong paprika and pepper flavor with a hint of onion and garlic

Use: ideal for grilling and stir-frying



Grill-Brasil Style

Gewürzsalz ☀️☀️☀️☀️☀️

Geschmack: frisch nach Limette und Koriandergrün, mit angenehmer Jalapeno-Schärfe

Verwendung: ideal für Gegrilltes und Kurzgebratenes sowie für Reis-, Gemüse- und Kartoffelgerichte

Grill-Brasil Style

Sale aromatico ☀️☀️☀️☀️☀️

Sapore: fresco di lime e di foglie di coriandolo, con la piacevole nota piccante del peperoncino messicano Jalapeño

Uso: ideale per carni grigliate o saltate in padella, e per piatti di riso, verdura e patate

Grill-Brésiliennes Style

Sel aromatique ☀️☀️☀️☀️☀️

Goût : saveur fraîche de citron vert et de coriandre verte, piquant agréable de jalapeño

Utilisation : idéal pour assaisonner les viandes grillées et poêlées, les plats à base de riz, de légumes et de pommes de terre

Grill-Brasil Style

Seasoning salt ☀️☀️☀️☀️☀️

Taste: fresh lime and coriander flavor, with pleasant jalapeño bite

Use: ideal for grilled and pan-fried dishes as well as rice, vegetable and potato dishes

Gyros

Gewürzsalz ☀️☀️☀️☀️☀️

Geschmack: kräftig nach Thymian und Oregano, angenehm nach Pfeffer und Knoblauch

Verwendung: ideal zum Kurzbraten von Lamm, Geflügel, für Hackfleisch-Spezialitäten

Gyros

Sale aromatico ☀️☀️☀️☀️☀️

Sapore: intenso di timo e origano, con una gradevole nota di pepe e aglio

Uso: ideale per scottare agnello, pollo e per specialità a base di carne macinata

Gyros

Sel aromatique ☀️☀️☀️☀️☀️

Goût : fort de thym et d'origan, agréable de poivre et d'ail

Utilisation : idéal pour braiser le mouton, la volaille et pour les spécialités de viande hachée



Gyros

Seasoning salt ☀️☀️☀️☀️☀️

Taste: strong thyme and oregano flavor with pleasant pepper and garlic notes

Use: ideal for pan-frying lamb, poultry and minced meat specialties



Grill-Marinade

Gewürzmischung ☀️☀️☀️☀️☀️

Geschmack: intensiv nach Knoblauch, Zwiebel und Kümmel, fein nach Petersilie und Majoran

Verwendung: ideal zum Marinieren von Grillfleisch und Braten, für Schmorgerichte

Marinata per grigliate

Miscela di spezie ☀️☀️☀️☀️☀️

Sapore: intenso di aglio, cipolla e cumino, con una delicata nota di prezzemolo e maggiorana

Uso: ideale per marinare carne alla griglia e arrosti, per brasati

Marinade pour grillades

Mélange d'épices ☀️☀️☀️☀️☀️

Goût : intensif d'ail, d'oignon et de carvi, fin de persil et de marjolaine

Utilisation : idéal pour faire mariner les grillades et les rôtis, pour les plats braisés

Grill marinade

Spice mixture ☀️☀️☀️☀️☀️

Taste: intense garlic, onion and caraway flavor with subtle hint of parsley and marjoram

Use: ideal for marinating grilled meat and roasts, for braised dishes

Harissa

Gewürzzubereitung arabischer Art ☀️☀️☀️☀️☀️

Geschmack: fruchtig scharf nach Chili, Paprika und Tomate, dezent würzig nach Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander mit dezent-frischer Minze-Note

Verwendung: ideal für Reis- und Getreidegerichte, Pasta, Fleisch, Fisch, Krustentiere sowie vegetarische Gerichte

Harissa

Preparato di spezie alla araba ☀️☀️☀️☀️☀️

Sapore: dal sapore fruttato e piccante di peperoncino, paprica e pomodoro, leggermente speziato con aglio, cumino romano, coriandro con nota di menta fresca

Uso: ideale per piatti a base di riso e cereali, pasta, carne, pesce, crostacei e piatti vegetariani

Harissa

Préparation d'épices de style arabe ☀️☀️☀️☀️☀️

Goût : parfumée et relevée avec du piment, du poivron, et de la tomate, légèrement épiceé avec de l'ail, du cumin, de la coriandre et une délicate note de menthe fraîche

Utilisation : idéale pour les plats à base de riz ou céréales, les pâtes, la viande, le poisson, les crustacés et les plats végétariens



MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES


Hendl-Knuspri
Gewürzsalz

Geschmack: intensiv nach Paprika und Kümmel, mit leichter Pfeffernote
Verwendung: ideal zum Braten von Huhn und Pute

Art.-Nr.	195840	VP	AT 470	500 g	>	24
Art.-Nr.	108844	VP	AT 1200	1250 g	>	24
Art.-Nr.	108845	VP	E	5 kg	>	24

Pollo-croccantino
Sale aromatico

Sapore: intenso di paprica e cumino, con una lieve nota di pepe
Uso: ideale per arrosti di pollo e tacchino

Art.-Nr.	257617	VP	AT 470	150 g	>	15
----------	--------	----	--------	-------	---	----

Poulet-croustillant
Sel aromatique

Goût : intensif de paprika et de carvi, avec une légère note de poivre
Utilisation : idéal pour les rôtis de poulet et de dinde

Art.-Nr.	108840	VP	AT 470	500 g	>	24
Art.-Nr.	108841	VP	AT 1200	1250 g	>	24
Art.-Nr.	108842	VP	E	5 kg	>	24

Chicken crisper
Seasoning salt

Taste: strongly of paprika and caraway, with a light peppery note
Use: ideal for frying chicken and turkey

Art.-Nr.	108843	VP	AT 470	500 g	>	24
Art.-Nr.	108844	VP	AT 1200	1250 g	>	24
Art.-Nr.	108845	VP	E	5 kg	>	24

Lemon-Chili-Pepper
Würzmischung

Geschmack: scharf-fruchtig nach Pfeffer und Chili, abgerundet mit frischer Zitronen-, Limetten- und dezenten Koriandernote

Verwendung: ideal zum Würzen von Rind, Geflügel, Fisch und Krustentieren, zum Grillen, für Schmorgerichte, Eintöpfle, Salsas und Dip-Saucen

Art.-Nr.	278474	VP	AT 1200	780 g	>	18
----------	--------	----	---------	-------	---	----

Lemon-Chili-Pepper
Miscela aromatizzante

Sapore: gusto piccante e fruttato di pepe e peperoncino, fresco di limone e lime con una delicata nota di coriandolo

Uso: ideale per aromatizzare manzo, pollame, pesce e crostacei, per grigliare, per preparare stufati, brasati, salsa e salse dip

Art.-Nr.	108846	VP	AT 470	500 g	>	24
Art.-Nr.	108847	VP	AT 1200	1250 g	>	24
Art.-Nr.	108848	VP	E	5 kg	>	24

Lemon-Chili-Pepper
Mélange des condiments

Goût : saveur épicee et fruitée de poivre et de piment, accompagnée d'une note fraîche de citron, de citron vert et de coriandre

Utilisation : idéal pour assaisonner le boeuf, la volaille, le poisson et les crustacés, pour les grillades, les plats braisés, les potées, les sauces salsa et les dip-sauces

Art.-Nr.	108849	VP	AT 470	500 g	>	24
Art.-Nr.	108850	VP	AT 1200	1250 g	>	24
Art.-Nr.	108851	VP	E	5 kg	>	24

Lemon-Chili-Pepper
Seasoning mix

Taste: spicy and fruity with pepper and chili flavors, rounded off with fresh lemon, lime and subtle notes of coriander

Use: ideal for seasoning beef, poultry, fish and crustaceans, for grilling, casseroles, stews, salsa and dip sauces


Italia Style
Gewürzubereitung

Geschmack: fruchtig nach Tomate, fein nach Kapern, angenehm nach Chili und Knoblauch

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

Art.-Nr.	257617	VP	AT 470	150 g	>	15
----------	--------	----	--------	-------	---	----

Italia Style
Preparato di spezie

Sapore: fruttato di pomodoro con un delicato sentore di capperi e una gradevole nota di peperoncino e aglio

Uso: ideale per pasta, pizza, salse, insalate e da spalmare sul pane

Art.-Nr.	257617	VP	AT 470	150 g	>	15
----------	--------	----	--------	-------	---	----

Italia Style
Préparation d'épices

Goût : fruité de tomate, fin de câpres, agréable de chili et d'ail

Utilisation : idéal pour les pâtes, les pizzas, les sauces, les salades et les pâtes à tartiner

Art.-Nr.	257617	VP	AT 470	150 g	>	15
----------	--------	----	--------	-------	---	----

Italia Style
Spice preparation

Taste: fruity of tomato, delicately of caper, pleasantly of chili and garlic

Use: ideal for pasta, pizza, sauces, salads and spreads

Art.-Nr.	257617	VP	AT 470	150 g	>	15
----------	--------	----	--------	-------	---	----

Louisiana Style
Gewürzsalz

Geschmack: dezent nach Chili, mit leichter Fruchtsüße von Ingwer und Orange

Verwendung: ideal zum Grillen und Schmoren von Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie Gemüsegerichte

Art.-Nr.	297559	VP	AT 1200	1000 g	>	24
----------	--------	----	---------	--------	---	----

Louisiana Style
Sale aromatico

Sapore: sottile sapore di peperoncino, con una leggera dolcezza fruttata di zenzero e arancia

Uso: ideale per grigliare e brasare pollame, carne, pesce, frutti di mare e piatti a base di verdure

Art.-Nr.	297559	VP	AT 1200	1000 g	>	24
----------	--------	----	---------	--------	---	----

Louisiana Style
Sel aromatic

Goût : discrètement au piment, avec une légère douceur fruitée de gingembre et d'orange

Utilisation : idéal pour griller et braiser la volaille, la viande, le poisson et les fruits de mer ainsi que les plats de légume

Art.-Nr.	297559	VP	AT 1200	1000 g	>	24
----------	--------	----	---------	--------	---	----

Louisiana Style
Seasoning salt

Taste: subtle chili, with a slight fruity sweetness of ginger and orange

Use: ideal for grilling and braising poultry, meat, fish and seafood as well as vegetable dishes

Art.-Nr.	297559	VP	AT 1200	1000 g	>	24
----------	--------	----	---------	--------	---	----


Karibik Style
Gewürzsalz

Geschmack: intensiv nach Zitrusfrüchten und Ananas, mit angenehmer Schärfe von Ingwer und Chili

Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten

Art.-Nr.	195830	VP	AT 1200	950 g	>	24
----------	--------	----	---------	-------	---	----

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES


Pommes Frites

Gewürzsalz

Geschmack: dezent nach Paprika und Zwiebel, mit feiner Knoblauchnote
Verwendung: ideal zum Würzen von frittierten und gebratenen Kartoffeln



Art.-Nr. 214143

VP

AT 1200

1150 g

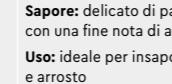
>

24

Patatine fritte

Sale aromatico

Sapore: delicato di paprika e cipolla, con una fine nota di aglio
Uso: ideale per insaporire patate fritte e arrosto



Art.-Nr. 214143

VP

AT 1200

1150 g

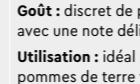
>

24

Pommes frites

Sel aromatique

Goût: discret de paprika et d'oignon, avec une note délicate d'ail
Utilisation: idéal pour relever les pommes de terre frites et sautées



Art.-Nr. 214143

VP

AT 1200

1150 g

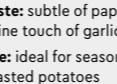
>

24

French fries

Seasoning salt

Taste: subtle of paprika and onion, with a fine touch of garlic
Use: ideal for seasoning fried and roasted potatoes



Art.-Nr. 214143

VP

AT 1200

1150 g

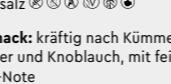
>

24

Schweins-Knuspri rustikal

Gewürzsalz

Geschmack: kräftig nach Kümmel, Koriander und Knoblauch, mit feiner Kräuter-Note
Verwendung: ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte



Art.-Nr. 108916

VP

AT 1200

880 g

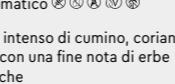
>

24

Maiale-croccantino rustico

Sale aromatico

Sapore: intenso di cumino, coriandolo, Koriander und Knoblauch, mit feiner Kräuter-Note
Verwendung: ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte



Art.-Nr. 108916

VP

AT 1200

880 g

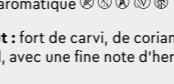
>

24

Porc-croustillant rustique

Sel aromatique

Goût: fort de carvi, de coriandre et d'ail, avec une fine note d'herbes aromatiques
Utilisation: idéal pour les rôtis de porc, les poêlées et les plats aux pommes de terre



Art.-Nr. 108916

VP

AT 1200

880 g

>

24

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES



Art.-Nr. 108916

VP

AT 1200

880 g

>

24


Ras El Hanout
Gewürzubereitung
orientalischer Art

Geschmack: intensiv nach Muskat und Piment, fein nach Ingwer und Kardamom
Verwendung: ideal für Ragouts, Suppen, Dip-Saucen, Vegetarische und Couscous



Art.-Nr. 280016

VP

AT 470

250 g

>

24

Ras El Hanout
Preparato di spezie
all'orientale

Sapore: intenso di noce moscata e pimento, con una delicata nota di zenzero e cardamomo
Uso: ideale per ragù, zuppe, salse fredde, piatti vegetariani e cuscus



Art.-Nr. 280016

VP

AT 470

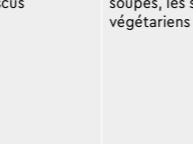
250 g

>

24

Ras El Hanout
Préparation d'épices
de style oriental

Goût: intensif de muscade et de piment, fin de gingembre et de cardamome
Utilisation: idéal pour les ragouts, les soupes, les sauces dip, les plats végétariens et le couscous



Art.-Nr. 280016

VP

AT 470

250 g

>

24

Ras El Hanout
Spice preparation
Oriental style

Taste: intensely of nutmeg and allspice, delicately of ginger and cardamom
Use: ideal for ragouts, soups, dip sauces, vegetarian dishes and couscous



Art.-Nr. 280016

VP

AT 470

250 g

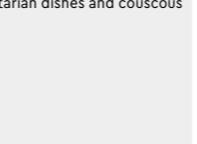
>

24

Salat Italian Style

Seasoning mix with thickening

Goût: fort d'oignon, agréable de tomate et d'ail
Utilisation: idéal pour les vinaigrettes, les dressings et le gazpacho



Art.-Nr. 195833

VP

AT 1200

880 g

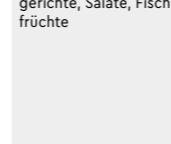
>

24

Sesam-Salz Royal N

mit Meersalz und Nori Alge

Geschmack: nussig nach geröstetem Sesam, angenehm nach Chili und Nori Alge
Verwendung: ideal für Eier-, Gemüsegerichte, Salate, Fisch und Meeresfrüchte



Art.-Nr. 202163

VP

AT 1200

600 g

>

18

Sale al sesamo Royal N

con sale marino e alga Nori

Sapore: sentore di noce e di sesamo tostato, con una gradevole nota di peperoncino e alga Nori
Verwendung: ideal für Eier-, Gemüsegerichte, Salate, Fisch und Meeresfrüchte



Art.-Nr. 202163

VP

AT 1200

600 g

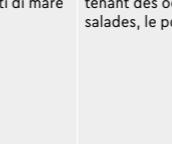
>

18

Sel au sésame Royal N

au sel de mer et algue Nori

Goût: nutty taste of toasted sesame grillé, agréable de chili et d'algue Nori
Utilisation: idéal pour les plats contenant des œufs, des légumes, pour les salades, le poisson et les fruits de mer



Art.-Nr. 202163

VP

AT 1200

600 g

>

18

Sesame Salt Royal N

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES



Steak Gewürzsalz	Steak Sale aromatico	Steak Sel aromatique	Steak Seasoning salt
Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch, mit feiner Kräuternote	Sapore: intenso di pepe, cipolla e aglio, con una delicata nota di erbe aromatiche	Goût : fort de poivre, d'oignon et d'ail, avec une fine note d'herbes	Taste: strongly of pepper, onion and garlic, with a delicate herby note
Verwendung: ideal zum Kurzbraten diverser Fleischsorten	Uso: ideale per scottare carni di diverso tipo	Utilisation : idéal pour sauter diverses sortes de viandes	Use: ideal for stir-frying of various meats
Art.-Nr. 108866 VP AT 1200 g 950 g > 24	Art.-Nr. 202164 VP AT 1200 g 650 g > 18	Art.-Nr. 245948 VP AT 470 g 210 g > 24	Art.-Nr. 185024 VP AT 470 g 300 g > 24

Steak Sale aromatico	Steak Sel aromatique	Steak Seasoning salt
Sapore: intenso di pepe, cipolla e aglio, con una delicata nota di erbe aromatiche	Goût : fort de poivre, d'oignon et d'ail, avec une fine note d'herbes	Taste: strongly of pepper, onion and garlic, with a delicate herby note
Uso: ideale per scottare carni di diverso tipo	Utilisation : idéal pour sauter diverses sortes de viandes	Use: ideal for stir-frying of various meats

Tzatziki Würzmischung	Tzatziki Miscela aromatizzante	Tzatziki Mélange des condiments	Tzatziki Seasoning mix
Geschmack: intensiv nach Zwiebel und Knoblauch, mit dezent Kräuternote	Sapore: intenso di cipolla e aglio, con una delicata nota di erbe aromatiche	Goût : intensif d'oignon et d'ail, avec une note d'herbes discrète	Taste: intense onion and garlic flavor, with a subtle hint of herbs
Verwendung: ideal für Aufstriche, Dressings und Dip-Saucen	Uso: ideale da spalmare sul pane, per condire le insalate e per salsa	Utilisation : idéal pour les pâtes à tartiner, pour les dressings et les sauces dip	Use: ideal for spreads, dressings and dipping sauces



Steak-Pfeffer Würzmischung • grob	Pepe per bisteccche Miscela aromatizzante • macinata grossa	Poivre pour steak Mélange des condiments • à gros grains	Steak pepper Seasoning mix • coarse
Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Paprika und Zwiebel, fein nach Tomate und Vanille	Sapore: intenso di pepe, paprika e cipolla, con una fine nota di pomodoro e vaniglia	Goût : fort de poivre, de paprika et d'oignon, fin de tomate et de vanille	Taste: strongly of pepper, paprika and onion, delicately of tomato and vanilla
Verwendung: ideal zum Vollenden von Steaks und Carpaccios, auch für Vegetarisches	Uso: ideale per completare bisteccche e carpaccio, anche per piatti vegetariani	Utilisation : idéal pour relever les steaks et les carpaccios, également pour les plats végétariens	Use: ideal for rounding off steaks and carpaccio, as well as for vegetarian dishes

Umami Style Würzmischung mit Miso	Umami Style Miscela aromatizzante con Miso	Umami Style Mélange d'épices avec miso	Umami Style Mixed seasoning with miso
Geschmack: herhaft, intensiver Umamigeschmack mit feiner und authentischer Misonote	Sapore: Sapore umami savoureux et intense, touche miso délicate et authentique	Goût : Goût umami savoureux et intense, touche miso délicate et authentique	Taste: Savory, intense umami flavor with a fine and authentic miso aroma
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von pikanten Speisen	Uso: ideale per insaporire e rifinire pietanze piccanti	Utilisation : idéacutéal pour assaisonner les plats saléacutes et leur apporter une touche finale	Use: ideal for seasoning to taste and as a finish to spicy dishes



Tandoori Gewürzzubereitung indischer Art	Tandoori Preparato di spezie all'indiana	Tandoori Préparation d'épices à l'indienne	Tandoori Spice preparation Indian style
Geschmack: fruchtig-scharf nach Paprika und Chili, authentisch nach geröstetem Koriander, Curcuma und Kreuzkümmel	Sapore: fruttato e piccante di paprica e peperoncino, con una nota autentica di coriandolo tostato, curcuma e cumino romano	Goût : goût fruité relevé de paprika et de piment, goût authentique de coriandre torréfiée, de curcuma et de cumin	Taste: spicy paprika and bell peppers, authentic roasted coriander, turmeric and cumin
Verwendung: ideal für Tandoori Chicken, kreative Grillküche sowie vegetarische Gerichte	Uso: ideale per il pollo tandoori, piatti alla griglia creativi e piatti vegetariani	Utilisation : idéal pour le poulet tandoori, les mets créatifs cuits au grill et les plats végétariens	Use: ideal for tandoori chicken, your own grilled creations as well as vegetarian dishes

Wild Klassik Gewürzzubereitung	Selvaggina classica Preparato di spezie	Gibier classique Préparation d'épices	Game classic Spice preparation
Geschmack: intensiv nach Majoran und Thymian, mit feiner Wacholdernote	Sapore: intenso di maggiorana e timo, con una fine nota di ginepro	Goût : intensif de marjolaine et de thym, avec une fine note de genivre	Taste: intense marjoram and thyme flavor, with a fine juniper note
Verwendung: ideal zum Marinieren und Würzen von Wild und Wildgeflügel, für kräftige Schmorgerichte	Uso: ideale per marinare e insaporire selvaggina e volatili selvatici, per stufati	Utilisation : idéal pour faire mariner et parfumer le gibier et le gibier à plumes, pour les plats mijotés relevés	Use: ideal for marinating and seasoning game and game poultry, for strong braised dishes



Thai Style Seven Spices Gewürzzubereitung	Thai Style Seven Spices preparato di spezie	Thai Style Préparation d'épices Seven Spices	Thai Style Seven Spices spice preparation
Geschmack: kräftig nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch, frisch nach Ingwer und Zitronengras	Sapore: intenso di peperoncino, coriandolo, cumino romano e aglio, con una fresca nota di zenzero e citronella	Goût : fort de chili, de coriandre, de cumin et d'ail, frais de gingembre et de citronnelle	Taste: strongly of chili, coriander, cumin and garlic with a fresh note of ginger and lemon grass
Verwendung: ideal für Wok-Gerichte, Saucen, Suppen und Salate	Uso: ideale per piatti cotti nel Wok, salse, zuppe e insalate	Utilisation : idéal pour les woks, les sauces, les soupes et les salades	Use: ideal for wok dishes, sauces, soups and salads

Würz-Blüten-Mix Kräuter-/Blütenmischung	Mix fiori-aromi Miscela di erbe e fiori	Composition de fleurs épices Mélange d'herbes et fleurs	Spice blossom mix Herb and blossom mixture
Geschmack: herb-blumig, mit dezenten Minznoten	Sapore: sentore di fiori gradevolmente asprigno, con una delicata nota di menta	Goût : âpre-fruité, avec une discrète note de menthe	Taste: tangy and floral with a subtle mint note
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten und für Tees	Uso: ideale per guarnire piatti piccanti e per tè	Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants et pour les thés	Use: ideal for decorating spicy dishes and for teas



Tomaten Gewürzsalz	Condipomodoro Sale aromatico	Tomate Sel aromatique	Tomatoes Seasoning salt
Geschmack: intensiv nach Basilikum und Oregano, fruchtig nach Tomate	Sapore: intenso di basilico e origano, fruttato di pomodoro	Goût : intensif de basilic et d'origan, fruité de tomate	Taste: intensely of basil and oregano, fruity of tomato
Verwendung: ideal zu allen Gerichten, bei denen Tomatengeschmack erwünscht ist	Uso: ideale per tutti i piatti a cui si vuole dare un sapore di pomodoro	Utilisation : idéal pour tous les plats où un goût de tomate est souhaité	Use: ideal for dishes where a tomato flavor is desired

Zitronen-Pfeffer Würzmischung • grob	Pepe al limone Miscela aromatizzante • macinata grossa	Poivre au citron Mélange des condiments • à gros grains	Lemon pepper Seasoning mix • coarse
Geschmack: kräftig nach Pfeffer und Zitrone	Sapore: marcato di pepe e limone	Goût : Saveur soutenue de poivre et de citron	Taste: strongly of pepper and lemon
Verwendung: ideal für Rind, Wild, Vegetarisches, Fisch und Meeresfrüchte	Uso: ideale per carne di manzo, selvaggina, piatti vegetariani, pesce e frutti di mare	Utilisation : idéal pour assaisonner le boeuf, le gibier, les plats végétariens, les poissons et les fruits de mer	Use: ideal for beef, game, vegetarian dishes, fish and seafood



> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 von Natur aus Ⓜ glutenfrei, Ⓜ lactosefreie Zutaten; Ⓜ vegane Zutaten ingredienti naturalmente Ⓜ senza glutine, Ⓜ senza lattosio; Ⓜ ingredienti vegani ingrédients naturellement Ⓜ dépourvus de gluten, Ⓜ dépourvus de lactose; Ⓜ ingrédients végétaliens naturally Ⓜ gluten-free, Ⓜ lactose-free ingredients; Ⓜ vegan ingredients
 Ⓜ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), Ⓜ ohne Zugabe von Palmfett Ⓜ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), Ⓜ senza aggiunta di olio di palma Ⓜ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/201

BOUILLONS | BRODI BOUILLONS | STOCKS



Fleisch-Bouillon mit Ursalz

ohne sichtbare Bestandteile

Geschmack: klassischer, typischer Fleischgeschmack

Verwendung: als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen, diversen Suppen, Eintöpfen, Ragouts und Fleischgerichten

Dosierung: 24 g/l (für 50 / 625 Liter)

Art.-Nr.	281119	VP	AT 1600		1200 g	>	18
Art.-Nr.	281126	VP	E		15 kg	>	18

Brodo di carne con sale rosa

senza componenti visibili

Sapore: classico, con il tipico gusto di carne

Uso: come specialità à la zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, ragù e piatti a base di carne

Dosaggio: 24 g/l (per 50 / 625 litri)

Art.-Nr.	281119	VP	AT 1600		1200 g	>	18
Art.-Nr.	281126	VP	E		15 kg	>	18

Bouillon de viande avec sel rose

sans morceaux visibles

Goût : classique, goût typique de la viande

Utilisation : à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, ragoûts et plats à base de viande

Dosage : 24 g/l (pour 50 / 625 litres)

Art.-Nr.	281119	VP	AT 1600		1200 g	>	18
Art.-Nr.	281126	VP	E		15 kg	>	18

Meat broth with pink salt

without visible components

Taste: classic, typical meat flavor

Use: the traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, ragouts and meat dishes

Dosage: 24 g/l (for 50 / 625 liters)

Art.-Nr.	281119	VP	AT 1600		1200 g	>	18
Art.-Nr.	281126	VP	E		15 kg	>	18



Hühner-Bouillon

ohne sichtbare Bestandteile

Geschmack: klassischer, typischer Hühnerggeschmack

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, diversen Suppen, Eintöpfen sowie Ragouts

Dosierung: 22 g/l (für 45 / 136 / 454 Liter)

Art.-Nr.	285999	VP	AT 1600		1000 g	>	18
Art.-Nr.	176335	VP	MB 7900		3 kg	>	18
Art.-Nr.	211024	VP	E		10 kg	>	18

Brodo di pollo

senza componenti visibili

Sapore: classico, con il tipico gusto di pollo

Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, zuppe varie, minestrone e spezzatini

Dosaggio: 22 g/l (per 50 / 136 / 454 litri)

Art.-Nr.	285999	VP	AT 1600		1000 g	>	18
Art.-Nr.	176335	VP	MB 7900		3 kg	>	18
Art.-Nr.	211024	VP	E		10 kg	>	18

Bouillon de poulet

sans morceaux visibles

Goût : classique, goût typique du poulet

Utilisation : à utiliser comme bouillon et pour relever, assaisonner et agrémenter sauces, potages, soups, stews and ragouts

Dosage : 22 g/l (pour 50 / 136 / 454 litres)

Art.-Nr.	285999	VP	AT 1600		1000 g	>	18
Art.-Nr.	176335	VP	MB 7900		3 kg	>	18
Art.-Nr.	211024	VP	E		10 kg	>	18



Rinder-Bouillon kräftig

ohne sichtbare Bestandteile

Geschmack: klassischer, typischer Rindfleischgeschmack

Verwendung: als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Gulasch und Rindfleischgerichten

Dosierung: 22 g/l (für 50 / 173 / 454 Liter)

Art.-Nr.	285998	VP	AT 1600		1100 g	>	18
Art.-Nr.	154783	VP	MB 7900		3,8 kg	>	18
Art.-Nr.	211021	VP	E		10 kg	>	18

Brodo di manzo saporito

senza componenti visibili

Sapore: classico, con il tipico gusto di manzo

Uso: come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, ragù e piatti a base di carne di manzo

Dosaggio: 22 g/l (per 50 / 173 / 454 litri)

Art.-Nr.	285998	VP	AT 1600		1100 g	>	18
Art.-Nr.	154783	VP	MB 7900		3,8 kg	>	18
Art.-Nr.	211021	VP	E		10 kg	>	18

Bouillon de bœuf relevé

sans morceaux visibles

Goût : classique, goût typique de la viande de bœuf

Utilisation : à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, goulaschs et plats à base de viande de bœuf

Dosage : 22 g/l (pour 50 / 173 / 454 litres)

Art.-Nr.	285998	VP	AT 1600		1100 g	>	18
Art.-Nr.	154783	VP	MB 7900		3,8 kg	>	18
Art.-Nr.	211021	VP	E		10 kg	>	18

Beef broth strong

without visible components

Taste: classic, typical beef flavor

Use: as a traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, goulash and beef dishes

Dosage: 22 g/l (for 50 / 173 / 454 liters)

Art.-Nr.	285998	VP	AT 1600	
----------	--------	----	---------	--

SÜSSE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ DOLCI SPÉCIALITÉS SUCRÉES | SWEET SPECIALITIES



Berry Sun Zubereitung mit natürlichem Aroma ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Berry Sun Preparato con aroma naturale ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Berry Sun Préparation à l'arôme naturel ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Berry Sun Preparation with natural flavoring ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗
Erfrischend natürlicher Waldbeergeschmack, mit intensiver Farbgebung. Verwendung: ideal für kalte Süßspeisen, Frucht- und Salatzubereitungen sowie zum Finishen, Dekorieren und Abschmecken	Il gusto naturale e rinfrescante dei frutti di bosco, con un'intensa colorazione. Uso: ideale per dolci freddi, creazioni a base di frutta e insalata e per rifinire, guarnire e insaporire	Gout rafraîchissant naturel de fruits des bois à la couleur intense. Utilisation : idéal pour les desserts froids, les créations à base de fruits et de salade, et pour apporter une touche finale, décorer et assaisonner	Refreshingly natural forest berry flavor, with intense coloring. Use: ideal for cold sweets, fruit and salad creations as well as adding a finishing touch, decoration, and final seasoning
Art.-Nr. 233180 VP AT 470 300 g > 24	Art.-Nr. 233180 VP AT 470 300 g > 24	Art.-Nr. 233180 VP AT 470 300 g > 24	Art.-Nr. 233180 VP AT 470 300 g > 24

Orangia Sun Zubereitung mit natürlichem Orangenaroma ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Orangia Sun Preparato con aroma naturale di arancia ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Orangia Sun Préparation à l'arôme naturel d'orange ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Orangia Sun Preparation with natural orange flavoring ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗
Intensiv und frisch im Geschmack, mit natürlichen Zutaten. Verwendung: ideal für Süßspeisen sowie zu Wild-, Fleischgerichten und Rotkraut	Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali. Uso: ideale per ricette dolci, piatti di selvaggina e di carne e per il cavolo rosso	Goût frais et intense, aux ingrédients naturels. Utilisation : idéalement utilisée pour les desserts ainsi que pour les plats à base de viande et de gibier et pour le chou rouge	Intense and fresh taste, with natural ingredients. Use: ideal for desserts, as well as with game and meat dishes, for red cabbage

Zitronia Sun Zubereitung mit natürlichem Zitronenöl ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Zitronia Sun Preparato con olio di limone naturale ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Zitronia Sun Préparation à l'essence naturelle de citron ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Zitronia Sun Preparation with natural lemon oil ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗
Intensiv und frisch im Geschmack, mit natürlichen Zutaten. Verwendung: ideal für Süßspeisen sowie Fisch	Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali. Uso: ideale per le ricette dolci e per il pesce	Goût frais et intense, aux ingrédients naturels. Utilisation : idéale pour les desserts et le poisson	Intense and fresh taste, with natural ingredients. Use: ideal for sweet dishes and fish

Blütenzucker bunt Zucker bunt mit Blüten ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Zucchero colorato ai fiori Zucchero colorato con fiori ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Sucre à fleurs coloré Sucre coloré avec des fleurs ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Colorful blossom sugar Colorful sugar with blossoms ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗
Natürliche Farb- und Geschmacksgebung durch Blüten. Verwendung: perfekt zum Dekorieren und Finishen sämtlicher süßer Spezialitäten und Nachspeisen	Dolce con aromi naturali di fiori. Uso: perfetto per decorare e rifinire tutte le specialità dolci e i dessert	Couleur et goût naturels grâce aux fleurs. Utilisation : parfait pour la décoration et la finition de toutes sortes de desserts et spécialités sucrées	Natural coloring and flavoring from flowers. Use: perfect to decorate and finish all sweet specialties and desserts

Art.-Nr. 295734 VP AT 470 450 g > 24

Backpulver aus Weinstein ohne zugesetztes Phosphat ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Lievito in polvere di tartaro di vino senza fosfati aggiuntivi ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Levure de tartre sans phosphate ajouté ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Cream of tartar baking powder without added phosphate ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗
Frei von Phosphat, für lockerkäfigige Backwaren. Verwendung: ideal für Backwaren aller Art	Senza fosfati, per prodotti da forno soffici e leggeri. Uso: ideale per prodotti da forno di tutti i tipi	Sans phosphate, pour des pâtisseries légères. Utilisation : idéale pour toutes sortes de pâtisseries	Phosphate-free, for light and airy baked goods. Use: ideal for all types of baked products

Art.-Nr. 157177 VP AT 470 420 g > 18

Dekor-Früchte-Mix mit Blüten ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Mix di frutti per decorazioni con petali ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Pétales de fruits décoratives avec fleurs ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Decor fruit mix with edible blossoms ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗
Süß-säuerliche Dekorwürzung, in einer ausgewogenen Mischung aus Früchten und Blüten. Verwendung: ideal zum Dekorieren und Verfeinern von Süßspeisen	Decorazione agrodolce, in una miscela equilibrata di frutta e fiori. Uso: ideale per decorare e rifinire ricette dolci	Mélange décoratif équilibré de fruits et de fleurs à la saveur à la fois douce et acide. Utilisation : idéal pour décorer et agrémenter les desserts	Sweet and sour decorative seasoning with a balanced mix of fruits and blossoms. Use: ideal for decorating and embellishing sweet dishes

Art.-Nr. 269339 VP AT 470 50 g > 18

Dessert-Streuzucker Zubereitung ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Zucchero a velo per dessert Preparato ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Sucre en poudre pour desserts Préparation ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Dessert caster sugar Preparation ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗
Angenehm-süß im Geschmack, mit dezenten Nelken- und Vanille-Note. Verwendung: ideal zum Anzucken von warmen Süßspeisen	Dal gusto gradevole e dolce, con una delicata nota di chiodi di garofano e vaniglia. Uso: ideale per spolverare con un velo di zucchero i dolci caldi	Goût sucré agréable, avec de subtiles notes de vanille et de clou de girofle. Utilisation : idéal pour saupoudrer de sucre les desserts chauds	Pleasantly sweet in taste, with a subtle hint of clove and vanilla. Use: ideal for sprinkling sugar onto hot desserts

Art.-Nr. 271155 VP AT 1200 750 g > 18

Gühwein/Apfelstrudel Aroma-Zubereitung ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Vin brûlé/Strudel di mele Preparato di aromi ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Vin chaud/Strudel aux pommes Préparation d'arômes ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗	Mulled wine/Apple pie Flavoring preparation ⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗
Aromatisch im Geschmack, in einer ausgewogenen Mischung aus Orange, Zitrone, Vanille und Nelke. Verwendung: ideal für Glühwein und Punschvariationen sowie zum Würzen von Süßspeisen und Verfeinern von Rotkraut Dosierung: 1 Kaffeelöffel auf 1/4 l Wein für 51 Liter	Dal gusto aromatico, in una miscela equilibrata di arancia, limone, vaniglia e chiodi di garofano. Uso: ideale per vin brûlé e varianti di ponce, nonché per insaporire ricette dolci e rifinire il cavolo rosso Dosaggio: 1 cucchiaio in 1/4 l di vino sufficiente per ottenere 51 litri	Goût aromatique, mélange équilibré d'orange, de citron, de vanille et de clou de girofle. Utilisation : idéal pour le vin chaud et les variations de punch, ainsi que pour relever les desserts et agrémenter le chou rouge Dosage: 1 cuillère à café pour 1/4 l de vin convenient pour 51 litres	Aromatic in taste, with a balanced blend of orange, lemon, vanilla and clove. Use: ideal for use in punch-type drinks, also for seasoning desserts and, e.g. red cabbage Dosage: 1 coffee spoon to 1/4 l wine for 51 litres

Art.-Nr. 108850 VP AT 1200 1030 g > 24

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging
⊗ = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffret-d'arômes, aroma safe
G = Glas, vasetto, verre, glass
K = Karton, Cartone, Carton, Carton
von Natur aus ⊗ glutenfrei, ⊗ lactosefrei Zutaten; ⊗ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ⊗ senza glutine, ⊗ senza lattosio; ⊗ ingredienti vegani ingrédients naturellement ⊗ dépourvus de gluten, ⊗ dépourvus de lactose; ⊗ ingrédients végétaliens naturally ⊗ gluten-free, ⊗ lactose-free ingredients; ⊗ vegan ingredients
⊗ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⊗ ohne Zugabe von Palmfett ⊗ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⊗ senza aggiunta di olio di palma ⊗ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⊗ sans adjonction de graisse de palme ⊗ no added palm fat ⊗ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)
NEW



À LA CARTE

SÜSSE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ DOLCI SPÉCIALITÉS SUCRÉES | SWEET SPECIALITIES



Lebkuchen Gewürzmischung	Panpepato Miscela di spezie	Pain d'épice Mélange d'épices	Gingerbread Spice mixture
Aromatisch im Geschmack, in einer ausgewogenen Mischung aus Zimt, Nelke, Anis und Muskat.	Dal gusto aromatico, in una miscela equilibrata di cannella, chiodi di garofano, anice e noce moscata.	Goût aromatique, mélange équilibré de cannelle, de clou de girofle, d'anis et de noix de muscade.	Aromatic in taste, based on a balanced mixture of cinnamon, clove, aniseed and nutmeg.
Verwendung: ideal für alle Arten von Lebkuchen, Frühstücksbrot, Strudel und diversem Gebäck	Uso: ideale per tutti i tipi di panpepato, pane alla frutta, strudel e vari prodotti da forno	Utilisation : idéal pour tous les types de pains d'épices, les pains aux fruits, et le strudel et pour diverses pâtisseries	Use: ideal for all kinds of gingerbread, fruit cakes, strudel and various pastries
Art.-Nr. 221865	VP AT 470	g 220 g	> 24

Vanille Bourbon Schoten	Vaniglia Bourbon intera	Vanille Bourbon gousses	Vanilla Bourbon pods
Zart duftend im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.	Dal gusto delicatamente profumato, dalla piena forza aromatica.	Parfum doux, pouvoir d'assaisonnement intense.	Delicate fragrance in terms of taste, with intense seasoning strength.
Verwendung: ideal für süße und pikante Speisen	Uso: ideale per piatti dolci e piccanti	Utilisation : idéale pour les plats sucrés et épices	Use: ideal for sweet and savory dishes
Art.-Nr. 108812	VP K	g 5x2	> 24
Art.-Nr. 126222	VP K	g 2x12	> 24

Vanille-Mix gemahlen	Vaniglia-Mix in polvere	Vanille-Mix en poudre	Vanilla-Mix ground
Zart duftend im Geschmack.	Dal gusto delicatamente profumato.	Parfum doux.	Delicate fragrance in terms of taste
Verwendung: ideal für süße und pikante Speisen	Uso: ideale per piatti dolci e piccanti	Utilisation : idéale pour les plats sucrés et épices	Use: ideal for sweet and savory dishes
Art.-Nr. 243027	VP G	g 100 g	> 24

Vanille zuckersüß Zucker mit Vanilleextrakt	Zucchero vanigliato dolce Zucchero con estratto di vaniglia	Sucré vanillé sucré Sucré avec extrait de vanille	Vanilla sugary sweet Sugar with vanilla extract
Authentisch-süß im Geschmack, mit Vanillenote.	Dal gusto dolce autentico, con una nota di vaniglia.	Goût sucré authentique, avec une note de vanille.	Authentically sweet taste, with a hint of vanilla
Verwendung: ideal zum Abschmecken von Süßspeisen	Uso: ideale per insaporire i piatti dolci	Utilisation : idéal pour assaisonner les desserts	Use: ideal for seasoning desserts

Vanillin-Zucker	Zucchero con vanillina	Sucré vanilliné	Vanillin sugar
Aromatisch-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.	Dal gusto dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.	Saveur sucrée, pouvoir d'assaisonnement intense.	Aromatic and sweet in terms of taste, with intense seasoning strength.
Verwendung: ideal zum Abschmecken von Süßspeisen	Uso: ideale per insaporire i piatti dolci	Utilisation : idéal pour assaisonner les desserts	Use: ideal for adding flavor to desserts

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ⚡ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffret d'arômes, aroma safe G = Glas, vasetto, verre, glass K = Karton, Cartone, Carton, Carton
 von Natur aus ⚡ glutenfrei, ⚡ laktosefreie Zutaten; ⚡ vegane Zutaten - ingredienti naturalmente ⚡ senza glutine, ⚡ senza lattosio; ⚡ ingredienti vegani
 ingrédients naturellement ⚡ dépourvus de gluten, ⚡ dépourvus de lactose; ⚡ ingrédients végétaliens - naturally ⚡ gluten-free, ⚡ lactose-free ingredients; ⚡ vegan ingredients
 ⚡ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⚡ ohne Zugabe von Palmfett ⚡ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⚡ senza aggiunta di olio di palma
 ⚡ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⚡ sans adjonction de graisse de palme ⚡ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ⚡ no added palm fat ⚡ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

Sweet Sauce Strawberry Süße Sauce mit Erdbeerpüree und Limettengeschmack	Sweet Sauce Strawberry Salsa dolce con purea di fragole e aroma di lime	Sweet Sauce Strawberry Sauce douce à la purée de fraise et aux saveurs de citron vert	Sweet Sauce Strawberry Sweet sauce with strawberry puree and lime flavor
Geschmack: fruchtig süß nach Erdbeere mit einem erfrischenden Hauch von Limette	Sapore: fruttato dolce di fragola con una rinfrescante nota di lime	Goût: au goût doux et fruité de fraise avec une note fraîche de citron vert	Taste: fruity sweet like strawberry with a refreshing hint of lime
Verwendung: zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen	Uso: per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert	Utilisation : agrémenter les coupes glacées, les sorbets, les parfaits, les mousses, les tartes, les gâteaux, les pancakes, les crêpes et bien d'autres créations de dessert	Use: for refining sundaes, parfaits, mousse, gateaux, cakes, pancakes, crepes and many other dessert creations
Art.-Nr. 266158	VP F	g 0,5 l	> 15

Sweet Sauce Salty Caramel Süße Sauce mit Karamell und Salz	Sweet Sauce Salty Caramel Salsa dolce con caramello e sale	Sweet Sauce Salty Caramel Sauce douce au caramel et sel	Sweet Sauce Salty Caramel Sweet sauce with caramel and salt
Geschmack: süßlich cremig nach Karamell mit dezenten Salznote	Sapore: dolcemente cremoso di caramello con una delicata nota di sale	Goût: sauce douce et crémeuse au caramel avec une note salée discrète	Taste: sweet and creamy like caramel with a subtle note of salt
Verwendung: zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen	Uso: per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert	Utilisation : agrémenter les coupes glacées, les sorbets, les parfaits, les mousses, les tartes, les gâteaux, les pancakes, les crêpes et bien d'autres créations de dessert	Use: for refining sundaes, parfaits, mousse, gateaux, cakes, pancakes, crepes and many other dessert creations
Art.-Nr. 266153	VP F	g 0,5 l	> 15

Sweet Sauce Chocolate Süße Sauce mit Kakao	Sweet Sauce Chocolate Salsa dolce con cacao	Sweet Sauce Chocolate Sauce douce au chocolat	Sweet Sauce Chocolate Sweet Sauce with cocoa
Geschmack: nach Zartbitterschokolade	Sapore: di cioccolato fondente	Goût: au goût de chocolat noir	Taste: like dark chocolate
Verwendung: zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen	Uso: per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert	Utilisation : agrémenter les coupes glacées, les sorbets, les parfaits, les mousses, les tartes, les gâteaux, les pancakes, les crêpes et bien d'autres créations de dessert	Use: for refining sundaes, parfaits, mousse, gateaux, cakes, pancakes, crepes and many other dessert creations

Art.-Nr. 266156	VP F	g 0,5 l	> 15

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ⚡ = Füllvolumen, volume di riempimento, volume de remplissage, filling volume
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle
 von Natur aus ⚡ glutenfrei, ⚡ laktosefreie Zutaten; ⚡ vegane Zutaten - ingredienti naturalmente ⚡ senza glutine, ⚡ senza lattosio; ⚡ ingredienti vegani
 ingrédients naturellement ⚡ dépourvus de gluten, ⚡ dépourvus de lactose; ⚡ ingrédients végétaliens - naturally ⚡ gluten-free, ⚡ lactose-free ingredients; ⚡ vegan ingredients
 ⚡ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⚡ ohne Zugabe von Palmfett ⚡ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⚡ senza aggiunta di olio di palma
 ⚡ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⚡ sans adjonction de graisse de palme ⚡ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ⚡ no added palm fat ⚡ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



SÜSSE SAUCEN | SALSE DOLCI SAUCES DOUCES | SWEET SAUCES

FUNKTIONELLE PRODUKTE | PRODOTTI FUNZIONALI PRODUITS FONCTIONNELS | FUNCTIONAL PRODUCTS



FUNKTIONELLE PRODUKTE | PRODOTTI FUNZIONALI PRODUITS FONCTIONNELS | FUNCTIONAL PRODUCTS

Aspik klar Gelatine geschmacksneutral ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Aspic chiaro Gelatina al sapore neutro ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Gelée claire Gélatine neutre en goût ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Gelatine powder clear Neutral flavor ⊗ ⊗ ⊗ ⊗
Verwendung: ideal zum Gelieren von süßen und pikanten Gerichten	Uso: ideale per ricoprire di gelatina pietanze dolci e piccanti	Utilisation : idéale pour les plats sucrés et épicés en gelée	Use: Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk until it dissolves completely.
Anwendung: Aspik klar in heißes, aber nicht kochendes Wasser mit einem Schneebesen einröhren, bis es sich völlig auflöst.	Utilizzo: Versare il preparato per Aspic chiaro in acqua calda (ma non bollente), quindi mescolare con una frusta fino al completo scioglimento.	Emploi : Mélanger au fouet la Gelée claire dans de l'eau chaude mais non bouillante, jusqu'à complète dissolution.	Application: Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk, until fully dissolved completely.
Dosierung: 15–50 g/l 2 g entsprechen einem Blatt Gelatine	Dosaggio: 15–50 g/l 2 g corrispondono a un foglio di gelatina	Dosage : 15–50 g/l 2 g correspondent à une feuille de gélatine	Dosage: 15–50 g/l 2 g corresponds to one sheet of gelatine
Art.-Nr. 195825 VP AT 1200 800 g > 48	Art.-Nr. 195825 VP AT 1200 800 g > 48	Art.-Nr. 195825 VP AT 1200 800 g > 48	Art.-Nr. 195825 VP AT 1200 800 g > 48
Aspik super Gelatine gewürzt ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Aspic super Gelatina speziata ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Gelée super Gélatine épiceée ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Gelatine powder super Seasoned gelatine ⊗ ⊗ ⊗ ⊗
Verwendung: ideal zum Gelieren von pikanten Gerichten	Uso: ideale per ricoprire di gelatina pietanze piccanti	Utilisation : idéale pour les plats épicés en gelée	Use: ideal for the gelation of sweet and savory dishes
Anwendung: Aspik super in heißes, aber nicht kochendes Wasser mit einem Schneebesen einröhren, bis es sich völlig auflöst.	Utilizzo: Versare il preparato per Aspic super in acqua calda (ma non bollente), quindi mescolare con una frusta fino al completo scioglimento.	Emploi : Mélanger au fouet la Gelée super dans de l'eau chaude mais non bouillante, jusqu'à complète dissolution.	Application: Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk until it dissolves completely.
Dosierung: 15–50 g/l 2 g entsprechen einem Blatt Gelatine	Dosaggio: 15–50 g/l 2 g corrispondono a un foglio di gelatina	Dosage : 15–50 g/l 2 g correspondent à une feuille de gélatine	Dosage: 15–50 g/l 2 g corresponds to one sheet of gelatine
Art.-Nr. 108897 VP AT 1200 910 g > 18	Art.-Nr. 108897 VP AT 1200 910 g > 18	Art.-Nr. 108897 VP AT 1200 910 g > 18	Art.-Nr. 108897 VP AT 1200 910 g > 18
Bianco Zubereitung zur Farbstabilisierung ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Bianco Preparato per la stabilizzazione del colore ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Bianco Préparation pour stabilisation de la couleur ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Bianco Preparation for color stabilisation ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗
Verwendung: ideal zur Stabilisierung der Naturfarbe von weißem Obst, hellem Gemüse und Champignons	Uso: ideale per stabilizzare il colore naturale della frutta bianca, delle verdure di colore chiaro e dei funghi	Utilisation : idéal pour stabiliser la couleur naturelle des fruits blancs, des légumes clairs et des champignons	Use: ideal for stabilising the natural color of white fruit, light vegetables and mushrooms
Anwendung: Bianco in Wasser auflösen, Obst, Gemüse und Pilze kurz darin eintauchen	Utilizzo: sciogliere il preparato Bianco nell'acqua, quindi immergervi brevemente la frutta, la verdura e i funghi	Emploi : dissoudre la préparation Bianco dans de l'eau, y plonger brièvement les fruits, les légumes ou les champignons	Application: dissolve Bianco in water, briefly dip fruit, vegetables and mushrooms
Dosierung: 5–10 g/l	Dosaggio: 5–10 g/l	Dosage : 5–10 g/l	Dosage: 5–10 g/l
Art.-Nr. 108884 VP AT 470 400 g > 48	Art.-Nr. 108884 VP AT 470 400 g > 48	Art.-Nr. 108884 VP AT 470 400 g > 48	Art.-Nr. 108884 VP AT 470 400 g > 48
Mürb-Fix ° Würzmischung ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Inteneritore Speedy ° Miscela aromatizzante ⊗ ⊗ ⊗	Tendreté Plus ° Mélange des condiments ⊗ ⊗ ⊗	Tender fixed ° Seasoning mix ⊗ ⊗ ⊗
Verwendung: ideal zum natürlichen Zartmachen von Fleisch	Uso: ideale per rendere naturalmente morbida la carne	Utilisation : idéal pour rendre la viande tendre naturellement	Use: ideal for making meat naturally tender
Anwendung: Das Fleisch mit Mürbfix bestreuen, je nach Stärke des Fleisches 6–12 h einwirken lassen und vor der Weiterverarbeitung wie gewohnt würzen.	Utilizzo: Cospargere la carne con Inteneritore Speedy, lasciare agire per 6/12 ore a seconda della durezza della carne e insaporire come al solito prima di passare alle fasi successive della lavorazione.	Emploi : Saupoudrer la viande de Tendreté Plus. Laisser agir entre 6 et 12 h selon l'épaisseur de la viande, puis assaisonner comme d'habitude pour la suite de la recette.	Application: Sprinkle the meat with Tender fixed, allow to penetrate for 6–12 hours depending on the thickness of the meat and season as usual before further processing
Dosierung: 10–15 g/kg	Dosaggio: 10–15 g/kg	Dosage : 10–15 g/kg	Dosage: 10–15 g/kg
Art.-Nr. 197127 VP AT 470 390 g > 24	Art.-Nr. 197127 VP AT 470 390 g > 24	Art.-Nr. 197127 VP AT 470 390 g > 24	Art.-Nr. 197127 VP AT 470 390 g > 24
Trennfett geschmacksneutral, wasserfreies Trennmittel ⊗ ⊗	Olio spray sapore neutro, tipo di sostanza separatrice senza acqua ⊗ ⊗	Huile en spray goût neutre Auxiliaire de démolage anhydre ⊗ ⊗	Spray-on oil neutral flavor anhydrous release agent ⊗ ⊗
Verwendung: zum Einfetten von Blechen und Formen jeglichen Materials. Nur für den gewerblichen Gebrauch!	Uso: per ungere oliare teglie e forme di qualsiasi materiale. Solo per uso professionale!	Utilisation : pour huiler les tôles et moules de tous matériaux. Uniquement pour un usage commercial!	Use: to grease tins and moulds of all kinds. For commercial use only!
Anwendung: ideale Sprühentfernung 30–40 cm	Utilizzo: distanza ideale per l'applicazione: 30–40 cm	Emploi : distance de vaporisation idéale 30–40 cm	Application: ideal distance when spraying 30–40 cm
Art.-Nr. 108959 VP SP 500 ml > 24	Art.-Nr. 108959 VP SP 500 ml > 24	Art.-Nr. 108959 VP SP 500 ml > 24	Art.-Nr. 108959 VP SP 500 ml > 24

VP = Verpackung, confezione, embalagem, packaging = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe SP = Spray
 von Natur aus ⊗ = glutenfrei, ⊗ lactosefrei Zutaten; ⊗ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ⊗ senza glutine, ⊗ senza lattosio; ⊗ ingredienti vegani
 ingrédients naturellement ⊗ dépourvus de gluten, ⊗ dépourvus de lactose; ⊗ ingrédients végétaliens naturally ⊗ gluten-free, ⊗ lactose-free ingredients; ⊗ vegan ingredients
 ⊗ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⊗ ohne Zugabe von Palmfett ⊗ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⊗ senza aggiunta di olio di palma
 ⊗ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⊗ sans adjonction de graisse de palme ⊗ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ⊗ no added palm fat
 ⊗ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



Bio-Kontrollstellennr.: DE-ÖKO-006

**BIO Basilikum**
getrocknet

Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für die mediterrane Küche sowie kreative Süßspeisen**Basilico BIO**
essiccato

Dal gusto deciso e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per la cucina mediterranea e per le ricette dolci creative**Basilic BIO**
séché

Goût prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour la cuisine méditerranéenne et les desserts créatifs**Organic Basil**
dried

Strong flavor, intense seasoning power, organically grown.

Use: ideal for Mediterranean cuisine and creative desserts

Art.-Nr. 214147 VP AT 470 70 g > 24



Bio-Kontrollstellennr.: DE-ÖKO-006

BIO Dill
getrocknet

Ausschließlich Dillspitzen, in feinster Struktur und erlesener Auswahl, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für Fisch, Gemüse- und Salatgerichte sowie Marinaden**Aneto BIO**
essiccato

Esclusivamente le cime di aneto, raffinata e prescelte, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per ricette a base di pesce e verdure, insalate e marinade**Aneth BIO**
séché

Contient exclusivement des pointes d'aneth très fines sélectionnées avec soin et issues de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéale pour les plats de poissons, de légumes, les salades et les marinades**Organic Dill**
dried

Exclusively dill tips, in the finest structure and exquisite selection, organically grown.

Use: ideal for fish, marinades, salads and vegetables**BIO Oregano**
getrocknet

Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfе, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse**Origano BIO**
essiccato

Dal gusto deciso e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure**Origan BIO**
séché

Saveur intense, au fort pouvoir d'assaisonnement, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour les potages, les ragouts, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes**Organic Oregano**
dried

Strong in taste, with intense seasoning power, organically grown.

Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables**BIO Rosmarin**
getrocknet

Würzig im Geschmack, farbstabil beim Mitgaren und Mitbraten, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse**Rosmarino BIO**
essiccato

Dal gusto speziato, tenuta del colore in caso di cottura e arrosti, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure**Romarin BIO**
séché

Goût relevé, garde sa couleur pendant la cuisson, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes**Organic Rosemary**
dried

Spicy in taste, color-stable during cooking and searing, organically grown.

Use: ideal for soups, sauces, meat, mushrooms, as well as vegetables**BIO Thüringer Majoran**
getrocknet

Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfе, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse**Maggiorana della Turingia BIO**
essiccata

Dal gusto deciso, con una buona struttura delle foglie e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure**Marjolaine de Thuringe BIO**
séchée

Goût prononcé, belle structure des feuilles, pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéale pour les potages, les ragouts, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes**Organic Thuringian marjoram**
dried

Strong flavor, with a beautiful leaf structure and intense seasoning strength, organically grown.

Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables**BIO Thymian**
getrocknet

Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse**Timo BIO**
essiccato

Dal gusto aromatico, fresco e intenso, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure**Thym BIO**
séché

Goût aromatique, frais et intense, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes**Organic Thyme**
dried

Aromatic, fresh and intense in taste, organically grown.

Use: ideal for soups, sauces, meat, mushrooms and vegetables**Art.-Nr. 221872****VP****AT 470****70 g****>****24****Art.-Nr. 214148****VP****AT 470****125 g****>****24****Art.-Nr. 214151****VP****AT 470****55 g****>****24****Art.-Nr. 195806****VP****AT 470****90 g****>****24**VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging 70 g = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

BIO GEWÜRZE | SPEZIE BIO ÉPICES BIO | ORGANIC SPICES


BIO Curcuma
gemahlen

Ausgeprägter Charakter, kräftig-gelbe Farbe, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für die indische Küche sowie Kartoffel- und Reisgerichte

Curcuma BIO
macinata

Carattere deciso, colore giallo intenso, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per la cucina indiana e per i piatti a base di patate e riso

Curcuma BIO
moulu

Caractère prononcé, couleur jaune vif, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour la cuisine indienne ainsi que pour les plats à base de pommes de terre et de riz

Organic Turmeric
ground

Distinctive character, bright yellow color, with intense seasoning power, organically grown.

Use: ideal for Indian cuisine, as well as potato and rice dishes

Art.-Nr. 221864 VP AT 470 250 g > 24


BIO Curry Powder
Gewürzmischung • mild würzig

⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗

Milde Schärfe mit einer fruchtigen Note und intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Reisgerichte

Curry Powder BIO
Miscela di spezie • delicato aromatico

⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗

Fruttoato, con una tenue nota piccante e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per zuppe, salse, carni, pesce e piatti a base di riso

Curry Powder BIO
Mélange d'épices • doux relevé

⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗

Moyennement forte, avec une note fruitée et un pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, le poisson, les légumes et les plats à base de riz

Organic Curry Powder
Spice mixture • mildly spicy

⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗⊗

Mild spiciness with a fruity note and intense seasoning power, organically grown.

Use: ideal for soups, sauces, meat, fish, vegetables and rice dishes

Art.-Nr. 281914 VP AT 470 250 g > 24


BIO Knoblauch
Granulat

Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips

Aglio BIO
granulare

Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per cuocere o per marinare e intingoli

Ail BIO
semoule

Sélectionné pour sa qualité, finement moulu, au pouvoir d'assaisonnement intense et issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pendant la cuisson ainsi que pour les marinades et les dips

Organic Garlic
granules

Selected quality, finely ground, with intense seasoning action, organically grown.

Use: ideal for cooking as well as marinades and dips

Art.-Nr. 234669 VP AT 470 300 g > 24


BIO Koriander
gemahlen

Frische Zitrusnote, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelegtes

Coriandolo BIO
macinato

Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e marinature

Coriandre BIO
moulu

Notes de citron frais, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéale pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les confits

Organic Coriander
ground

Fresh citrus flavor, with intense seasoning power, organically grown.

Use: ideal for pastries, sauces, pork, as well as pickles

Art.-Nr. 157565 VP AT 470 190 g > 24


BIO Kümmel
gemahlen

Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem und biologischem Anbau.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Semi di cumino BIO
macinati

Aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura regionale e biologica.

Uso: ideale per insaporire e rifinire

Carvi BIO
moulu

Aromatique, au pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale et biologique.

Utilisation : idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale

Organic Caraway
ground

Aromatic, with intense seasoning power, from regional and organic cultivation.

Use: ideal for seasoning and finishing

Art.-Nr. 214154 VP AT 470 230 g > 24

BIO Lorbeerblätter
ganz

Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts

Foglie d'alloro BIO
intero

Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per stufati, zuppe, salse e ragù

Laurier en feuilles BIO
entières

Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragoûts

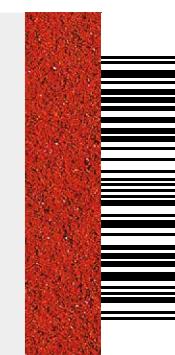
Organic Bay leaves
whole

Hand-picked and air-dried, with intense seasoning power, organically grown.

Use: ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts



BIO GEWÜRZE | SPEZIE BIO ÉPICES BIO | ORGANIC SPICES


BIO Muskatnuss
gemahlen

Kräftig und angenehm im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Noce moscata BIO
macinata

Dal gusto deciso e piacevole, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per insaporire e rifinire

Noix de muscade BIO
moulue

Goût agréable et prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale

Organic Nutmeg
ground

Strong and pleasant flavor, with intense seasoning power, organically grown.

Use: ideal for seasoning and finishing


BIO Nelken
ganz

Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke

Chiodi di garofano BIO
interi

Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per cuocere e per marinare piatti dolci e piccanti, nonché per bevande calde

Clous de girofle BIO
entiers

Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense, issus de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéalement utilisés pendant la cuisson, pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes

Organic Cloves
whole

Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength, organically grown.

Use: ideal for cooking, pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages


BIO Paprika
edelsüß

Handverlesen, sonnengereift und süß-fruchtig mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für alle Paprika-gerichte mit klassischer Paprikernote

Paprica BIO
dolce

Da frutti selezionati a mano e maturati al sole, fruttato dolce, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per piatti a base di peperoncino con classica nota piccante

Paprika BIO
extra doux

Trié à la main, mûri au soleil, aux arômes sucrés et fruités, pouvoir d'assaisonnement intense, issus de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour tous les plats à base de poivron avec une note classique de paprika

Organic Paprika
sweet

Hand-picked, sun-ripened, sweet and fruity with intense seasoning power, organically grown.

Use: ideal for all bell pepper dishes with a classic pepper touch


BIO Pfeffer schwarz
gemahlen

Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Pepe nero BIO
macinato

Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per insaporire e rifinire

Poivre noir BIO
moulu

Trié à la main, saveur épicee et fruitée, pouvoir d'assaisonnement très intense, issus de l'agriculture bi

BIO GEWÜRZE | SPEZIE BIO ÉPICES BIO | ORGANIC SPICES



BIO Pfeffer weiß
gemahlen

Handlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen



Art.-Nr.	234670	VP	AT 470	g	250 g	>	24
----------	--------	----	--------	---	-------	---	----



BIO Wacholderbeeren
ganz

Extragroße, handgeerntete Beeren, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal zum Mitkochen, Ansetzen sowie Marinieren in der würzigen Küche



Art.-Nr.	157576	VP	AT 470	g	160 g	>	24
----------	--------	----	--------	---	-------	---	----



BIO Zimt
gemahlen

Süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen in der süßen und würzigen Küche



Art.-Nr.	157577	VP	AT 470	g	245 g	>	24
----------	--------	----	--------	---	-------	---	----

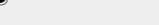


VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging g = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffe-fort d'arômes, aroma safe



URSALZ BIO SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ SALE ROSA BIO SPÉCIALITÉS DE SEL ROSE BIO | ORGANIC PINK SALT SPECIALITIES

Ursalz Fisch
BIO Würzmischung • mit BIO Gewürzen



Feinste Fischwürzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Pfeffer und Zitrone.

Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch sowie Meeresfrüchten

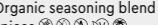
Sale rosa condimento per pesce
Miscela aromatizzante BIO • con spezie BIO



Raffinato condimento per pesce in una miscela equilibrata di sale naturale, pepe e limone.

Verwendung: ideale per arrostire e cuocere alla griglia pesce e frutti di mare

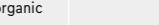
Sel rose pour poissons
Mélange des condiments BIO avec épices BIO



Assaisonnement très raffiné pour poissons, dans un mélange équilibré de sel naturel, de poivre et de citron.

Utilisation : idéal pour faire le poisson au four ou au grill, et pour les fruits de mer

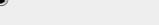
Pink salt mixture for fish
Organic seasoning blend • with organic spices



Finest fish seasoning in a balanced mix of natural salt, pepper and lemon.

Use: ideal for frying and grilling fish and seafood

Ursalz Fleisch
BIO Gewürzsalz • mit BIO Gewürzen



Kräftige Fleischwürzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Pfeffer, Paprika und Kräutern.

Verwendung: ideal für Braten, Schmorgerichte, Kurzgebratenes, Gegrilltes sowie Pfannengerichte

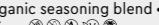
Sale rosa condimento per carne
Sale aromatico BIO • con spezie BIO



Saporito condimento per carni in una miscela equilibrata di sale naturale, pepe, peperoncino ed erbe.

Verwendung: ideale per arrosti, stufati, carni di breve cottura e alla griglia nonché per piatti cotti in padella

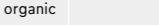
Sel rose pour viandes
Sel aromatique BIO • avec épices BIO



Assaisonnement intense pour viandes, mélange équilibré de sel naturel, de poivre, de paprika et d'herbes aromatiques.

Utilisation : idéal pour les plats cuits au four, à l'étouffée, brièvement saisis, grillés et cuits à la poêle

Pink salt mixture for meat
Organic seasoning blend • with organic spices



Powerful meat seasoning in a balanced mix of natural salt, pepper, paprika and herbs.

Use: ideal for roasts, braised dishes, grilled dishes and pan-fried dishes

Ursalz Kräuter
BIO Kräutersalz • mit BIO Kräutern



Feinste Würzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz und Kräutern.

Verwendung: ideal für Beilagen, Aufstriche, Gemüse sowie helle Fleischgerichte

Sale rosa erbe aromatiche
Sale alle erbe BIO • con erbe BIO



Raffinato condimento in una miscela equilibrata di sale naturale ed erbe.

Verwendung: ideale per contorni, crema spalmabili, verdure e piatti a base di carne bianca

Sel rose aux herbes
Sel aux herbes BIO • avec herbes BIO



Assaisonnement raffiné, mélange équilibré de sel naturel et d'herbes aromatiques.

Utilisation : idéal pour les accompagnements, les tartarines, les légumes et les viandes blanches

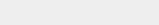
Pink salt herbs
Organic herb salt • with organic herbs



Finest seasoning in a balanced mix of natural salt and herbs.

Use: ideal for side dishes, spreads, vegetables and light-colored meat dishes

Ursalz Mediterran
BIO Gewürzsalz • mit BIO Gewürzen



Feinste Würzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Tomate und Zitrone.

Verwendung: ideal für kurzgebratenes von Fisch und Fleisch sowie Gemüse- und Pastagerichte

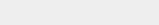
Sale rosa condimento mediterraneo
Sale aromatico BIO • con spezie BIO



Raffinato condimento in una miscela equilibrata di sale naturale, pomodoro e limone.

Verwendung: ideale per piatti di carne e pesce saltati in padella, nonché per piatti a base di verdure e pasta

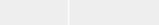
Sel rose condiment méditerranéen
Sel aromatique BIO • avec épices BIO



Assaisonnement raffiné, mélange équilibré de sel naturel, de tomates et de citron.

Utilisation : idéal pour les viandes et les poissons juste saisis, les légumes et les pâtes

Pink salt Mediterranean
Organic seasoning salt • with organic spices



Finest seasoning in a balanced mix of natural salt, tomato and lemon.

Use: ideal for pan-fried fish and meat as well as vegetable and pasta dishes

Art.-Nr. 152653

VP

AT 470

g

410 g

>

24

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging g = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffe-fort d'arômes, aroma safe
 von Natur aus ☀ glutenfrei, ☀ lactosefreie Zutaten; ☀ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ☀ senza glutine, ☀ senza lattosio; ☀ ingredienti vegan
 ingrédients naturellement ☀ dépourvus de gluten, ☀ dépourvus de lactose; ☀ ingrédients végétaliens naturally ☀ gluten-free, ☀ lactose-free ingredients; ☀ vegan ingredients
 ☀ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ☀ ohne Zugabe von Palmfett ☀ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ☀ senza aggiunta di olio di palma
 ☀ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ☀ sans adjonction de graisse de palme ☀ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ☀ no added palm fat
 ☀ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

WER PASST ZU WEM? IL CONNUBIO PERFETTO? QUELLES ASSOCIATIONS? WHO SUITS WHOM?

BIO PREMIUM ESSIGE & ÖLE | ACETI & OLI PREMIUM BIO | VINAIGRES & HUILE

PREMIUM BIO | ORGANIC PREMIUM OILS & VINEGARS


BIO Aceto Balsamico di Modena g.g.A. °

Italienisches Produkt mit 55 % Traubensaft, 6 % Säure ☀

Geschmack: angenehm ausgewogen, mit charakteristisch bitter-süßer Note**Verwendung:** ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien
Aceto Balsamico di Modena IGP BIO °

Produkt italienico con 55 % mosto d'uva, 6 % acidità ☀

Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica**Uso:** ideale per insalate classiche e per rifinire arrosti all'agro, selvaggina e interiora
Aceto Balsamico di Modena IGP BIO °

Produit italienico avec 55 % moût de raisin, 6 % d'acidité ☀

Goût : équilibré agréable, avec une note douce-amère caractéristique**Utilisation :** idéal pour les créations de salades classiques et pour agrémenter les viandes marinées, les plats de gibier et trépieds
Organic Aceto Balsamico di Modena PGI °

Italian product, containing 55% grape must, 6% acidity ☀

Taste: pleasantly balanced flavor, with a characteristic bitter-sweet note**Use:** ideal for classic salad creations as well as for refining marinated pot roasts such as Sauerbraten, game dishes and offal

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

Art.-Nr.

214635

VP

F



0,5 l

>

-

Art.-Nr.

214622

VP

F



0,5 l

>

24

PREMIUM-ÖLE | OLI PREMIUM HUILES PREMIUM | PREMIUM-OILS



Sesam-Öl ^N
Kaltgepresst, aus gerösteten Sesamsamen

Geschmack: intensiv nach Sesam, mit feiner Röstnote

Verwendung: ideal für die Ethno Küche

Olio di semi di sesamo ^N
Spremuto a freddo, ottenuto da semi di sesamo tostati

Sapore: intenso di sesamo, con una delicata nota arrostita

Uso: ideale per la cucina etnica

Huile de sésame ^N
Pressée à froid, à partir de graines de sésame grillées

Goût : un goût intense de sésame légèrement grillé

Utilisation : idéale pour la cuisine ethnique

Sesame seed oil ^N
Cold-pressed from roasted sesame seeds

Taste: intensely of sesame, with a delicate roasted hint

Use: ideal with ethnic cuisine

Art.-Nr.	108944	VP	F		0,5 l	>	24
Italia	152405	VP	F		0,5 l	>	24



Sonnenblumen-Öl
Kaltgepresst, aus gerösteten Kernen

Geschmack: intensiv nach Sonnenblumenkernen, mit feiner Röstnote

Verwendung: ideal für Gemüse- und Getreidegerichte

Olio di semi di girasole
Spremuto a freddo, da semi arrostiti

Sapore: intenso di semi di girasole, con una delicata nota arrostita

Uso: ideale per piatti a base di verdura e cereali

Huile de tournesol
Pressée à froid, à partir des graines rôties

Goût : un goût intense de graines de tournesol légèrement grillées

Utilisation : idéale pour les plats aux légumes et aux céréales

Sunflower oil
Cold pressed, from roasted seeds

Taste: intense sunflower seed taste, with a delicate roasted hint

Use: ideal for vegetable and grain-based dishes

Art.-Nr.	108945	VP	F		0,5 l	>	24
----------	--------	----	---	--	-------	---	----



Traubenkern-Öl
Kaltgepresst, aus 100 % deutschen gerösteten Traubenkernen

Geschmack: grün-nussig, mit feiner Tresternote

Verwendung: ideal für Gerichte mit Hülsenfrüchten, Pilzen und Gemüse

Olio di semi d'uva
Spremuto a freddo, ottenuto al 100% da semi d'uva tedesca tostati

Sapore: nocciola acerba, con una delicata nota di vinacce

Uso: ideale per piatti a base di legumi, funghi e verdura

Huile de pépins de raisin
Pressée à froid, composée à 100 % de pépins de raisin allemands grillés

Goût : une note verte au goût de noix, une saveur délicate de marc

Utilisation : idéale pour les plats aux légumes secs, aux champignons et aux légumes

Grape seed oil
Cold-pressed, made from 100% roasted German grape seeds

Taste: green-nutty, with a fine hint of pomace

Use: ideal for dishes with pulses, mushrooms and vegetables

Art.-Nr.	180739	VP	F		0,5 l	>	24
----------	--------	----	---	--	-------	---	----



Walnuss-Öl ^H
Kaltgepresst, aus gerösteten Walnüssen

Geschmack: intensiv nach Walnüssen, mit feiner Röstnote

Verwendung: ideal für Gerichte mit Hülsenfrüchten, Pilzen und Käse

Olio di noci ^H
Spremuto a freddo, da noci tostate

Sapore: intenso di noci, con una delicata nota arrostita

Uso: ideale per piatti a base di legumi, funghi e formaggio

Huile de noix ^H
Pressée à froid, à partir de noix grillées

Goût : un goût intense de noix légèrement grillées

Utilisation : idéale pour les plats aux légumes secs, aux champignons et au fromage

Walnut oil ^H
Cold-pressed, from roasted walnuts

Taste: intensely of walnuts, with a gentle roasted hint

Use: ideal for dishes with legumes, mushrooms and cheese

Art.-Nr.	108940	VP	F		0,5 l	>	24
Italia	152407	VP	F		0,5 l	>	24



Zitrus-Öl ^{a)}
Natives Oliven-Öl Extra 99,5 % mit natürlichem Aroma

Geschmack: fruchtig nach Olive, mit erfrischender Zitronennote

Verwendung: ideal für Nudel- und Fischgerichte

Olio agli agrumi ^{a)}
Olio extra vergine di oliva 99,5 %, con aroma naturale

Sapore: fruttato di olive, con una rinfrescante nota di limone

Uso: ideale per piatti a base di pasta e pesce

Huile aux agrumes
Huile d'olive vierge extra 99,5 % avec arôme naturel

Goût : un goût d'olives fruité, une saveur fraîche de citrons

Utilisation : idéale pour les plats de pâtes et les poissons

Citrus oil
Extra virgin olive oil 99,5% with natural flavoring

Taste: fruity olive flavor with a refreshing lemon note

Use: ideal for pasta and fish dishes

Art.-Nr.	189429	VP	F		0,5 l	>	24
Italia	189424	VP	F		0,5 l	>	24

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging = Füllvolumen, volume di riempimento, volume de remplissage, filling volume
 > = Mindesthalbarkeits-Dauer in Monaten, termini minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

von Natur aus vegane Zutaten ingrediènti vegani ingrédients végétaliens vegan ingredients
 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)
 sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

^{a)} in Italien, in Italia, en Italie, in Italy: Öl-Zubereitung Zitrone, condimento olio limone

**Aceto Balsamico
di Modena g.g.A. °**
Italienisches Produkt, 6 % Säure

Geschmack: angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bitter-süßer Note

Vervwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien

Art.-Nr.	232623	VP	F		0,25 l	>	24
Art.-Nr.	112697	VP	F		0,5 l	>	24

**Aceto Balsamico
di Modena IGP °**

Prodotto italiano, acidità 6 %

Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica

Uso: ideale per insalate classiche e per rifinire arrosti all'agro, selvaggina e interiori

Art.-Nr.	108938	VP	F		1 l	>	24
Italia	152392	VP	F		0,5 l	>	24

**Aceto Balsamico
di Modena IGP °**

Produit italien, acidité 6 %

Sapore: équilibré agréable, avec une note douce-amère caractéristique

Utilisation : idéal pour les créations de salades classiques et pour agrémenter les viandes marinées, les plats de gibier et triperies

Art.-Nr.	232623	VP	F		0,25 l	>	24
Art.-Nr.	112697	VP	F		0,5 l	>	24

**Aceto Balsamico
di Modena PGI °**

Italian product, 6% acidity

Taste: pleasantly balanced with a characteristic taste of bitter sweet

Use: ideal for classic salad creations, as well as for the refining of braised beef, game and giblets

Art.-Nr.	232623	VP	F		0,25 l	>	24
Art.-Nr.	112697	VP	F		0,5 l	>	24



**Apfel Balsam-Essig
Barrique**

Mehrere Jahre im Eichenholzfass gelagert, 5 % Säure

Geschmack: mild-fruchtig, mit natürlicher Süße

Vervwendung: ideal für edle Salatkreationen mit Pilzen, Hülsenfrüchten und Käse

Art.-Nr.	108949	VP	F		0,5 l	>	-
Italia	152394	VP	F		0,5 l	>	-

**Aceto Balsam
di mele barrique**

Conservato in botti di rovere per diversi anni, acidità 5 %

Sapore: leggermente fruttato, naturalmente dolce

Uso: ideale per la creazione di insalate prelibate con funghi, legumi e formaggio

Art.-Nr.	108949	VP	F		0,5 l	>	-

<tbl_r cells="8" ix="1" maxcspan="1" maxrspan="1" used

PREMIUM-ESSIG | ACETI PREMIUM VINAIGRES PREMIUM | PREMIUM-VINEGARS


Birnen Balsam-Essig Barrique

Mehrere Jahre im Eichenholzfass gelagert, 100 % österreichische Ernte, 5 % Säure

Geschmack: balsamisch, fruchtig, angenehm süß

Verwendung: ideal für edle Salatkreationen, Carpaccio sowie Käse

Art.-Nr. 195628

VP

F

0,25 l

>

-

Aceto Balsam di pere barrique

Conservato in botti di rovere per diversi anni, 100 % raccolto austriaco, acidità 5 %

Sapore: balsamico, fruttato, gradevole tocco dolce

Uso: ideale per insalate prelibate, carpaccio e formaggio

Vinaigre Balsam de poire barrique

Stockage en fût de chêne pendant plusieurs années, issu exclusivement de vignobles autrichiens, 5 % d'acidité

Goût : balsamique, fruité, douceur agréable

Utilisation : idéal pour les belles salades créatives, les carpaccios et le fromage

Pear balsam vinegar barrique

Stored in an oak barrel for several years, 100% harvested in Austria, 5% acidity

Taste: balsamic, fruity, pleasantly sweet

Use: ideal for sophisticated salad creations, carpaccio and cheese

Sherry-Essig g.U.°

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7 % Säure

Geschmack: intensiv nach Sherry und Trockenbeeren, mit kräftiger Säurenote

Verwendung: ideal für mediterrane Salatkreationen, Gazpacho und Antipasti

Aceto di Sherry DOP°

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7 % acidità

Sapore: intenso di Sherry e uva passa, con una nota acida forte

Uso: ideale per insalate mediterranee, gazpacho e antipasti

Vinaigre de xérès AOP°

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7 % d'acidité

Goût : un goût intense de xérès et de baies séchées, une saveur acidulée prononcée

Utilisation : idéal pour les créations de salades méditerranéennes, le gazpacho et les antipasti

Sherry vinegar PDO°

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7% acidity

Taste: intensive taste of sherry and dry berries, with a strong tartness

Use: ideal for Mediterranean salad creations, gazpacho and antipasti


Birnen-Essig

Aus dem Saft vollreifer Birnen, 5 % Säure

Geschmack: intensiv nach Birnenmost, mit fruchtiger Säurenote

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Nudelsalate

Art.-Nr. 124934

VP

F

0,5 l

>

-

Italia 152396

VP

F

0,5 l

>

-


Chianti-Weinessig °

Aus dem Wein toskanischer Trauben, 7 % Säure

Geschmack: intensiv nach roten Trauben, mit erfrischender Säurenote

Verwendung: ideal für mediterrane Salatkreationen

Art.-Nr. 148219

VP

F

0,5 l

>

-

Italia 152397

VP

F

0,5 l

>

-


Himbeer-Essig

Aus dem Saft frischer Himbeeren, 5 % Säure

Geschmack: kräftig nach reifen Himbeeren, mit feiner Säurenote

Verwendung: ideal für edle Salatkreationen mit Pilzen, Hülsenfrüchten, Käse, Gemüse und Früchten

Art.-Nr. 108947

VP

F

0,5 l

>

-

Italia 152398

VP

F

0,5 l

>

-


Rotwein Balsam-Essig

Cuvée aus Rotwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure

Geschmack: kräftig nach Rotwein, mit feiner Säure

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Marinieren und Verfeinern von Fleisch- und Gemüsegerichten

Art.-Nr. 208023

VP

F

0,5 l

>

-

Aceto di lamponi

Dal succo di lamponi freschi, acidità 5 %

Sapore: forte di lamponi maturi, con una nota acida delicata

Uso: ideale per la creazione di insalate prelibate con funghi, legumi, formaggio, verdure e frutti

Vinaigre de framboises

Issu du jus de framboises fraîches, 5 % d'acidité

Goût : un goût prononcé de framboise, une saveur délicatement acidulée

Utilisation : idéal pour les créations de salades aux champignons, aux légumes secs, au fromage, aux légumes et aux fruits

Raspberry vinegar

From the juice of fresh raspberries, 5% acidity

Taste: strongly of ripe raspberries, with a delicate acidic note

Use: ideal for fine salad creations with mushrooms, legumes, cheese, vegetables and fruits

Weißwein Balsam-Essig

Cuvée aus Weißwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure

Geschmack: intensiv nach Trauben, mit feiner Säure

Uso: intenso di uva, con una nota acida delicata

Aceto Balsam di vino bianco

Cuvée di aceto di vino bianco con succo d'uva concentrato, acidità 6 %

Goût : une saveur intense de raisin, délicatement acidulée

Utilisation : idéal pour les salades vertes, amères et de légumes, les achards et les aspics

Vinaigre Balsam de vin blanc

Cuvée de vinaigre de vin blanc avec jus de raisin concentré, 6 % d'acidité

Goût : une saveur intense de raisin, délicatement acidulée

Utilisation : intensely of grapes, with a delicate acidity

White wine balsam vinegar

Cuvée made from white wine vinegar with concentrated grape juice, 6% acidity

Taste: intensely of grapes, with a delicate acidity

Use: ideal for green salads, watercress salads, sour pickles and aspics


Menage mit Essig und Öl

aus rostfreiem Edelstahl und ABS Kunststoff

befüllt mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A.° und Nativem Oliven-Öl Extra Andalusien

Set con aceto e olio

in acciaio inox e plastica ABS

riempito con Aceto Balsamico di Modena IGP° e Olio extra vergine di oliva Andalusie

Ménagère avec vinaigre et huile

en acier inoxydable et en matière plastique ABS

rempli avec Aceto Balsamico di Modena IGP° et Huile d'olive vierge extra Andalousie

Cruet with vinegar and oil

made of stainless steel and ABS plastic

filled with Aceto Balsamico di Modena PGI and Olive oil extra virgin Andalusia

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging = Füllvolumen, volume di riempimento, volume de remplissage, filling volume
> = Mindesthalbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle
von Natur aus vegane Zutaten ingredienti vegani ingrédients végétaliens vegan ingredients

④ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) senza aggiunta di

ACETOPLUS CONDIMENTO



ACETOPLUS CONDIMENTO

	AcetoPlus a) Himbeere	AcetoPlus b) Lampone	AcetoPlus Framboise	AcetoPlus Raspberry
	Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure ⑧ ⑩	Preparation di frutta e aceto con una leggera nota di acidità ⑧ ⑩	Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité ⑧ ⑩	Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity ⑧ ⑩
Geschmack: fruchtig nach Himbeere mit balsamischer Weißwein-Essignote Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, creative Drinks sowie für die süße Küche	Sapore: fruttato di lampone con una nota balsamica di aceto di vino bianco Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, chutney, bevande creative e piatti dolci	Gout: fruité de framboise avec une note balsamique de vinaigre de vin blanc Utilisation : idéal pour les compositions de salades, les bols, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés	Taste: fruity raspberry taste with a balsamic white wine vinegar note Use: ideal for salad compositions, bowls, chutneys, creative drinks and sweet dishes	
	Art.-Nr. 261686 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15	Art.-Nr. 261873 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15		

	AcetoPlus a) Holunder	AcetoPlus b) Sambuco	AcetoPlus Sureau	AcetoPlus Elderberry
	Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure ⑧ ⑩	Preparation di frutta e aceto con una leggera nota di acidità ⑧ ⑩	Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité ⑧ ⑩	Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity ⑧ ⑩
Geschmack: intensiv nach volurreifen Holunderbeeren, mit feiner Säurenote Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Rotkraut, Pasteten und Terrinen, Chutneys, creative Drinks sowie für die süße Küche	Sapore: intenso di bacche di sambuco, con una delicata nota acidula Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, terrine, piatti di selvaggina, cavolo rosso, torte e terrine, chutney, bevande creative e piatti dolci	Gout: intensif de baies de sureau mûres, avec une délicate note d'acidité Utilisation : idéal pour les compositions de salades, les bols, les terrines, les plats de gibier, le chou rouge, les tartes et les terrines, les chutneys, les boissons créatives et la cuisine sucrée	Taste: intense taste of fully ripened elderberries, with a fine hint of acidity Use: ideal for salad compositions, bowls, terrines, game dishes, red cabbage, pies and terrines, chutneys, creative drinks and sweet dishes	
	Art.-Nr. 183894 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15	Art.-Nr. 183838 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15		

	AcetoPlus a) Johannisbeere	AcetoPlus b) Ribes nero	AcetoPlus Cassis	AcetoPlus Blackcurrant
	Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure ⑧ ⑩	Preparation di frutta e aceto con una leggera nota di acidità ⑧ ⑩	Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité ⑧ ⑩	Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity ⑧ ⑩
Geschmack: fruchtig nach schwarzen Johannisbeeren, mit dezenter Balsamico-Essignote Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Rotkraut, Pasteten und Terrinen, Chutneys, creative Drinks sowie für die süße Küche	Sapore: fruttato di ribes nero, con un tenue sentore di aceto balsamico Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, terrine, piatti di selvaggina, cavolo rosso, torte e terrine, chutney, bevande creative e piatti dolci	Gout: fruité de baies de cassis, avec une note discrète de vinaigre balsamique Utilisation : idéal pour les compositions de salades, les bols, les terrines, les plats de gibier, le chou rouge, les tartes et les terrines, les chutneys, les boissons créatives et la cuisine sucrée	Taste: fruity blackcurrant flavor with a subtle hint of balsamic vinegar Use: ideal for salad compositions, bowls, terrines, game dishes, red cabbage, pies and terrines, chutneys, creative drinks and sweet dishes	
	Art.-Nr. 172663 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15			

	AcetoPlus a) Mango	AcetoPlus b) Mango	AcetoPlus Mangue	AcetoPlus Mango
	Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure ⑧ ⑩	Preparation di frutta e aceto con una leggera nota di acidità ⑧ ⑩	Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité ⑧ ⑩	Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity ⑧ ⑩
Geschmack: intensiv nach vollreifer Mango mit feiner Säurenote Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls sowie für fruchtige Marinaden zu Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, Chutneys, für creative Drinks sowie für die süße Küche	Sapore: intenso di mango maturo, con una delicata nota acidula Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls e marinate fruttate per carne, pesce e frutti di mare, chutney, bevande creative e piatti dolci	Gout: intensif de mangue mûre, avec une délicate note d'acidité Utilisation : idéal pour les compositions de salades, les bols et les marinades pour la viande, le poisson et les fruits de mer, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés	Taste: intense flavor of fully ripe mangoes with a fine hint of acidity Use: ideal for salad compositions, bowls, fruity marinades for meat, fish and seafood, chutneys, creative drinks and sweet dishes	
	Art.-Nr. 200964 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15	Art.-Nr. 200967 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15		

AcetoPlus a) Marille	AcetoPlus b) Albicocca	AcetoPlus Apricot	AcetoPlus Apricot
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure ⑧ ⑩	Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità ⑧ ⑩	Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité ⑧ ⑩	Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity ⑧ ⑩

Geschmack: fruchtig nach Marille mit erfrischender Säurenote
Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, creative Drinks sowie für die süße Küche

Sapore: fruttato di albicocca con acidità rinfrescante
Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, chutney, bevande creative e piatti dolci

Gout: arôme fruité d'abricot avec une acidité rafraîchissante

Utilisation : idéal pour les compositions de salades, les bols, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés

Taste: fruity apricot flavor with refreshing acidity

Use: ideal for salad compositions, bowls, chutneys, creative drinks and sweet dishes

NEW



Art.-Nr. 297413 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15

AcetoPlus a) Passionsfrucht	AcetoPlus b) Frutto della passione	AcetoPlus Fruit de la passion	AcetoPlus Passion fruit
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure ⑧ ⑩	Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità ⑧ ⑩	Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité ⑧ ⑩	Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity ⑧ ⑩

Geschmack: intensiv nach Passionsfrucht, mit erfrischender Säurenote
Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, fruchtige Marinaden zu Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten, für creative Drinks sowie für die süße Küche

Sapore: intenso di frutto della passione, con una rinfrescante nota acidula

Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, chutney, marinare fruttate per carne, pesce e frutti di mare, nonché per bevande creative e piatti dolci

Gout: intensif de fruit de la passion, avec une note d'acidité rafraîchissante

Utilisation : idéal pour les compositions de salades, les bols, les chutneys, les marinades fruitées pour la viande, le poisson et les fruits de mer, ainsi que pour les boissons créatives et les plats sucrés

Taste: intense passion fruit flavor with refreshing acidity

Use: ideal for salad compositions, bowls, chutneys, fruity marinades for meat, fish and seafood, as well as for creative drinks and sweet dishes



Art.-Nr. 172664 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15

AcetoPlus a) Preiselbeere	AcetoPlus b) Mirtillo rosso	AcetoPlus Airelle rouge	AcetoPlus Cranberry
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure ⑧ ⑩	Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità ⑧ ⑩	Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité ⑧ ⑩	Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity ⑧ ⑩

Geschmack: kräftig nach Preiselbeeren, mit herb-säuerlicher Note
Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Rotkraut, Pasteten und Terrinen, Chutneys, creative Drinks sowie für die süße Küche

Sapore: intenso di mirtilli rossi, con una gradevole nota aspro-acida

Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, piatti di selvaggina, cavolo rosso, torte e terrine, chutney, bevande creative e piatti dolci

Gout: fort d'aïrelle rouge, avec une note âpre-suret

Utilisation : idéal pour les compositions de salades, les bols, plats de gibier, le chou rouge, les tartes et les terrines, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés

Taste: strong cranberry flavor with a tangy-sour note

Use: ideal for salad compositions, bowls, game dishes, red cabbage, pies and terrines, chutneys, creative drinks and sweet dishes



Art.-Nr. 172665 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l > 15

AcetoPlus a) Sauerkirsche	AcetoPlus b) Amarena	AcetoPlus Griotte	AcetoPlus Sour cherry
Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure ⑧ ⑩	Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità ⑧ ⑩	Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité ⑧ ⑩	Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity ⑧ ⑩

Geschmack: intensiv nach vollreifen Sauerkirschen mit feiner Säurenote
Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Pasteten und Terrinen, Chutneys, creative Drinks sowie für die süße Küche

Sapore: intenso di amarene pienamente mature con una fine nota acidina

Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, piatti di selvaggina, paté e terrine, chutney, bevande creative e piatti dolci

Gout: intense flavor of fully ripe sour cherries with a fine hint of acidity

Utilisation : idéal pour les compositions de salades, les bols, les plats de gibier, les pâtés et terrines, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés

Taste: intense flavor of fully ripe sour cherries with a fine hint of acidity

Use: ideal for salad compositions, bowls, game dishes, pâtés and terrines, chutneys, creative drinks and sweet dishes



Art.-Nr. 297414 VP F ⑧ ⑩ 0,5 l

CREMA DI ACETO



Crema di Aceto Hibiskus-Chili ° Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Geschmack: fruchtig-blumig nach Hibiskus, mit dezenter Schärfe Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu rotem Fleisch und Desserts mit Schokolade	Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino ° Preparation con aceto di vino bianco italiano ☀ ☀ ☀ Sapore: fruttato-fiorito di ibisco, con una delicata nota piccante Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per carni rosse e dessert al cioccolato	Crema di Aceto Hibiscus-Chili ° Préparation de vinaigre de vin blanc italien ☀ ☀ ☀ Goût : fruité-fleuré d'hibiscus, avec un discret mordant Utilisation : pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les viandes rouges et les desserts au chocolat	Crema di Aceto Hibiscus Chili ° Vinegar preparation with Italian white wine vinegar ☀ ☀ ☀ Taste: fruity and floral hibiscus flavor, with a subtle heat Use: for decorating and seasoning spicy and sweet dishes, ideal for red meat and desserts with chocolate	
Art.-Nr. 164407 VP F 1 0,5 l > 18				
Crema di Aceto Klassik ° Essigzubereitung mit "Aceto Balsamico di Modena g.g.A." ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Geschmack: fruchtig nach Traubensaft, mit dezenter Säure Verwendung: ideal zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen	Crema di Aceto Classica ° Preparation de aceto con "Aceto Balsamico di Modena IGP" ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Sapore: fruttato di succo d'uva, con un delicato tocco acido Uso: ideale per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci	Crema di Aceto Classique ° Préparation de vinaigre avec "Aceto Balsamico di Modena IGP" ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Goût : fruité de jus de raisin, avec une délicate acidité Utilisation : idéal pour décorer et assaisonner les plats piquants et sucrés	Crema di Aceto Classic ° Vinegar preparation with Aceto Balsamico di Modena PGI ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Taste: fruity of grape juice, with a subtle acidity Use: ideal for decorating and seasoning both sweet and spicy dishes	
Art.-Nr. 155372 VP F 1 0,5 l > 24				
Crema di Aceto Limette-Grüntee ° Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Geschmack: erfrischend-fruchtig nach Limette, mit feiner Grüntee-Note Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, hellem Fleisch sowie Desserts mit Früchten und Quark	Crema di Aceto Lime-Tè verde ° Preparazione con aceto di vino bianco italiano ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Sapore: rinfrescante-fruttato di lime, con una delicata nota di tè verde Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per pesce, carne bianche e dessert a base di frutta e quark	Crema di Aceto Citron vert-Thé vert ° Préparation de vinaigre de vin blanc italien ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Goût : rafraîchissant et fruité aux notes de citron vert, délicatement aromatisé au thé vert Utilisation : pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les poissons, les viandes blanches et les desserts aux fruits fromages blancs	Crema di Aceto Lime-Green tea ° Vinegar preparation with Italian white wine vinegar ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Taste: fruity-refreshing with hints of lime and a delicate note of green tea Use: for decorating and seasoning spicy and sweet dishes, ideal for fish and white meat as well as desserts with fruit and fresh cheese	
Art.-Nr. 220757 VP F 1 0,5 l > 18				
Crema di Aceto Pfirsiche ° Essigzubereitung mit konzentriertem Pfirsichaftsaft ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Geschmack: süßlich-fruchtig nach sonnenreifen Pfirsichen Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Wild, Schweinefleisch und Käse	Crema di Aceto Prugna ° Preparation di aceto con succo di prugna concentrato ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Sapore: dolcemente fruttato di prugne maturette al sole Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per selvaggina, carne di maiale e formaggio	Crema di Aceto Prune ° Préparation de vinaigre de jus concentré de prune ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Goût : touche sucrée et fruitée aux prunes mûries au soleil Utilisation : pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour le gibier, la viande de porc et le fromage	Crema di Aceto Plum ° Vinegar preparation with concentrated plum juice ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Taste: sweet and fruity of sun-ripened plums Use: for decorating and seasoning of savory and sweet dishes, ideal for game, pork and cheese dishes	
Art.-Nr. 243103 VP F 1 0,5 l > 18				
Crema di Aceto Safran ° Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Geschmack: edel nach Safran Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, Krustentieren und Gemüsegerichten	Crema di Aceto Zafferano ° Preparation con aceto di vino bianco italiano ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Sapore: raffinato di zafferano Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per piatti a base di pesce, crostacei e verdure	Crema di Aceto Safran ° Préparation de vinaigre de vin blanc italien ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Goût : raffiné de safran Utilisation : pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les poissons, les crustacés et les légumes	Crema di Aceto Saffron ° Vinegar preparation with Italian white wine vinegar ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ Taste: noble after saffron Use: for decorating and seasoning spicy and sweet dishes, ideal for fish, sea food and vegetable dishes	
Art.-Nr. 164406 VP F 1 0,5 l > 18				

VP = Verpackung, confezione, embalaje, packaging **1** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

> = Mindesthalbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle

von Natur aus ☀ glutenfrei, ☀ lactosefreie Zutaten; ☀ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ☀ senza glutine, ☀ senza lattosio; ☀ ingredienti vegani

ingrédients naturellement ☀ dépourvus de gluten, ☀ dépourvus de lactose; ☀ ingrédients végétaliens naturally ☀ gluten-free, ☀ lactose-free ingredients; ☀ vegan ingredients

∅ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ☀ ohne Zugabe von Palmfett ☀ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ☀ senza aggiunta di olio di palma

∅ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ☀ sans adjonction de graisse de palme ☀ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ☀ no added palm fat

∅ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

CHUTNEYS



Chutney Aprikose-Tomate Geschmack: fruchtig nach Tomate und Aprikose, dezent nach Pfeffer und Kreuzkümmel Verwendung: ideal für die orientalische Küche	Chutney Albicocca-Pomodoro Sapore: fruttato di pomodoro e albicocca, delicato di pepe e cumino romano Uso: ideale per la cucina orientale	Chutney Abricot-Tomate Goût : fruité de tomate et d'abricot, discret de poivre et de cumin Utilisation : idéal pour la cuisine orientale	Chutney Apricot-Tomato Taste: fruity tomato and apricot flavor, subtle pepper and cumin flavor Use: ideal for oriental cuisine
Art.-Nr. 195842 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195842 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195842 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195842 VP G 390 g > 18



Chutney Kürbis-Äpfel Geschmack: fruchtig nach Kürbis und Apfel, mit angenehmer Currysnote Verwendung: ideal zu deftigen Geflügelgerichten	Chutney Zucca-Mela Sapore: fruttato di zucca e mela, con una gradevole nota di curry Uso: ideale per piatti sostanziosi a base di pollame	Chutney Potiron-Pomme Goût : fruité de potiron et de pomme, avec une agréable note de curry Utilisation : idéal pour les plats riches de volaille	Chutney Pumpkin-Apple Taste: fruity pumpkin and apple taste, with a pleasant curry flavor Use: ideal for hearty poultry dishes
Art.-Nr. 195846 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195846 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195846 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195846 VP G 390 g > 18



Chutney Orange-Mango N Geschmack: fruchtig nach Orange und Mango, mit feiner Minznote Verwendung: ideal zu Hähnchen und hellen Fleischgerichten	Chutney Arancia-Mango N Sapore: fruttato di arancia e mango, con una delicata nota di menta Uso: ideale per pollo e per i piatti a base di carni bianche	Chutney Orange-Mangue N Goût : fruité d'orange et de mangue, avec une délicate note de menthe Utilisation : idéal pour le poulet et les plats de viande blanche	Chutney Orange-Mango N Taste: fruity orange and mango flavor, with a hint of mint Use: ideal for chicken and light-colored meat dishes
Art.-Nr. 195844 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195844 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195844 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195844 VP G 390 g > 18



Chutney Pflaume-Preiselbeere Geschmack: fruchtig nach Pflaumen und Preiselbeeren, fein nach Zimt Verwendung: ideal zu Wild und dunklen Fleischgerichten	Chutney Prugna-Mirtillo rosso Sapore: fruttato di prugne e mirtilli rossi, delicato di cannella Uso: ideale per selvaggina e piatti a base di carni rosse	Chutney Prune-Airelle rouge Goût : fruité de prune et d'aïreille rouge, fin de cannelle Utilisation : idéal pour le gibier et les plats de viande rouge	Chutney Plum-Cranberry Taste: fruity plum and cranberry flavor, with a fine hint of cinnamon Use: ideal for game and dark-colored meat dishes
Art.-Nr. 195845 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195845 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195845 VP G 390 g > 18	Art.-Nr. 195845 VP G 390 g > 18



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ⚡ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthalbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 G = Glas, vasetto, verre, glass
 von Natur aus ⚡ glutenfrei, ⚡ lactosefreie Zutaten; ⚡ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ⚡ senza glutine, ⚡ senza lattosio; ⚡ ingredienti vegani ingrédients naturellement ⚡ dépourvus de gluten, ⚡ dépourvus de lactose; ⚡ ingrédients végétaliens naturally ⚡ gluten-free, ⚡ lactose-free ingredients; ⚡ vegan ingredients ⚡ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⚡ ohne Zugabe von Palmfett ⚡ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⚡ senza aggiunta di olio di palma ⚡ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⚡ sans adjonction de graisse de palme ⚡ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ⚡ no added palm fat ⚡ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES

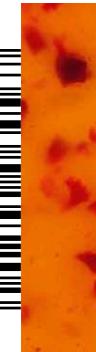


Aioli Sauce C,M ⊗ ⊗ ⊗	Aioli Sauce C,M ⊗ ⊗ ⊗	Aioli Sauce C,M ⊗ ⊗ ⊗	Aioli Sauce C,M ⊗ ⊗ ⊗
Geschmack: cremig-würzig, authentisch nach Knoblauch mit erfrischender Zitrusnote	Sapore: cremoso-speziale, sentori autentici di aglio con una fresca nota agrumata	Goût : crémeux-épicé, d'authentiques saveurs d'ail avec une fraîche note d'agrumes	Taste: creamy-spicy, genuine garlic aromatics with a zesty citrusy touch
Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und Gebaktem, zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches, Wraps & Co. oder zur Herstellung von Dressings	Uso: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate e al forno, per condire hamburger, panini, wrap o per preparare condimenti	Utilisation : sauce idéale pour tremper, parfaite en accompagnement de mets grillés ou cuits au four, garnir les hamburgers, les sandwichs, les wraps ou préparer des assaisonnements	Use: ideal for dipping, served with grilled and roast dishes, to season burgers, sandwiches, wraps or to prepare condiments
Art.-Nr. 291087 VP SF 730 g > 15	Art.-Nr. 209534 VP SF 850 g > 24	Art.-Nr. 224522 VP SF 750 g > 15	Art.-Nr. 218562 VP SF 850 g > 24
BBQ_Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	BBQ_Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	BBQ_Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	BBQ_Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗
Geschmack: fruchtig nach Tomate und Chili	Sapore: fruttato, sentori di pomodoro e cipolla, con una gradevole nota di peperoncino	Goût : fruité, avec des saveurs de tomate et d'oignon, agréablement nuancé d'une touche pimentée	Taste: fruity, notes of tomato and onion, with a pleasant touch of chilli
Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und zu Gerichten aus dem Smoker sowie Pommes und Wedges	Uso: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate o affumicate, patatine fritte e al forno	Utilisation : sauce idéale pour tremper, accompagner des grillades et mets fumés, frites et pommes de terre au four	Use: ideal for dipping, served with grilled or smoked dishes, fries and baked potatoes
Art.-Nr. 209534 VP SF 850 g > 24	Art.-Nr. 224522 VP SF 750 g > 15	Art.-Nr. 224552 VP SF 740 g > 6	Art.-Nr. 218562 VP SF 850 g > 24
Burger & Sandwich Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Burger & Sandwich Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Burger & Sandwich Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Burger & Sandwich Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗
Geschmack: fein würzig nach Tomate und Paprika	Sapore: delicatamente speziato, sentori di pomodoro e paprika	Goût : délicatement épicé, avec des saveurs de tomate et de paprika	Taste: subtly spicy, notes of tomato and paprika
Verwendung: ideal für Burger, Sandwiches, Wraps & Co. sowie zum Dippen von Frittitem und Rohkost	Uso: ideale per hamburger, panini, wrap e per intingere cibi fritti e verdure crude	Utilisation : idéal pour accompagner hamburgers, sandwichs, wraps et pour tremper les fritures et les crudités	Use: ideal for burgers, sandwiches, wraps and for dipping fried food and crudités
Dosierung: ca. 20 g pro Burger	Dosaggio: ca. 20 g per hamburger	Dosage: env. 20 g par burger	Dosage: approx. 20 g per burger
Art.-Nr. 224522 VP SF 750 g > 15	Art.-Nr. 224552 VP SF 740 g > 6	Art.-Nr. 218562 VP SF 850 g > 24	Art.-Nr. 218562 VP SF 850 g > 24
Currywurst Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Currywurst Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Currywurst Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Currywurst Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗
Geschmack: würzig-tomatig mit feiner Currysnote	Sapore: piccante, sentori di pomodoro con una delicata nota di curry	Goût : épice, des notes de tomate, délicatement nuancé de curry	Taste: spicy, notes of tomato with a subtle touch of curry
Verwendung: ideal für Currywurst und Fritten, zum Dippen sowie für Burger und Wraps oder als Würzelement für pikante Ragouts	Utilizzo: ideale per intingere salsicce al curry e cibi fritti, ma anche per hamburger, wrap o come condimento per ragù piccanti	Utilisation : sauce idéale pour tremper les saucisses au curry et les frites ; parfaite également pour les hamburgers, les wraps ou comme condiment de plats épices	Use: ideal for dipping curry sausages and fried food, but also for burgers, wraps or as a condiment for spicy ragouts
Dosierung: 80 g pro Portion	Dosaggio: 80 g per porzione	Dosage: 80 g par portion	Dosage: 80 g per portion
Art.-Nr. 224522 VP SF 750 g > 15	Art.-Nr. 224552 VP SF 740 g > 6	Art.-Nr. 218562 VP SF 850 g > 24	Art.-Nr. 218562 VP SF 850 g > 24
Smoked Honey BBQ Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Smoked Honey BBQ Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Smoked Honey BBQ Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗	Smoked Honey BBQ Sauce ⊗ ⊗ ⊗ ⊗
Geschmack: dezent rauchig und würzig mit feiner Honignote	Sapore: leggermente affumicato e speziato con una delicata nota di miele	Goût : légèrement fumé et épicé, nuancé d'une délicate touche de miel	Taste: slightly smoky and spicy with a subtle touch of honey
Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem sowie Pommes und Wedges; zum Marinieren und Verfeinern von Spareribs, Chickenwings sowie Pulled Pork und Beef	Uso: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate, patatine fritte e al forno; per marinare e condire costine, ali di pollo, pulled pork e carne di manzo	Utilisation : sauce idéale trempettes, accompagner les plats grillés, frites et pommes de terre au four ; parfait également pour faire mariner et assaisonner les côtes de porc, les ailes de poulet, le porc effiloché et le bœuf	Use: ideal for dipping, served with grilled dishes, fries and baked potatoes; for marinating and seasoning ribs, chicken wings, pulled pork and beef
Art.-Nr. 224522 VP SF 750 g > 15	Art.-Nr. 224552 VP SF 740 g > 6	Art.-Nr. 218562 VP SF 850 g > 24	Art.-Nr. 218562 VP SF 850 g > 24

VP = Verpackung, confezione, embalaje, packaging = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 E = Eimer, secchietto, sea, bucket SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle
 von Natur aus ⊗ glutenfrei, ⊗ laktosefreie Zutaten; ⊗ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ⊗ senza glutine, ⊗ senza lattosio; ⊗ ingredienti vegani
 ingrédients naturellement ⊗ dépourvus de gluten, ⊗ dépourvus de lactose; ⊗ ingrédients végétaliens naturally ⊗ gluten-free, ⊗ lactose-free ingredients; ⊗ vegan ingredients
 ⊗ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⊗ ohne Zugabe von Palmfett ⊗ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⊗ senza aggiunta di olio di palma
 ⊗ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⊗ sans adjonction de graisse de palme ⊗ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ⊗ no added palm fat
 ⊗ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES



Sweet & Sour Sauce		Sweet & Sour Sauce		Sweet & Sour Sauce		Sweet & Sour Sauce	
Geschmack: süß-sauer, authentisch asiatisch		Sapore: agrodolce, sentori autentici asiatici		Goût : aigre-doux, avec des saveurs orientales authentiques		Taste: sweet and sour, genuine Asian aromatics	
Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet		Uso: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire		Utilisation : base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces ; parfaite également à froid pour tremper, faire des marinades et assaisonner		Use: flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing	
Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables	
Art.-Nr.	224555	VP	SF	g	800 g	>	24



Sweet & Spicy BBQ Sauce A, F		Sweet & Spicy BBQ Sauce A, F		Sweet & Spicy BBQ Sauce A, F		Sweet & Spicy BBQ Sauce A, F	
Geschmack: fruchtig nach Aprikose und Ananas, mit angenehmer Chilinote		Sapore: fruttato, sentori di albicocca e ananas, con una piacevole nota di peperoncino		Goût : fruité, des saveurs d'abricot et d'ananas, agrémenté nuancé d'une touche de poivre		Taste: fruity, notes of apricot and pineapple, with a pleasant touch of chilli	
Verwendung: ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie für kreative Asiaküche		Uso: perfetto per intingere e condire, accompagnare pietanze grigliate, pesce e frutti di mare e per piatti asiatici creativi		Utilisation : sauce idéale pour assaisonner ou tremper, accompagner des grillades, poissons et fruits de mer ou pour des plats asiatiques créatifs		Use: perfect for dipping and dressing, served with grilled dishes, fish and seafood and for creative Asian recipes	
Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables	
Art.-Nr.	209536	VP	SF	g	800 g	>	15



Teriyaki Sauce A, F		Teriyaki Sauce A, F		Teriyaki Sauce A, F		Teriyaki Sauce A, F	
Geschmack: kräftig nach Sojasauce mit frischer Zitrus-Ingwer-Note		Sapore: intenso, sentori di salsa di soia con una fresca nota di agrumi e zenzero		Goût : intense, avec des saveurs de sauce soja et une touche de fraîcheur donnée par des notes d'agrumes et de gingembre		Taste: intense, notes of soy sauce with a zesty touch of citrus fruits and ginger	
Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet		Uso: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire		Utilisation : base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces ; parfaite également à froid pour tremper, faire des marinades et assaisonner		Use: flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing	
Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables	
Art.-Nr.	224558	VP	SF	g	800 g	>	24

Thai-Chili Style Sauce A, F		Thai-Chili Style Sauce A, F		Thai-Chili Style Sauce A, F		Thai-Chili Style Sauce A, F	
Geschmack: frisch, scharf-würzig nach Ingwer, Chili und Zitronengras		Sapore: fresco, piccante-speziato, sentori di zenzero, peperoncino e citronella		Goût : frais, épicé, avec des notes de gingembre, de piment et de citronnelle		Taste: zesty, spicy-hot, notes of ginger, chilli and lemongrass	
Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet		Uso: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire		Utilisation : base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces ; parfaite également à froid pour tremper, faire des marinades et assaisonner		Use: flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing	
Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables	
Art.-Nr.	224559	VP	SF	g	770 g	>	24

Tropical BBQ Sauce		Tropical BBQ Sauce		Tropical BBQ Sauce		Tropical BBQ Sauce	
Geschmack: fruchtig nach Mango und Ananas, mit feiner Curry-Ingwer-Note		Sapore: fruttato, sentori di mango e ananas, con una delicata nota di curri e zenzero		Goût : fruité, des saveurs de mangue et d'ananas, avec une note délicate de curry et de gingembre		Taste: fruity, notes of mango and pineapple, with a subtle touch of curry and ginger	
Verwendung: ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie Bowls		Uso: ideale per intingere e condire, accompagnare pietanze grigliate, pesce e frutti di mare e bowl		Utilisation : sauce idéale pour assaisonner ou tremper, accompagner des grillades, poissons et fruits de mer ou bowl		Use: ideal for dipping and dressing, served with grilled dishes, fish and seafood and Buddha bowls	
Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables	
Art.-Nr.	209535	VP	SF	g	800 g	>	15

Sweet & Sour Sauce		Sweet & Sour Sauce		Sweet & Sour Sauce		Sweet & Sour Sauce	
Geschmack: süß-sauer, authentisch asiatisch		Sapore: agrodolce, sentori autentici asiatici		Goût : aigre-doux, avec des saveurs orientales authentiques		Taste: sweet and sour, genuine Asian aromatics	
Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet		Uso: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire		Utilisation : base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces ; parfaite également à froid pour tremper, faire des marinades et assaisonner		Use: flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing	
Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables	
Art.-Nr.	216872	VP	KA	g	5 kg	>	24

Teriyaki Sauce A, F		Teriyaki Sauce A, F		Teriyaki Sauce A, F		Teriyaki Sauce A, F	
Geschmack: kräftig nach Sojasauce mit frischer Zitrus-Ingwer-Note		Sapore: intenso, sentori di salsa di soia con una fresca nota di agrumi e zenzero		Goût : intense, avec des saveurs de sauce soja et une touche de fraîcheur donnée par des notes d'agrumes et de gingembre		Taste: intense, notes of soy sauce with a zesty touch of citrus fruits and ginger	
Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet		Uso: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire		Utilisation : base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces ; parfaite également à froid pour tremper, faire des marinades et assaisonner		Use: flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing	
Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables	
Art.-Nr.	216871	VP	KA	g	5 kg	>	24

Thai-Chili Style Sauce A, F		Thai-Chili Style Sauce A, F		Thai-Chili Style Sauce A, F		Thai-Chili Style Sauce A, F	
Geschmack: frisch, scharf-würzig nach Ingwer, Chili und Zitronengras		Sapore: fresco, piccante-speziato, sentori di zenzero, peperoncino e citronella		Goût : frais, épicé, avec des notes de gingembre, de piment et de citronnelle		Taste: zesty, spicy-hot, notes of ginger, chilli and lemongrass	
Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet		Uso					

PRAKTISCH – KÖSTLICH – VIELSEITIG

PRATICO – GUSTOSO – VERSATILE

PRATIQUE – DÉLICIEUX – POLYVALENT

PRACTICAL – DELICIOUS – VERSATILE

Saucen sind zweifellos die Krönung jeder kulinarischen Kreation. Sie sind das schmackhafte Herzstück zahlloser Gerichte und dienen als verbindendes Element zwischen den Zutaten, wobei sie die wahre Essenz des Geschmacks auf den Teller zaubern.

Le salse sono senza dubbio il fiore all'occhiello di ogni creazione culinaria: rappresentano il gustoso fulcro di innumerevoli piatti e fungono da elemento di collegamento tra gli ingredienti, esaltando la vera essenza di ogni preparazione.

Les sauces sont sans aucun doute le couronnement de toute création culinaire. Elles sont l'élément central savoureux d'innombrables plats et servent d'élément de liaison entre les ingrédients, en faisant apparaître la véritable essence du goût dans l'assiette.

Sauces are undoubtedly the crowning glory of any culinary creation. They are the tasty centerpiece of countless dishes and serve as a connecting element between the ingredients, bringing the true essence of flavor to the plate.



	Aioli Sauce	BBQ Sauce	Burger & Sandwich Sauce	Curry- wurst Sauce	Sweet & Sour Sauce	Smoked Honey BBQ Sauce	Sweet & Spicy BBQ Sauce	Teriyaki Sauce	Thai-Chili Style Sauce	Tropical BBQ Sauce
Burger, Sandwich, Wrap & Co.	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Wok- & Pfannengerichte <i>Wok e in padella Wok et à la poêle Wok and pan dishes</i>				●	●			●	●	
Zum Dippen <i>Per intingere Pour tremper For dipping</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zum Marinieren <i>Per la marinatura Pour faire mariner For marinating</i>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●



WÜRZSAUCEN | SALSE SPEZIATE SAUCES ÉPICÉES | SEASONING SAUCES

NEW



Spicy & Chili Würzsauce	Spicy & Chili Salsa speziata	Spicy & Chili Sauce épicee	Spicy & Chili Seasoning sauce
Geschmack: fruchtig-süß, mit ausgewogener Schärfe	Sapore: gusto fruttato-dolce, con una piccantezza equilibrata	Goût : fruité et doux, avec un piquant équilibré	Taste: with a fruity, sweet fragrance and balanced spiciness
Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine fruchtig-süße Schärfe gewünscht ist	Uso: ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota piccante e dolcemente fruttata	Utilisation : idéal pour tous les plats à assaisonner et auxquels ajouter une finition, pour lesquels un piquant fruité et doux est souhaité	Use: ideal to season and finish all dishes where fruity, sweet spiciness is desired
Art.-Nr. 285393 VP F 0,5 l > 15			

NEW



Tasty & Umami Würzsauce	Tasty & Umami Salsa speziata	Tasty & Umami Sauce épicee	Tasty & Umami Seasoning sauce
Geschmack: vollaromatisch, kräftig nach Umami	Sapore: gusto pieno, con intenso sapore umami	Goût : entièrement aromatique, intensément umami	Taste: fully aromatic with a strong Umami flavor
Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine Umami-Note gewünscht ist	Uso: ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota umami	Utilisation : idéal pour tous les plats à assaisonner et auxquels ajouter une finition, pour lesquels une note umami est souhaitée	Use: ideal to season and finish all dishes where an Umami note is desired
Art.-Nr. 285391 VP F 0,5 l > 15			

Würzsauce N° 1	Umami N° 1	Sauce épiceée N° 1	Seasoning sauce N° 1
Umami - auf natürlicher Basis ⊗ ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Umami - a base di ingredienti naturali ⊗ ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Umami - à base d'ingrédients naturels ⊗ ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Umami - naturally based ⊗ ⊗ ⊗ ⊖ ⊖
Geschmack: kräftiger Umamigeschmack, mit volleifer Tomatennote	Sapore: forte gusto di umami, con una nota di pomodori maturi	Goût : goût Umami épiceé, avec une légère pointe de tomate mûre	Taste: strong umami flavor, with a hint of fully ripe tomato
Verwendung: ideal zum Würzen, Verfeinern und Abschmecken pikanter Speisen	Uso: ideale per aromatizzare, perfezionare e insaporire piatti piccanti	Utilisation : idéal pour relever, agrémenter et assaisonner les plats épices	Use: ideal for seasoning, refining and adding flavor to spicy dishes
Art.-Nr. 220812 VP F 0,5 l > 18			



GRUNDSAUcen | SALSE DI BASE | SAUCES DE BASE | BASIC SAUCES



Braune Sauce vegan Zutatenmischung ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Fondo bruno vegano Miscela di ingredienti ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Sauce brune végane Mélange d'ingrédients ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Brown sauce vegan Ingredient mix ⊗ ⊗ ⊖ ⊖
Geschmack: ausgewogen nach Zwiebel, Tomate und Karotte, vollmundig mit feiner Umami- und Röstnote	Sapore: gusto equilibrato di cipolla, pomodoro e carota, corposo con una fine nota umami e un delicato sapore di arrosto	Goût : équilibré avec des oignons, tomates et carottes, rond en bouche au goût d'umami fin accompagné d'une agréable note grillée	Taste: balanced onion, tomato and carrot flavor, full-bodied with fine umami and smoky aromas
Verwendung: zum Abschmecken und Verfeinern von Saucen, vegetarischen sowie veganen Gerichten	Uso: per insaporire e perfezionare salse e piatti vegetariani e vegani	Utilisation : pour assaisonner et agrémenter les sauces, les plats végétariens et véganes	Use: for seasoning and refining sauces, vegetarian and vegan dishes
Dosierung: 100 g/l	Dosaggio: 100 g/l	Dosage: 100 g/l	Dosage: 100 g/l

Art.-Nr.	276173	VP	AT 1600	ℓ	1000 g	>	18
Braune Grundsauce pastös ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Fondo bruno pastoso ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Sauce brune pâteuse ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Brown basic sauce pasty ⊗ ⊗ ⊖ ⊖				
Geschmack: kräftig nach Rind- und Kalbfleisch, mit abgerundeter Röst- und Wurzelgemüsenote	Sapore: intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrosto	Goût : fort de viande de boeuf et de veau, avec une note équilibrée de grillé et de légumes-racines	Taste: strongly flavored with beef and veal, with rounded roasted and root vegetable notes				
Verwendung: ideal für Ragouts, Schmorgerichte, Eintöpfle sowie à la minute-Gerichte	Uso: ideale per spezzatini, stufati, minestrone e piatti à la minute	Utilisation : idéal pour les ragoûts, les plats, cults à l'étouffé, les potées et les plats à la minute	Use: ideal for ragouts, braises, stews and à la minute dishes				
Dosierung: 220 g/l Wasser bzw. Flüssigkeit	Dosaggio: 220 g/l acqua a altro tipo di liquido	Dosage: 220 g/litre d'eau ou de liquide	Dosage: 220 g/l of water or liquid				

Art.-Nr.	277846	VP	SF	ℓ	850 g	>	18
Braune Grundsauce pastös ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Fondo bruno pastoso ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Sauce brune pâteuse ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Brown basic sauce pasty ⊗ ⊗ ⊖ ⊖				
Geschmack: kräftig nach Rind- und Kalbfleisch, mit abgerundeter Röst- und Wurzelgemüsenote	Sapore: intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrosto	Goût : fort de viande de boeuf et de veau, avec une note équilibrée de grillé et de légumes-racines	Taste: strongly flavored with beef and veal, with rounded roasted and root vegetable notes				
Verwendung: ideal für Ragouts, Schmorgerichte, Eintöpfle sowie à la minute-Gerichte	Uso: ideale per spezzatini, stufati, minestrone e piatti à la minute	Utilisation : idéal pour les ragoûts, les plats, cults à l'étouffé, les potées et les plats à la minute	Use: ideal for ragouts, braises, stews and à la minute dishes				
Dosierung: 200 g/l Wasser bzw. Flüssigkeit	Dosaggio: 200 g/l acqua a altro tipo di liquido	Dosage: 200 g/litre d'eau ou de liquide	Dosage: 200 g/l of water or liquid				

Art.-Nr.	277848	VP	E	ℓ	3 kg	>	18
Braune Grundsauce pastös ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Fondo bruno pastoso ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Sauce brune pâteuse ⊗ ⊗ ⊖ ⊖	Brown basic sauce pasty ⊗ ⊗ ⊖ ⊖				



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ℓ = Füllvolumen, volume di riempimento, volume de remplissage, filling volume
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe. E = Eimer, secchiello, sea, bucket. SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle
 von Natur aus ⊖ glutenfrei, ⊖ lactosefrei Zutaten; ⊖ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ⊖ senza glutine, ⊖ senza lattosio; ⊖ ingredienti vegani ingrédients naturellement ⊖ dépourvus de gluten, ⊖ dépourvus de lactose; ⊖ ingrédients végétaliens naturally ⊖ gluten-free, ⊖ lactose-free ingredients; ⊖ vegan ingredients ⊖ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⊖ ohne Zugabe von Palmfett ⊖ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⊖ senza aggiunta di olio di palma ⊖ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⊖ sans adjonction de graisse de palme ⊖ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ⊖ no added palm fat ⊖ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

GENUSS IM GROSSFORMAT PIACERE IN GRANDE FORMATO PLAISIR EN GRAND FORMAT PLEASURE IN LARGE FORMAT

DE

WIBERG BASIC vereint besten Geschmack mit einfachem Handling und Wirtschaftlichkeit. Die Produkte dieses Sortiments bieten ein solides Würzfundament im Großgebinde. Perfekt auf den Einsatz in der Großküche abgestimmt erleichtern sie den Küchenalltag und bestechen durch gleichbleibend hohe Qualität. Die gut sortierte Auswahl an WIBERG BASIC Produkten umfasst sowohl Kräuter, Gewürze, Essig und Öl, als auch Mix-Spezialitäten, Suppen, Saucen sowie funktionelle Produkte.

FR

WIBERG BASIC allie le meilleur du goût à une manipulation aisée et une rentabilité élevée. Les produits de cette gamme offrent une large base d'assaisonnement en gros conditionnement. Parfaitement adaptés à l'utilisation dans les grandes cuisines, ils facilitent le quotidien des cuisiniers et séduisent par leur qualité élevée et constante. La sélection très variée de produits WIBERG BASIC comprend aussi bien des herbes aromatiques, des épices, du vinaigre et de l'huile que des spécialités de mélange, des soupes, des sauces ainsi que des produits fonctionnels.



IT

WIBERG BASIC unisce il miglior gusto alla facilità d'uso e alla convenienza. I prodotti di questa gamma offrono una solida base di spezie in confezioni di grandi dimensioni. Perfettamente adattate all'uso nelle cucine professionali, semplificano la vita quotidiana in cucina e colpiscono per la qualità costantemente elevata. La selezione ben assortita di prodotti WIBERG BASIC comprende erbe aromatiche, spezie, aceto e olio, nonché miscele speciali, zuppe, salse e prodotti funzionali.

EN

WIBERG BASIC combines the finest taste with easy handling and cost-effectiveness. The products in this range offer a solid seasoning foundation in bulk containers. Perfect for use in commercial kitchens, they make everyday kitchen life easier, and their consistently high quality is impressive. The good assortment of WIBERG BASIC products includes herbs, spices, vinegar and oil as well as mix specialties, soups, sauces and functional products.

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Currywurst Curry mild Gewürzzubereitung ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Currywurst Curry delicato Preparato di spezie ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Currywurst Curry léger Préparation d'épices ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Currywurst Curry mild Spice preparation ☀ ☀ ☀ ☀ ☀
Geschmack: mild-würzig, mit feiner Ingfernnote	Sapore: delicato e aromatico, con una lieve nota di zenzero	Gout : légèrement épiceé, avec une note raffinée de gingembre	Taste: mild-spicy, with a fine hint of ginger
Verwendung: ideal für Currywurst, zum Würzen bzw. Finishen von dezent aromatischen Currygerichten	Uso: ideale per currywurst, per insaporire o dare l'ultimo tocco finale a piatti al curry leggermente aromatiche	Utilisation : idéale pour accompagner les currywurst, pour épicer ou apporter une touche finale aux plats au curry légers et aromatiques	Use: ideal for currywurst, seasoning and/or putting the final hint to subtle, aromatic curry dishes
Dosierung: 1,5 g pro Portion (80 g di salsa)	Dosaggio: 1,5 g per porzione (80 g di salsa)	Dosage : 1,5 g par portion (80 g de sauce)	Dosage: 1.5 g per porton (80 g sauce)
Art.-Nr. 222507 VP AT 1200 1 580 g > 24	Fisch Gewürzsalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Pesce Sale aromatico ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Poisson Sel aromatique ☀ ☀ ☀ ☀ ☀
Geschmack: Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter in ausgewogener Mischung, mit frischer Zitronennote	Sapore: sale, pepe, aglio ed erbe aromatiche in una miscela equilibrata, con una fresca nota di limone	Gout : mélange équilibré de sel, de poivre, d'ail et de fines herbes, avec une note fraîche de citron	Taste: a balanced mix of salt, pepper, garlic and herbs with a fresh hint of lemon
Verwendung: ideal zum Braten, Grillen, Dämpfen und Pochieren von Süß- und Salzwasserfischen im Ganzen oder als Filets, mit und ohne Haut	Uso: ideale per arrosti, grigliate nonché piatti a base di pesci di acqua dolce e salata cotti al vapore e lessati interi o a filetti, con e senza pelle	Utilisation : idéal pour les rôtis, les grillades, les plats cuits à la vapeur et les poissons pochés, qu'ils soient d'eau douce ou de mer, servis entiers ou en filets, avec ou sans peau	Use: ideal for frying, grilling, steaming and poaching whole or filleted fresh-water and saltwater fish, with or without the skin
Dosierung: 20 g/kg	Dosaggio: 20 g/kg	Dosage : 20 g/kg	Dosage: 20 g/kg
Art.-Nr. 222539 VP AT 1200 1 1000 g > 24	Geflügel Gewürzsalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Pollame Sale aromatico ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Volaille Sel aromatique ☀ ☀ ☀ ☀ ☀
Geschmack: kräftig ausgewogen nach Paprika und Curry, mit dezenter Rosmarinnote	Sapore: intenso ed equilibrato di paprica e curry, con una delicata nota di rosmarino	Gout : saveur équilibrée, fort goût de paprika et de curry, avec une note discrète de romarin	Taste: powerful balance of paprika and curry with a subtle hint of rosemary
Verwendung: ideal für Brathuhn, Putensteak, Rollbraten, Chicken Wings, Geschnetzeltes, Schmorgerichte und Ragouts	Uso: ideale per pollo arrosto, bistecche di tacchino, rollé, ali di pollo, spezzatini, stufati e ragù	Utilisation : idéal pour le poulet rôti, l'escalope de dinde, les rôtis, les ailes de poulet, les émincés, les plats cuits à l'étouffée et les ragouts	Use: ideal for grilled chicken, turkey steak, rolled roast, chicken wings, diced meat, stews and ragouts
Dosierung: 20 g/kg	Dosaggio: 20 g/kg	Dosage : 20 g/kg	Dosage: 20 g/kg
Art.-Nr. 222529 VP AT 1200 1 900 g > 24	Gemüse Gewürzsalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Verdura Sale aromatico ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Légume Sel aromatique ☀ ☀ ☀ ☀ ☀
Geschmack: angenehm runder Geschmack, mit feiner Liebstöckel- und Muskatblütennote	Sapore: gradevole e vellutato, con una delicata nota di levistico e macis	Gout : agréable, rond en bouche avec de fines notes de livèche et de macis	Taste: pleasant, full-bodied flavor with fine hints of lovage and mace
Verwendung: ideal für sämtliche gekochte, gedämpfte und gebratene Gemüsevarianten wie Gratins, Aufläufe, Bratlinge, Pürees, Suppen sowie Eintöpfe	Uso: ideale per tutte le verdure bollite, cotte al vapore e arrosto quali piatti al gratin, sformati, polpette, purè, zuppe e minestrone	Utilisation : idéal pour tout type de légumes, qu'ils soient cuits au four, à la vapeur ou au gril, sous forme de gratins, de soufflés, de beignets, de purées, de soupes ou de potées	Use: ideal for all boiled, steamed and fried vegetable variants such as gratins, casseroles, patties, purées, soups and stews
Dosierung: 20 g/kg	Dosaggio: 20 g/kg	Dosage : 20 g/kg	Dosage: 20 g/kg
Art.-Nr. 222534 VP AT 1200 1 1000 g > 24	Kartoffel Gewürzsalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Patate Sale aromatico ☀ ☀ ☀ ☀ ☀	Pomme de terre Sel aromatique ☀ ☀ ☀ ☀ ☀
Geschmack: würzig elegant nach Zwiebel und Pfeffer, mit feiner Muskat- und Lorbeernote	Sapore: eleganteamente speziato di cipolla e pepe, con una delicata nota di noce moscata e alloro	Gout : fin et épice de l'oignon et du poivre avec une légère note de noix de muscade et de laurier	Taste: spicy and elegant onion and pepper with fine hints of nutmeg and bay leaf
Verwendung: ideal für Pellkartoffel, Püree, Knödel, Croquetten, Aufläufe, Füllungen, Gratins und Bratkartoffeln	Uso: ideale per patate lesse, purè, canederli, crocchette, sformati, ripieni, gratin e patate arrosto	Utilisation : idéal pour les pommes de terre en robe des champs, la purée, les quenelles, les croquettes, les soufflés, les garnitures, les gratins et les pommes de terre au four	Use: ideal for potatoes in the skin, purée, dumplings, croquettes, casseroles, fillings, gratins and roast potatoes
Dosierung: 20 g/kg	Dosaggio: 20 g/kg	Dosage : 20 g/kg	Dosage: 20 g/kg
Art.-Nr. 222528 VP AT 1200 1 1000 g > 24			

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging 1 = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 von Natur aus ☀ glutenfrei, ☀ lactosefreie Zutaten; ☀ vegane Zutaten ingrediénti naturalmente ☀ senza glutine, ☀ senza lattosio; ☀ ingredienti vegan
 ingrédients naturellement ☀ dépourvus de gluten, ☀ dépourvus de lactose; ☀ ingrédients végétaliens naturally ☀ gluten-free, ☀ lactose-free ingredients; ☀ vegan ingredients
 ☀ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ☀ ohne Zugabe von Palmfett ☀ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ☀ senza aggiunta di olio di palma
 ☀ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ☀ sans adjonction de graisse de palme ☀ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ☀ no added palm fat
 ☀ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES



Rind
Gewürzsalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Geschmack: würzig nach schwarzem Pfeffer und Piment, mit kräftiger Kräuternote

Verwendung: ideal für Braten, Schnitzel, Roastbraten, Rouladen, Ragouts und Gulasch

Dosierung: 20 g/kg

Manzo
Sale aromatico ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Sapore: speziato di pepe nero e pimento, con un'intensa nota di erbe aromatiche

Uso: ideale per arrosti, scaloppine, involtini ragù e gulasch

Bœuf
Sel aromatique ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Goût : saveur épiceée du poivre noir et du piment de la Jamaïque, avec un fort goût de fines herbes

Utilisation : idéal pour le rôti, l'escalope, le grillade, les paupiettes, les ragouts et le goulash

Dosage: 20 g/kg

Beef
Seasoning salt ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Taste: tasty black pepper and pimento with a powerful hint of herbs

Use: ideal for roasts, schnitzel, roast joints, roulades, ragouts and goulash

Dosage: 20 g/kg

Art.-Nr. 222542 VP AT 1200 ☀ 900 g > 24



Salat
Würzmischung mit Bindung ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Geschmack: ausgewogen süß nach Lauch und Petersilie, dezent nach Zwiebel und Knoblauch

Verwendung: ideal für alle würzigen Salatzubereitungen sowie für (vegane) Mayonnaise, Dip-Saucen, Joghurt-, French- und Cocktail-Dressing

Dosierung: 55 g/l

Insalata
Miscela aromatizzante con emulsionante ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Sapore: dolce ed equilibrato di porro e prezzemolo, con una tenue nota di cipolla e aglio

Uso: ideale per tutte le preparazioni per insalata speziate nonché per la mayonnaise vegana, salsa fredda, condimenti allo yogurt, condimento francese e salsa cocktail

Dosaggio: 55 g/l

Salade
Mélange des condiments avec liant ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Goût : saveur équilibrée avec la douceur du poireau et du persil, discrètement relevée par l'oignon et l'ail

Utilisation : idéal pour toutes les salades épicées ainsi que pour la mayonnaise végétalienne, les sauces pour dips, les vinaigrettes à base de yaourt, vinaigrettes cocktails ou à la française

Dosage: 55 g/l

Salad
Seasoning mix with thickening ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Taste: balanced, sweet leek and parsley with a subtle taste of onion and garlic

Use: ideal for all spicy salad preparations and for (vegan) mayonnaise, dip sauces, yoghurt, French and cocktail dressing

Dosage: 55 g/l

Art.-Nr. 222530 VP AT 1200 ☀ 1000 g > 24



Schwein
Gewürzsalz ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Geschmack: Koriander, Pfeffer und Knoblauch in perfekter Harmonie, mit leichter Bohnenkrautnote

Verwendung: ideal für Braten, Steaks, Koteletts, Schnitzel, Geschnetzeltes, Ragouts, Eintöpfle und Hackfleisch-Gerichte

Dosierung: 20 g/kg

Maiale
Sale aromatico ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Sapore: coriandolo, pepe e aglio in perfetta armonia, con una leggera nota di salsiccia

Uso: ideale per arrosti, bistecche, cotolette, scaloppine, spezzatino, ragù, minestrone e piatti a base di carne macinata

Dosaggio: 20 g/kg

Porc
Sel aromatique ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Goût : harmonie parfaite de coriandre, poivre et ail, avec une légère note de saucisse

Utilisation : idéal pour le rôti, les steaks, les côtelettes, l'escalope, les émincés, les ragouts, les potées et les plats à base de viande hachée

Dosage: 20 g/kg

Pork
Seasoning salt ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Taste: a perfect harmony of coriander, pepper and garlic with a light hint of savory

Use: ideal for roasts, steaks, chops, schnitzel, diced meats, ragouts, stews and minced meat dishes

Dosage: 20 g/kg

Art.-Nr. 222532 VP AT 1200 ☀ 900 g > 24



Vital-Universal
Würzmischung ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Geschmack: mild, würzig, aromatisch, nach Gemüse

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von pikanten Speisen

Dosierung: 20–25 g/kg

Vital-Universal
Miscela aromatizzante ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Sapore: dolce, saporito, aromatico, di verdura

Uso: ideale per insaporire e rifinire piatti piccanti

Dosaggio: 20–25 g/kg

Vital-Universal
Mélange des condiments ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Goût : léger, épiceé, aromatique au goût de légumes

Utilisation : idéal pour assaisonner les plats piquants et leur apporter une touche finale

Dosage: 20–25 g/kg

Vital-Universal
Seasoning mix ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Taste: mild, spicy, aromatic, vegetables

Use: ideal for seasoning and adding the finishing touch to spicy dishes

Dosage: 20–25 g/kg

Art.-Nr. 139001 VP E ☀ 5 kg > 24

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging ☀ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello,seau, bucket

von Natur aus ☀ glutenfrei, ☀ lactosefreie Zutaten; ☀ vegane Zutaten, ingredienti naturalmente ☀ senza glutine, ☀ senza lattosio; ☀ ingredienti vegani

ingrédients naturellement ☀ dépourvus de gluten, ☀ dépourvus de lactose; ☀ ingrédients végétaliens, naturally ☀ gluten-free, ☀ lactose-free ingredients; ☀ vegan ingredients

④ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ☀ ohne Zugabe von Palmfett ④ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ☀ senza aggiunta di olio di palma

④ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ☀ sans adjonction de graisse de palme ④ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ☀ no added palm fat

④ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

SAUCEN TROCKEN | SALSE SECHE SAUCES SECHES | DRY SAUCES



**Bratensaft
für Schweinegerichte**
Sauce pulvérifierte ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Geschmack: vollwürzig, nach Koriander, Knoblauch und Kümmel

Verwendung: zum Abschmecken und Verfeinern von Saucen, für Braten, Steaks und Schnitzel vom Schwein sowie geschmorten Gerichten

Dosierung: 50 g/l

**Salsa di arrosto
per piatti maiale**
Salsa in polvere ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Sapore: pienamente aromatico, di coriandolo, di aglio e di cumino

Uso: per rifinire e insaporire salse, per arrosti, bistecche e cotolette di maiale, nonché per piatti stufati, come salsa a sostante da abbinare a vari piatti piccanti

Dosaggio: 50 g/l

**Sauce de rôti pour
plats à base de porc**
Sauce en poudre ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Goût : très épiceé, goût de coriandre, ail et caraway seed

Use: for seasoning and refining sauces, for roasts, steaks and pork schnitzel and stewed dishes

Dosage: 50 g/l

**Gravy
for pork dishes**
Powdered sauce ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Taste: fully spicy, tastes like coriander, garlic and caraway seed

Use: for seasoning and refining sauces, for roasts, steaks and pork schnitzel and stewed dishes

Dosage: 50 g/l

**Dunkle
Bratensauce**
Sauce pulvérifierte ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Geschmack: würzig mit einer feinen Braten- und Grillnote

Verwendung: für alle Zubereitungen von dunklen Fleisch-Gerichten; besonders zu empfehlen für Spezialitäten vom Rind, Wild und Lamm

Dosierung: 100 g/l

**Salsa di arrosto
per carni rosse**
Salsa in polvere ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Sapore: speziato con una fine nota di arrosto e grigliata

Uso: per tutte le preparazioni di piatti a base di carne rossa; particolarmente consigliata per specialità a base di manzo, selvaggina e agnello

Dosaggio: 100 g/l

**Sauce de rôti
brune**
Sauce en poudre ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Goût : épiceé avec une note délicate de rôti et grillade

Use: for all preparation of dark meat dishes; especially recommendable for beef, venison and lamb specialities

Dosage: 100 g/l

**Dark
gravy**
Powdered sauce ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Taste: tasty with a fine hint of roast and grill

Use: for all preparation of dark meat dishes; especially recommendable for beef, venison and lamb specialities

Dosage: 100 g/l

**Dunkle
Bratensauce**
Sauce pulvérifierte ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Geschmack: würzig mit einer feinen Braten- und Grillnote

Verwendung: für alle Zubereitungen von dunklen Fleisch-Gerichten; besonders zu empfehlen für Spezialitäten vom Rind, Wild und Lamm

Dosierung: 100 g/l

**Salsa di arrosto
per carni rosse**
Salsa in polvere ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Sapore: speziato con una fine nota di arrosto e grigliata

Uso: per tutte le preparazioni di piatti a base di carne rossa; particolarmente consigliata per specialità a base di manzo, selvaggina e agnello

Dosaggio: 100 g/l

**Sauce de rôti
brune**
Sauce en poudre ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Goût : épiceé avec une note délicate de rôti et grillade

Use: for all preparation of dark meat dishes; especially recommendable for beef, venison and lamb specialities

Dosage: 100 g/l

**Dark
gravy**
Powdered sauce ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

Taste: tasty with a fine hint of roast and grill

Use: for all preparation of dark meat dishes; especially recommendable for beef, venison and lamb specialities

Dosage: 100 g/l

Helle Roux Granulat ^
Zutatenmischung ☀ ☀ ☀

Geschmack: neutral

Verwendung: zum Binden von Suppen und Saucen

Dosierung: für Suppen: 70 g/l für Saucen: 100 g/l

Roux chiara granulare ^
Miscela di ingredienti ☀ ☀

Sapore: neutro

Uso: per addensare salse e minestre

Dosaggio: per le minestre: 70 g/l per salse: 100 g/l

Roux blanc granulés ^
Mélange d'ingrédients ☀ ☀

Goût : neutre

Utilisation : pour lier les soupes et sauces

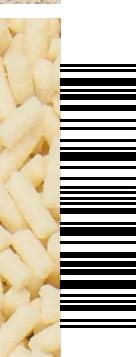
Dosage: pour soupes: 70 g/l pour les sauces: 100 g/l

Light roux granulated ^
Mix of ingredients ☀ ☀

Taste: neutral

Use: for thickening soups and sauces

Dosage: for soups: 70 g/l for sauces: 100 g/l



Weisse Grundsauce
Sauce pulvérifierte ☀ ☀ ☀ ☀ ☀

SUPPEN | ZUPPE BOUILLONS | SOUPS



Rind-Suppe A, F, G, L
mit Zusätzen von Geschmacksverstärker

Geschmack: vollaromatisch, intensiv, fleischbetont
Verwendung: zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Eintöpfen und klassischen Rindfleischgerichten
Dosierung: 25 g/l

Brodo di manzo A, F, G, L
con esaltatori di sapidità

Sapore: pienamente aromatico, intenso, carnoso
Uso: per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe, stufati e piatti classici a base di carne di manzo
Dosaggio: 25 g/l

Soupe de boeuf A, F, G, L
avec exhausteurs de goût

Goût : pleinement aromatique, intensif, charnu
Utilisation : pour relever, agrémenter et assaisonner les soupes, potées et plats à base de viande de boeuf
Dosage : 25 g/l

Beef soup A, F, G, L
with added flavor enhancer

Taste: fully-aromatic, intense, meat influences
Use: for seasoning and refining soups, stews and classic beef dishes
Dosage: 25 g/l

Rind-Suppe A, F, G, L
mit Zusätzen von Geschmacksverstärker

Geschmack: vollaromatisch, intensiv, fleischbetont
Verwendung: zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Eintöpfen und klassischen Rindfleischgerichten
Dosierung: 25 g/l

Brodo di manzo A, F, G, L
con esaltatori di sapidità

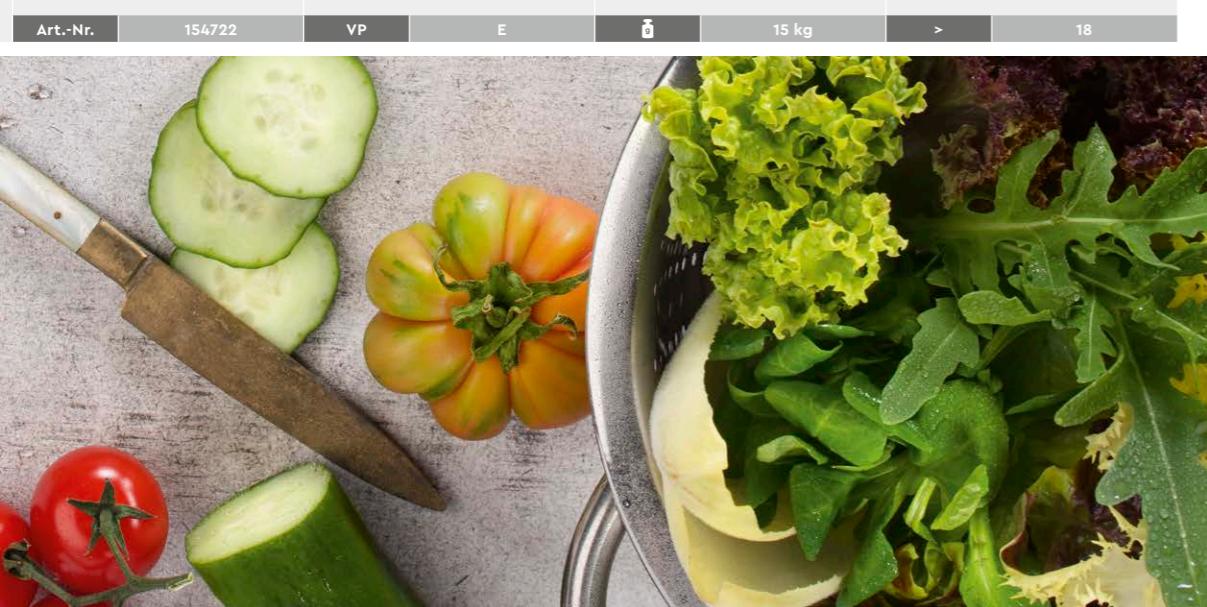
Sapore: pienamente aromatico, intenso, carnoso
Uso: per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe, stufati e piatti classici a base di carne di manzo
Dosaggio: 25 g/l

Soupe de boeuf A, F, G, L
avec exhausteurs de goût

Goût : pleinement aromatique, intensif, charnu
Utilisation : pour relever, agrémenter et assaisonner les soupes, potées et plats à base de viande de boeuf
Dosage : 25 g/l

Beef soup A, F, G, L
with added flavor enhancer

Taste: fully-aromatic, intense, meat influences
Use: for seasoning and refining soups, stews and classic beef dishes
Dosage: 25 g/l



ÖLE & ESSIGE | OLI & ACETI HUILES & VINAIGRES | OILS & VINEGARS



Natives Oliven-Öl Extra
Kaltextraktion

Geschmack: mild nach Olive, grünlich-fruchtig, leichte Schärfe
Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza

Olio extra vergine di oliva
Estrazione a freddo

Sapore: dolce di olive, fruttato verde, leggermente piccante
Uso: ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza

Huile d'olive vierge extra
Extraction à froid

Goût : doux d'olive, fruité vert, légèrement piquant
Utilisation : idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que pour pâtes et pizza

Olive oil extra virgin
Cold extraction

Taste: mild olive taste, greenish-fruity, slight pungency
Use: ideal for Mediterranean dishes, particularly pasta dishes and pizza

Art.-Nr.

250645

VP

KA

5 l

>

24

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging **5 l** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

E = Eimer, secchietto, seau, bucket

von Natur aus **glutenfrei**, **lactosefreie Zutaten**; **vegane Zutaten** ingredienti naturalmente **senza glutine**, **senza lattosio**; **ingredienti vegani**

ingrédients naturellement **dépourvus de gluten**, **dépourvus de lactose**; **ingrédients végétaliens** naturally **gluten-free**, **lactose-free ingredients**; **vegan ingredients**

ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), **ohne Zugabe von Palmfett** **ohne aggiunta di allergeni** (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), **ohne aggiunta di olio di palma**

ohne adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), **sans adjonction de graisse de palme** **no added palm fat** **ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)**

ÖLE & ESSIGE | OLI & ACETI HUILES & VINAIGRES | OILS & VINEGARS



Salat-Öl

Mischung aus pflanzlichen Ölen

Geschmack: ausgewogen mild-fruchtig, dezent nach Olive

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie schonende Kochprozesse

Olio per insalata
Miscela di oli vegetali

Sapore: equilibrato lievemente fruttato, dal delicato sapore di oliva

Uso: ideale per insalate classiche e per cottura delicata

Huile pour salades
Mélange d'huiles végétales

Goût : équilibré, doux et fruité, discret goût d'olive

Utilisation : idéal pour les créations de salades classiques ainsi que pour les processus de cuisson en douceur

Salad oil

Mixture of vegetable oils

Taste: balanced, mildly fruity and subtle hints of olive

Use: ideal for classic salad creations and gentle cooking processes



Raps-Öl

Kaltgepresst und mild gedämpft

E = Eimer

Olio di colza

Spremuto a freddo e sottoposto a un

basso trattamento al vapore

Huile de colza

Extraiet à froid et doucement tempérée

Rape seed oil

Cold-pressed and gently heat-treated

E = Eimer

Aceto Balsamico di Modena g.g.a. °
6 % Säure

Geschmack: angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bittersüßer Note

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien

Aceto Balsamico di Modena IGP °
Acidità 6 %

Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica

Uso: ideale per insalate classiche e per rifinire arrosti all'agro, selvaggina e interiora

Aceto Balsamico di Modena IGP °
6 % acidità

Goût : équilibré agréable, avec une note douce-amère caractéristique

Utilisation : idéale pour les créations de salades classiques et pour affiner les pots au feu, les plats de gibier et les tripes

Aceto Balsamico di Modena PGI °
6% acidity

Taste: pleasantly balanced with a characteristic bittersweet hint

Use: ideal for classic salad creations and for refining marinated beef, game dishes and offals

Apfel-Essig
Klassisch, 5 % Säure

Geschmack: intensiv nach Apfel, mit fruchtiger Säurenote

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sulzen

Aceto di mele
Acidità 5 %

Sapore: intenso di mela, con una nota acida fruttata

Uso: ideale per insalate classiche, marinatura all'agro e aspic

Vinaigre de pomme
5 % d'acidité

Goût : un goût intense de pomme, une saveur acidulée fruitée

Utilisation : idéale pour les créations de salades classiques, les conserves à l'acide et les aspics

Apple vinegar
Classic, 5% acidity

Taste: strong apple taste with a fruity hint of acidity

Use: ideal for classic salad creations, sour pickled dishes

Weißwein-Essig °

Aus dem Saft vollreifer Trauben,

6 % Acidität

E = Eimer

Aceto di vino bianco °

Dal succo di uva matura,

6 % d'acidité

E = Eimer

Vinaigre de vin blanc °

A base de jus de raisins bien mûrs,

6 % d'acidité

E = Eimer

White wine vinegar °
Made from the juice of fully ripened grapes, 6% acidity

Taste: refreshingly fresh with a typical white wine vinegar note

Use: ideal for light salad dressings, as well as sour pickles

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging

5 l = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termino minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

E = Eimer, secchietto, seau, bucket

von Natur aus **glutenfrei**, **lactosefreie Zutaten**; **vegane Zutaten** ingredienti naturalmente **senza glutine**, **senza lattosio**; **ingredienti vegani**

ingrédients naturellement **dépourvus de gluten**, **dépourvus de lactose**; **ingrédients végétaliens** naturally **gluten-free**, **lactose-free ingredients**; **vegan ingredients**

ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), **ohne Zugabe von Palmfett** **ohne aggiunta di allergeni** (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), **ohne aggiunta di olio di palma**

ohne adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), **sans adjonction de graisse de palme** **no added palm fat** **ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)**



FUNKTIONELLE PRODUKTE | PRODOTTI FUNZIONALI PRODUITS FONCTIONNELS | FUNCTIONAL PRODUCTS



Panier-Zauberer A, C
Panade ohne Brösel,
Zutatenmischung ☺ ☺ ☺

Geschmack: salzig, aromatisch, nach Muskatnuss, nach Pfeffer

Verwendung: zum Panieren von Schnitzeln, Nuggets und Gemüse

Dosierung: nach Geschmack und Einsatzbereich

Art.-Nr. 108898 VP E ♀ 2 kg > 12

Panier-Zauberer A, C
Panade ohne Brösel,
Zutatenmischung ☺ ☺ ☺

Geschmack: salzig, aromatisch, nach Muskatnuss, nach Pfeffer

Verwendung: zum Panieren von Schnitzeln, Nuggets und Gemüse

Dosierung: nach Geschmack und Einsatzbereich

Art.-Nr. 108899 VP E ♀ 9 kg > 12



VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging ♀ = Füllvolumen, volume di riempimento, volume de remplissage, filling volume
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

KA = Kanister, tanica, bidon, canister
glutenfrei, lactosefrei Zutaten; vegane Zutaten; ingrédients naturellement sans gluten, sans laitose; ingrédients végétaliens naturally gluten-free, lactose-free ingredients; vegan ingredients

ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ohne Zugabe von Palmfett; senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), senza aggiunta di olio di palma

sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction de graisse de palme; no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), no added palm fat; ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED

Basilikum
gerebelt

Basilico
spezzato

Basilic
haché

Basil
rubbed



Art.-Nr. 225607 VP AB ♀ 0,5 kg > 18

Dill
geschritten

Aneto
tagliato

Aneth
coupé

Dill tips
dried



Art.-Nr. 119250 VP AB ♀ 0,5 kg > 18

Kräuter der Provence
Mischung

Erbe della Provenza
Miscela

Herbes de Provence
Mélange

Herbs de Provence
Herbal mixture



Art.-Nr. 137445 VP AB ♀ 1 kg > 18

Majoran
gerebelt

Maggiorana
spezzato

Marjolaine
hachée

Marjoram leaves
rubbed



Art.-Nr. 106925 VP AB ♀ 0,5 kg > 18

Oregano
gerebelt

Origano
spezzato

Origan
haché

Oregano
rubbed



Art.-Nr. 107953 VP AB ♀ 0,5 kg > 18

Petersilie
gerebelt

Prezzemolo
spezzato

Persil
haché

Parsley
rubbed



Art.-Nr. 106805 VP AB ♀ 0,5 kg > 18

Rosmarin
geschnitten

Rosmarino
tagliato

Romarin
coupé

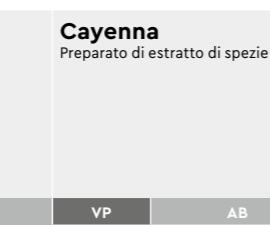
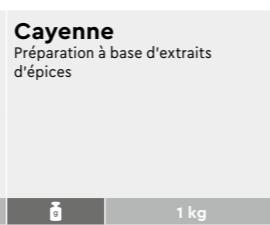
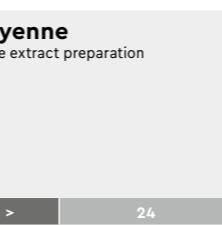
Rosemary
cut



Art.-Nr. 119368 VP AB ♀ 1 kg > 18

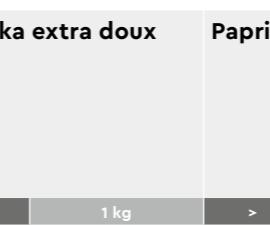
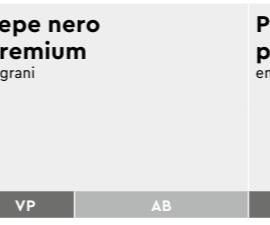
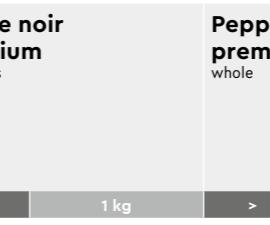
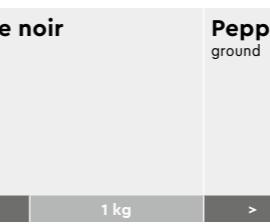
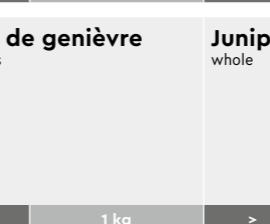
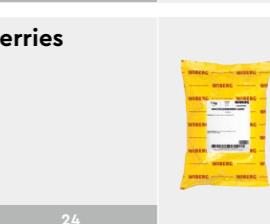
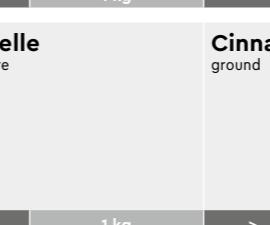
VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging ♀ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AB = Aroma-Beutel, buste d'aroma, sachets aromatiques, aroma bag

GEWÜRZE GETROCKNET | SPEZIE ESSICATE EPICES SÉCHÉES | SPICES DRIED

	 Cayenne Gewürzextraktzubereitung	 Cayenna Preparato di estratto di spezie	 Cayenne Préparation à base d'extraits d'épices	 Cayenne Spice extract preparation
	Art.-Nr. 135506 VP AB  1 kg > 24			
	 Chilis grob gemahlen	Peperoncino rosso tritato	Piments rouges concassés	Chilis coarsely ground
	Art.-Nr. 119304 VP AB  1 kg > 24			
	 Curry Powder M Gewürzmischung	Curry powder M Miscela di spezie	Curry Powder M Mélange d'épices	Curry powder M spice mixture
	Art.-Nr. 135650 VP AB  1 kg > 24			
	 Knoblauch-Granulat	Aglio granulare	Ail semoule	Garlic granules
	Art.-Nr. 107420 VP AB  1 kg > 24			
	 Kümmel ganz	Semi di cumino interi	Carvi en grains	Caraway whole
	Art.-Nr. 107425 VP AB  1 kg > 36			
	 Kümmel gemahlen	Semi di cumino macinati	Carvi moulu	Caraway ground
	Art.-Nr. 119079 VP AB  1 kg > 18			
	 Lorbeerblätter ganz	Foglie d'alloro intero	Laurier en feuilles entières	Bay leaves whole
	Art.-Nr. 119084 VP AB  0,5 kg > 24			
	 Muskatnuss gemahlen	Noce moscata macinata	Noix de muscade moulue	Nutmeg ground
	Art.-Nr. 162853 VP AB  1 kg > 24			

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging  = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AB = Aroma-Beutel, buste di aroma, sachets aromatiques, aroma bag

GEWÜRZE GETROCKNET | SPEZIE ESSICATE EPICES SÉCHÉES | SPICES DRIED

 Paprika edelsüß	 Paprica dolce	 Paprika extra doux	 Paprika noble sweet	
Art.-Nr. 119192 VP AB  1 kg > 18				
 Pfeffer schwarz premium	 Pepe nero premium	 Poivre noir premium	 Pepper black premium	
Art.-Nr. 119204 VP AB  1 kg > 36				
 Pfeffer schwarz	 Pepe nero	 Poivre noir	 Pepper black	
Art.-Nr. 163050 VP AB  1 kg > 24				
 Pfeffer weiß	 Pepe bianco	 Poivre blanc	 Pepper white	
Art.-Nr. 163055 VP AB  1 kg > 24				
 Wacholderbeeren	 Bacche di ginepro	 Baies de genièvre	 Juniper berries	
Art.-Nr. 119150 VP AB  1 kg > 24				
 Zimt	 Cannella	 Cannelle	 Cinnamon	
Art.-Nr. 119156 VP AB  1 kg > 18				
 Zwiebel-Granulat	 Cipolla granulare	 Oignon semoule	 Onion granules	
Art.-Nr. 107576 VP AB  1 kg > 18				

VP = Verpackung, confezione, embalage, packaging  = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AB = Aroma-Beutel, buste di aroma, sachets aromatiques, aroma bag

Mat.-Nr.: 301147

gültig ab, valido a partire da,
valable à partir de, valid from
01.04.2025

WIBERG

info@wiberg.eu / www.wiberg.eu

