

SORTIMENTSKATALOG  
CATALOGO PRODOTTO  
CATALOGUE DE PRODUITS  
ASSORTMENT CATALOG

2024

**WIBERG**





## DE

Auch mit neuem Eigentümer und als Teil der weltweiten NovaTaste Gruppe steht die Traditionsmarke WIBERG weiterhin für beste Produkte aus der Welt der Gewürze. Dabei entwickeln wir uns laufend weiter und stehen für praktische Innovationen. Wie unsere neuen Saucen Sortiment, das mit moderner Optik, einfacher Handhabung und kreativen Ideen in neuem Glanz erstrahlt.

- **Apropos Saucen:** Die brandneue Sauce Aioli ist der authentische, cremig-würzige Newcomer und eignet sich zum Dippen, zu Gegrilltem und Gebackenem sowie zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches, Wraps oder auch zur Herstellung von Dressings.
- **Umami Style** begeistert mit dem vollmundigen Geschmacksprofil authentischer Miso-Noten und hebt den Eigengeschmack pikanter Gerichte auf ein gänzlich neues Niveau.
- **Neu im Exquisite Sortiment** ist Golden BBQ so sinnlich und zart wie der Rauch selbst. Es verzaubert mit sorgsam geräuchertem Rohrohrzucker, blumiger Vanille und der dezenten Schärfe vollreifer Guajillo-Chilis.
- **Avocado & Bowl** ist der trendige und fettenreiche Alleskönner mit fruchtig-frischem Temperament. Die ausgewogene Mischung mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam ist perfekt als Topping moderner Bowls, für Dips, Gemüse, Sushi, Fisch und Fleisch.

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen!

## IT

Anche avendo un nuovo proprietario e facendo parte del gruppo globale NovaTaste, il tradizionale marchio WIBERG rimane la garanzia di qualità nel mondo delle erbe aromatiche e spezie. Perseguiamo una politica di costante sviluppo e innovazioni pratiche. Ne è un esempio la nostra nuova linea di salse, con un nuovo look moderno, offrendo idee creative e praticità in cucina.

- **A proposito di salse:** La nuovissima salsa Aioli è l'autentica novità, cremosa e piccante, adatta per intingere, per pietanze grigliate e al forno, per raffinare hamburger, panini, wrap o anche per la produzione di condimenti.
- **Umami Style** entusiasma con il profilo dal sapore corposo delle note autentiche del miso e solleva il sapore proprio dei piatti piccanti a un livello completamente nuovo.
- **Nuovo nella linea Exquisite** è il Golden BBQ, così voluttuoso e delicato come il fumo stesso. Conquista con il suo mix di zucchero di canna grezzo, sapientemente affumicato, una nota floreale di vaniglia e la delicata piccantezza dei peperoncini Guajillo maturi.
- **Avocado & Bowl** è il tuttodfare di moda e ricco di sfaccettature con temperamento. La miscela equilibrata con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, note agrumate rinfrescanti nonché semi di sesamo fine e nocciolato è perfetta come guarnizione di bowls moderni, per salse dip, verdure, sushi, pesce e carne.

Divertitevi a scoprire e a gustare!

## EXQUISITE

## À la Carte

# INHALTSVERZEICHNIS

04	OPTIMAL VERPACKT UND PRÄSENTIERT
06	NATÜRLICHKEIT OHNE KOMPROMISSE
08	DIE 14 HAUPTALLERGENE
09	ALLES AUF EINEN BLICK

10	EXQUISITE SORTIMENT
----	---------------------

15	KRÄUTER GEFRIERGETROCKNET
19	KRÄUTER GETROCKNET
22	GEWÜRZE
36	SALZE
38	PILZE
39	MÜHLEN
43	MIX-SPEZIALITÄTEN
56	BOUILLONS
59	SÜSSE SPEZIALITÄTEN
61	SÜSSE SAUCEN
63	FUNKTIONELLE PRODUKTE
64	BIO KRÄUTER
66	BIO GEWÜRZE
69	URSALZ BIO SPEZIALITÄTEN

70	WER PASST ZU WEM?
72	BIO PREMIUM ESSIGE & ÖLE
73	PREMIUM-ÖLE
77	PREMIUM-ESSIGE
79	ESSIG- & ÖL-MENAGE, 250 ML
80	ACETOPLUS
83	CREMA DI ACETO
85	CHUTNEYS
86	<b>NEW:</b> GOURMET-SAUCEN
90	PRAKTISCH - KÖSTLICH - VIELSEITIG
92	WÜRZSAUCEN
93	GRUNDSAUCEN

95	MIX-SPEZIALITÄTEN
97	SAUCEN TROCKEN
98	SUPPEN
99	FUNKTIONELLE PRODUKTE
100	ÖLE & ESSIGE
101	KRÄUTER GETROCKNET
102	GEWÜRZE GETROCKNET

## BASIC

# INDICE

04	CONFEZIONAMENTO E PRESENTAZIONE OTTIMALI
06	NATURALEZZA SENZA COMPROMESSI
08	I 14 ALLERGENI PRINCIPALI
09	TUTTO IN UN COLPO D'OCCHIO

10	ASSORTIMENTO EXQUISITE
----	------------------------

15	ERBE LIOFILIZZATE
19	ERBE ESSICATE
22	SPEZIE
36	SALI
38	FUNGHI
39	MACININI
43	MISCELE SPECIALI
56	BRODI
59	SPECIALITÀ DOLCI
61	SALSE DOLCI
63	PRODOTTI FUNZIONALI
64	ERBE BIO
66	SPEZIE BIO
69	SPECIALITÀ SALE ROSA BIO

70	IL CONNUBIO PERFETTO?
72	ACETI & OLI PREMIUM BIO
73	OLI PREMIUM
77	ACETI PREMIUM
79	SET ACETO & OLIO, 250 ML
80	ACETOPLUS / CONDIMENTO
83	CREMA DI ACETO
85	CHUTNEYS
86	<b>NEW:</b> SALSE GOURMET
90	PRACTICO - GUSTOSO - VERSATILE
92	SALSE SPEZIE
93	SALSE DI BASE

95	MISCELE SPECIALI
97	SALSE SECCHE
98	ZUPPE
99	PRODOTTI FUNZIONALI
100	OLI & ACETI
101	ERBE ESSICATE
102	SPEZIE ESSICATE



## FR

Même avec un nouveau propriétaire et en tant que membre du groupe mondial NovaTaste, la marque traditionnelle WIBERG reste synonyme des meilleurs produits du monde des épices. Nous développons notre marque en permanence et sommes synonymes d'innovations pratiques. Comme notre nouvelle gamme de sauces, qui brille d'un nouvel éclat grâce à son aspect moderne, sa facilité d'utilisation et ses idées créatives.

- En parlant de sauces : la toute nouvelle sauce Aioli est le nouveau venu authentique, crémeuse et épicée qui convient pour les trempettes, accompagner des mets grillés et cuits au four ainsi que pour affiner des burgers, des sandwiches, des wraps ou encore pour préparer des vinaigrettes.
- Umami Style séduit par son profil au goût corsé, des notes authentiques du miso et élève le propre goût des plats épicés à un tout nouveau niveau.
- Nouveau dans la gamme Exquisite, Golden BBQ est aussi sensuel et délicat que la fumée elle-même. Il enchante par son sucre de canne brut soigneusement fumé, sa vanille fleurie et son piquant discret de piments guajillos bien mûrs.
- Avocado & Bowl est un assaisonnement polyvalent, tendance aux ressources infinies et au tempérament bien trempé. Le mélange équilibré de tomate intensément fruitée, de piment stimulant, de notes d'agrumes rafraîchissantes ainsi que de sésame aux nuances subtiles de noisette est parfait pour garnir des bols modernes, des dips, des légumes, des sushis, du poisson ainsi que de la viande.

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

## TABLE DES MATIÈRES

04	PRÉSENTATION ET EMBALLAGE PARFAITS
06	NATURALITÉ SANS COMPROMIS
08	LES 14 ALLERGÈNES PRINCIPAUX
09	TOUT EN UN COUP D'ŒIL

10	ASSORTIMENT EXQUISITE
----	-----------------------

15	HERBES LYOPHILISÉES
19	HERBES SÉCHÉES
22	ÉPICES
36	SEL
38	CHAMPIGNONS
39	MOULINS
43	SPÉCIALITÉS MIXÉES
56	BOUILLONS
59	SPÉCIALITÉS SUCRÉES
61	SAUCES DOUCES
63	PRODUITS FONCTIONNELS
64	HERBES BIO
66	ÉPICES BIO
69	SPÉCIALITÉS DE SEL ROSE BIO

70	QUELLES ASSOCIATIONS ?
72	VINAIGRES & HUILE PREMIUM BIO
73	HUILES PREMIUM
77	VINAIGRES PREMIUM
79	MÉNAGÈRE VINAIGRE & HUILE, 250 ML
80	ACETOPLUS
83	CREMA DI ACETO
85	CHUTNEYS
86	<b>NEW:</b> SAUCES GOURMET
90	PRATIQUE - DÉLICIEUX - POLYVALENT
92	SAUCES ÉPICÉES
93	SAUCES DE BASE

95	SPÉCIALITÉS MIXÉES
97	SAUCES SECHES
98	BOUILLONS
99	PRODUITS FONCTIONNELS
100	HUILES & VINAIGRES
101	HERBES SÉCHÉES
102	ÉPICES SÉCHÉES

## EN

With a new owner and as part of the global NovaTaste Group, the traditional WIBERG brand continues nonetheless to stand for the best products from the world of spices. We are constantly developing and stand for practical innovations. Like our new range of sauces, which shines in new splendor due to a modern look, easy handling and creative ideas.

- Speaking of sauces: The brand-new Aioli Sauce is the authentic, creamy and spicy newcomer. It is ideal for dipping, served with grilled and roast dishes, to season burgers, sandwiches, wraps or to prepare condiments.
- Umami Style wins with the full-bodied flavor profile of authentic miso notes and raises the innate taste of spicy dishes to a whole new level.
- A new addition to the Exquisite range, Golden BBQ is as sensual and delicate as its smoky flavor. It enchants with carefully smoked raw cane sugar, floral vanilla and the subtle spiciness of fully ripe guajillo chilies.
- Avocado & Bowl is the trendy and versatile all-rounder with a temperament. The balanced blend of intensely fruity tomato, thrilling chili, refreshing citrus notes and fine nutty sesame seeds is perfect as a topping for modern bowls, dips, vegetables, sushi, fish and meat.

Have fun discovering and enjoying!

## TABLE OF CONTENTS

04	OPTIMALLY PACKAGED AND PRESENTED
06	NATURALNESS WITHOUT COMPROMISE
08	14 MAIN ALLERGENS AT A GLANCE
09	EVERYTHING AT A GLANCE

10	EXQUISITE ASSORTMENT
----	----------------------

15	HERBS FREEZE-DRIED
19	HERBS DRIED
22	SPICES
36	SALT
38	MUSHROOMS
39	MILLS
43	MIX SPECIALITIES
56	STOCKS
59	SWEET SPECIALITIES
61	SWEET SAUCES
63	FUNCTIONAL PRODUCTS
64	ORGANIC HERBS
66	ORGANIC SPICES
69	ORGANIC PINK SALT SPECIALITIES

70	WHO SUITS WHOM?
72	ORGANIC PREMIUM OILS & VINEGARS
73	PREMIUM-OILS
77	PREMIUM-VINEGARS
79	VINEGAR- & OIL-CRUIT, 250 ML
80	ACETOPLUS
83	CREMA DI ACETO
85	CHUTNEYS
86	<b>NEW:</b> GOURMET SAUCES
90	PRACTICAL - DELICIOUS - VERSATILE
92	SEASONING SAUCES
93	BASIC SAUCES

95	MIX SPECIALITIES
97	DRY SAUCES
98	SOUPS
99	FUNCTIONAL PRODUCTS
100	OILS & VINEGARS
101	HERBS DRIED
102	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.

1

### WIBERG AROMA-TRESOR® FÜR VORZÜGLICHEN GESCHMACK

Schutz vor:

- Aromaverlust
- Licht
- Fremdgerüchen
- Feuchtigkeit

2

### PRAKTISCHE FLASCHEN FÜR BESTEN SCHUTZ

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

### BEDARFSGERECHTE GROSSGEBINDE FÜR EINFACHSTES HANDLING

3

### WIBERG MULTI-BOX

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

4

### WIBERG AROMA-BEUTEL®

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

5

### WIBERG EIMER

- HACCP tauglich
- hitzestabil für das Wasserbad

6

### 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

Protegge 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 Gastronorm 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

### DISPENSER PER BUFFET, SCAFFALE DELLE SPEZIE, MACININI E SET: PRATICI E CREATIVI

### RACCOLTA DIFFERENZIATA:

[www.wiberg.eu/recycling](http://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 Gastronomique 1/3
- adaptée à la congélation jusqu'à -40 °C
- adaptée au micro-ondes jusqu'à 90 °C
- lavable au lave-vaisselle
- 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

### 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

### BUFFET DISPENSER, SPICE RACK, MILLS & CRUETS: PRACTICAL & CREATIVE



# NATÜRLICHKEIT OHNE KOMPROMISSE NATURALEZZA SENZA COMPROMESSI NATURALITÉ SANS COMPROMIS NATURALNESS WITHOUT COMPROMISE

## DE

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.

## IT

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.

## FR

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)
- végétan
- 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.

## EN

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
- without the addition of 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.

No special labelling is required for herbs and raw spices.



**DE**

Durch Icons im Frontbereich der Verpackung ist eine Orientierung auf den ersten Blick gewährleistet:

**IT**

Le icone visibili sulla parte anteriore della confezione consentono un orientamento al primo sguardo:

**FR**

Les icônes sur l'avant des emballages permettent de s'orienter au premier coup d'œil :

**EN**

Icons on the front area of the packaging ensure an orientation at first glance:



von Natur aus glutenfreie Zutaten  
ingredienti naturalmente senza glutine  
ingrédients naturellement dépourvus de gluten  
naturally gluten-free ingredients



von Natur aus lactosefreie Zutaten  
ingredienti naturalmente senza lattosio  
ingrédients naturellement dépourvus de lactose  
naturally lactose-free 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)



vegane Zutaten  
ingredienti vegani  
ingrédients végétaliens  
vegan ingredients



ohne Zugabe von Palmfett  
senza aggiunta di olio di palma  
sans adjonction de graisse de palme  
no added palm fat

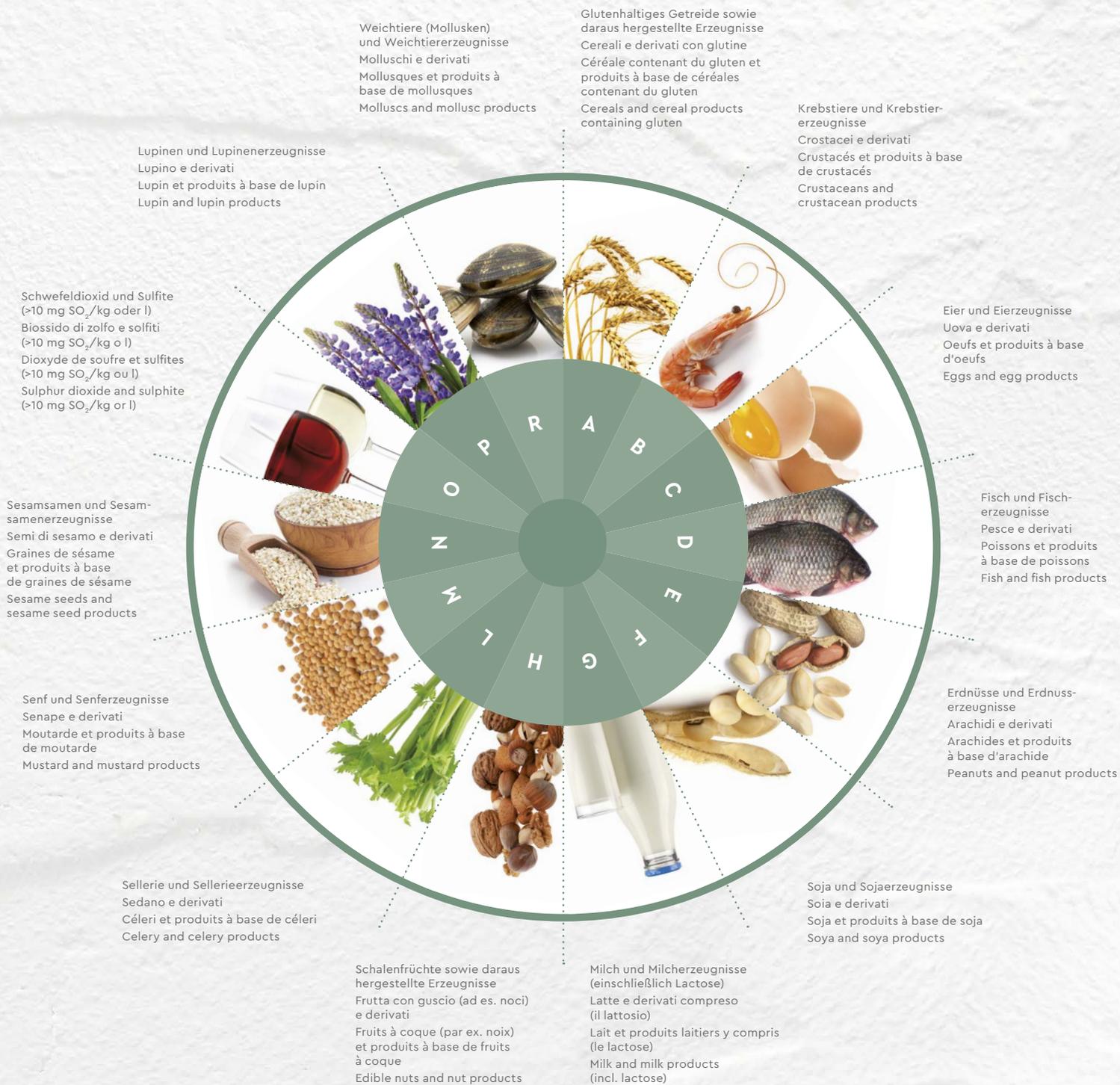


ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe  
senza additivi con obbligo di indicazione  
sans additifs soumis à obligation de signalement  
without the addition of additives



Mix-Spezialität, die einige Stunden zuvor trocken auf das Fleisch gerieben wird  
Miscela speciale da cospargere a secco sulla carne alcune ore prima  
Spécialité mixée avec laquelle on frotte la viande à sec quelques heures avant  
Mix speciality that is rubbed dry on the meat a few hours beforehand

# DIE 14 HAUPTALLERGENE I 14 ALLERGENI PRINCIPALI LES 14 ALLERGÈNES PRINCIPAUX 14 MAIN ALLERGENS



# ALLES AUF EINEN BLICK TUTTO IN UN COLPO D'OCCHIO TOUT EN UN COUP D'ŒIL EVERYTHING AT A GLANCE

## DE

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

VP = Verpackung	> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten
 = Füllgewicht	H = Höhe (für die Mühlen)
 = Füllvolumen	
 = Inhalt	
AT = Aroma-Tresor (470, 1200, 1600)	K = Karton
AB = Aroma-Beutel	KA = Kanister
B = Blister	MB = Multi-Box
D = Dose	ME = Metallbox
E = Eimer	S = Sack
F = Flasche	SF = Squeeze Flasche
G = Glas	SP = Spray

## 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](mailto:info@wiberg.eu)

## IT

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

VP = Confezione	> = Termine minimo di conservazione espresso in mesi
 = Peso netto	H = Altezza (per i macinini)
 = Volume di riempimento	
 = Contenuto	
AT = Sigillaroma (470, 1200, 1600)	K = Cartone
AB = Buste di Aroma	KA = Tanica
B = Blister	MB = Multi-Box
D = Barattolo	ME = Scatola metallica
E = Secchiello	S = Sacco
F = Bottiglia	SF = Bottiglia squeeze
G = Vasetto	SP = Spray

## 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 desideriate sapere il codice EAN di una confezione con altre dimensioni, potete scrivere a [info@wiberg.eu](mailto:info@wiberg.eu)

## FR

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

VP = Emballage	> = Durée de conservation minimale en mois
 = Poids de remplissage	H = Hauteur (pour les moulins)
 = Volume de remplissage	
 = Contenu	
AT = Coffre-fort d'arômes (470, 1200, 1600)	K = Carton
AB = Sachets Aromatiques	KA = Bidon
B = Blister	MB = Multi-Box
D = Boîte	ME = Boîte en métal
E = Seau	S = Sac
F = Bouteille	SF = Flacon pressable
G = Verre	SP = Spray

## UN CODE, UN ARTICLE

Le code EAN à côté du produit correspond à la taille d'emballage représentée. Si vous avez besoin d'un code EAN pour une autre taille d'emballage, veuillez vous adresser à [info@wiberg.eu](mailto:info@wiberg.eu)

## EN

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

VP = Packaging	> = Minimum shelf-life in months
 = Net weight	H = Height (for the mills)
 = Filling volume	
 = 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

## 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](mailto:info@wiberg.eu)

### Aioli Sauce <sup>C,M</sup>



**Geschmack:** cremig-würzig, authentisch nach Knoblauch mit erfrischender Zitrusnote

**Verwendung:** ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und Gebackenem, zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches, Wraps & Co. oder zur Herstellung von Dressings

### Aioli Sauce <sup>C,M</sup>



**Sapore:** cremoso-speziato, sentori autentici di aglio con una fresca nota agrumata

**Usò:** ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate e al forno, per condire hamburger, panini, wrap o per preparare condimenti

### Aioli Sauce <sup>C,M</sup>



**Goût :** crémeux-épicé, d'authentiques saveurs d'ail avec une fraîche note d'agrumes

**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

### Aioli Sauce <sup>C,M</sup>



**Taste:** creamy-spicy, genuine garlic aromatics with a zesty citrusy touch

**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
----------	--------	----	----	---	-------	---	----

# WIBERG EXQUISITE



NEW



## Golden BBQ

ausgewogene Würzmischung mit geräuchertem Rohrohrzucker und einem Hauch von Vanille 🌿 🌱 🌾 🍷

**Geschmack:** mild aromatisch mit Rauch- und feiner Vanillernote

**Kulinarische Bestimmung:** ideal für alle herzhaften Speisen bei denen eine dezente Rauch- und Vanillenote gewünscht ist

Art.-Nr. 287578

## Golden BBQ

equilibrata miscela aromatizzante con zucchero di canna grezzo affumicato e un tocco di vaniglia 🌿 🌱 🌾 🍷

**Sapore:** delicatamente aromatico con una sottile nota di fumo e di vaniglia

**Impieghi culinari:** ideale per tutti i cibi sostanziosi in cui si desidera una discreta nota di fumo e vaniglia

VP AT 470

## Golden BBQ

mélange de condiments équilibré avec du sucre de canne brut fumé et une touche de vanille 🌿 🌱 🌾 🍷

**Goût :** légèrement aromatique avec une touche fumée et une fine note de vanille

**Accord culinaire :** idéal pour tous les plats salés pour lesquels une touche subtile de fumé et de vanille est souhaitée

♻️ 320g

## Golden BBQ

balanced seasoning mix with smoked raw cane sugar and a hint of vanilla 🌿 🌱 🌾 🍷

**Taste:** mildly aromatic with a fine smoke and vanilla note

**Goes best with:** ideal for all savory dishes where a subtle hint of smoke and vanilla is desired

> 24



## Assam Langpfeffer

ganz, handverlesene Wildernte, Selektion hochwertiger kleiner Rispen

**Geschmack:** erfrischend eukalyptisch, 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

Art.-Nr. 207438

## Pepe lungo dell'Assam

intero, frutti selvatici selezionati a mano, selezione di piccoli baccelli di prima qualità

**Sapore:** calda nota dolciastria con un tocco di freschezza di eucalipto

**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

VP AT 470

## Poivre long d'Assam

en grains, cueillette sauvage triée à la main, sélection de petites panicules d'une grande qualité

**Goût :** rafraîchissant de l'eucalyptus, à la fois 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

♻️ 200g

## Assam long pepper

whole, hand-picked in the wild, selection of high quality small pods

**Taste:** refreshing eucalyptus, 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

> 48

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ♻️ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, contents  
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, 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 naturellement 🌿 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)

# EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT

<p><b>Azteken Gold</b> Gewürzbereitung nach Art der Azteken mit Blattgold, Kakao und Vanille ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Geschmack:</b> intensiv nach gerösteten Kakaobohnen und Pfeffer, mit angenehmer Chilischärfe und Nuancen von Vanille und Kardamom</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> als Dekorelement für Pralinen, Süßwaren und pikante Snacks sowie für typische Gerichte der mittelamerikanischen Küche</p>	<p><b>Oro degli Aztechi</b> preparato di spezie alla azteca con oro alimentare, cacao e vaniglia ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di semi di cacao tostati e pepe, gradevole sentore di peperoncino unito a una nota di vaniglia e cardamomo</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> elemento decorativo per praline, dolci e snack piccanti e per i piatti tipici della cucina centro-americana</p>	<p><b>Or aztèque</b> préparation d'épices de style aztèque avec feuilles d'or, cacao et vanille ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Goût :</b> arôme intense de fève de cacao torréfiées et de poivre, saveur pimentée agréable et notes légères de vanille et de cardamome</p> <p><b>Accord culinaire :</b> pour décorer les pralines, confiseries et snacks épicés ainsi que les plats typiques de la cuisine centraméricaine</p>	<p><b>Aztec Gold</b> spicy Aztec style spice preparation with gold leaf, cocoa and vanilla ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Taste:</b> intense taste of roasted cocoa beans and pepper, with a pleasing touch of chili and hints of vanilla and cardamom</p> <p><b>Goes best with:</b> sweet products and spicy snacks as well as traditional Central American dishes or as a decorative element for pralines</p>	 
Art.-Nr. 216963	VP AT 470	♻️ 250 g	> 18	
<p><b>Black BBQ</b> rauchige Barbacoa Würzmischung ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Geschmack:</b> scharf nach Pfeffer und Chili, natürlich-intensive Rauchnote</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> Rind, Schwein, Geflügel, Salsas und Dips, kongenial zu Aubergine</p>	<p><b>Black BBQ</b> miscela aromatizzante Barbacoa affumicata ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Sapore:</b> nota piccante di pepe e peperoncino, nota affumicata naturale-intensa</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> manzo, maiale, pollame, salse e intingoli, indicato con le melanzane</p>	<p><b>Black BBQ</b> mélange de condiments Barbacoa fumé ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Goût :</b> relevé du poivre et du piment, note fumée naturelle et intense</p> <p><b>Accord culinaire :</b> bœuf, porc, volaille, salsas et dip-sauces, accord parfait avec l'aubergine</p>	<p><b>Black BBQ</b> smoky Barbacoa seasoning mix ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Taste:</b> spiciness of pepper and chili, naturally-intense smoke note</p> <p><b>Goes best with:</b> beef, pork, poultry, salsas and dips, a good match for aubergine</p>	 
Art.-Nr. 200364	VP AT 470	♻️ 340 g	> 24	
<p><b>Bourbon Pfeffer</b> ganz, handverlesene Voatsiperifery Wildernte</p> <p><b>Geschmack:</b> warm-scharf, schokoladig, fruchtig, dezente herb</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> Kurzgebratenes von Rind, Geflügel, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Fisch, Carpaccio, Pilze, Waldfrüchte, Schokoladenspezialitäten</p>	<p><b>Pepe di Voatsiperifery</b> in grani, selezionato a mano dal raccolto selvaggio di Voatsiperifery</p> <p><b>Sapore:</b> piccante e fruttato, aroma di cioccolato, con una delicata nota acidula</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> carni di breve cottura di manzo, pollame, agnello, selvaggina e selvaggina di penna, pesce, carpaccio, funghi, frutti di bosco, specialità di cioccolato</p>	<p><b>Poivre de Bourbon</b> en grains, cueillette sauvage de Voatsiperifery triée à la main</p> <p><b>Goût :</b> relevé plein de chaleur, chocolaté, fruité, subtilement âcre</p> <p><b>Accord culinaire :</b> viande saisie (bœuf, volaille, agneau, gibier à plume et à poil), poisson, carpaccio, champignons, fruits de la forêt, spécialités à base de chocolat</p>	<p><b>Bourbon pepper</b> whole, Voatsiperifery hand-picked in the wild</p> <p><b>Taste:</b> warm and spicy, chocolatey, fruity, subtly bitter</p> <p><b>Goes best with:</b> pan-fried beef, poultry, lamb, game and wildfowl, fish, carpaccio, mushrooms, fruits of the forest, chocolate specialties</p>	 
Art.-Nr. 195624	VP AT 470	♻️ 240 g	> 48	
<p><b>Bunter Alpenblütenmix</b> handverlesene Kornblumenblüten aus Südtirol ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Geschmack:</b> naturbelassene Alpenblüten mit feiner Honignote</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> ideal zum Verfeinern und Garnieren von pikanten und süßen Gerichten</p>	<p><b>Mix colorato di fiori delle Alpi</b> fiori di fiordaliso dell'Alto Adige, selezionati a mano ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Sapore:</b> fiori delle Alpi non trattati, con una delicata nota di miele</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> ideali per perfezionare e guarire piatti piccanti e dolci</p>	<p><b>Mélange de fleurs alpines multicolores</b> fleurs de bleuet, triées à la main, en provenance du Haut-Adige ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Goût :</b> fleurs alpines naturelles délicatement aromatisées au miel</p> <p><b>Accord culinaire :</b> idéal pour agrémenter et garnir les plats sucrés et épicés</p>	<p><b>Colorful alpine blossom mix</b> hand-picked cornflower blossoms from South Tyrol ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Taste:</b> natural alpine blossoms with a fine honey note</p> <p><b>Goes best with:</b> ideal for refining and garnishing spicy and sweet dishes</p>	 
Art.-Nr. 272208	VP AT 470	♻️ 10 g	> 18	
<p><b>Cuba Nueva</b> temperamentvolle Würzmischung kubanischer Art mit Kaffee, Limetten- und Tabakaroma ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtige Schärfe, fein herb nach Kaffee, Rum und Tabak, erfrischend nach Minze und Limette</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> verleiht Fleisch, Fisch, Krustentieren, Reis, Gemüse und Hülsenfrüchten den authentischen Geschmack der Karibik-Küche</p>	<p><b>Cuba Nueva</b> miscela aromatizzante alla cubana ricca di carattere con caffè e aromi di tabacco e lime ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Sapore:</b> piccante e fruttato, delicatamente aspro di caffè, rum e tabacco, rinfrescante di menta e lime</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> dona a carne, pesce, crostacei, riso, verdura e legumi il vero gusto della cucina caraibica</p>	<p><b>Cuba Nueva</b> mélange de condiments au tempérament de style cubain avec café et arôme de tabac et de citron vert ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Goût :</b> piquant fruité, amer délicat du café, du rhum et du tabac, goût rafraîchissant de menthe et de citron vert</p> <p><b>Accord culinaire :</b> dote la viande, le poisson, les crustacés, le riz, les légumes et les légumes secs d'un goût authentique de cuisine caribéenne</p>	<p><b>Cuba Nueva</b> cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma ☉ ☎ ☍ ☏ ☐</p> <p><b>Taste:</b> fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime</p> <p><b>Goes best with:</b> meat, fish, shellfish, rice, vegetables and legumes, imparts the authentic flavor of Caribbean cooking</p>	 
Art.-Nr. 291354	VP AT 470	♻️ 250 g	> 24	

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ♻️ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, contents

> = 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, sigilliaroma, coffret-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 végétaux naturellement ☎ sans ajout d'allergènes (selon le règlement UE 1169/2011), ☏ sans ajout de palmefett

☉ 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)

# EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT

 		<p><b>Forest Flair</b> Wald Gewürzzubereitung 🌿🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Geschmack:</b> authentisch aromatisch nach Bergbohnenkraut, Fichte, Zirbe und Latschenkiefer, herzhaft nach Steinpilzen, Wacholder und Himbeeren</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> ideal zum Würzen pikanter Speisen, hervorragend zu Rind, Wild und Wildgeflügel sowie Pilzgerichten</p>	<p><b>Forest Flair</b> preparato di spezie del bosco 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Sapore:</b> aroma autentico di santoreggia montana, abete rosso, pino cembro e pino mugo, con sapore deciso di funghi porcini, ginepro e lamponi</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> ideale per condire piatti piccanti, eccellente con il manzo, la selvaggina e selvaggina e con i piatti a base di funghi</p>	<p><b>Forest Flair</b> préparation d'épices de la forêt 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Goût:</b> goût authentique et note aromatique de sarriette des montagnes, de pin, de pin cembro et des montagnes, savoureux goût de cèpes, de baies de genièvre et de framboises</p> <p><b>Accord culinaire:</b> idéal pour assaisonner les plats épicés, excellent avec le boeuf, le gibier et le gibier à plumes ainsi que les plats à base de champignons</p>	<p><b>Forest Flair</b> forest spice preparation 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Taste:</b> authentically aromatic flavor of winter savory, spruce, Swiss and mountain pine and savory flavor of porcini, juniper and raspberries</p> <p><b>Goes best with:</b> ideal for seasoning spicy dishes, excellent with beef, game and wildfowl as well as mushroom dishes</p>
 		<p><b>Masala Aphrodite<sup>N</sup></b> verführerische Gewürzzubereitung aus Früchten, Blüten und Gewürzen 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Geschmack:</b> erfrischend fruchtig, fein säuerlich und aufregend scharf nach Ingwer</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> Geflügel, Kaninchen, Fisch, Salat, Käse, Früchte, Desserts, Schokolade</p>	<p><b>Masala Aphrodite<sup>N</sup></b> preparato di spezie dal gusto seducente di frutti, fiori e spezie 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Sapore:</b> rinfrescante e fruttato, con una fine nota acidula e un marcato sentore di zenzero</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> pollame, coniglio, pesce, insalate, formaggio, frutta, dolci, cioccolato</p>	<p><b>Masala Aphrodite<sup>N</sup></b> préparation d'épices envoûtante composée de fruits, de fleurs et d'épices 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Goût:</b> fruité rafraîchissant, avec une note finement acidulée et un rôme piquant de gingembre</p> <p><b>Accord culinaire:</b> volailles, lapin, poisson, salade, fromage, fruits, desserts, chocolat</p>	<p><b>Masala Aphrodite<sup>N</sup></b> tempting spice preparation made of fruits, blossoms and spices 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Taste:</b> refreshingly fruity, with a delicate acidity and a piquant hint of ginger</p> <p><b>Goes best with:</b> poultry, rabbit, fish, salad, cheese, fruits, deserts, chocolate</p>
 		<p><b>Nepal-Kardamom violett</b> ganz, handverlesene Wildernte handled <b>FAIR</b> NEPAL Mount Everest</p> <p><b>Geschmack:</b> frisch-würzig nach Eukalyptus und Zitrone, mit dezent herber Note</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> herzhaft Fleischgerichte, Wild und Wildgeflügel, vegetarische Gerichte, Gerichte mit Joghurt</p>	<p><b>Cardamomo nepalese viola</b> intero, frutti selvatici selezionati a mano</p> <p><b>Sapore:</b> fresco e speziato sentore di eucalpto e limone, con una nota aspra di terra</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> piatti a base di carne dal gusto forte, selvaggina e selvaggina di penna, ricette vegetariane e con yogurt</p>	<p><b>Cardamome du Népal violette</b> entière, cueillette sauvage triée à la main</p> <p><b>Goût:</b> frais et épicé d'eucalyptus et citron, avec une saveur âcre et terrestre</p> <p><b>Accord culinaire:</b> plats épicés à base de viande, gibier et gibier à plumes, plats végétariens et à base de yaourt</p>	<p><b>Nepal cardamom violet</b> whole, hand-picked in the wild</p> <p><b>Taste:</b> fresh, aromatic taste of eucalyptus and lemon with notes of earthy herbs</p> <p><b>Goes best with:</b> hearty meat dishes, game and wildfowl, vegetarian dishes and dishes with yoghurt</p>
 		<p><b>Nordic Flair</b> Würzmischung skandinavischer Art mit wilden Krähenbeeren und Seetang 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Geschmack:</b> ursprünglich nordisch, dezent scharf nach Voatsiperifery- und Kubebenpfeffer</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> Fisch und Krustentiere, Wild und Wildgeflügel, Rind, Kalb, hervorragend zu Leber, vegetarischen Kreationen und Eierspeisen</p>	<p><b>Nordic Flair</b> miscela aromatizzante alla scandinava con il selvaggio empetro e l'alga marina 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Sapore:</b> tipicamente nordico, sentore piccante e delicato del pepe di Voatsiperifery e di Cubebe</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> pesce e crostacei, selvaggina e selvaggina di penna, manzo, vitello, eccellente per fegato, vegetarian and piatti di uova</p>	<p><b>Nordic Flair</b> mélange de condiments de style scandinave avec des baies de camarine sauvage et du varech 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Goût:</b> révélant les origines nordiques, légèrement relevé par le poivre Voatsiperifery et le Cubebe</p> <p><b>Accord culinaire:</b> poisson et crustacés, gibier à plume et à poil, bœuf, veau, idéal avec le foie, créations végétariennes et préparations à base d'œufs</p>	<p><b>Nordic Flair</b> Scandinavian style seasoning mix with wild crowberries and seaweed 🌿🌿🌿🌿🌿</p> <p><b>Taste:</b> traditional Nordic flavor, subtly spicy of Voatsiperifery and Cubebe pepper</p> <p><b>Goes best with:</b> fish and shellfish, game and wildfowl, beef, calf, excellent with liver, vegetarian creations and egg dishes</p>
 		<p><b>Pfeffer-Cuvée</b> Gewürzmischung geschrotet mit Kubeben- und Guineapfeffer</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig-würzig, feines Nelken- und zartes Zedernholzaroma</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> als exquisiter Allrounder hervorragend zu Fleischgerichten, Wild und Wildgeflügel, Salaten, Süßspeisen, Käse, Eierspeisen, Gemüse</p>	<p><b>Pepe-Cuvée</b> miscela di spezie tritata con pepe di Cubebe e pepe di Guinea</p> <p><b>Sapore:</b> sentore di terra fruttato e speziato, con un delicato profumo di chiodi di garofano e di legno di cedro</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> squisito condimento poliedrico, ideale per piatti di carne, selvaggina e selvaggina di penna, insalate, dolci, formaggi, piatti a base di uovo, verdure</p>	<p><b>Cuvée de poivre</b> mélange d'épices concassées au poivre Cubebe et au poivre de Guinée</p> <p><b>Goût:</b> fruité, épicé, terreux, subtil arôme de clou de girofle et note délicate de bois de cèdre</p> <p><b>Accord culinaire:</b> 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</p>	<p><b>Peppercorn Cuvée</b> spice mixture coarse with Cubebe and Guinea pepper</p> <p><b>Taste:</b> fruity, spicy, earthy, delicate aroma of cloves and cedar wood</p> <p><b>Goes best with:</b> fish dishes, game and wildfowl, salads, desserts, cheese, egg dishes and vegetables, perfectly suited as an exquisite all-rounder</p>

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging     $\bar{b}$  = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, contents

> = 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

von Natur aus  $\bar{g}$  glutenfrei,  $\bar{l}$  lactosefreie Zutaten;  $\bar{v}$  vegane Zutaten    ingredienti naturalmente  $\bar{g}$  senza glutine,  $\bar{l}$  senza lattosio;  $\bar{v}$  ingredienti vegani

$\bar{g}$  ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011),  $\bar{l}$  ohne Zugabe von Palmfett     $\bar{g}$  ingredienti vegetaliens naturally  $\bar{g}$  gluten-free,  $\bar{l}$  lactose-free ingredients;  $\bar{v}$  vegan ingredients

$\bar{a}$  sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011),  $\bar{p}$  sans adjonction de graisse de palme     $\bar{a}$  senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011),  $\bar{p}$  senza aggiunta di olio di palma

$\bar{p}$  no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011),  $\bar{p}$  no added palm fat

$\bar{o}$  ohne Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT

<p><b>Red Dhofar</b> Gewürzzubereitung arabischer Art mit Safran und Sumac Beere Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ</p> <p><b>Geschmack:</b> feurig-scharf, fein säuerlich-fruchtig nach Zitrone und Sumac Beere, intensiv nach Safran</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> Reis, Getreide, Geflügel, Fisch, Krustentiere, vegetarische und vegane Gerichte, Schokolade</p>	<p><b>Red Dhofar</b> preparato di spezie alla araba con zafferano e sommacco Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ</p> <p><b>Sapore:</b> intensamente piccante, con gusto finemente agro e fruttato di limone e di grani di sumac, sentore intenso di zafferano</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> riso, cereali, pollame, pesce, crostacei, piatti di vegana e vegetariana, cioccolato</p>	<p><b>Red Dhofar</b> préparation d'épices de style arabe contenant du safran et des baies de sumac Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ</p> <p><b>Goût :</b> très épicé, finement acidulé et fruité, aux arômes de citron et baies de sumac, intense de safran</p> <p><b>Accord culinaire :</b> riz, céréales, volaille, poisson, crustacés, plats végétarienne et végétalienne, chocolats</p>	<p><b>Red Dhofar</b> Arabian style spice preparation with saffron and sumac berries Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ</p> <p><b>Taste:</b> hot-spicy, slightly acidic-fruity flavor of lemon and sumac berry, intensive saffron flavor</p> <p><b>Goes best with:</b> rice, cereal, poultry, fish, seafood, vegetarian and vegan dishes, chocolate</p>	 
<p><b>Rosenblüten Blätter</b> handverlesene Bioqualität aus Südtirol</p> <p><b>Geschmack:</b> intensiv, aromatisch nach Duftrosenblüten</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> ideal zum Verfeinern und Garnieren von pikanten und süßen Gerichten sowie zum Herstellen von Rosenblütensirup, Rosenblütenzucker, Dips oder Rosenbutter</p>	<p><b>Petali di rosa</b> qualità biologica selezionata a mano dall'Alto Adige</p> <p><b>Sapore:</b> intenso aroma di petali di rosa profumata</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> 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</p>	<p><b>Pétales de rose</b> qualité bio triées à la main provenant du Haut-Adige</p> <p><b>Goût :</b> aromatique et intense de pétales de rose parfumées</p> <p><b>Accord culinaire :</b> idéal pour agrémenter les plats épicés 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</p>	<p><b>Rose blossom petals</b> hand-picked organic quality from South Tyrol</p> <p><b>Taste:</b> intense, aromatic flavor of fragrant rose blossoms</p> <p><b>Goes best with:</b> ideal for refining and garnishing savory and sweet dishes as well as making rose blossom syrup, rose blossom sugar, dips or rose butter</p>	 
<p><b>Szechuanpfeffer</b> ganz, handverlesene Wildernte aus Nepal</p> <p><b>Geschmack:</b> belebende Schärfe mit erfrischend-prickelnder Zitrusnote, erinnert an Bergamotte</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> kräftige helle und dunkle Fleischgerichte, asiatische Suppen und Saucen, vegetarische und süßsaure Gerichte, Süßspeisen</p>	<p><b>Pepe di Sichuan</b> in grani, frutti selvatici del Nepal selezionati a mano</p> <p><b>Sapore:</b> con uno sferzante tocco piccante ed una nota di agrumi rinfrescante e frizzante, ricorda il bergamotto</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> preparazioni di piatti saporiti a base di carne rossa e bianca, zuppe e salse asiatiche, ricette vegetariane e agrodolci, dolci</p>	<p><b>Poivre du Sichuan</b> en grains, cueillette sauvage triée à la main au Népal</p> <p><b>Goût :</b> une saveur relevée stimulante, accompagnée d'une note acidulée et rafraîchissante de citron, elle rappelle la bergamote</p> <p><b>Accord culinaire :</b> plats relevés à base de viande blanche ou brune en sauce, soupes et sauces asiatiques, plats végétariens et aigres-doux, desserts</p>	<p><b>Szechuan pepper</b> whole, hand-picked in the wild of Nepal</p> <p><b>Taste:</b> invigorating piquancy with refreshing and tingling notes of citrus, reminiscent of bergamot</p> <p><b>Goes best with:</b> rich white and red meat dishes, Asian soups and sauces, vegetarian and sweet-and-sour dishes as well as desserts</p>	 
<p><b>Tasmanischer Bergpfeffer</b> ganz, handverlesene Wildernte mit purpurfärbender Kraft</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig-würzig, pfeffrig-scharf mit einer feinen Baumpilznote, nelkenähnlich; der Duft erinnert an Zedernholz und Tabak</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> Rind, Geflügel, Wild und Wildgeflügel sowie Gemüse-Variationen, Desserts und Eiskreationen</p>	<p><b>Pepe di montagna della Tasmania</b> in grani, frutti selvatici selezionati a mano, con forza aromatica porporea</p> <p><b>Sapore:</b> speziato e fruttato, con un piccante sentore di pepe e una delicata nota di funghi del legno, aroma simile ai chiodi di garofano; il profumo ricorda il tabacco e il legno di cedro</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> manzo, pollame, selvaggina e selvaggina di penna nonché variazioni di verdure, dessert e creazioni di gelato</p>	<p><b>Poivre des montagnes de Tasmanie</b> en grains, cueillette sauvage triée à la main, au pouvoir colorant pourpre</p> <p><b>Goût :</b> fruité, épicé, poivré et corsé avec une note fine de champignon de forêt, légèrement terreux, s'assimilant à la saveur du clou de girofle; le parfum évoque le bois de cèdre et le tabac</p> <p><b>Accord culinaire :</b> bœuf, volaille, gibier à poil et à plume, variations de légumes, desserts et coupes glacées</p>	<p><b>Tasmanian mountain pepper</b> whole, hand-picked in the wild, provides a strong purple color</p> <p><b>Taste:</b> fruity spiciness, peppery hot with a hint of mushroom, reminiscent of cloves, the scent reminds of cedar and tobacco</p> <p><b>Goes best with:</b> beef, poultry, game, wild, wildfowl as well as vegetable dishes, desserts and ice-cream creations</p>	 
<p><b>Vanille Tahiti</b> 6 Schoten, handverlesen Selektion Deluxe</p> <p><b>Geschmack:</b> betörend intensiv und blumig verführerisch</p> <p><b>Kulinarische Bestimmung:</b> Süßspeisen, Fruchtkompositionen, Fisch, Krustentiere, erlesene Geflügel-, Rind- und Wildgerichte</p>	<p><b>Vaniglia di Tahiti</b> 6 baccelli, selezionati a mano Selezione deluxe</p> <p><b>Sapore:</b> intensa nota inebriante, gusto seducente di fiori</p> <p><b>Impieghi culinari:</b> vari dolci, composizioni di frutta pesce, crostacei, e prelibati piatti di pollame, manzo e selvaggina</p>	<p><b>Vanille de Tahiti</b> 6 gousses, triées à la main Sélection de luxe</p> <p><b>Goût :</b> enivrant et intense, avec un goût de fleurs envoûtantes</p> <p><b>Accord culinaire :</b> desserts les plus divers, les compositions de fruits, le poisson, les crustacés, les plats nobles de volaille, de bœuf et de gibier</p>	<p><b>Vanilla Tahiti</b> 6 pods, hand-picked Deluxe selection</p> <p><b>Taste:</b> enchantingly intense and flowery tempting</p> <p><b>Goes best with:</b> various desserts, fruit recipes, fish, seafood and fine poultry, beef and game dishes</p>	 

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging    Ⓢ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, contents

> = 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, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

von Natur aus Ⓢ glutenfreie, Ⓣ lactosefreie Zutaten; Ⓜ vegane Zutaten    ingredienti naturalmente Ⓢ senza glutine, Ⓣ senza lattosio; Ⓜ ingredienti vegani

ingrédients naturellement Ⓢ dépourvus de lactose; Ⓜ 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)

**WIBERG**

*À la Carte*



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

<b>Basilikum</b>	<b>Basilico</b>	<b>Basilic</b>	<b>Basil</b>				
Kräftig im Geschmack, mit hoher Farbstabilität. Perfekt geschnitten für den optimalen Einsatz. <b>Verwendung:</b> ideal für die mediterrane Küche sowie kreative Süßspeisen	Dal gusto deciso, con elevata tenuta del colore. Tritato perfettamente per un impiego ottimale. <b>Usò:</b> ideale per la cucina mediterranea e per le ricette dolci creative	Goût plutôt prononcé et grande stabilité de la couleur. Doit être finement ciselé pour une utilisation optimale. <b>Utilisation :</b> idéal pour la cuisine méditerranéenne et les desserts créatifs	Strong taste, with high color stability. Perfectly cut for optimal use. <b>Use:</b> ideal for Mediterranean cuisine and creative desserts				
Art.-Nr.	108747	VP	AT 1200		55 g	>	24



<b>Dill</b>	<b>Aneto</b>	<b>Aneth</b>	<b>Dill</b>				
Kräftig im Geschmack, würzig und frisch, mit hoher Farbstabilität. <b>Verwendung:</b> ideal für Fisch, Gemüse- und Salatgerichte sowie Marinaden	Dal gusto deciso, speziato e fresco, con elevata tenuta del colore. <b>Usò:</b> ideale per ricette a base di pesce e verdure, insalate e marinade	Goût plutôt prononcé, épicé et frais et grande stabilité de la couleur. <b>Utilisation :</b> idéal pour les poissons, les marinades, les salades et les légumes	Strong taste, spicy and fresh, with high color stability. <b>Use:</b> ideal for fish, vegetable and salad dishes, as well as marinades				
Art.-Nr.	234667	VP	AT 1200		80 g	>	24



<b>Estragon</b>	<b>Dragoncello</b>	<b>Estragon</b>	<b>Tarragon</b>				
Intensive Würzkraft, zitrusartig und frisch im Geschmack, mit hoher Farbstabilität. <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Gemüse	Piena forza aromatica, dal gusto agrumato e fresco, con elevata tenuta del colore. <b>Usò:</b> ideale per zuppe, salse, carni, pesce e verdure	Pouvoir d'assaisonnement intense, goût frais et citronné, grande stabilité de la couleur. <b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les sauces, la viande, le poisson et les légumes	Intense seasoning power, citrus-like and fresh taste, with high color stability. <b>Use:</b> ideal for soups, sauces, meat, fish and vegetables				
Art.-Nr.	208219	VP	AT 1200		70 g	>	24



<b>Italienische Kräuter</b>	<b>Erbe all'italiana</b>	<b>Herbes italiennes</b>	<b>Italian herbs</b>				
Authentischer Geschmack. Oregano, Thymian, Basilikum und Salbei in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität. <b>Verwendung:</b> ideal für die mediterrane Küche	Dal gusto autentico. Origano, timo, basilico e salvia in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore. <b>Usò:</b> ideale per la cucina mediterranea	Goût authentique. Mélange équilibré d'origan, de thym, de basilic et de sauge, grande stabilité de la couleur. <b>Utilisation :</b> idéales pour la cuisine méditerranéenne	Authentic taste. Balanced blend of oregano, thyme, basil and sage, with high color stability. <b>Use:</b> ideal for Mediterranean cuisine				
Art.-Nr.	108883	VP	AT 1200		75 g	>	24

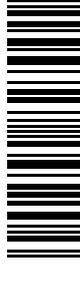


<b>Kerbel</b>	<b>Cerfoglio</b>	<b>Cerfeuil</b>	<b>Chervil</b>				
Kräftig im Geschmack, mit natürlicher Blattstruktur und hoher Farbstabilität. <b>Verwendung:</b> ideal für Fisch, Salate, Marinaden sowie Gemüse	Dal gusto deciso, con una struttura naturale delle foglie ed elevata tenuta del colore. <b>Usò:</b> ideale per pesce, insalate, marinade e verdure	Goût plutôt prononcé, structure naturelle des feuilles et grande stabilité de la couleur. <b>Utilisation :</b> idéal pour les poissons, les salades, les marinades ainsi que les légumes	Strong taste, with a natural leaf structure and high color stability. <b>Use:</b> ideal for fish, salads, marinades and vegetables				
Art.-Nr.	195790	VP	AT 1200		65 g	>	24



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

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

 		<b>Kräuter der Provence</b> Authentischer Geschmack. Estragon, Rosmarin und Lavendel in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität. <b>Verwendung:</b> ideal für die südfranzösische Küche	<b>Erbe della Provenza</b> Dal gusto autentico. Dragoncello, rosmarino e lavanda in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore. <b>Uso:</b> ideale per la cucina del sud della Francia	<b>Herbes de Provence</b> Goût authentique. Mélange équilibré d'estrageon, de romarin et de lavande, grande stabilité de la couleur. <b>Utilisation :</b> idéales pour la cuisine provençale	<b>Herbs de Provence</b> Authentic taste. Balanced blend of tarragon, rosemary and lavender, with high color stability. <b>Use:</b> ideal for Southern French cuisine	Art.-Nr. 108881	VP	AT 1200	100 g	>	24
		Art.-Nr. 108770	VP	AT 1200	60 g	>	24				
 		<b>Majoran</b> Würzig frisch im Geschmack, perfekt zum Finishen geeignet, mit hoher Farbstabilität. <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	<b>Maggiorana</b> Dal gusto speziato e fresco, perfetto per la rifinitura, con elevata tenuta del colore. <b>Uso:</b> ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	<b>Marjolaine</b> Goût frais et relevé, donne aux plats une touche finale, grande stabilité de la couleur. <b>Utilisation :</b> idéale pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes	<b>Marjoram</b> Spicy and fresh taste, perfect for finishing, with a high level of color stability. <b>Use:</b> 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				
 		<b>Oregano</b> Charakteristisch kräftig im Geschmack, authentisch mediterran, mit hoher Farbstabilität. <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	<b>Origano</b> Dal gusto particolarmente deciso, autenticamente mediterraneo, con elevata tenuta del colore. <b>Uso:</b> ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	<b>Origan</b> Goût plutôt prononcé caractéristique, typique de la Méditerranée, grande stabilité de la couleur. <b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes	<b>Oregano</b> Characteristically strong in taste, authentic Mediterranean, with a high level of color stability. <b>Use:</b> ideal for soups, stews, casseroles, legumes, as well as vegetables	Art.-Nr. 108827	VP	AT 1200	65 g	>	24
		Art.-Nr. 153361	VP	MB 7900	200 g	>	24				
 		<b>Petersilie</b> Frisch im Geschmack mit dezenter Pfeffernote, fein geschnitten, mit hoher Farbstabilität. <b>Verwendung:</b> ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen, Fisch, Pilze sowie Gemüse	<b>Prezzemolo</b> Dal gusto fresco con una delicata nota pepata, finemente tritato, con elevata tenuta del colore. <b>Uso:</b> ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse, pesce, funghi e verdure	<b>Persil</b> Goût frais avec une légère note poivrée, finement ciselé, grande stabilité de la couleur. <b>Utilisation :</b> idéal pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces, les poissons, les champignons et les légumes	<b>Parsley</b> Fresh in taste with a subtle hint of pepper, finely cut, with a high level of color stability. <b>Use:</b> 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				
 		<b>Rosmarin</b> Würzig im Geschmack, mit hoher Farbstabilität beim Mitgaren und Mitbraten. <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse	<b>Rosmarino</b> Dal gusto speziato, elevata tenuta del colore in caso di cotture e arrosti. <b>Uso:</b> ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure	<b>Ramarin</b> Goût relevé, grande stabilité de la couleur à la cuisson. <b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes	<b>Rosemary</b> Spicy in taste, with a high level of color stability during cooking and searing. <b>Use:</b> ideal for soups, sauces, meat, mushrooms, as well as vegetables	Art.-Nr. 208756	VP	AT 1200	140 g	>	24

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

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

<b>Salatkräuter-Mix</b>  Kräftig im Geschmack. Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität.  <b>Verwendung:</b> ideal für Marinaden, Dressings, Aufstriche, Suppen sowie Saucen		<b>Miscela di erbe per l'insalata</b>  Dal gusto deciso. Prezzemolo, erba cipollina, cipolla e aglio in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore.  <b>Uso:</b> ideale per marinate, condimenti, creme spalmabili, zuppe e salse		<b>Mélange de fines herbes pour la Salade</b>  Goût plutôt prononcé. Mélange équilibré de persil, de ciboulette, d'oignon et d'ail, grande stabilité de la couleur.  <b>Utilisation :</b> idéal pour les marinades, les vinaigrettes, les tartinades, les potages ainsi que les sauces		<b>Salad herbs mix</b>  Strong taste. Parsley, chives, onion and garlic in a balanced composition, with a high level of color stability.  <b>Use:</b> ideal for marinades, dressings, spreads, soups and sauces			
Art.-Nr.	271154	VP	AT 1200		70 g	>	24		
<b>Salbei</b>  Frisch im Geschmack, gleichmäßig geschnitten, mit hoher Farbstabilität.  <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Nudel- und Gemüsegerichte		<b>Salvia</b>  Dal gusto fresco, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore.  <b>Uso:</b> ideale per zuppe, salse, carni non-ché piatti a base di pasta e verdure		<b>Sauge</b>  Goût frais, uniformément ciselée, grande stabilité de la couleur.  <b>Utilisation :</b> idéale pour les potages, les sauces, la viande, ainsi que les plats de pâtes et de légumes		<b>Sage</b>  Fresh taste, evenly cut, with a high level of color stability.  <b>Use:</b> ideal for soups, sauces, meat, pasta, and vegetable dishes			
Art.-Nr.	278483	VP	AT 1200		50 g	>	24		
<b>Schnittlauch</b>  Die intensive Würzkraft von frischem Schnittlauch, in gleichmäßiger Form, mit hoher Farbstabilität.  <b>Verwendung:</b> ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen sowie Gemüse		<b>Erba cipollina</b>  La piena forza aromatica dell'erba cipollina fresca, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore.  <b>Uso:</b> ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse e verdure		<b>Ciboulette</b>  Pouvoir d'assaisonnement intense de la ciboulette fraîche, uniformément ciselée, grande stabilité de la couleur.  <b>Utilisation :</b> idéale pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces et les légumes		<b>Chives</b>  The intense seasoning power of fresh chives, in a uniform form, with a high level of color stability.  <b>Use:</b> 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		
<b>Thymian</b>  Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und hoher Farbstabilität.  <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse		<b>Timo</b>  Dal gusto aromatico, fresco e intenso, con una buona struttura delle foglie ed elevata tenuta del colore.  <b>Uso:</b> ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure		<b>Thym</b>  Goût aromatique, frais et intense, belle structure des feuilles et grande stabilité de la couleur.  <b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes		<b>Thyme</b>  Aromatic, fresh and intense taste, with a beautiful leaf structure and a high level of color stability.  <b>Use:</b> ideal for soups, sauces, meat, mushrooms, as well as vegetables			
Art.-Nr.	108809	VP	AT 1200		75 g	>	24		

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 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

Würzig frisch im Geschmack, perfekt zum Finishen geeignet, mit hoher Farbstabilität.

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

## Maggiorana

Dal gusto speziato e fresco, perfetto per la rifinitura, con elevata tenuta del colore.

**Usò:** ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure

## Marjolaine

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

## Marjoram

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

Frisch im Geschmack mit dezenter Pfeffernote, fein geschnitten, mit hoher Farbstabilität.

**Verwendung:** ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen, Fisch, Pilze sowie Gemüse

## Prezzemolo

Dal gusto fresco con una delicata nota pepata, finemente tritato, con elevata tenuta del colore.

**Usò:** ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse, pesce, funghi e verdure

## Persil

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

## Parsley

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

Die intensive Würzkraft von frischem Schnittlauch, in gleichmäßiger Form, mit hoher Farbstabilität.

**Verwendung:** ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen sowie Gemüse

## Erba cipollina

La piena forza aromatica dell'erba cipollina fresca, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore.

**Usò:** ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse e verdure

## Ciboulette

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

## Chives

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, emballage, 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  
MB = Multi-Box



# KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED

<p><b>Beifuß</b></p> <p>Würzig im Geschmack. Der perfekte Begleiter für die deftige Küche.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für fettreiche Speisen, wie Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild sowie Fisch</p>	<p><b>Artemisia</b></p> <p>Dal gusto speziato. L'accompagnamento ideale per la cucina saporita.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per preparazioni ricche di grassi, quali salse, carni, pollame, selvaggina e pesce</p>	<p><b>Armoise</b></p> <p>Goût relevé. La compagne idéale des plats rustiques.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les préparations riches comme les sauces, les viandes, les volailles, le gibier et les poissons</p>	<p><b>Mugwort</b></p> <p>Spicy flavor. The perfect accompaniment to hearty cuisine.</p> <p><b>Use:</b> ideal for fatty dishes such as sauces, meat, poultry, game and fish</p>	 
<p><b>Bergkräuter</b> Kräuter-/Blütenmischung</p> <p>Erlesene Auswahl von Bergkräutern, aromatisch würzig in Geschmack und Duft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen</p>	<p><b>Erbe di montagna</b> Miscela di erbe e fiori</p> <p>Erbe di montagna selezionate, dal gusto e dal profumo aromatico e speziato.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per zuppe, salse, creme spalmabili, condimenti e creme al burro</p>	<p><b>Herbes de montagne</b> Mélange d'herbes et fleurs</p> <p>Herbes de montagne sélectionnées avec soin, aux arômes épicés.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéales pour les potages, les sauces, les tartinades, les vinaigrettes et les mélanges à base de beurre</p>	<p><b>Alpine herbs</b> Herb and blossom mixture</p> <p>Exquisite selection of mountain herbs, spicy in taste and aroma.</p> <p><b>Use:</b> ideal for soups, sauces, spreads, dressings and butter mixtures</p>	 
<p><b>Bohnenkraut</b></p> <p>Kräftig im Geschmack, intensiv im Duft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für fettreiche Speisen wie Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte sowie Getreide</p>	<p><b>Santoreggia</b></p> <p>Dal gusto deciso e profumo intenso.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per preparazioni ricche di grassi quali minestrone, spezzatini, legumi e cereali</p>	<p><b>Sarriette</b></p> <p>Goût plutôt prononcé et parfum intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les plats riches comme les potées, les ragoûts, les légumes secs et les céréales</p>	<p><b>Savory</b></p> <p>Strong taste, intense aroma.</p> <p><b>Use:</b> ideal for fatty dishes such as stews, ragouts, pulses and cereals</p>	 
<p><b>Dill</b></p> <p>Ausschließlich Dillspitzen, in feinsten Struktur und erlesener Auswahl.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Fisch, Marinaden, Salate sowie Gemüse</p>	<p><b>Aneto</b></p> <p>Esclusivamente le cime di aneto, raffinate e prescelte.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per pesce, marinate, insalate e verdure</p>	<p><b>Aneth</b></p> <p>Contient exclusivement des pointes d'aneth très fines sélectionnées avec soin.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les poissons, les marinades, les salades et les légumes</p>	<p><b>Dill</b></p> <p>Exclusively dill tips, in the finest texture and exquisite selection.</p> <p><b>Use:</b> ideal for fish, marinades, salads and vegetables</p>	 
<p><b>Kräuter der Provence</b></p> <p>Authentischer Geschmack. Estragon, Rosmarin und Lavendel in ausgewogener Zusammensetzung.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für die südfranzösische Küche</p>	<p><b>Erbe della Provenza</b></p> <p>Dal gusto autentico. Dragoncello, rosmarino e lavanda in una composizione equilibrata.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per la cucina del sud della Francia</p>	<p><b>Herbes de Provence</b></p> <p>Goût authentique. Mélange équilibré d'estrageon, de rosmarin et de lavande.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour la cuisine provençale</p>	<p><b>Herbs de Provence</b></p> <p>Authentic taste. Balanced blend of tarragon, rosemary and lavender, with high color stability.</p> <p><b>Use:</b> ideal for Southern French cuisine</p>	 

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

# KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED



## Liebstöckel

Intensiv im Geschmack, Auswahl feinsten Blätter.

**Verwendung:** ideal für Suppen, Saucen, Ragouts sowie Eintöpfe

## Levistico

Dal gusto intenso, selezione delle foglie migliori.

**Uso:** ideale per zuppe, salse, spezzatini e minestrone

## Livèche

Goût intense, sélection de feuilles très fines.

**Utilisation :** idéale pour les potages, les sauces, les ragoûts et les potées

## Lovage

Intense taste, with a selection of the finest leaves.

**Use:** ideal for soups, sauces, ragouts and stews

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



## 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.

**Uso:** 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

Art.-Nr.	108771	VP	AT 1200	♻️	95 g	>	24
Art.-Nr.	153355	VP	MB 7900	♻️	400 g	>	24



## Minze

Aromatisch im Geschmack, milde, dezente Frische.

**Verwendung:** ideal für die orientalische Küche sowie diverse Süßspeisen

## Menta

Dal gusto aromatico, delicato, leggermente fresco.

**Uso:** ideale per la cucina orientale e per varie ricette dolci

## Menthe

Goût aromatique agrémenté d'une douce pointe de fraîcheur.

**Utilisation :** idéale pour la cuisine orientale et les desserts

## Mint

Aromatic in taste, mild, subtle freshness.

**Use:** ideal for Oriental cuisine, as well as for various desserts

Art.-Nr.	234680	VP	AT 470	♻️	70 g	>	24
----------	--------	----	--------	----	------	---	----



## Oregano

Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

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

## Origano

Dal gusto deciso, dalla piena forza aromatica.

**Uso:** 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

Art.-Nr.	286001	VP	AT 1200	♻️	110 g	>	24
Art.-Nr.	153358	VP	MB 7900	♻️	430 g	>	24



## Thymian

Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack.

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

## Timo

Dal gusto aromatico, fresco e intenso.

**Uso:** 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

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

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box

# KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED

<b>Wilde Kräuter</b> Kräuter-/Blütenmischung  Aromatischer Duft und intensiv im Geschmack, einzigartiges Farbenspiel, in ausgewogener Zusammensetzung.  <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen		<b>Erbe selvatiche</b> Miscela di erbe e fiori  Profumo aromatico e gusto intenso, uno straordinario gioco di colori in una composizione equilibrata.  <b>Usò:</b> ideale per zuppe, salse, creme spalmabili, condimenti e creme al burro		<b>Herbes sauvages</b> Mélange d'herbes et fleurs  Parfum aromatique et goût intense, jeu chromatique exceptionnel, formant un mélange équilibré.  <b>Utilisation :</b> idéales pour les potages, les sauces, les tartinades, les vinaigrettes et les mélanges à base de beurre		<b>Wild herbs</b> Herb and blossom mixture  An aromatic fragrance and intense taste, a unique interplay of colors in a balanced composition.  <b>Use:</b> ideal for soups, sauces, spreads, dressings and butter blends	
Art.-Nr.	294274	VP	AT 470		60 g	>	24



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

<b>Majoran</b>  Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft.  <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse		<b>Maggiorana</b>  Dal gusto deciso, con una buona struttura delle foglie e dalla piena forza aromatica.  <b>Usò:</b> ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure		<b>Marjolaine</b>  Goût plutôt prononcé, belle structure des feuilles, pouvoir d'assaisonnement intense.  <b>Utilisation :</b> idéale pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes		<b>Marjoram</b>  Strong taste, with a beautiful leaf structure and intense seasoning strength.  <b>Use:</b> ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables	
Art.-Nr.	153355	VP	MB 7900		400 g	>	24



<b>Oregano</b>  Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.  <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse		<b>Oregano</b>  Dal gusto deciso, dalla piena forza aromatica.  <b>Usò:</b> ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure		<b>Origan</b>  Goût plutôt prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense.  <b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes		<b>Oregano</b>  Strong flavor, with intense seasoning strength.  <b>Use:</b> ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables	
Art.-Nr.	153358	VP	MB 7900		430 g	>	24



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box



	<b>Anis</b> ganz Süßlich-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie zum Einlegen von Obst	<b>Anice</b> intero Dal gusto dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve di frutta	<b>Anis</b> entier Goût légèrement sucré, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les fruits au sirop	<b>Aniseed</b> whole Sweet and aromatic flavor, with intense seasoning power. <b>Use:</b> ideal for baked goods, sauces, pork and for marinating fruit
	Art.-Nr. 108746	VP AT 1200	 500 g	> 48



	<b>Cayennepfeffer</b> Chilis gemahlen Fruchtig-scharf im Geschmack, mit garantiert gleichbleibendem Schärfegrad und intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen	<b>Pepe di Cayenna</b> Peperoncino rosso macinato Dal gusto fruttato e piccante, con grado di piccantezza costante garantito e piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire	<b>Poivre de Cayenne</b> Piments rouges moulus Goût fruité relevé, niveau d'intensité constant garanti et pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	<b>Cayenne pepper</b> Chilis ground Fruity and spicy flavor, with guaranteed consistent spiciness and intense seasoning. <b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing
	Art.-Nr. 195788	VP AT 470	 260 g	> 24



	<b>Chilis</b> ganz Fruchtig-scharfe Birdseye-Chilis, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Einlegen und Mitkochen	<b>Peperoncino rosso</b> intero Peperoncini Bird's eye fruttati e piccanti, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideali per preparare conserve e cuocere	<b>Piments rouges</b> entiers Piments oiseaux au goût fruité relevé, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéalement utilisés dans les marinades et pendant la cuisson	<b>Chilis</b> whole Fruity, spicy bird's-eye chilis with intense seasoning. <b>Use:</b> ideal for marinating and cooking
	Art.-Nr. 108934	VP AT 470	 100 g	> 36



	<b>Chilis</b> geschrotet Feurige Schärfe ganzer, verarbeiteter Schoten, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Einlegen und Mitkochen	<b>Peperoncino rosso</b> tritato L'intensa nota piccante dei baccelli interi lavorati, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideali per preparare conserve e cuocere	<b>Piments rouges</b> concassés Goût relevé intense de piments entiers concassés, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéalement utilisés dans les marinades et pendant la cuisson	<b>Chilis</b> coarsely ground Fiery spiciness of whole, processed chilies, with intense seasoning action. <b>Use:</b> ideal for marinating and cooking
	Art.-Nr. 153343	VP AT 470	 190 g	> 24

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

<p><b>Chili-Fäden</b> fein</p> <p>Dezent scharf und fruchtig im Geschmack, gleichmäßig fein geschnitten, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum würzigen Dekorieren</p>	<p><b>Fili di peperoncino</b> sottili</p> <p>Dal gusto fruttato con una leggera nota piccante, finemente tritati in modo uniforme, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideali per decorare in modo saporigo</p>	<p><b>Filaments de piment fort</b> fins</p> <p>Goût fruité légèrement piquant, finement ciselés, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisés pour assaisonner et décorer les plats</p>	<p><b>Chili threads</b> fine</p> <p>Subtly spicy and fruity in taste, finely sliced, with intense seasoning.</p> <p><b>Use:</b> ideal for spicy decoration</p>	 
<p><b>Chili-Ringe</b> scharf</p> <p>Feurig-scharf und fruchtig im Geschmack, feiner Schnitt, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Einlegen, Mitkochen sowie würzigen Dekorieren</p>	<p><b>Anelli di peperoncino</b> piccanti</p> <p>Dal gusto fruttato con un'intensa nota piccante, finemente tritati, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideali per preparare conserve, cuocere e per decorare in modo speziato</p>	<p><b>Rondelles de piment</b> fort</p> <p>Goût relevé intense et fruité, finement ciselées, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisées dans les marinades et pendant la cuisson, ainsi que pour assaisonner et décorer les plats</p>	<p><b>Chili rings</b> spicy</p> <p>Hot, spicy, fruity flavor, finely sliced, with intense seasoning action.</p> <p><b>Use:</b> ideal for marinating, cooking and spicy decoration</p>	 
<p><b>Curcuma</b> gemahlen</p> <p>Ausgeprägter Charakter, kräftig-gelbe Farbe, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für die indische Küche sowie Kartoffel- und Reisgerichte</p>	<p><b>Curcuma</b> macinata</p> <p>Carattere deciso, colore giallo intenso, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per la cucina indiana e per i piatti a base di patate e riso</p>	<p><b>Curcuma</b> moulu</p> <p>Caractère prononcé, couleur jaune vif, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour la cuisine indienne ainsi que pour les plats à base de pommes de terre et de riz</p>	<p><b>Turmeric</b> ground</p> <p>Distinctive character, bright yellow color, with intense seasoning power.</p> <p><b>Use:</b> ideal for Indian cuisine, as well as potato and rice dishes</p>	 
<p><b>Fenchel</b> ganz</p> <p>Selektierte Qualität, leicht süßlicher Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Backwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch sowie Eintöpfe</p>	<p><b>Semi di finocchio</b> interi</p> <p>Qualità selezionata, gusto leggermente dolce, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideali per prodotti da forno, carni, pollame, pesce e minestrone</p>	<p><b>Fenouil</b> entier</p> <p>Sélectionné pour sa qualité, goût légèrement sucré, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les pâtisseries, la viande, les volailles, les poissons et les potées</p>	<p><b>Fennel</b> whole</p> <p>Selected quality, slightly sweet taste, with intense seasoning action.</p> <p><b>Use:</b> ideal for baked goods, meat, poultry, fish and stews</p>	 
<p><b>Ingwer</b> gemahlen</p> <p>Gleichbleibend-typischer Geschmack, ausgewogene Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für die fernöstliche Küche, Suppen, Saucen sowie diverse Süßspeisen</p>	<p><b>Zenzero</b> macinato</p> <p>Dal gusto caratteristico e costante, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per la cucina dell'Estremo Oriente nonché per zuppe, salse e per varie ricette dolci</p>	<p><b>Gingembre</b> moulu</p> <p>Goût typique constant, mélange équilibré, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour la cuisine de l'Extrême-Orient, les potages, les sauces et les desserts</p>	<p><b>Ginger</b> ground</p> <p>Consistently typical flavor, balanced composition, with intense seasoning action.</p> <p><b>Use:</b> ideal for Far Eastern cuisine, soups, sauces and various desserts</p>	 

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffre-fort d'arômes, aroma safe

# GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

		<b>Kardamom</b> ganz Charakteristischer Geschmack, mit leichter Eukalyptusnote und aromatischer Schärfe. <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Ragouts sowie Reis- und Getreidespezialitäten	<b>Cardamomo</b> intero Dal gusto caratteristico, con una leggera nota di eucalipto, piccante e aromatico. <b>Uso:</b> ideale per zuppe, spezzatini nonché specialità a base di riso e cereali	<b>Cardamome</b> entière Goût plutôt prononcé de la graine de cardamome, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéale pour les potages, les ragoûts et les spécialités à base de riz et de céréales	<b>Green cardamom</b> whole Distinctive taste, with a light eucalyptus note and aromatic sharpness. <b>Use:</b> ideal for soups, ragouts, as well as rice and grain specialties	Art.-Nr.	213661	VP	AT 470	♻️	200 g	>	24
		<b>Kardamom</b> gemahlen Kräftiger Geschmack, aus der Kardamomsaat, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Marinaden, Fleisch, Gemüse sowie Süß- und Backwaren	<b>Cardamomo</b> macinato Dal gusto deciso, dal seme del cardamomo, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per zuppe, salse, marinade, carni, verdura nonché per dolci e prodotti da forno	<b>Cardamome</b> moulue Goût plutôt prononcé de la graine de cardamome, au fort pouvoir d'assaisonnement. <b>Utilisation :</b> idéale pour les potages, les sauces, les marinades, la viande, les légumes, les pâtisseries et la confiserie	<b>Cardamom</b> ground Strong flavor, from cardamom seeds, with intense seasoning action. <b>Use:</b> ideal for soups, sauces, marinades, meat, vegetables, as well as confectionery and pastries	Art.-Nr.	257619	VP	AT 470	♻️	250 g	>	24
		<b>Knoblauch</b> Granulat Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips	<b>Aglio</b> granulare Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per cuocere o per marinade e intingoli	<b>Ail</b> semoule Sélectionné pour sa qualité, finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pendant la cuisson ainsi que pour les marinades et les dips	<b>Garlic</b> granules Selected quality, particularly finely ground, with intense seasoning action. <b>Use:</b> ideal for cooking as well as marinades and dips	Art.-Nr.	271157	VP	AT 1200	♻️	800 g	>	24
		<b>Knoblauch</b> Pulver Selektierte Qualität, besonders fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen sowie für Kalanwendungen	<b>Aglio</b> in polvere Qualità selezionata, macinato particolarmente fine, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire nonché per utilizzi a freddo	<b>Ail</b> en poudre Sélectionné pour sa qualité, très finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats, ainsi que pour une utilisation sur des plats froids	<b>Garlic</b> powder Selected quality, particularly finely ground, with intense seasoning action. <b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing as well as for cold applications	Art.-Nr.	153348	VP	MB 7900	♻️	3 kg	>	24
		<b>Knoblauch</b> Scheiben Selektierte Qualität, feiner Schnitt, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen, leichtem Braten, Schmoren sowie Einlegen	<b>Aglio</b> a fette Qualità selezionata, a fette sottili, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per cuocere, rosolare dolcemente, stufare e preparare conserve	<b>Ail</b> en rondelles Sélectionné pour sa qualité, coupé finement, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéalement utilisé pour les cuissons à la casserole, au four ou à l'étouffée, ainsi que pour les marinades	<b>Garlic</b> sliced Selected quality, finely sliced, with intense seasoning action. <b>Use:</b> ideal for cooking, light roasting, braising and marinating	Art.-Nr.	108820	VP	AT 1200	♻️	380 g	>	36

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffre-fort d'arômes, aroma safe

<p><b>Knofi Pur</b> Knoblauchpaste • kräftig</p> <p>Kräftiger Geschmack, überzeugt durch einfachstes Handling, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal als Ersatz für frisch gepressten Knoblauch</p>	<p><b>Aglio puro</b> pasta d'aglio • sapore intenso</p> <p>Dal gusto deciso, convincente per la massima praticità di utilizzo, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale al posto dell'aglio fresco schiacciato</p>	<p><b>Ail pur</b> pâte d'ail • fort</p> <p>Goût plutôt prononcé, séduit par une prise en main des plus aisées, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour remplacer de l'ail fraîchement pressé</p>	<p><b>Knofi Pur</b> garlic paste • strong</p> <p>Strong taste, impressive easy handling, with intense seasoning action.</p> <p><b>Use:</b> ideal as a replacement for freshly pressed garlic</p>				
Art.-Nr.	209891	VP	SF		900 g	>	24

<p><b>Koriander</b> ganz</p> <p>Frische Zitrusnote, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelegtes</p>	<p><b>Coriandolo</b> in grani</p> <p>Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve</p>	<p><b>Coriandre</b> en grains</p> <p>Note de fraîcheur citronnée, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les confits</p>	<p><b>Coriander</b> whole</p> <p>Fresh citrus flavor, with intense seasoning action.</p> <p><b>Use:</b> ideal for pastries, sauces, pork, as well as pickles</p>				
Art.-Nr.	221854	VP	AT 470		160 g	>	48

<p><b>Koriander</b> gemahlen</p> <p>Frische Zitrusnote, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelegtes</p>	<p><b>Coriandolo</b> macinato</p> <p>Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve</p>	<p><b>Coriandre</b> moulue</p> <p>Note de fraîcheur citronnée, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les confits</p>	<p><b>Coriander</b> ground</p> <p>Fresh citrus flavor, with intense seasoning action.</p> <p><b>Use:</b> ideal for pastries, sauces, pork, as well as pickles</p>				
Art.-Nr.	221859	VP	AT 470		200 g	>	24

<p><b>Kreuzkümmel</b> gemahlen</p> <p>Ausgeprägte Frische, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für die orientalische und südamerikanische Küche</p>	<p><b>Cumino romano</b> macinato</p> <p>Dal gusto particolarmente fresco, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per la cucina orientale e sudamericana</p>	<p><b>Cumin</b> moulu</p> <p>Grande fraîcheur, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour la cuisine orientale et sud-américaine</p>	<p><b>Cumin</b> ground</p> <p>Pronounced freshness, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for Oriental and South American cuisine</p>				
Art.-Nr.	221860	VP	AT 470		250 g	>	24

<p><b>Kümmel</b> ganz</p> <p>Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Braten und Einlegen</p>	<p><b>Semi di cumino</b> interi</p> <p>Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per arrostire e preparare conserve</p>	<p><b>Carvi</b> en grains</p> <p>Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les plats cuits au four et les marinades</p>	<p><b>Caraway</b> whole</p> <p>Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.</p> <p><b>Use:</b> ideal for roasting and marinating</p>				
Art.-Nr.	108763	VP	AT 1200		600 g	>	48
Art.-Nr.	153351	VP	MB 7900		2,5 kg	>	48

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle

# GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

			<p><b>Kümmel</b> gemahlen</p> <p>Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen</p>	<p><b>Semi di cumino</b> macinati</p> <p>Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire</p>	<p><b>Carvi</b> moulu</p> <p>Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale</p>	<p><b>Caraway</b> ground</p> <p>Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.</p> <p><b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing</p>	Art.-Nr.	108765	VP	AT 1200	♻️	600 g	>	24
			<p><b>Kümmel</b> geschrotet</p> <p>Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Braten, Einlegen sowie Abschmecken</p>	<p><b>Semi di cumino</b> tritati</p> <p>Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per arrostitire, preparare conserve e insaporire</p>	<p><b>Carvi</b> concassé</p> <p>Aromatico, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les plats cuits au four, les marinades et les assaisonnements</p>	<p><b>Caraway</b> crushed</p> <p>Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.</p> <p><b>Use:</b> ideal for roasting, marinating and seasoning</p>	Art.-Nr.	11206	VP	AT 1200	♻️	650 g	>	36
			<p><b>Lorbeerblätter</b> ganz</p> <p>Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts</p>	<p><b>Foglie d'alloro</b> intere</p> <p>Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per stufati, zuppe, salse e spezzatini</p>	<p><b>Laurier en feuilles</b> entières</p> <p>Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragoûts</p>	<p><b>Bay leaves</b> whole</p> <p>Hand-picked and air-dried, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts</p>	Art.-Nr.	108768	VP	AT 1200	♻️	60 g	>	48
			<p><b>Mohn</b> ganz</p> <p>Zart-fruchtig im Geschmack, aus der Blaumohnsaat, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Süßspeisen, Backwaren sowie als Dekorelement im pikanten Bereich</p>	<p><b>Semi di papavero</b> interi</p> <p>Dal gusto delicato e fruttato, dal seme del papavero azzurro, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideali per ricette dolci, prodotti da forno o come elemento decorativo nei piatti piccanti</p>	<p><b>Pavot</b> entier</p> <p>Goût doux et fruité de la graine de pavot, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les desserts, les pâtisseries et en élément de décor sur les plats relevés</p>	<p><b>Poppy seeds</b> whole</p> <p>Delicate fruity flavor, from blue poppy seeds, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for desserts, pastries, as well as a finishing decorative element to dishes</p>	Art.-Nr.	153353	VP	MB 7900	♻️	300 g	>	48
			<p><b>Muskatblüte</b> ganz</p> <p>Angenehm im Geschmack, mit intensiver Farb- und Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen in Suppen, Saucen sowie Eintöpfen</p>	<p><b>Macis</b> intero</p> <p>Dal gusto gradevole, dalla piena forza cromatica e aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale da cuocere nelle zuppe, nelle salse e nei minestrone</p>	<p><b>Macis</b> entier</p> <p>Goût agréable, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisé pendant la cuisson des potages, des sauces et des potées</p>	<p><b>Mace</b> whole</p> <p>Pleasant taste, with an intense colour and seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking in soups, sauces and stews</p>	Art.-Nr.	168756	VP	AT 1200	♻️	700 g	>	15
			<p><b>Muskatblüte</b> ganz</p> <p>Angenehm im Geschmack, mit intensiver Farb- und Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen in Suppen, Saucen sowie Eintöpfen</p>	<p><b>Macis</b> intero</p> <p>Dal gusto gradevole, dalla piena forza cromatica e aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale da cuocere nelle zuppe, nelle salse e nei minestrone</p>	<p><b>Macis</b> entier</p> <p>Goût agréable, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisé pendant la cuisson des potages, des sauces et des potées</p>	<p><b>Mace</b> whole</p> <p>Pleasant taste, with an intense colour and seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking in soups, sauces and stews</p>	Art.-Nr.	271153	VP	AT 470	♻️	80 g	>	48

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

<b>Muskatblüte</b> gemahlen Angenehm im Geschmack, mit intensiver Farb- und Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen von Gemüse-, Pasta- sowie Getreidegerichte		<b>Macis</b> macinato Dal gusto gradevole, dalla piena forza cromatica e aromatica. <b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire piatti a base di verdure, pasta e cereali		<b>Macis</b> moulu Goût agréable, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats à base de légumes, de pâtes et de céréales		<b>Mace</b> ground Pleasant taste, with an intense color and seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing vegetable, pasta and cereal dishes	
Art.-Nr.	278486	VP	AT 470		230 g	>	24



<b>Muskatnuss</b> ganz Kräftig und angenehm im Geschmack, selektierte Qualität, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> frisch gemahlen ideal zum Abschmecken und Finishen		<b>Noce moscata</b> intera Dal gusto deciso e piacevole, qualità selezionata, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> macinata fresca ideale per insaporire e rifinire		<b>Noix de muscade</b> entière Goût prononcé et agréable, sélectionnée pour sa qualité, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéalement utilisée fraîchement moulu pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale		<b>Nutmeg</b> whole Strong and pleasant taste, select quality, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> freshly ground, ideal for seasoning and rounding off dishes	
Art.-t-Nr.	195785	VP	AT 470		300 g	>	48



<b>Muskatnuss</b> gemahlen Kräftig und angenehm im Geschmack, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen		<b>Noce moscata</b> macinata Dal gusto deciso e piacevole, macinata fine, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire		<b>Noix de muscade</b> moulue Goût prononcé et agréable, finement moulue, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéale pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale		<b>Nutmeg</b> ground Strong and pleasant taste, finely ground, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing	
Art.-Nr.	214141	VP	AT 470		240 g	>	24
Art.-Nr.	214142	VP	AT 1200		550 g	>	24



<b>Nelken</b> ganz Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke		<b>Chiodi di garofano</b> interi Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per cuocere e per marinare piatti dolci e piccanti, nonché per bevande calde		<b>Clous de girofle</b> entiers Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéalement utilisés pendant la cuisson, pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes		<b>Cloves</b> whole Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for cooking, pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages	
Art.-Nr.	111286	VP	AT 470		200 g	>	48



<b>Nelken</b> gemahlen Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken von Saucen, Suppen und Teigen in der süßen und würzigen Küche		<b>Chiodi di garofano</b> macinati Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideali per insaporire salse, zuppe e impasti nella cucina dolce e speziata		<b>Clous de girofle</b> moulus Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéalement utilisés pour assaisonner et apporter une touche finale aux sauces, aux potages ainsi qu'aux plats sucrés et épicés		<b>Cloves</b> ground Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning sauces, soups and doughs in sweet and spicy cuisine	
Art.-Nr.	108777	VP	AT 470		230 g	>	24



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box

# GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

		<b>Paprika Rubino</b> delikatess Sonnengereift, volles Aroma, mit intensiver Farb- und Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbtintensität und fruchtiger Paprikanote	<b>Paprika Rubino</b> delicata Maturati al sole, aroma intenso, dalla piena forza cromatica e aromatica. <b>Uso:</b> ideale per ricette a base di paprica con elevata intensità cromatica e nota fruttata	<b>Paprika Rubino</b> délicatesse Mûri au soleil, développe tout son arôme, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéalement utilisé dans la préparation de plats à base de paprika, grande intensité de couleur et note fruitée de paprika	<b>Paprika Rubino</b> delicatess Sun-ripened, full-bodied aroma, with an intense color and seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for bell pepper dishes with high color intensity and a fruity touch of paprika	<table border="1"> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>294276</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td>♻️</td><td>250 g</td><td>&gt;</td><td>24</td></tr> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>294277</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♻️</td><td>600 g</td><td>&gt;</td><td>24</td></tr> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>153359</td><td>VP</td><td>MB 7900</td><td>♻️</td><td>2,5 kg</td><td>&gt;</td><td>24</td></tr> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>108782</td><td>VP</td><td>E</td><td>♻️</td><td>5 kg</td><td>&gt;</td><td>18</td></tr> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>11217</td><td>VP</td><td>E</td><td>♻️</td><td>10 kg</td><td>&gt;</td><td>18</td></tr> </table>	Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	♻️	250 g	>	24	Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	♻️	600 g	>	24	Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	♻️	2,5 kg	>	24	Art.-Nr.	108782	VP	E	♻️	5 kg	>	18	Art.-Nr.	11217	VP	E	♻️	10 kg	>	18
		Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	♻️	250 g	>	24																																					
		Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	♻️	600 g	>	24																																					
		Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	♻️	2,5 kg	>	24																																					
		Art.-Nr.	108782	VP	E	♻️	5 kg	>	18																																					
Art.-Nr.	11217	VP	E	♻️	10 kg	>	18																																							
		<b>Paprika</b> edelsüß Sonnengereift und süß-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für alle Paprikagerichte mit klassischer Paprikanote	<b>Paprica</b> dolce Maturati al sole, fruttato dolce, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per piatti a base di paprica con classica nota piccante	<b>Paprika</b> extra doux Mûri au soleil, aux arômes sucrés et fruités, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour tous les plats à base de paprika avec une note classique de paprika	<b>Paprika</b> sweet Sun-ripened, sweet and fruity, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for all bell pepper dishes with a classic pepper touch	<table border="1"> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>11215</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♻️</td><td>600 g</td><td>&gt;</td><td>24</td></tr> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>11218</td><td>VP</td><td>E</td><td>♻️</td><td>5 kg</td><td>&gt;</td><td>18</td></tr> </table>	Art.-Nr.	11215	VP	AT 1200	♻️	600 g	>	24	Art.-Nr.	11218	VP	E	♻️	5 kg	>	18																								
		Art.-Nr.	11215	VP	AT 1200	♻️	600 g	>	24																																					
Art.-Nr.	11218	VP	E	♻️	5 kg	>	18																																							
		<b>Paprika</b> geräuchert Aromatisch-fruchtig und schonend geräuchert, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Paprikagerichte wo eine feine Rauchnote erwünscht ist	<b>Paprica</b> affumicata Dal gusto aromatico e fruttato, delicatamente affumicata, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per ricette a base di peperone che richiedono una leggera nota affumicata	<b>Paprika</b> fumé Arômes fruités, délicatement fumé, au fort pouvoir d'assaisonnement. <b>Utilisation :</b> idéalement utilisé pour la préparation de plats à base de paprika auxquels on souhaite donner une légère saveur fumée	<b>Paprika</b> smoked Aromatic, fruity and gently smoked, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for bell pepper dishes where a fine smoky flavor is desired	<table border="1"> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>204093</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td>♻️</td><td>270 g</td><td>&gt;</td><td>18</td></tr> </table>	Art.-Nr.	204093	VP	AT 470	♻️	270 g	>	18																																
		Art.-Nr.	204093	VP	AT 470	♻️	270 g	>	18																																					
		<b>Paprika</b> scharf Aromatisch-scharf, mit standardisiertem Schärfegrad und intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Paprikagerichte mit ausgewogener Schärfe	<b>Paprica</b> piccante Dal gusto piccante e aromatico, con grado di piccantezza standard e piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per piatti a base di paprica con una piccantezza equilibrata	<b>Paprika</b> fort Arômes épicés, niveau d'intensité standardisé, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour les plats à base de paprika au goût épicé équilibré	<b>Paprika</b> hot Aromatic-hot, with a standardised heat level and intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for paprika dishes with balanced spiciness	<table border="1"> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>152156</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td>♻️</td><td>260 g</td><td>&gt;</td><td>24</td></tr> </table>	Art.-Nr.	152156	VP	AT 470	♻️	260 g	>	24																																
		Art.-Nr.	152156	VP	AT 470	♻️	260 g	>	24																																					
		<b>Pfeffer bunt</b> ganz Aromatisch-scharf, in ausgewogener Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichte	<b>Pepe arlecchino</b> in grani Dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati	<b>Poivre varié</b> en grains Mélange équilibré aux arômes épicés, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour les moulins et pour la cuisson des ragoûts et des plats cuits à l'étouffée	<b>Pepper mixed</b> whole A balanced mix of aromatic and spicy peppercorns with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for spice grinders and for adding to stews and casseroles	<table border="1"> <tr><td>Art.-Nr.</td><td>195783</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♻️</td><td>550 g</td><td>&gt;</td><td>48</td></tr> </table>	Art.-Nr.	195783	VP	AT 1200	♻️	550 g	>	48																																
		Art.-Nr.	195783	VP	AT 1200	♻️	550 g	>	48																																					

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket MB = Multi-Box

<b>Pfeffer bunt</b> geschrotet Aromatisch-scharf, in ausgewogener Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen		<b>Pepe arlecchino</b> tritato Dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo		<b>Poivre varié</b> concassé Mélange équilibré aux arômes épicés, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative		<b>Pepper mixed</b> coarsely ground A balanced mix of aromatic and spicy peppercorns with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and decorative rounding off dishes	
Art.-Nr.	195797	VP	AT 470		290 g	>	36
Art.-Nr.	108826	VP	AT 1200		580 g	>	36



<b>Pfeffer grün</b> gefriergetrocknet • ganz Handverlesen, angenehm-würzig, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Dekorieren		<b>Pepe verde</b> liofilizzato • in grani Da frutti selezionati a mano, gusto gradevolmente speziato, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per insaporire e decorare		<b>Poivre vert</b> lyophilisé • en grains Trié à la main, goût relevé agréable, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner ou décorer les plats		<b>Pepper green</b> freeze-dried • whole Hand-picked, pleasantly spicy, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and decorating dishes	
Art.-Nr.	203173	VP	AT 1200		215 g	>	48



<b>Pfeffer grün</b> in Salz-Lake • ganz Handverlesen, angenehm-würzig, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen in Schmorgerichten und Ragouts sowie zum Abschmecken von Saucen		<b>Pepe verde</b> in salamoia • in grani Da frutti selezionati a mano, gusto gradevolmente speziato, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale da cuocere negli stufati e negli spezzatini nonché per insaporire salse		<b>Poivre vert</b> en saumure • en grains Trié à la main, goût relevé agréable, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour la cuisson des plats cuits à l'étouffée et des ragouts et pour assaisonner les sauces		<b>Pepper green</b> in brine • whole Hand-picked, pleasantly spicy, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for cooking stews and casseroles, as well as for seasoning of sauces	
Art.-Nr.	108824	VP	D		170 g	>	36
Art.-Nr.	108788	VP	D		800 g	>	36



<b>Pfeffer schwarz</b> ganz Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichten		<b>Pepe nero</b> in grani Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati		<b>Poivre noir</b> en grains Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour les moulins et pour la cuisson des ragouts et des plats cuits à l'étouffée		<b>Pepper black</b> whole Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for spice grinders and for cooking ragouts and casseroles	
Art.-Nr.	108789	VP	AT 1200		630 g	>	48
Art.-Nr.	153362	VP	MB 7900		3 kg	>	48



<b>Pfeffer schwarz</b> gemahlen Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen		<b>Pepe nero</b> macinato Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire		<b>Poivre noir</b> moulu Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale		<b>Pepper black</b> ground Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing	
Art.-Nr.	108790	VP	AT 1200		555 g	>	24
Art.-Nr.	153363	VP	MB 7900		3 kg	>	24



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket

# GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

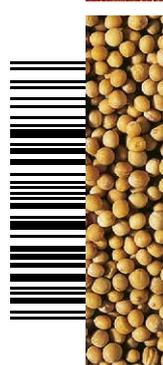
 		<b>Pfeffer schwarz</b> geschrotet Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	<b>Pepe nero</b> tritato Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica. <b>Usò:</b> ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	<b>Poivre noir</b> concassé Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	<b>Pepper black</b> crushed Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and decorative rounding off dishes	Art.-Nr.	108793	VP	AT 1200	♻️	515 g	>	36
		Art.-Nr.	285996	VP	AT 1200	♻️	580 g	>	24				
 		<b>Pfeffer schwarz</b> grob gemahlen Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen	<b>Pepe nero</b> macinato grosso Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica. <b>Usò:</b> ideale per insaporire e rifinire	<b>Poivre noir</b> grosièrement moulu Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	<b>Pepper black</b> coarsely ground Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and rounding off dishes	Art.-Nr.	108794	VP	AT 1200	♻️	735 g	>	48
		Art.-Nr.	234668	VP	AT 1200	♻️	720 g	>	24				
 		<b>Pfeffer weiß</b> ganz Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichten	<b>Pepe bianco</b> in grani Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica. <b>Usò:</b> ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati	<b>Poivre blanc</b> en grains Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour les moulins et pour la cuisson des ragouÛts et des plats cuits à l'étouffée	<b>Pepper white</b> whole Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for spice grinders and for cooking ragouts and casseroles	Art.-Nr.	153365	VP	MB 7900	♻️	2,7 kg	>	24
		Art.-Nr.	153365	VP	MB 7900	♻️	2,7 kg	>	24				
 		<b>Pfeffer weiß</b> gemahlen Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen	<b>Pepe bianco</b> macinato Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica. <b>Usò:</b> ideale per insaporire e rifinire	<b>Poivre blanc</b> moulu Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	<b>Pepper white</b> ground Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and rounding off dishes	Art.-Nr.	108798	VP	AT 470	♻️	180 g	>	48
		Art.-Nr.	108798	VP	AT 470	♻️	180 g	>	48				
 		<b>Piment</b> ganz Würzig-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch	<b>Pimento</b> in grani Dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica. <b>Usò:</b> ideale per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penna, zuppe, salse e carni	<b>Piment de la Jamaïque</b> en grains Saveur sucrée et épicée, au fort pouvoir d'assaisonnement. <b>Utilisation :</b> idéal pour les pâtisseries, le gibier et le gibier à plumes, les potages, les sauces et la viande	<b>Allspice</b> whole Spicy and sweet flavor, with intense seasoning power. <b>Use:</b> ideal for pastries, game, wild fowl, soups, sauces, as well as meat	Art.-Nr.	108798	VP	AT 470	♻️	180 g	>	48
		Art.-Nr.	108798	VP	AT 470	♻️	180 g	>	48				

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffre-fort d'arômes, aroma safe D = Dose, barattolo, boîte, can MB = Multi-Box

<p><b>Piment</b> gemahlen</p> <p>Würzig-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch</p>	<p><b>Pimento</b> macinato</p> <p>Dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penna, zuppe, salse e carni</p>	<p><b>Piment de la Jamaïque</b> moulu</p> <p>Saveur sucrée et épicée, au fort pouvoir d'assaisonnement.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les pâtisseries, le gibier et le gibier à plumes, les potages, les sauces et la viande</p>	<p><b>Allspice</b> ground</p> <p>Spicy and sweet flavor, with intense seasoning power.</p> <p><b>Use:</b> ideal for baked goods, game, game poultry, soups, sauces and meat</p>	 
<p><b>Pinienkerne</b> geschält</p> <p>Nussig-mild im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für die mediterrane Küche sowie diverse Süßspeisen</p>	<p><b>Pinoli</b> sgusciati</p> <p>Dal gusto delicato di nocciola, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideali per la cucina mediterranea e per varie ricette dolci</p>	<p><b>Pignons</b> décortiqués</p> <p>Léger goût de noix, au fort pouvoir d'assaisonnement.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisés pour la cuisine méditerranéenne et les desserts</p>	<p><b>Pine nuts</b> peeled</p> <p>Nutty and mild in flavor, with intense seasoning power.</p> <p><b>Use:</b> ideal for Mediterranean cuisine and various desserts</p>	 
<p><b>Pistazien<sup>H</sup></b> geschält</p> <p>Handverlesen, fruchtig-nussig, in gleichmäßiger Größe, mit intensiver Farb- und Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Salate, Fleisch, Wild, Wildgeflügel, Reis- und Nudelgerichte sowie diverse Süßspeisen</p>	<p><b>Pistacchi<sup>H</sup></b> sgusciati</p> <p>Da frutti selezionati a mano, con una nota fruttata di nocciola, di dimensioni omogenee, dalla piena forza cromatica e aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideali per insalate, carni, selvaggina, selvaggina di penna, piatti a base di riso e pasta nonché varie ricette dolci</p>	<p><b>Pistaches<sup>H</sup></b> décortiquées</p> <p>Triées à la main, goût de noix, de taille homogène, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> 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</p>	<p><b>Pistachio nuts<sup>H</sup></b> shelled</p> <p>Selected by hand, fruity and nutty, in an even size, with an intense color and seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for salads, meat, game, wild fowl, rice and noodle dishes, as well as various desserts</p>	 
<p><b>Rosa Pfeffer</b> getrocknet • ganz</p> <p>Typisch-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen und dekorativen Finishen</p>	<p><b>Pepe rosa</b> essiccato • in grani</p> <p>Dal gusto caratteristico aromatico, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per cuocere e rifinire in modo decorativo</p>	<p><b>Poivre rose</b> séché • en grains</p> <p>Goût aromatique caractéristique, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisé pendant la cuisson et pour apporter une touche finale aux plats</p>	<p><b>Pepper pink</b> dried • whole</p> <p>Typically aromatic in flavor, with intense seasoning power.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking and decorative rounding off dishes</p>	 
<p><b>Safran Fäden</b> Top-Qualität</p> <p>Handverlesen, mit intensiver Farb- und Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen in Reis- und Fischgerichten</p>	<p><b>Fili di zafferano</b> Qualità eccellente</p> <p>Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale da cuocere nei piatti a base di riso e pesce</p>	<p><b>Safran filaments</b> Qualité supérieure</p> <p>Trié à la main, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisé pendant la cuisson des plats à base de riz et de poisson</p>	<p><b>Saffron threads</b> top quality</p> <p>Selected by hand, with intense color and seasoning power.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking rice and fish dishes</p>	 
<p>Art.-Nr. 257627</p>	<p>VP AT 470</p>	<p>230 g</p>	<p>&gt; 24</p>	
<p>Art.-Nr. 211531</p>	<p>VP AT 470</p>	<p>280 g</p>	<p>&gt; 15</p>	
<p>Art.-Nr. 108801</p>	<p>VP AT 1200</p>	<p>800 g</p>	<p>&gt; 15</p>	
<p>Art.-Nr. 214136</p>	<p>VP AT 470</p>	<p>160 g</p>	<p>&gt; 48</p>	
<p>Art.-Nr. 108804</p>	<p>VP B</p>	<p>4 x 1 g</p>	<p>&gt; 36</p>	

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe **D** = Dose, barattolo, boîte, can **MB** = Multi-Box

# GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

		<p><b>Safran</b> gemahlen • Top-Qualität</p> <p>Handverlesen, mit intensiver Farb- und Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen von Reis- und Fischgerichten</p>	<p><b>Zafferano</b> in polvere • Qualità eccellente</p> <p>Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire piatti a base di riso e pesce</p>	<p><b>Safran</b> en poudre • Qualité supérieure</p> <p>Trié à la main, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats à base de riz et de poisson</p>	<p><b>Saffron</b> ground • Top quality</p> <p>Selected by hand, with intense color and seasoning power.</p> <p><b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing rice and fish dishes</p>
		<p><b>Senfkörner</b><sup>M</sup> ganz</p> <p>Aromatisch-scharf im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Salate, Marinaden und Fleisch sowie Gemüse</p>	<p><b>Semi di senape</b><sup>M</sup> in grani</p> <p>Dal gusto piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideali per zuppe, salse, insalate, marinate, carni e verdure</p>	<p><b>Graines de moutarde</b><sup>M</sup> entières</p> <p>Arômes épicés, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéales pour les potages, les sauces, les salades, les marinades, la viande et les légumes</p>	<p><b>Mustard seeds</b><sup>M</sup> whole</p> <p>Aromatic and hot flavor, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for soups, sauces, salads, marinades, meat, as well as vegetables</p>
		<p><b>Sesam geschält</b><sup>N</sup> ganz</p> <p>Zart-nussig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Dekorieren in der süßen und pikanten Küche</p>	<p><b>Semi di sesamo sgusciati</b><sup>N</sup> interi</p> <p>Dal gusto delicato di nocciola, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante</p>	<p><b>Sésame décortiqué</b><sup>N</sup> en grains</p> <p>Léger goût de noix, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour la décoration des plats sucrés et épicés</p>	<p><b>Sesame seeds</b><sup>N</sup> shelled</p> <p>Delicate, nutty flavor, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for decorating sweet and savory dishes</p>
		<p><b>Sesam schwarz</b><sup>N</sup> ganz</p> <p>Erdig-nussig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Dekorieren in der süßen und pikanten Küche</p>	<p><b>Semi di sesamo nero</b><sup>N</sup> interi</p> <p>Dal gusto terroso di nocciola, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante</p>	<p><b>Sésame noir</b><sup>N</sup> en grains</p> <p>Goût de noix rustique, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour la décoration des plats sucrés et épicés</p>	<p><b>Sesame black</b><sup>N</sup> whole</p> <p>Earthy-nutty flavor with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for decorating sweet and savory dishes</p>
		<p><b>Sternanis</b> ganz</p> <p>Handverlesen, angenehm-süß, kerbel- und anisartig, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke</p>	<p><b>Anice stellato</b> intero</p> <p>Da frutti selezionati a mano, dal gusto dolce e gradevole, simile al cerfoglio e all'anice, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per cucinare e per preparare conserve con cibi dolci e piccanti, nonché per bevande calde</p>	<p><b>Anis étoilé</b> entier</p> <p>Trié à la main, agréable goût sucré de cerfeuil et d'anis, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisé pendant la cuisson et pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes</p>	<p><b>Star anise</b> whole</p> <p>Hand-picked, pleasantly sweet, chervil and aniseed taste, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for the cooking and pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages</p>

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

<p><b>Tomatenflocken*</b> Tomatenmark • getrocknet</p> <p>Aromatisch-süß im Geschmack, dekorativ, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal als Dekorelement in der würzigen und pikanten Küche</p>	<p><b>Fiocchi di pomodoro*</b> Pasta di pomodoro • essiccata</p> <p>Dal gusto aromatico e dolce, decorativi, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideali come elemento decorativo nella cucina speziata e piccante</p>	<p><b>Flocons de tomate*</b> Pâte de tomate • séchée</p> <p>Saveur sucrée, éléments décoratifs, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisés comme éléments de décoration pour les plats épicés</p>	<p><b>Tomato flakes*</b> Tomato paste • dried</p> <p>Aromatic and sweet in taste, decorative, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal as a decorative element in aromatic and spicy dishes</p>				
Art.-Nr.	203734	VP	AT 470	♻️	170 g	>	12

<p><b>Wacholderbeeren</b> ganz</p> <p>Extragroße, handgeerntete Beeren, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen, Ansetzen sowie Marinieren in der würzigen Küche</p>	<p><b>Bacche di ginepro</b> in grani</p> <p>Bacche di grandi dimensioni raccolte a mano, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per cuocere, accompagnare e marinare ricette speziate</p>	<p><b>Baies de genièvre</b> en grains</p> <p>Baies de très grande taille cueillies à la main, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisées pendant la cuisson, dans les préparations ainsi que pour les marinades de la cuisine épicée</p>	<p><b>Juniper berries</b> whole</p> <p>Extra-large hand-harvested berries with intense seasoning.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking, preparation and marinating in spicy cuisine</p>				
Art.-Nr.	108813	VP	AT 1200	♻️	400 g	>	24

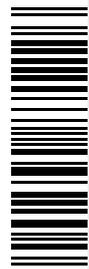
<p><b>Zimt</b> ganz</p> <p>Handverlesen, süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen in der süßen und würzigen Küche</p>	<p><b>Cannella</b> bastoncini</p> <p>Da rami selezionati a mano, dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale da cuocere nelle ricette dolci e speziate</p>	<p><b>Cannelle</b> en bâtons</p> <p>Triée à la main, arômes sucrés, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisée pendant la cuisson pour les plats sucrés et épicés</p>	<p><b>Cinnamon</b> whole</p> <p>Hand-picked, sweet and aromatic, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking along in sweet and spicy cuisine</p>				
Art.-Nr.	276822	VP	AT 1200	♻️	400 g	>	48

<p><b>Zimt</b> gemahlen</p> <p>Süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen in der süßen und würzigen Küche</p>	<p><b>Cannella</b> in polvere</p> <p>Dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire ricette dolci e speziate</p>	<p><b>Cannelle</b> en poudre</p> <p>Arômes sucrés, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats sucrés et épicés</p>	<p><b>Cinnamon</b> ground</p> <p>Sweet and aromatic, with intense seasoning power.</p> <p><b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing in sweet and spicy dishes</p>				
Art.-Nr.	146432	VP	AT 470	♻️	200 g	>	24
Art.-Nr.	221861	VP	AT 1200	♻️	450 g	>	24

<p><b>Zwiebel</b> Granulat</p> <p>Süßlich-aromatisch, fein vermahlen und leicht scharf im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen und Abschmecken in der würzigen Küche</p>	<p><b>Cipolla</b> granulare</p> <p>Dal gusto aromatico e dolce, macinata fine, con una leggera nota piccante, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per cuocere e insaporire ricette speziate</p>	<p><b>Oignon</b> semoule</p> <p>Saveur légèrement sucrée, finement moulu et au goût légèrement épicé.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisé pendant la cuisson ainsi que pour assaisonner les plats épicés</p>	<p><b>Onion</b> granules</p> <p>Sweet and aromatic, finely ground and slightly spicy in terms of taste, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking and seasoning of spicy dishes</p>				
Art.-Nr.	294678	VP	AT 1200	♻️	590 g	>	24

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

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



**Knoblauch**  
Granulat

Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft.

**Verwendung:** ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips

**Agljo**  
granulare

Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica.

**Uso:** ideale per cuocere o per marinade e intingoli

**Ail**  
semoule

Sélectionné pour sa qualité, finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense.

**Utilisation :** idéal pendant la cuisson ainsi que pour les marinades et les dips

**Garlic**  
granules

Selected quality, finely ground, with intense seasoning action.

**Use:** ideal for cooking as well as marinades and dips

Art.-Nr.	153348	VP	MB 7900	♻️	3 kg	>	24
----------	--------	----	---------	----	------	---	----



**Kümmel**  
ganz

Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.

**Verwendung:** ideal zum Braten und Einlegen

**Semi di cumino**  
interi

Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.

**Uso:** ideale per arrostire e preparare conserve

**Carvi**  
en grains

Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale.

**Utilisation :** idéal pour les plats cuits au four et les marinades

**Caraway**  
whole

Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.

**Use:** ideal for roasting and marinating

Art.-Nr.	153351	VP	MB 7900	♻️	2,5 kg	>	48
----------	--------	----	---------	----	--------	---	----



**Lorbeerblätter**  
ganz

Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft.

**Verwendung:** ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts

**Foglie d'alloro**  
intere

Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica.

**Uso:** ideale per stufati, zuppe, salse e spezzatini

**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

**Bay leaves**  
whole

Hand-picked and air-dried, with intense seasoning strength.

**Use:** ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts

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



**Paprika Rubino**  
delikatess

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

**Verwendung:** ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbintensität und fruchtiger Paprikanote

**Paprica Rubino**  
delicata

Maturati 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

**Paprika Rubino**  
délicatess

Mûri au soleil, développe tout son arôme, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.

**Utilisation :** idéalement utilisé dans la préparation de plats à base de paprika, grande intensité de couleur et note fruitée de paprika

**Paprika rubino**  
delicatess

Sun-ripened, full-bodied aroma, with an intense color and seasoning strength.

**Use:** ideal for bell pepper dishes with high color intensity and a fruity touch of paprika

Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	♻️	2,5 kg	>	24
Art.-Nr.	108782	VP	E	♻️	5 kg	>	18
Art.-Nr.	111217	VP	E	♻️	10 kg	>	18



**Paprika**  
edelsüß

Sonnengereift und süß-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.

**Verwendung:** ideal für alle Paprika-gerichte mit klassischer Paprikanote

**Paprica**  
dolce

Maturati al sole, fruttato dolce, dalla piena forza aromatica.

**Uso:** ideale per piatti a base di paprica con classica nota piccante

**Paprika**  
extra doux

Mûri au soleil, aux arômes sucrés et fruités, pouvoir d'assaisonnement intense.

**Utilisation :** idéal pour tous les plats à base de paprika avec une note classique de paprika

**Paprika**  
sweet

Sun-ripened, sweet and fruity, with intense seasoning strength.

**Use:** ideal for all bell pepper dishes with a classic pepper touch

Art.-Nr.	111218	VP	E	♻️	5 kg	>	18
----------	--------	----	---	----	------	---	----

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
E = Eimer, secchiello, seau, bucket MB = Multi-Box

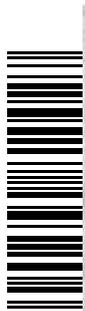
# GROSSGEBINDE GEWÜRZE | GRANDI CONTENITORI SPEZIE GRANDS CONTENEURS ÉPICES | LARGE CONTAINERS SPICES

<b>Pfeffer schwarz</b> ganz Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichten		<b>Pepe nero</b> in grani Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati		<b>Poivre noir</b> en grains Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour les moulins et pour la cuisson des ragoûts et des plats cuits à l'étouffée		<b>Pepper black</b> whole Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for mills as well as for cooking in ragouts and stews		
Art.-Nr.	153362	VP	MB 7900		3 kg	>	48	
<b>Pfeffer schwarz</b> gemahlen Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen		<b>Pepe nero</b> macinato Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire		<b>Poivre noir</b> moulu Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale		<b>Pepper black</b> ground Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing		
Art.-Nr.	153363	VP	MB 7900		3 kg	>	24	
<b>Pfeffer weiß</b> gemahlen Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen		<b>Pepe bianco</b> macinato Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire		<b>Poivre blanc</b> moulu Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale		<b>Pepper white</b> ground Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength. <b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing		
Art.-Nr.	153365	VP	MB 7900		2,7 kg	>	24	
<b>Röstzwiebel <sup>A</sup></b> geschnitten    Typisch-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. <b>Verwendung:</b> ideal für einfachstes Mise-en-place		<b>Cipolle arrostite <sup>A</sup></b> tritrate   Dal gusto caratteristico aromatico, dalla piena forza aromatica. <b>Uso:</b> ideali per una mise en place estremamente semplice		<b>Oignons sautés <sup>A</sup></b> en lamelles   Goût aromatique caractéristique, pouvoir d'assaisonnement intense. <b>Utilisation :</b> idéalement utilisés pour une mise en place des plus simples		<b>Roasted onion <sup>A</sup></b> sliced   Typically aromatic in flavor, with intense seasoning power. <b>Use:</b> ideal for the simplest mise-en-place		
Art.-Nr.	183861	VP	S		1 kg	>	12	
Art.-Nr.	108803	VP	S		2,5 kg	>	12	

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

MB = Multi-Box S = Sack, sacco, sac, bag



**Meersalz Flocken**  
sonngetrocknet, unjodiert

Sonngetrocknet, angenehm,  
mildes Aroma.

Art.-Nr. 196155

**Fiocchi di sale marino**  
essiccati al sole, non iodato

Essiccati al sole, aroma gradevole e  
delicato.

VP AT 470

**Flocons de sel de mer**  
séchés au soleil, non iodé

Séchés au soleil, arôme doux  
et agréable.

♻️ 380 g

**Sea salt flakes**  
sun-dried, non-iodized

Sun-dried, pleasant, mild aroma.

> 48



**Salzblüten bunt**  
Salzflocken mit Gewürzen

Würziges Natursalz mit der Farbgebung  
von Kräutern und Gewürzen.

**Verwendung:** ideal für Fisch, Krusten-  
tiere und Kalb sowie zum Finishen von  
vegetarischen Gerichten

Art.-Nr. 294278

**Fior di sale colorato**  
Fiocchi di sale con spezie

Sale naturale speziato con il colore delle  
erbe e spezie.

**Uso:** ideale per pesce, crostacei e vitello  
e per completare i piatti vegetariani

VP AT 470

**Sel aux fleurs coloré**  
Flocons de sel avec épices

Sel naturel au goût relevé, délicatement  
teinté par les aromates et épices.

**Utilisation :** idéal pour poissons,  
crustacés et veau ainsi qu'aux parfaire  
les plats végétariens

♻️ 380 g

**Salt flowers colored**  
Salt flakes with spices

Aromatic natural salt with the coloring  
of herbs and spices.

**Use:** ideal for fish, shellfish and veal,  
as well as for finishing vegetarian dishes

> 48

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket

SALZE | SALI  
SEL | SALT

<b>Ursalz pur</b> fein, unjodiert Naturbelassenes Bergsalz, aromatisch im Geschmack.		<b>Sale rosa</b> fino, non iodato Sale di montagna naturale, sapore aromatico.		<b>Sel rose</b> fin, non iodé Sel de montagne naturel, le goût aromatique.		<b>Pink salt pure</b> 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



<b>Ursalz pur</b> grob, unjodiert Naturbelassenes Bergsalz, aromatisch im Geschmack.		<b>Sale rosa</b> grosso, non iodato Sale di montagna naturale, sapore aromatico.		<b>Sel rose</b> gros, non iodé Sel de montagne naturel, le goût aromatique.		<b>Pink salt pure</b> 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

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



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe    E = Eimer, secchiello, seau, bucket

# PILZE | FUNGHI CHAMPIGNONS | MUSHROOMS



## Pilz-Aroma

Gewürzubereitung

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

**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.

**Usò:** 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	♻️	200 g	>	24
----------	--------	----	--------	----	-------	---	----



## 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.

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

## Morilles coniques

séché

Saveur 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	♻️	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

## Funghi porcini

essiccati • tagliati

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

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

## Cèpes

séchés • émincés

Goût plutôt prononcé, épicé, 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	♻️	130 g	>	36
----------	--------	----	---------	----	-------	---	----



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe S = Sack, sacco, sac, bag  
von Natur aus (A) glutenfrei, (L) lactosefreie Zutaten; (V) vegane Zutaten ingredients naturellement (N) senza glutine, (S) senza lattosio; (V) ingredienti vegani  
ingrédients naturellement (G) dépourvus de gluten, (L) dépourvus de lactose; (V) ingrédients végétaux naturally (G) gluten-free, (S) lactose-free ingredients; (V) vegan ingredients  
(A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), (N) ohne Zugabe von Palmfett (A) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), (S) senza aggiunta di olio di palma  
(A) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), (N) sans adjonction de graisse de palme (A) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), (S) no added palm fat  
(N) ohne Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# MÜHLEN | MACININI MOULINS | MILLS



MIT KERAMIKMAHLWERK CON MECCANICA IN CERAMIC AVEC BROYEUR EN CÉRAMIQUE WITH CERAMIC GRINDER

## Gewürzmühle Chili

scharf, geschrotet

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

**Verwendung:** ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

## Macina spezie Peperoncino rosso

piccante, tritato

**Sapore:** gusto fruttato con un'intensa nota piccante, dalla piena forza aromatica

**Uso:** ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

## Moulin à épices Piment rouge

épicé, concassé

**Goût:** goût épicé intense et fruité, finement concassé, pouvoir d'assaisonnement intense

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

## Spice mill Chili

spicy, coarsely ground

**Taste:** hot, spicy, fruity flavor with a robust seasoning action

**Use:** ideal for seasoning and decorative finishing



Art.-Nr. 273686

H

13,5 cm



40 g

>

24

## Gewürzmühle Italia Style

Kräutersalz

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

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

## Macina spezie Italia Style

Sale alle erbe

**Sapore:** aroma intenso di erbe mediterranee, nota fruttata di pomodoro e delicata nota di aglio e peperoncino

**Uso:** ideale per pasta, pizza, salse, insalate e creme spalmabili

## Moulin à épices Italia Style

Sel aux herbes

**Goût:** goût intense d'herbes méditerranéennes avec une note fruitée de tomate et goût discret d'ail et de piment

**Utilisation:** idéal pour les pâtes, les pizzas, les sauces, les salades et les pâtes à tartiner

## Spice mill Italia Style

Herb salt

**Taste:** intense Mediterranean herb flavor with a fruity tomato note and a subtle hint of garlic and chili

**Use:** ideal for pasta, pizza, sauces, salads and spreads



Art.-Nr. 273687

H

13,5 cm



43 g

>

24

## Gewürzmühle Meersalz

grob, unjodiert

**Verwendung:** ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

## Macina spezie Sale Marino

grosso, non iodato

**Uso:** ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

## Moulin à épices Sel de mer

gros, non iodé

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

## Spice mill Sea salt coarse

non-iodised

**Use:** ideal for seasoning and decorative finishing



Art.-Nr. 273688

H

13,5 cm



120 g

>

36

H = Höhe, altezza, hauteur, height     $\bar{H}$  = 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

von Natur aus     $\text{glutenfrei}$      $\text{lactosefrei}$      $\text{vegane Zutaten}$      $\text{ingrédients naturels}$      $\text{senza glutine}$      $\text{senza lattosio}$      $\text{ingrédients végétaux}$

$\text{ingrédients naturels}$      $\text{dépouillés de gluten}$      $\text{dépouillés de lactose}$      $\text{ingrédients végétaux}$      $\text{naturally}$      $\text{gluten-free}$      $\text{lactose-free ingredients}$      $\text{vegan ingredients}$

$\text{ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)}$      $\text{ohne Zugabe von Palmfett}$      $\text{senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)}$      $\text{senza aggiunta di olio di palma}$

$\text{sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011)}$      $\text{sans adjonction de graisse de palme}$      $\text{no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)}$      $\text{no added palm fat}$

$\text{ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)}$

# MÜHLEN | MACININI MOULINS | MILLS



## Gewürzmühle Pfeffer bunt

ganz

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

**Verwendung:** ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr. 273689

## Macina spezie Pepe arlecchino

in grani

**Sapore:** dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica

**Uso:** ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

H 13,5 cm

## Moulin à épices Poivre varié

en grains

**Goût :** mélange équilibré aux arômes épicés, pouvoir d'assaisonnement intense

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

♻️ 43 g

## Spice mill Mixed pepper

whole

**Taste:** a balanced mix of aromatic and spicy, balanced composition, with intense flavor

**Use:** ideal for seasoning and decorative finishing

> 36



## Gewürzmühle Pfeffer schwarz

ganz

**Geschmack:** handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft

**Verwendung:** ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr. 273690

## Macina spezie Pepe nero

in grani

**Sapore:** da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica

**Uso:** ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

H 13,5 cm

## Moulin à épices Poivre noir

en grains

**Goût :** trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense

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

♻️ 55 g

## Spice mill Black pepper

whole

**Taste:** Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength

**Use:** ideal for seasoning and decorative finishing

> 36



## Gewürzmühle Steak Pfeffer

Gewürzsalz Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️

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

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

Art.-Nr. 273691

## Macina spezie Pepe per bistecche

Sale aromatico Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️

**Sapore:** dal sapore intenso di pepe, paprika e cipolla, delicato di pomodoro e vaniglia

**Uso:** ideale per insaporire bistecche e carpacci, così come per piatti vegetariani

H 13,5 cm

## Moulin à épices Poivre pour steak

Sel aromatique Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️

**Goût :** fort de poivre, de paprika et d'oignon, fin de tomate et de vanille

**Utilisation :** idéal pour relever les steaks et les carpaccios, également pour les plats végétariens

♻️ 70 g

## Spice mill Steak pepper

Seasoning salt Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️

**Taste:** strongly of pepper, paprika and onion, delicately of tomato and vanilla

**Use:** ideal for finishing steaks and carpaccios, as well as for vegetarian dishes

> 24



## Gewürzmühle Ursalz pur

grob, unjodiert

**Geschmack:** naturbelassenes Bergsalz, aromatisch mild im Geschmack

**Verwendung:** ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr. 273694

## Macina spezie Sale rosa

grosso, non iodato

**Sapore:** sale di montagna al naturale, dall'aroma delicato

**Uso:** ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

H 13,5 cm

## Moulin à épices Sel rose

gros, non iodé

**Goût :** sel de montagne naturel aromatique et doux

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

♻️ 112 g

## Spice mill Pink salt

coarse, non-iodised

**Taste:** natural mountain salt with a mild, aromatic taste

**Use:** ideal for seasoning and decorative finishing

> 60



## Gewürzmühle Wilde Kräuter

Kräutersalz Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️

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

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

Art.-Nr. 273692

## Macina spezie Erbe selvatiche

Sale alle erbe Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️

**Sapore:** aroma intenso di erbe selezionate, dalla delicata nota salata; straordinario effetto cromatico di fiori ed erbe aromatiche

**Uso:** ideale per zuppe, salse, creme spalmabili, condimenti e creme al burro

H 13,5 cm

## Moulin à épices Herbes sauvages

Sel aux herbes Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️

**Goût :** goût intense d'herbes aromatiques soigneusement sélectionnées avec une note de sel, jeu chromatique exceptionnel des fleurs et des herbes aromatiques

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

♻️ 60 g

## Spice mill Wild herbs

Herb salt Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️

**Taste:** selected herbs provide an intense flavor with a hint of salt and a unique interplay of floral and herb notes

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

> 24

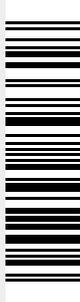
H = Höhe, altezza, hauteur, height    ♻️ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

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

# MÜHLEN | MACININI MOULINS | MILLS

<p><b>Mühle Chili</b> mit Keramik-Mahlwerk</p> <p><b>Verwendung:</b> wiederbefüllbar für Salz, Gewürze und Trockenkräuter</p>	<p><b>Macinino Peperoncino rosso</b> con meccanica in ceramic</p> <p><b>Usò:</b> ricaricabili per sale, spezie ed erbe aromatiche</p>	<p><b>Moulin Piment rouge</b> avec broyeur en céramique</p> <p><b>Utilisation :</b> rechargeable pour le sel, les épices et les herbes aromatiques séchées</p>	<p><b>Chili mill</b> with ceramic grinder</p> <p><b>Use:</b> refillable, for salt, spices and dry herbs</p>		
Art.-Nr. 212411	H 14,0 cm	♻️ 50 g	> 24		
<p><b>Mühle Pfeffer</b> mit Keramik-Mahlwerk</p> <p><b>Verwendung:</b> wiederbefüllbar für Salz, Gewürze und Trockenkräuter</p>	<p><b>Macinino Pepe</b> con meccanica in ceramic</p> <p><b>Usò:</b> ricaricabili per sale, spezie ed erbe aromatiche</p>	<p><b>Moulin Poivre</b> avec broyeur en céramique</p> <p><b>Utilisation :</b> rechargeable pour le sel, les épices et les herbes aromatiques séchées</p>	<p><b>Pepper mill</b> with ceramic grinder</p> <p><b>Use:</b> refillable, for salt, spices and dry herbs</p>		
Art.-Nr. 212412	H 14,0 cm	♻️ 65 g	> 48		
<p><b>Mühle Ursalz</b> mit Keramik-Mahlwerk</p> <p><b>Verwendung:</b> wiederbefüllbar für Salz, Gewürze und Trockenkräuter</p>	<p><b>Macinino Sale rosa</b> con meccanica in ceramic</p> <p><b>Usò:</b> ricaricabili per sale, spezie ed erbe aromatiche</p>	<p><b>Moulin Sel rose</b> avec broyeur en céramique</p> <p><b>Utilisation :</b> rechargeable pour le sel, les épices et les herbes aromatiques séchées</p>	<p><b>Pink salt mill</b> with ceramic grinder</p> <p><b>Use:</b> refillable: for salt, spices and dry herbs</p>		
Art.-Nr. 212410	H 14,0 cm	♻️ 140 g	> 60		
<p><b>Menage mit Salz- und Pfeffermühle</b> Menage aus rostfreiem Edelstahl und ABS Kunststoff</p> <p><b>Verwendung:</b> wiederbefüllbar für Salz, Gewürze und Trockenkräuter</p>	<p><b>Set con macinino sale e pepe</b> Set in acciaio inox e plastica ABS</p> <p><b>Usò:</b> ricaricabili per sale, spezie ed erbe aromatiche</p>	<p><b>Ménagère avec moulins à sel et à poivre</b> Ménagère en acier inoxydable et en matière plastique ABS</p> <p><b>Utilisation :</b> rechargeable pour le sel, les épices et les herbes aromatiques séchées</p>	<p><b>Cruet with salt and pepper mill</b> Stainless steel cruet and ABS plastic</p> <p><b>Use:</b> refillable, for salt, spices and dry herbs</p>		
Art.-Nr. 211160	H 16,8 cm	♻️ 140 + 65 g	> 48		

H = Höhe, altezza, hauteur, height    ♻️ = 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



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

<b>Afrika Style</b> Gewürzsalz (G, N, A, V, P, S)		<b>Africa Style</b> Sale aromatico (G, N, A, V, P, S)		<b>Afrique Style</b> Sel aromatique (G, N, A, V, P, S)		<b>African Style</b> Seasoning salt (G, N, A, V, P, S)	
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Paradieskörnern und Kreuzkümmel, frisch nach Kardamom  <b>Verwendung:</b> ideal für Kurzgebratenes, Ragouts, Eintöpfe und Dip-Saucen		<b>Sapore:</b> intenso di grani del paradiso e di cumino romano, fresco di cardamomo  <b>Usò:</b> ideale per carne appena scottata, ragù, stufati e salse fredde		<b>Goût:</b> intensif de graines de paradis et de cumin, frais de cardamome  <b>Utilisation:</b> idéal pour les sautés, les ragoûts, les potées et les sauces dip		<b>Taste:</b> strongly of grains of paradise and cumin with a fresh hint of cardamom  <b>Use:</b> ideal for quick fries, ragouts, stews and dip sauces	
Art.-Nr.	185647	VP	AT 470		380 g	>	24



<b>Asia Style</b> Gewürzzubereitung (G, N, A, V, P, S)		<b>Asia Style</b> Preparato di spezie (G, N, A, V, P, S)		<b>Asia Style</b> Préparation d'épices (G, N, A, V, P, S)		<b>Asian Style</b> Spice preparation (G, N, A, V, P, S)	
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Chili und Koriander, dezent nach Zimt  <b>Verwendung:</b> ideal für Kurzgebratenes, Ragouts, Eintöpfe, Geflügel und Gemüse		<b>Sapore:</b> intenso di peperoncino e coriandolo, con una delicata nota di cannella  <b>Usò:</b> ideale per carne appena scottata, ragù, stufati, pollame e verdure		<b>Goût:</b> intensif de chili et de coriandre, discret de cannelle  <b>Utilisation:</b> idéal pour les plats sautés, les ragoûts, les potées, la volaille et les légumes		<b>Taste:</b> intense chili and coriander flavor with a hint of cinnamon  <b>Use:</b> ideal for pan-fried dishes, casseroles, stews, poultry and vegetables	
Art.-Nr.	214139	VP	AT 470		300 g	>	24



<b>Avocado &amp; Bowl<sup>N</sup></b> Würzmischung (G, N, A, V, P, S)		<b>Avocado &amp; Ciotola<sup>N</sup></b> Miscela aromatizzante (G, N, A, V, P, S)		<b>Avocat &amp; Bowl<sup>N</sup></b> Mélange des condiments (G, N, A, V, P, S)		<b>Avocado &amp; Bowl<sup>N</sup></b> Seasoning mix (G, N, A, V, P, S)	
<b>Geschmack:</b> ausgewogene Mischung mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam  <b>Verwendung:</b> ideal als Topping moderner Bowls, für Dips, Gemüse, Sushi, Fisch und Fleisch		<b>Sapore:</b> miscela armoniosa con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, rinfrescante nota di agrumi nonché sesamo dal sapore delicato di noci  <b>Usò:</b> ideale come guarnizione di ciotole moderne, per intingoli, verdure, sushi, pesce e carne		<b>Goût:</b> mélange équilibré de tomates intensément fruitées, de piments stimulants, de notes d'agrumes rafraîchissantes et de sésame au délicat goût de noisette  <b>Utilisation:</b> idéal pour garnir les bols modernes, pour les dips, les légumes, les sushis, le poisson et la viande		<b>Taste:</b> balanced blend with intensely fruity tomato, stimulating chili, a refreshing citrus note and delicately nutty sesame seeds  <b>Use:</b> ideal as a topping for modern bowls, for dips, vegetables, sushi, fish and meat	
Art.-Nr.	293373	VP	AT 470		350 g	>	18



<b>Bosna special</b> Gewürzmischung (G, N, A, V, P, S)		<b>Bosna special</b> Miscela di spezie (G, N, A, V, P, S)		<b>Bosna spécial</b> Mélange d'épices (G, N, A, V, P, S)		<b>Bosna special</b> Spice mixture (G, N, A, V, P, S)	
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Curry und Chili  <b>Verwendung:</b> ideal für Grillwurst-Spezialitäten und Schmorgerichte		<b>Sapore:</b> intenso di curry e peperoncino  <b>Usò:</b> ideale per specialità a base di salsiccia alla griglia, nonché per stufati di vario genere		<b>Goût:</b> intensif de curry et de chili  <b>Utilisation:</b> idéal pour les spécialités à base de saucisse grillée et les plats en daube		<b>Taste:</b> intense curry and chili flavor  <b>Use:</b> ideal for sausage specialities and braised dishes	
Art.-Nr.	195836	VP	AT 1200		480 g	>	24



<b>Bratengewürz Delizia</b> Gewürzsalz (G, N, A, V, P, S)		<b>Arrosto Delizia</b> Sale aromatico (G, N, A, V, P, S)		<b>Épices pour rôti Delizia</b> Sel aromatique (G, N, A, V, P, S)		<b>Roast seasoning Delizia</b> Seasoning salt (G, N, A, V, P, S)	
<b>Geschmack:</b> dezente Kräuternote  <b>Verwendung:</b> ideal zum Braten und Kurzbraten von Fleisch, auch für Kartoffelgerichte		<b>Sapore:</b> delicata nota di erbe aromatiche  <b>Usò:</b> ideale per arrostiti e scottate di carne, anche per piatti a base di patate		<b>Goût:</b> discrète note d'herbes  <b>Utilisation:</b> idéal pour les rôtis et les sautés de viande, également pour les plats aux pommes de terre		<b>Taste:</b> subtle herbal note  <b>Use:</b> ideal for roasting and pan-frying meat, also for potato dishes	
Art.-Nr.	124776	VP	AT 1200		950 g	>	24



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe  
 von Natur aus glutenfreie, 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)

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

	<p><b>Brot</b> Gewürzmischung • geschrotet ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach Koriander, dezent nach Anis, Fenchel und Kümmel</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für rustikale Brotvariationen, Getreidegerichte und Gewürztees</p>	<p><b>Spezie per pane</b> Miscela di spezie • tritata ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di coriandolo con delicate note di anice, finocchio e cumino</p> <p><b>Uso:</b> ideale per pane casareccio, piatti a base di cereali, tisane</p>	<p><b>Pain</b> Mélange d'épices • concassées ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Goût :</b> fort de coriandre, discret d'anise, de fenouil et de carvi</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les variations rustiques de pain, les plats aux céréales et les thés aux épices</p>	<p><b>Bread</b> Spice mixture • coarsely ground ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Taste:</b> strong coriander taste, subtle aniseed, fennel and caraway notes</p> <p><b>Use:</b> ideal for rustic bread varieties, cereal dishes and spice tea</p>	<p>Art.-Nr. 108874</p> <p>VP AT 1200</p> <p>♻ 550 g</p> <p>&gt; 24</p>
	<p><b>Burger Mix Herby</b> Würzmischung ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Geschmack:</b> intensiv nach Thymian und Oregano, mit dezenter Jalapeñonote</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Finishen und Abschmecken von Burger- und Hackfleischgerichten</p>	<p><b>Burger Mix Herby</b> Miscela aromatizzante ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di timo e origano, con una lieve nota di peperoncino messicano Jalapeño</p> <p><b>Uso:</b> ideale per rifinire e insaporire piatti a base di hamburger e carne macinata</p>	<p><b>Burger Mix Herby</b> Mélange des condiments ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Goût :</b> intense de thym et d'origan, avec une subtile touche piquante de Jalapeño</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour apporter une touche finale et un assaisonnement aux hamburgers et aux plats de viande hachée</p>	<p><b>Burger Mix Herby</b> Seasoning mix ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Taste:</b> strongly of thyme and oregano, with a subtly jalapeno note</p> <p><b>Use:</b> ideal for finishing and seasoning burgers and minced meat dishes</p>	<p>Art.-Nr. 220818</p> <p>VP AT 1200</p> <p>♻ 400 g</p> <p>&gt; 24</p>
	<p><b>Burger Mix Spicy</b> Würzmischung ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Geschmack:</b> temperamentvoll nach Chili, mit natürlicher Rauchnote</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Finishen und Abschmecken von Burger- und Hackfleischgerichten</p>	<p><b>Burger Mix Spicy</b> Miscela aromatizzante ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Sapore:</b> deciso di peperoncino, con una naturale nota affumicata</p> <p><b>Uso:</b> ideale per rifinire e insaporire piatti a base di hamburger e carne macinata</p>	<p><b>Burger Mix Spicy</b> Mélange des condiments ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Goût :</b> piment à la saveur puissante, avec une légère saveur fumée naturelle</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour apporter une touche finale et un assaisonnement aux hamburgers et viandes hachées</p>	<p><b>Burger Mix Spicy</b> Seasoning mix ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Taste:</b> vibrant chili flavor, with a natural smoky note</p> <p><b>Use:</b> ideal for finishing and seasoning burgers and minced meat dishes</p>	<p>Art.-Nr. 220817</p> <p>VP AT 1200</p> <p>♻ 760 g</p> <p>&gt; 24</p>
	<p><b>Cajun</b> Kreolische Gewürzzubereitung ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach Chili und Kreuzkümmel, dezent nach Rauch</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Grillen und Schmoren von Geflügel, Fleisch und Meeresfrüchten</p>	<p><b>Cajun</b> Preparato di spezie alla creola ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di peperoncino e cumino romano, con una delicato sapore affumicato</p> <p><b>Uso:</b> ideale per grigliate e stufati di pollame, carne e frutti di mare</p>	<p><b>Cajun</b> Préparation d'épices créole ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Goût :</b> fort de chili et de cumin, discret de fumée</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les grillades et les plats braisés de volaille, de viande et de fruits de mer</p>	<p><b>Cajun</b> Creole spice preparation ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Taste:</b> strongly of chili and cumin, subtly of smoke</p> <p><b>Use:</b> ideal for grilled poultry and seafood, also for braised dishes, rice and vegetables</p>	<p>Art.-Nr. 184990</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻ 280 g</p> <p>&gt; 24</p>
	<p><b>Curry Delhi Style</b> Gewürzzubereitung • grob ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Geschmack:</b> dezent-fruchtig, mit angenehmer Schärfe</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen</p>	<p><b>Curry Delhi Style</b> Preparato di spezie • macinato grosso ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Sapore:</b> delicatamente fruttato, con un gradevole tocco piccante</p> <p><b>Uso:</b> ideale per stufati, zuppe e salse fredde</p>	<p><b>Curry Delhi Style</b> Préparation d'épices • grossier ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Goût :</b> discrètement fruité, avec un agréable mordant</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip</p>	<p><b>Curry Delhi Style</b> Spice preparation • coarse ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎</p> <p><b>Taste:</b> subtle fruity, with a pleasant piquancy</p> <p><b>Use:</b> ideal for stews, soups and dip sauces</p>	<p>Art.-Nr. 213110</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻ 280 g</p> <p>&gt; 24</p>

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe  
von Natur aus ☎ glutenfrei, ☎ lactosefreie Zutaten; ☎ vegane Zutaten 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

<p><b>Curry Jaipur Style</b> Gewürzzubereitung • kräftig rot 🌶️🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> dezente Schärfe, mit fruchtiger Säure</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen</p>	<p><b>Curry Jaipur Style</b> Preparato di spezie • rosso intenso 🌶️🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Sapore:</b> delicatamente piccante, con una fruttata nota acidula</p> <p><b>Usò:</b> ideale per stufati, zuppe e salse fredde</p>	<p><b>Curry Jaipur Style</b> Préparation d'épices • rouge vif 🌶️🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Goût :</b> discret mordant, avec une acidité fruitée</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip</p>	<p><b>Curry Jaipur Style</b> Spice preparation • bright red 🌶️🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Taste:</b> subtle piquancy, with a fruity acidity</p> <p><b>Use:</b> ideal for stews, soups and dip sauces</p>	
Art.-Nr. 171778	VP AT 470	📦 250 g	>	24
<p><b>Curry Madrocas</b> Gewürzmischung • dezent fruchtig 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig, milde Schärfe</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen</p>	<p><b>Curry Madrocas</b> Miscela di spezie • delicatamente fruttato 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Sapore:</b> fruttato, con una tenue nota piccante</p> <p><b>Usò:</b> ideale per stufati, zuppe e salse fredde</p>	<p><b>Curry Madrocas</b> Mélange d'épices • discrètement fruité 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Goût :</b> fruité, doux mordant</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip</p>	<p><b>Curry Madrocas</b> Spice mixture • subtle fruity 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Taste:</b> fruity, mild piquancy</p> <p><b>Use:</b> ideal for stews, soups and dip sauces</p>	
Art.-Nr. 195782	VP AT 1200	📦 560 g	>	24
<p><b>Curry Orange</b> Gewürzzubereitung • mit gerösteten Gewürzen 🌶️🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach gerösteten Gewürzen, angenehme Chili-Schärfe und fruchtige Orangennote</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen</p>	<p><b>Curry Orange</b> Preparato di spezie • con spezie tostate 🌶️🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di spezie tostate, con un gradevole tocco piccante di peperoncino e una fruttata nota di arancia</p> <p><b>Usò:</b> ideale per stufati, zuppe e salse fredde</p>	<p><b>Curry Orange</b> Préparation d'épices • avec des épices torréfiées 🌶️🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Goût :</b> arôme soutenu d'épices torréfiées, agréable goût pimenté et note d'orange fruitée</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip</p>	<p><b>Curry Orange</b> Spice preparation • with roasted spices 🌶️🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Taste:</b> strongly of roasted spices, pleasant chili piquancy and a hint of fruity orange</p> <p><b>Use:</b> ideal for stews, soups and dip sauces</p>	
Art.-Nr. 201488	VP AT 470	📦 280 g	>	18
<p><b>Curry Powder</b> Gewürzmischung 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> milde dezente Schärfe</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen</p>	<p><b>Curry Powder</b> Miscela di spezie 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Sapore:</b> piccantezza tenue e delicata</p> <p><b>Usò:</b> ideale per stufati, zuppe e salse fredde</p>	<p><b>Curry Powder</b> Mélange d'épices 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Goût :</b> mordant doux discret</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip</p>	<p><b>Curry Powder</b> Spice mixture 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Taste:</b> mild subtle piquancy</p> <p><b>Use:</b> ideal for stews, soups and dip sauces</p>	
Art.-Nr. 195784	VP AT 1200	📦 560 g	>	24
<p><b>Curry Purpur</b> Gewürzextraktzubereitung 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig-belebend nach Ingwer und Kardamom</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Eintöpfe, Dip-Saucen sowie kreative Dessertvariationen</p>	<p><b>Curry Porpora</b> Preparato di estratto di spezie 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Sapore:</b> vivace e fruttato di zenzero e cardamomo</p> <p><b>Usò:</b> ideale per zuppe, stufati, salse dip e dessert creativi</p>	<p><b>Curry Pourpre</b> Préparation d'extraits d'épices 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Goût :</b> saveur fruitée et rafraîchissante de gingembre et de cardamome</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les potées, les sauces dip et les desserts créatifs</p>	<p><b>Curry Purple</b> Spice extract preparation 🌿🌱🌾🍷</p> <p><b>Taste:</b> fruity and lively with hints of ginger and cardamom</p> <p><b>Use:</b> ideal for soups, stews, dip sauces and creative dessert variations</p>	
Art.-Nr. 243202	VP AT 470	📦 300 g	>	24

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

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

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 naturellement 🍷 sans gluten, 🍷 sans lactose; 🍷 ingrédients végétaux

🍷 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

		<p><b>Dekor-Blüten-Mix</b> Blütenmischung ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Geschmack:</b> blumig nach Nektar</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für die süße und pikante Küche sowie Tees</p>	<p><b>Mix di petali per decorazioni</b> Miscela di fiori ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Sapore:</b> profumo fiorito e dolce sentore di nettare</p> <p><b>Usò:</b> ideale per cucina dolce e piccante e tè</p>	<p><b>Pétales de fleurs décoratives</b> Mélange de fleurs aromatiques ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Goût :</b> fleuri du nectar</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour la cuisine sucrée et piquante et pour les thés</p>	<p><b>Decor blossom mix</b> Edible blossom blend ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Taste:</b> flowery with a hint of nectar</p> <p><b>Use:</b> ideal for sweet and savory dishes, teas</p>
		<p><b>Dekor Deluxe</b> Gewürzubereitung ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Geschmack:</b> dezent würzig nach Paprika, Tomate und roten Zwiebeln, feine Kräuternote mit lieblich-blumigen Nuancen</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Garnieren pikanter Gerichte, Verfeinern von Dressings, Saucen, Suppen, Aufstrichen, Pürees</p>	<p><b>Dekor Deluxe</b> Preparato di spezie ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Sapore:</b> leggermente speziata con paprika, pomodoro e cipolle rosse, raffinate note di erbe con gradevoli sfumature floreali</p> <p><b>Usò:</b> ideale per guarnire piatti piccanti, perfezionare condimenti, salse, zuppe, creme spalmabili, purè</p>	<p><b>Décoration de luxe</b> Préparation d'épices ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Goût :</b> légèrement relevé avec du poivron, de la tomate et des oignons rouges, délicate note d'herbes aromatiques avec délicieuses nuances fleuries</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour garnir des plats relevés, assaisonner des vinaigrettes, des sauces, des soupes, des pâtés, des purées</p>	<p><b>Decor Deluxe</b> Spice preparation ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Taste:</b> subtly spicy flavor of paprika, tomato and red onions, delicate hint of herbs with sweet floral nuances</p> <p><b>Use:</b> ideal for garnishing spicy dishes, refining dressings, sauces, soups, spreads, purees</p>
		<p><b>Dekor Raffinesse<sup>N</sup></b> Gewürzubereitung mit Sesam ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Geschmack:</b> dezent nach Zwiebel, Lauch und Pfeffer, mit feiner Kräuternote</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Aufstriche und Terrinen</p>	<p><b>Guarnizione raffinata<sup>N</sup></b> Preparato di spezie con sesamo ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Sapore:</b> delicato di cipolla, porro e pepe, con una fine nota di erbe aromatiche</p> <p><b>Usò:</b> ideale per spalmato sul pane o nelle terrine</p>	<p><b>Décoration raffinée<sup>N</sup></b> Préparation d'épices au sésame ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Goût :</b> discret d'oignon, de poireau et de poivre, avec une délicate note d'herbes</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les pâtes à tartiner et les terrines</p>	<p><b>Decor Raffinesse<sup>N</sup></b> Spice preparation with sesame seeds ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Taste:</b> subtle hint of onion, leek and pepper, with a delicate herbal note</p> <p><b>Use:</b> ideal for spreads and terrines</p>
		<p><b>Dekor Rustikal</b> Gewürzmischung ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Geschmack:</b> intensiv nach Pfeffer und Koriander, fruchtig nach Paprika und Zwiebel</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Aufstriche und Terrinen</p>	<p><b>Guarnizione rustica</b> Miscela di spezie ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di pepe e coriandolo, fruttato di paprika e cipolla</p> <p><b>Usò:</b> ideale per spalmato sul pane o nelle terrine</p>	<p><b>Décoration rustique</b> Mélange d'épices ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Goût :</b> intensif de poivre et de coriandre, fruité de paprika et d'oignon</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les pâtes à tartiner et les terrines</p>	<p><b>Decor rustic</b> Spice mixture ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Taste:</b> intense pepper and coriander flavor, fruity paprika and onion flavor</p> <p><b>Use:</b> ideal for spreads and terrines</p>
		<p><b>Fisch Del Mare</b> Würzmischung mit Meersalz ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Geschmack:</b> fein nach Pfeffer und Zitrone</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</p>	<p><b>Pesce Del Mare</b> Miscela aromatizzante con sale marino ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Sapore:</b> delicato di pepe e limone</p> <p><b>Usò:</b> ideale per arrostiti, grigliate di pesce e frutti di mare</p>	<p><b>Poisson Del Mare</b> Mélange des condiments au sel de mer ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Goût :</b> fin de poivre et de citron</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer</p>	<p><b>Fish Del Mare</b> Seasoning mix with sea salt ☉ ☎ ☑ ☒ ☓</p> <p><b>Taste:</b> delicately of pepper and lemon</p> <p><b>Use:</b> ideal for frying and grilling of fish and seafood</p>

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging     $\bar{b}$  = 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  
von Natur aus ☉ glutenfrei, ☑ lactosefreie Zutaten; ☒ vegane Zutaten    ingredienti naturalmente ☉ senza glutine, ☑ senza lattosio; ☒ ingredienti vegani  
☎ 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

<b>Fisch Scandis</b> Gewürzsalz mit Kräutern Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Pesce Scandis</b> Sale aromatico con erbe aromatiche Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Poisson Scandis</b> Sel aromatique aux herbes Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Fish Scandis</b> Seasoning salt with herbs Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	
<b>Geschmack:</b> dezent nach Zitrone und Kräutern <b>Verwendung:</b> ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten	<b>Sapore:</b> delicato di limone ed erbe aromatiche <b>Usò:</b> ideale per arrostiti, grigliate di pesce e frutti di mare	<b>Goût:</b> discret de citron et d'herbes <b>Utilisation:</b> idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer	<b>Taste:</b> subtle lemon and herb flavor <b>Use:</b> ideal for frying and grilling fish and seafood	
Art.-Nr. 202113	VP AT 1200	♻️ 700 g	> 24	

<b>Garam Masala</b> Gewürzmischung indischer Art Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Garam Masala</b> Miscela di spezie all'indiana Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Garam Masala</b> Mélange d'épices à l'indienne Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Garam Masala</b> Spice mixture Indian style Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Kreuzkümmel und Zimt, frisch nach Kardamom, Koriander und Ingwer, mit belebender Chilischärfe <b>Verwendung:</b> ideal für Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte, Gemüse und Couscous	<b>Sapore:</b> intenso di cumino romano e cannella, fresco di cardamomo, coriandolo e zenzero, con un vivace tocco piccante di peperoncino <b>Usò:</b> ideale per stufati, ragù, legumi, verdura e cuscus	<b>Goût:</b> goût intense de cumin et de cannelle, goût frais de cardamome, de coriandre et de gingembre, piquant revigorant du piment <b>Utilisation:</b> idéal pour les potées, ragoûts, légumes secs, légumes et couscous	<b>Taste:</b> intense cumin and cinnamon taste, fresh cardamom, coriander and ginger with spicy chili <b>Use:</b> ideal for stews, ragouts, legumes, vegetables and couscous	
Art.-Nr. 245945	VP AT 470	♻️ 200 g	> 24	

<b>Gänse-/Enten-Knuspri</b> Gewürzsalz Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Oca/Anatra - croccantino</b> Sale aromatico Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Oie et canard - croustillant</b> Sel aromatique Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Duck and goose crisper</b> Seasoning salt Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Beifuß und Majoran, mit angenehmer Pfeffernote <b>Verwendung:</b> ideal zum Braten, Kurzbraten und Konfieren, auch für Ragouts und Kartoffelgerichte	<b>Sapore:</b> intenso di artemisia e maggiorana, con una gradevole nota di pepe <b>Usò:</b> ideale per arrostiti e scottate di carne, anche per ragù e piatti a base di patate	<b>Goût:</b> intensif d'armoise et de marjolaine, avec une agréable note de poivre <b>Utilisation:</b> idéal pour les rôtis, les plats sautés et confits, également pour les ragoûts et les plats aux pommes de terre	<b>Taste:</b> strongly of mugwort and marjoram, with a pleasant peppery note <b>Use:</b> ideal for roasting, stir-frying and preparing confits, also for ragouts and potato dishes	
Art.-Nr. 108912	VP AT 1200	♻️ 950 g	> 24	

<b>Gemüse Klassik<sup>L</sup></b> Streuwürze Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Verdura Classica<sup>L</sup></b> Insaporitore Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Légume Classique<sup>L</sup></b> Assaisonnement Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Vegetable classic<sup>L</sup></b> Seasoning powder Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	
<b>Geschmack:</b> dezent nach Zwiebel, mit angenehmer Gemüsenote <b>Verwendung:</b> ideal für Eintöpfe, Suppen und Salate	<b>Sapore:</b> delicato di cipolla, con una gradevole nota di verdure <b>Usò:</b> ideale per stufati, zuppe e insalate	<b>Goût:</b> discret d'oignon, avec une agréable note de légumes <b>Utilisation:</b> idéal pour les ragoûts, les soupes et les salades	<b>Taste:</b> subtle onion taste, with a pleasant hint of vegetables <b>Use:</b> ideal for stews, soups and salads	
Art.-Nr. 208224	VP AT 1200	♻️ 850 g	> 24	

<b>Gomashio grob<sup>N</sup></b> Würzmischung Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Gomashio grosso<sup>N</sup></b> Miscela aromatizzante Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Gomashio gros<sup>N</sup></b> Mélange des condiments Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	<b>Gomashio coarse<sup>N</sup></b> Seasoning mix Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ Ⓡ Ⓢ Ⓣ	
<b>Geschmack:</b> nach geröstetem Sesam mit feiner Salznote <b>Verwendung:</b> ideal für Salate, Gemüse, Kartoffeln, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, Dip-Saucen, vegetarische und vegane Gerichte	<b>Sapore:</b> di sesamo tostato con una nota delicata di sale <b>Usò:</b> ideale per insalate, verdure, patate, piatti a base di riso, pesce, carne, salse dip, piatti vegetariani e vegani	<b>Goût:</b> de sésame grillé, avec un léger goût salé <b>Utilisation:</b> idéal pour les salades, les légumes, les pommes de terre, les plats à base de riz, le poisson, la viande, les sauces dip, les plats végétariens et végétaliens	<b>Taste:</b> toasted sesame flavor with a hint of saltiness <b>Use:</b> ideal for vegetables, potatoes, rice dishes, fish, meat, dipping sauces, vegetarian and vegan dishes	
Art.-Nr. 245330	VP AT 470	♻️ 280 g	> 18	

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe  
 von Natur aus Ⓢ glutenfreie, Ⓣ 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)

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



	<b>Grill-Argentina Style</b> Gewürzmischung	<b>Grill-Argentina Style</b> Miscela di spezie	<b>Grill-Argentina Style</b> Mélange d'épices	<b>Grill-Argentina Style</b> Spice mixture		
	<b>Geschmack:</b> intensiv fruchtig nach Paprika und Zwiebel, angenehm nach Pfeffer und Kräutern <b>Verwendung:</b> ideal zum Marinieren von Grillfleisch und Braten, für Schmorgerichte und Dip-Saucen	<b>Sapore:</b> intenso e fruttato di paprika e cipolla, con una gradevole nota di pepe ed erbe aromatiche <b>Uso:</b> ideale per marinare carne alla griglia e arrosti, per brasati e salse fredde	<b>Goût:</b> intensif fruité de paprika et d'oignon, agréable de poivre et d'herbes <b>Utilisation:</b> idéal pour faire mariner les grillades et les rôtis, pour les plats braisés et les sauces dip	<b>Taste:</b> intense and fruity taste of paprika and onion with a pleasant hint of pepper and herbs <b>Use:</b> ideal for marinating barbecue meats and roasts, for stews and dip sauces		
Art.-Nr.	202111	VP	AT 1200	550 g	>	18



	<b>Grill-Barbecue</b> Gewürzsalz	<b>Grill-Barbecue</b> Sale aromatico	<b>Grill-Barbecue</b> Sel aromatique	<b>Grill-Barbecue</b> Seasoning salt		
	<b>Geschmack:</b> kräftig nach Pfeffer, Zwiebel und Paprika, mit feiner Kräuternote <b>Verwendung:</b> ideal zum Grillen und Kurzbraten, für Dip-Saucen und Buttermischungen	<b>Sapore:</b> intenso di pepe, cipolla e paprika, con una fine nota di erbe aromatiche <b>Uso:</b> ideale per grigliare e scottare, per salse fredde e impasti di burro	<b>Goût:</b> fort de poivre, d'oignon et de paprika, avec une fine note d'herbes <b>Utilisation:</b> idéal pour griller et sauter, pour les sauces dip et les beurres composés	<b>Taste:</b> strongly of pepper, onion and paprika, with a delicate herby note <b>Use:</b> ideal for grilling and stir-frying, for dip sauces and butter blends		
Art.-Nr.	146434	VP	AT 470	370 g	>	24
Art.-Nr.	111464	VP	AT 1200	910 g	>	24



	<b>Grill-Brasil Style</b> Gewürzsalz	<b>Grill-Brasil Style</b> Sale aromatico	<b>Grill-Brésiennes Style</b> Sel aromatique	<b>Grill-Brasil Style</b> Seasoning salt		
	<b>Geschmack:</b> frisch nach Limette und Koriandergrün, mit angenehmer Jalapeño-Schärfe <b>Verwendung:</b> ideal für Gegrilltes und Kurzgebratenes sowie für Reis-, Gemüse- und Kartoffelgerichte	<b>Sapore:</b> fresco di lime e di foglie di coriandolo, con la piacevole nota piccante del peperoncino messicano Jalapeño <b>Uso:</b> ideale per carni grigliate o saltate in padella, e per piatti di riso, verdura e patate	<b>Goût:</b> saveur fraîche de citron vert et de coriandre verte, piquant agréable de jalapeño <b>Utilisation:</b> idéal pour assaisonner les viandes grillées et poêlées, les plats à base de riz, de légumes et de pommes de terre	<b>Taste:</b> fresh lime and coriander flavor, with pleasant jalapeño bite <b>Use:</b> ideal for grilled and pan-fried dishes as well as rice, vegetable and potato dishes		
Art.-Nr.	207856	VP	AT 1200	750 g	>	24



	<b>Grill-Marinade</b> Gewürzmischung	<b>Marinata per grigliate</b> Miscela di spezie	<b>Marinade pour grillades</b> Mélange d'épices	<b>Grill marinade</b> Spice mixture		
	<b>Geschmack:</b> intensiv nach Knoblauch, Zwiebel und Kümmel, fein nach Petersilie und Majoran <b>Verwendung:</b> ideal zum Marinieren von Grillfleisch und Braten, für Schmorgerichte	<b>Sapore:</b> intenso di aglio, cipolla e cumino, con una delicata nota di prezzemolo e maggiorana <b>Uso:</b> ideale per marinare carne alla griglia e arrosti, per brasati	<b>Goût:</b> intensif d'ail, d'oignon et de carvi, fin de persil et de marjolaine <b>Utilisation:</b> idéal pour faire mariner les grillades et les rôtis, pour les plats braisés	<b>Taste:</b> intense garlic, onion and caraway flavor with subtle hint of parsley and marjoram <b>Use:</b> ideal for marinating grilled meat and roasts, for braised dishes		
Art.-Nr.	142704	VP	AT 1200	520 g	>	24



	<b>Grill-Mediterran</b> Gewürzsalz	<b>Grill-Mediterraneo</b> Sale aromatico	<b>Grill-Méditerranée</b> Sel aromatique	<b>Grill-Mediterranean</b> Seasoning salt		
	<b>Geschmack:</b> frisch nach mediterranen Kräutern, mit kräftiger Pfeffernote <b>Verwendung:</b> ideal für Gegrilltes sowie für Gemüse, Kartoffelgerichte und Gebäck	<b>Sapore:</b> fresco alle erbe mediterranee, con una forte nota di pepe <b>Uso:</b> ideale per le grigliate, ma anche per verdure, piatti a base di patate e prodotti da forno	<b>Goût:</b> saveur d'aromates méditerranéennes fraîches, forte note poivrée <b>Utilisation:</b> idéal pour les grillades et légumes, les plats de pommes de terre et les pains	<b>Taste:</b> freshly of Mediterranean herbs, with a strong peppery note <b>Use:</b> ideal for grilled dishes as well as vegetables, potatoes, and pastries		
Art.-Nr.	245238	VP	AT 1200	540 g	>	24

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging     $\bar{b}$  = 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  
 von Natur aus (glutenfrei, lactosefreie Zutaten, vegane Zutaten) ingredienti naturalmente (senza glutine, senza lattosio, ingredienti vegani)  
 \* 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

<b>Grill-Mexikana Style</b> Gewürzsatz ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Grill-Mexikana Style</b> Sale aromatico ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Grill-Mexikana Style</b> Sel aromatique ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Grill-Mexicana Style</b> Seasoning salt ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	
<b>Geschmack:</b> kräftig nach Chili und Paprika, angenehm nach Oregano und Kreuzkümmel  <b>Verwendung:</b> ideal zum Grillen und Kurzbraten, für Dip-Saucen und Buttermischungen		<b>Sapore:</b> intenso di peperoncino e paprika, gradevole di origano e cumino romano  <b>Uso:</b> ideale per grigliare e scottare, per salse fredde e impasti di burro		<b>Goût:</b> fort de chili et de paprika, agréable d'origan et de cumin  <b>Utilisation:</b> idéal pour griller et sauter, pour les sauces dip et les beurres composés		<b>Taste:</b> strongly of chili and paprika with a pleasant note of oregano and cumin  <b>Use:</b> ideal for grilling and stir-frying, for dip sauces and butter blends	
Art.-Nr.	245260	VP	AT 1200	♻️	750 g	>	18



<b>Grill-Universal</b> Gewürzsatz ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Grill-Universal</b> Sale aromatico ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Grill-Universal</b> Sel aromatique ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Grill-Universal</b> Seasoning salt ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	
<b>Geschmack:</b> kräftig nach Paprika und Pfeffer, leicht nach Zwiebel und Knoblauch  <b>Verwendung:</b> ideal zum Grillen und Kurzbraten		<b>Sapore:</b> intenso di paprica e pepe, con una lieve nota di cipolla e aglio  <b>Uso:</b> ideale per grigliare e scottare		<b>Goût:</b> fort de paprika et de poivre, léger d'oignon et d'ail  <b>Utilisation:</b> idéal pour griller et sauter		<b>Taste:</b> strong paprika and pepper flavor with a hint of onion and garlic  <b>Use:</b> ideal for grilling and stir-frying	
Art.-Nr.	111469	VP	AT 1200	♻️	1050 g	>	24



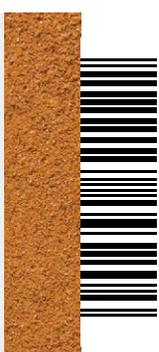
<b>Gyros</b> Gewürzsatz ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Gyros</b> Sale aromatico ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Gyros</b> Sel aromatique ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Gyros</b> Seasoning salt ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	
<b>Geschmack:</b> kräftig nach Thymian und Oregano, angenehm nach Pfeffer und Knoblauch  <b>Verwendung:</b> ideal zum Kurzbraten von Lamm, Geflügel, für Hackfleisch-Spezialitäten		<b>Sapore:</b> intenso di timo e origano, con una gradevole nota di pepe e aglio  <b>Uso:</b> ideale per scottare agnello, pollo e per specialità a base di carne macinata		<b>Goût:</b> fort de thym et d'origan, agréable de poivre et d'ail  <b>Utilisation:</b> idéal pour braiser le mouton, la volaille et pour les spécialités de viande hachée		<b>Taste:</b> strong thyme and oregano flavor with pleasant pepper and garlic notes  <b>Use:</b> ideal for pan-frying lamb, poultry and minced meat specialties	
Art.-Nr.	245263	VP	AT 1200	♻️	600 g	>	24



<b>Harissa</b> Gewürzzubereitung arabischer Art ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Harissa</b> Preparato di spezie alla araba ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Harissa</b> Préparation d'épices de style arabe ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Harissa</b> Spice preparation Arabic style ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	
<b>Geschmack:</b> fruchtig scharf nach Chili, Paprika und Tomate, dezent würzig nach Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander mit dezent-frischer Minze-Note  <b>Verwendung:</b> ideal für Reis- und Getreidegerichte, Pasta, Fleisch, Fisch, Krustentiere sowie vegetarische Gerichte		<b>Sapore:</b> dal sapore fruttato e piccante di peperoncino, paprica e pomodoro, leggermente speziato con aglio, cumino romano, coriandolo con note di menta fresca  <b>Uso:</b> ideale per piatti a base di riso e cereali, pasta, carne, pesce, crostacei e piatti vegetariani		<b>Goût:</b> parfumée et relevée avec du piment, du poivron, et de la tomate, légèrement épicé avec de l'ail, du cumin, de la coriandre et une délicate note de menthe fraîche  <b>Utilisation:</b> idéale pour les plats à base de riz ou céréales, les pâtes, la viande, le poisson, les crustacés et les plats végétariens		<b>Taste:</b> fruity, spicy chili, paprika and tomato taste with garlic, cumin and coriander notes and a subtle hint of fresh mint  <b>Use:</b> ideal for rice and grain dishes, pasta, meat, fish, seafood and vegetarian dishes	
Art.-Nr.	252389	VP	AT 470	♻️	310 g	>	18



<b>Hendl</b> Gewürzzubereitung ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Pollo</b> Preparato di spezie ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Poulet</b> Préparation d'épices ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️		<b>Chicken</b> Spice preparation ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Curry und Paprika, angenehm nach Zwiebel und Pfeffer  <b>Verwendung:</b> ideal zum Marinieren von Huhn und Pute, für Kurzgebratenes		<b>Sapore:</b> intenso di curry e paprica, con una gradevole nota di cipolla e pepe  <b>Uso:</b> ideale per marinare pollo e tacchino, e per carne appena scottata		<b>Goût:</b> intensif de curry et de paprika, agréable d'oignon et de poivre  <b>Utilisation:</b> idéal pour faire mariner le poulet et la dinde, pour les plats braisés		<b>Taste:</b> strongly of curry and paprika with a pleasant note of onion and pepper  <b>Use:</b> ideal for marinating chicken and turkey, for stir-fried meat	
Art.-Nr.	195835	VP	AT 1200	♻️	560 g	>	24



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe  
 von Natur aus ☹️ glutenfreie, ☹️ lactosefreie Zutaten; ☹️ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ☹️ senza glutine, ☹️ senza lattosio; ☹️ ingredienti vegani  
 ingrédients naturellement ☹️ 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

	<b>Hendl-Knuspri</b> Gewürzsatz ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Pollo-croccantino</b> Sale aromatico ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Poulet-croustillant</b> Sel aromatique ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Chicken crisper</b> Seasoning salt ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️
	<b>Geschmack:</b> intensiv nach Paprika und Kümmel, mit leichter Pfeffernote <b>Verwendung:</b> ideal zum Braten von Huhn und Pute	<b>Sapore:</b> intenso di paprica e cumino, con una lieve nota di pepe <b>Uso:</b> ideale per arrosti di pollo e tacchino	<b>Goût:</b> intensif de paprika et de carvi, avec une légère note de poivre <b>Utilisation:</b> idéal pour les rôtis de poulet et de dinde	<b>Taste:</b> strongly of paprika and caraway, with a light peppery note <b>Use:</b> ideal for frying chicken and turkey
	<b>Hendl-Knuspri</b> Gewürzsatz ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Pollo-croccantino</b> Sale aromatico ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Poulet-croustillant</b> Sel aromatique ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Chicken crisper</b> Seasoning salt ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Paprika und Kümmel, mit leichter Pfeffernote <b>Verwendung:</b> ideal zum Braten von Huhn und Pute	<b>Sapore:</b> intenso di paprica e cumino, con una lieve nota di pepe <b>Uso:</b> ideale per arrosti di pollo e tacchino	<b>Goût:</b> intensif de paprika et de carvi, avec une légère note de poivre <b>Utilisation:</b> idéal pour les rôtis de poulet et de dinde	<b>Taste:</b> strongly of paprika and caraway, with a light peppery note <b>Use:</b> ideal for frying chicken and turkey	
	<b>Italia Style</b> Gewürzzubereitung ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Italia Style</b> Preparato di spezie ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Italia Style</b> Préparation d'épices ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Italia Style</b> Spice preparation ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️
	<b>Geschmack:</b> fruchtig nach Tomate, fein nach Kapern, angenehm nach Chili und Knoblauch <b>Verwendung:</b> ideal für Pasta, Pizza, Saucen, Salate und Aufstriche	<b>Sapore:</b> fruttato di pomodoro con un delicato sentore di capperi e una gradevole nota di peperoncino e aglio <b>Uso:</b> ideale per pasta, pizza, salse, insalate e da spalmare sul pane	<b>Goût:</b> fruité de tomate, fin de câpres, agréable de chili et d'ail <b>Utilisation:</b> idéal pour les pâtes, les pizzas, les sauces, les salades et les pâtes à tartiner	<b>Taste:</b> fruity of tomato, delicately of caper, pleasantly of chili and garlic <b>Use:</b> ideal for pasta, pizza, sauces, salads and spreads
	<b>Karibik Style</b> Gewürzsatz ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Caraibi Style</b> Sale aromatico ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Caraïbes Style</b> Sel aromatique ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Caribbean Style</b> Seasoning salt ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️
	<b>Geschmack:</b> intensiv nach Zitrus-Früchten und Ananas, mit angenehmer Schärfe von Ingwer und Chili <b>Verwendung:</b> ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten	<b>Sapore:</b> intenso di agrumi e di ananas, con un gradevole tocco piccante di zenzero e peperoncino <b>Uso:</b> ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare	<b>Goût:</b> intensif d'agrumes et d'ananas, avec un agréable mordant de gingembre et de chili <b>Utilisation:</b> idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer	<b>Taste:</b> intense citrus and pineapple taste, with pleasant spiciness of ginger and chili <b>Use:</b> ideal for frying and grilling fish and seafood
	<b>Kräuter-Blüten-Mix</b> Kräuter-/Blütenmischung ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Mix di erbe aromatiche e fiori</b> Miscela di erbe e fiori ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs</b> Mélange d'herbes et fleurs ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️	<b>Herb and flower mix</b> Herb and blossom mixture ☹️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️Ⓜ️
	<b>Geschmack:</b> dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote <b>Verwendung:</b> ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten	<b>Sapore:</b> Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita <b>Uso:</b> ideale per guarnire piatti piccanti	<b>Goût:</b> légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale <b>Utilisation:</b> idéal pour décorer les plats piquants	<b>Taste:</b> subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note <b>Use:</b> ideal for decorating spicy dishes

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

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 naturellement ☹️ 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

<b>Lamm Klassik</b> Gewürzsatz 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Geschmack:</b> kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut <b>Verwendung:</b> ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf	<b>Agnello classico</b> Sale aromatico 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Sapore:</b> intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia <b>Uso:</b> ideale per arrostiti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora	<b>Agneau classique</b> Sel aromatique 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Goût :</b> fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette <b>Utilisation :</b> idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton	<b>Lamb classic</b> Seasoning salt 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Taste:</b> strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory <b>Use:</b> ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts	
Art.-Nr. 111534	VP AT 1200	♻️ 850 g	> 24	



<b>Lemon-Chili-Pepper</b> Würzmischung 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Geschmack:</b> scharf-fruchtig nach Pfeffer und Chili, abgerundet mit frischer Zitronen-, Limetten- und dezenter Koriandernote <b>Verwendung:</b> ideal zum Würzen von Rind, Geflügel, Fisch und Krustentieren, zum Grillen, für Schmorgerichte, Eintöpfe, Salsas und Dip-Saucen	<b>Lemon-Chili-Pepper</b> Miscela aromatizzante 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Sapore:</b> gusto piccante e fruttato di pepe e peperoncino, fresco di limone e lime con una delicata nota di coriandolo <b>Uso:</b> ideale per aromatizzare manzo, pollame, pesce e crostacei, per grigliare, per preparare stufati, brasati, salse e salse dip	<b>Lemon-Chili-Pepper</b> Mélange des condiments 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Goût :</b> saveur épicée et fruitée de poivre et de piment, accompagnée d'une note fraîche de citron, de citron vert et de coriandre <b>Utilisation :</b> 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	<b>Lemon-Chili-Pepper</b> Seasoning mix 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Taste:</b> spicy and fruity with pepper and chili flavors, rounded off with fresh lemon, lime and subtle notes of coriander <b>Use:</b> ideal for seasoning beef, poultry, fish and crustaceans, for grilling, casseroles, stews, salsas and dip sauces	
Art.-Nr. 278474	VP AT 1200	♻️ 780 g	> 18	

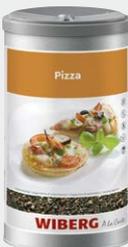


<b>Marrakesch Style N</b> Gewürzzubereitung • mit gerösteten Gewürzen 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Geschmack:</b> kräftig nach gerösteten Würzen, belebende Chili-Schärfe und frische Minznote <b>Verwendung:</b> ideal für Ragouts, Suppen, Dip-Saucen, Vegetarisches und Couscous	<b>Marrakech Style N</b> Preparato di spezie • con spezie tostate 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Sapore:</b> intenso di spezie tostate, con un vivace tocco piccante di peperoncino e una fresca nota di menta <b>Uso:</b> ideale per ragù, zuppe, salse, piatti vegetariani e cuscus	<b>Marrakech Style N</b> Préparation d'épices • avec des épices torréfiées 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Goût :</b> arôme puissant d'épices torréfiées, goût pimenté vivifiant et note de menthe rafraîchissante <b>Utilisation :</b> idéal pour les ragoûts, les soupes, les sauces dip, les plats végétariens et le couscous	<b>Marrakesh Style N</b> Spice preparation • with roasted spices 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Taste:</b> strongly of roasted spices, lively chili piquancy and a hint of fresh mint <b>Use:</b> ideal for ragouts, soups, dip sauces, vegetarian dishes and couscous	
Art.-Nr. 201085	VP AT 470	♻️ 260 g	> 24	



<b>Orangen-Pfeffer</b> Würzmischung • grob 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Geschmack:</b> kräftig nach Pfeffer und Orange <b>Verwendung:</b> ideal zum Würzen von Geflügel, Fisch und Krustentieren sowie für Kurzgebratenes vom Wild	<b>Pepe all'arancio</b> Miscela aromatizzante • macinata grossa 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Sapore:</b> marcato di pepe e arancio <b>Uso:</b> ideale per aromatizzare pollame, pesce e crostacei, e per carne di selvaggina saltata in padella	<b>Poivre à l'orange</b> Mélange des condiments • à gros grains 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Goût :</b> saveur soutenue de poivre et d'orange <b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les volailles, les poissons, les crustacés et les petites pièces de gibier	<b>Orange pepper</b> Seasoning mix • coarse 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Taste:</b> strongly of pepper and orange <b>Use:</b> ideal for seasoning poultry, fish and shellfish, as well as quick fried game	
Art.-Nr. 207718	VP AT 1200	♻️ 770 g	> 24	



<b>Pizza</b> Gewürzmischung 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Geschmack:</b> kräftig nach Oregano und Basilikum, leicht nach Rosmarin und Thymian <b>Verwendung:</b> ideal für die mediterrane Küche, Suppen und Salate	<b>Pizza</b> Miscela di spezie 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Sapore:</b> intenso di origano e basilico, con un delicato sentore di rosmarino e timo <b>Uso:</b> ideale per la cucina mediterranea, zuppe e insalate	<b>Pizza</b> Mélange d'épices 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Goût :</b> fort d'origan et de basilic, léger de romarin et de thym <b>Utilisation :</b> idéal pour la cuisine méditerranéenne, les soupes et les salades	<b>Pizza</b> Spice mixture 🌱🌿🍷🍷🍷🍷 <b>Taste:</b> strongly of oregano and basil, with a hint of rosemary and thyme <b>Use:</b> ideal for Mediterranean cuisine, soups and salads	
Art.-Nr. 108861	VP AT 1200	♻️ 780 g	> 24	



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe  
 von Natur aus 🌱 glutenfreie, 🌿 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)

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

	<p><b>Pommes Frites</b> Gewürzsalz ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Geschmack:</b> dezert nach Paprika und Zwiebel, mit feiner Knoblauchnote <b>Verwendung:</b> ideal zum Würzen von frittierten und gebratenen Kartoffeln</p>	<p><b>Patatine fritte</b> Sale aromatico ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Sapore:</b> delicato di paprika e cipolla, con una fine nota di aglio <b>Uso:</b> ideale per insaporire patate fritte e arrosto</p>	<p><b>Pommes frites</b> Sel aromatique ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Goût :</b> discret de paprika et d'oignon, avec une note délicate d'ail <b>Utilisation :</b> idéal pour relever les pommes de terre frites et sautées</p>	<p><b>French fries</b> Seasoning salt ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Taste:</b> subtle of paprika and onion, with a fine touch of garlic <b>Use:</b> ideal for seasoning fried and roasted potatoes</p>	<p>Art.-Nr. 214143 VP AT 1200 1150 g &gt; 24</p>
	<p><b>Ras El Hanout</b> Gewürzzubereitung orientalischer Art ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Geschmack:</b> intensiv nach Muskat und Piment, fein nach Ingwer und Kardamom <b>Verwendung:</b> ideal für Ragouts, Suppen, Dip-Saucen, Vegetarisches und Couscous</p>	<p><b>Ras El Hanout</b> Preparato di spezie all'orientale ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di noce moscata e pimento, con una delicata nota di zenzero e cardamomo <b>Uso:</b> ideale per ragù, zuppe, salse fredde, piatti vegetariani e cuscus</p>	<p><b>Ras El Hanout</b> Préparation d'épices de style oriental ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Goût :</b> intensif de muscade et de piment, fin de gingembre et de cardamome <b>Utilisation :</b> idéal pour les ragoûts, les soupes, les sauces dip, les plats végétariens et le couscous</p>	<p><b>Ras El Hanout</b> Spice preparation Oriental style ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Taste:</b> intensively of nutmeg and allspice, delicately of ginger and cardamom <b>Use:</b> ideal for ragouts, soups, dip sauces, vegetarian dishes and couscous</p>	<p>Art.-Nr. 280016 VP AT 470 250 g &gt; 24</p>
	<p><b>Salat Italian Style</b> Würzmischung mit Bindung ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach Zwiebel, angenehm nach Tomate und Knoblauch <b>Verwendung:</b> ideal für Vinaigrettes, Dressings und Gazpacho <b>Dosierung:</b> 40-50 g/l</p>	<p><b>Aroma Insalata Stile Italiano</b> Miscela aromatizzante con emulsionante ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di cipolla, delicato di pomodoro e aglio <b>Uso:</b> ideale per vinaigrette, per condire le insalate e insaporire il gazpacho <b>Dosaggio:</b> 40-50 g/l</p>	<p><b>Salade à l'italienne</b> Mélange des condiments avec liant ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Goût :</b> fort d'oignon, agréable de tomate et d'ail <b>Utilisation :</b> idéal pour les vinaigrettes, les dressings et le gazpacho <b>Dosage :</b> 40-50 g/l</p>	<p><b>Salad Italian Style</b> Seasoning mix with thickening ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Taste:</b> strongly of onion, with a pleasant hint of tomato and garlic <b>Use:</b> ideal for vinaigrettes, dressings and gazpacho <b>Dosage:</b> 40-50 g/l</p>	<p>Art.-Nr. 195833 VP AT 1200 880 g &gt; 24</p>
	<p><b>Salat Universal</b> Würzmischung mit Bindung ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Geschmack:</b> intensiv nach Kräutern, mit leichter Zwiebelnote <b>Verwendung:</b> ideal für Vinaigrettes, Dressings und pikante Kaltschalen <b>Dosierung:</b> 40-50 g/l</p>	<p><b>Aroma Insalata Universale</b> Miscela aromatizzante con emulsionante ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di erbe aromatiche, con una leggera nota di cipolla <b>Uso:</b> ideale per vinaigrette, per condire l'insalata e le zuppe fredde piccanti <b>Dosaggio:</b> 40-50 g/l</p>	<p><b>Salade Universale</b> Mélange des condiments avec liant ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Goût :</b> intensif d'herbes, avec une légère note d'oignon <b>Utilisation :</b> idéal pour les vinaigrettes, les dressings et les veloutés froids <b>Dosage :</b> 40-50 g/l</p>	<p><b>Salad Universal</b> Seasoning mix with thickening ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Taste:</b> intensively of herbs, with a slight hint of onion <b>Use:</b> ideal for vinaigrettes, dressings and gazpacho <b>Dosage:</b> 40-50 g/l</p>	<p>Art.-Nr. 125941 VP AT 1200 900 g &gt; 24</p>
	<p><b>Schweins-Knuspri fein</b> Gewürzsalz ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach Kümmel und Knoblauch, fein nach Pfeffer und Paprika <b>Verwendung:</b> ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte</p>	<p><b>Maiale-croccantino delicato</b> Sale aromatico ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di cumino e aglio, con una delicata nota di pepe e paprika <b>Uso:</b> ideale per arrostiti di maiale, specialità al tegame e piatti a base di patate</p>	<p><b>Porc-croustillant fin</b> Sel aromatique ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Goût :</b> fort de carvi et d'ail, léger de poivre et de paprika <b>Utilisation :</b> idéal pour les rôtis de porc, les poêlées et les plats aux pommes de terre</p>	<p><b>Pork crispy fine</b> Seasoning salt ☹️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️ Ⓜ️</p> <p><b>Taste:</b> strongly of caraway and garlic, delicately of pepper and paprika <b>Use:</b> ideal for roast pork, pan and potato dishes</p>	<p>Art.-Nr. 108865 VP AT 1200 1000 g &gt; 24</p>

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging  $\bar{b}$  = 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  
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 naturellement ☹️ 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

<b>Schweins-Knuspri rustikal</b> Gewürzsalz      <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach Kümmel, Koriander und Knoblauch, mit feiner Kräuter-Note</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte</p>	<b>Maiale-croccantino rustico</b> Sale aromatico      <p><b>Sapore:</b> intenso di cumino, coriandolo e aglio, con una fine nota di erbe aromatiche</p> <p><b>Uso:</b> ideale per arrostiti di maiale, specialità al tegame e piatti a base di patate</p>	<b>Porc-croustillant rustique</b> Sel aromatique      <p><b>Goût :</b> fort de carvi, de coriandre et d'ail, avec une fine note d'herbes</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les rôtis de porc, les poêlées et les plats aux pommes de terre</p>	<b>Pork crispy rustic</b> Seasoning salt      <p><b>Taste:</b> strongly of caraway, coriander and garlic, with a delicate herby note</p> <p><b>Use:</b> ideal for roast pork, pan and potato dishes</p>	 
Art.-Nr. 108916	VP AT 1200	 880 g	> 24	

<b>Sesam-Salz Royal<sup>N</sup></b> mit Meersalz und Nori Alge     <p><b>Geschmack:</b> nussig nach geröstetem Sesam, angenehm nach Chili und Nori Alge</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Eier-, Gemüsegerichte, Salate, Fisch und Meeresfrüchte</p>	<b>Sale al sesamo Royal<sup>N</sup></b> con sale marino e alga Nori     <p><b>Sapore:</b> sentore di noce e di sesamo tostato, con una gradevole nota di peperoncino e alga Nori</p> <p><b>Uso:</b> ideale per piatti a base di uova e verdure, insalate, pesce e frutti di mare</p>	<b>Sel au sésame Royal<sup>N</sup></b> au sel de mer et algue Nori     <p><b>Goût :</b> de noix par le sésame grillé, agréable de chili et d'algue Nori</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les plats contenant des oeufs, des légumes, pour les salades, le poisson et les fruits de mer</p>	<b>Sesame Salt Royal<sup>N</sup></b> with sea salt and Nori seaweed     <p><b>Taste:</b> nutty taste of toasted sesame seeds with a pleasant note of chili and Nori seaweed</p> <p><b>Use:</b> ideal for egg and vegetable dishes, salads, fish and seafood</p>	 
Art.-Nr. 202163	VP AT 1200	 600 g	> 18	

<b>Shichimi Togarashi grob<sup>N</sup></b> Würzmischung     <p><b>Geschmack:</b> ausgewogene Chili-Schärfe, fruchtig nach Zitrus, nussig nach Sesam, würzig nach Nori Alge, prickelnde Säure von Szechuanpeffer</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Verfeinern von Würzsaucen, Sushi, Suppen, Nudeln, Ramen, Reisgerichten, Eierspeisen, für Fisch, Fleisch und Dip-Saucen</p>	<b>Shichimi Togarashi grosso<sup>N</sup></b> Miscela aromatizzante     <p><b>Sapore:</b> equilibratamente piccante di peperoncino, fruttato agli agrumi, di sesamo al sentore di noce, speziato alghe nori, l'acidità pungente del pepe di Sichuan</p> <p><b>Uso:</b> ideale per perfezionare salse piccanti, sushi, zuppe, pasta, ramen, piatti a base di riso, piatti a base di uova, per pesce, carne e salse dip</p>	<b>Shichimi Togarashi gros<sup>N</sup></b> Mélange des condiments     <p><b>Goût :</b> saveur pimentée équilibrée, arôme fruité du citron, goût de noix grâce au sésame, saveur marine d'algue nori, acidité pétillante du poivre du Sichuan</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour agrémenter les sauces épicées, les sushis, les pâtes, les ramen, les plats à base de riz, les plats à base d'oeufs, le poisson, la viande et les sauces dip</p>	<b>Shichimi Togarashi coarse<sup>N</sup></b> Seasoning mix     <p><b>Taste:</b> gentle balance of chili heat, zesty fruit flavor, nutty sesame, aromatic nori seaweed, sharp acidity of Szechuan pepper</p> <p><b>Use:</b> ideal for enhancing savory sauces, sushi, soups, noodles, Ramen, rice-based dishes, egg dishes, for fish, meat and dips</p>	 
Art.-Nr. 265321	VP AT 470	 200 g	> 18	

<b>Spare Ribs<sup>A, F</sup></b> Gewürzsalz     <p><b>Geschmack:</b> intensiv nach Pfeffer, Knoblauch und Koriander, mit süßer Rauch-Note</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Marinieren und Grillen von Fleisch, für Dip-Saucen und Kartoffelgerichte</p>	<b>Costine<sup>A, F</sup></b> Sale aromatico     <p><b>Sapore:</b> intenso di pepe, aglio e coriandolo, con una dolce nota di affumicato</p> <p><b>Uso:</b> ideale per marinare e grigliare la carne, per salse e piatte a base di patate</p>	<b>Spare ribs<sup>A, F</sup></b> Sel aromatique     <p><b>Goût :</b> intensif de poivre, d'ail et de coriandre, avec une note douce de fumée</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour mariner et griller la viande, pour les sauces dip et les plats aux pommes de terre</p>	<b>Spare ribs<sup>A, F</sup></b> Seasoning salt     <p><b>Taste:</b> intense pepper, garlic and coriander flavor, with a sweet smoky note</p> <p><b>Use:</b> ideal for marinating and grilling meat, dipping sauces and potato dishes</p>	 
Art.-Nr. 164754	VP AT 1200	 1050 g	> 24	

<b>Speck</b> Würzmischung     <p><b>Geschmack:</b> intensiv nach geräucherterem Speck</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zu allen Gerichten, bei denen Speckgeschmack erwünscht ist</p>	<b>Gusto Speck</b> Miscela aromatizzante     <p><b>Sapore:</b> intenso di speck affumicato</p> <p><b>Uso:</b> ideale per tutti i piatti a cui si vuole dare un sapore affumicato</p>	<b>Lard</b> Mélange des condiments     <p><b>Goût :</b> intensif de lard fumé</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour tous les plats où un goût de lard est souhaité</p>	<b>Bacon</b> Seasoning mix     <p><b>Taste:</b> intensely of smoked bacon</p> <p><b>Use:</b> ideal for dishes where a bacon flavor is desired</p>	 
Art.-Nr. 111441	VP AT 1200	 800 g	> 24	

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe  
 von Natur aus  glutenfreie,  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)

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

		<p><b>Steak</b> Gewürzsalz (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch, mit feiner Kräuternote</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Kurzbraten diverser Fleischsorten</p>	<p><b>Steak</b> Sale aromatico (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di pepe, cipolla e aglio, con una delicata nota di erbe aromatiche</p> <p><b>Usò:</b> ideale per scottare carni di diverso tipo</p>	<p><b>Steak</b> Sel aromatique (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Goût:</b> fort de poivre, d'oignon et d'ail, avec une fine note d'herbes</p> <p><b>Utilisation:</b> idéal pour sauter diverses sortes de viandes</p>	<p><b>Steak</b> Seasoning salt (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Taste:</b> strongly of pepper, onion and garlic, with a delicate herby note</p> <p><b>Use:</b> ideal for stir-frying of various meats</p>
		<p><b>Steak-Pfeffer</b> Würzmischung • grob (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach Pfeffer, Paprika und Zwiebel, fein nach Tomate und Vanille</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Vollenden von Steaks und Carpaccios, auch für Vegetarisches</p>	<p><b>Pepe per bistecche</b> Miscela aromatizzante • macinata grossa (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di pepe, paprica e cipolla, con una fine nota di pomodoro e vaniglia</p> <p><b>Usò:</b> ideale per completare bistecche e carpaccio, anche per piatti vegetariani</p>	<p><b>Poivre pour steak</b> Mélange des condiments • à gros grains (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Goût:</b> fort de poivre, de paprika et d'oignon, fin de tomate et de vanille</p> <p><b>Utilisation:</b> idéal pour relever les steaks et les carpaccios, également pour les plats végétariens</p>	<p><b>Steak pepper</b> Seasoning mix • coarse (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Taste:</b> strongly of pepper, paprika and onion, delicately of tomato and vanilla</p> <p><b>Use:</b> ideal for rounding off steaks and carpaccio, as well as for vegetarian dishes</p>
		<p><b>Tandoori</b> Gewürzzubereitung indischer Art (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig-scharf nach Paprika und Chili, authentisch nach geröstetem Koriander, Curcuma und Kreuzkümmel</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Tandoori Chicken, kreative Grillküche sowie vegetarische Gerichte</p>	<p><b>Tandoori</b> Preparato di spezie all'indiana (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Sapore:</b> fruttato e piccante di paprica e peperoncino, con una nota autentica di coriandolo tostato, curcuma e cumino romano</p> <p><b>Usò:</b> ideale per il pollo tandoori, piatti alla griglia creativi e piatti vegetariani</p>	<p><b>Tandoori</b> Préparation d'épices à l'indienne (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Goût:</b> goût fruité relevé de paprika et de piment, goût authentique de coriandre torréfiée, de curcuma et de cumin romain</p> <p><b>Utilisation:</b> idéal pour le poulet tandoori, les mets créatifs cuits au grill et les plats végétariens</p>	<p><b>Tandoori</b> Spice preparation Indian style (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Taste:</b> spicy paprika and bell peppers, authentic roasted coriander, turmeric and cumin</p> <p><b>Use:</b> ideal for tandoori chicken, your own grilled creations as well as vegetarian dishes</p>
		<p><b>Thai Style</b> Seven Spices Gewürzzubereitung (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch, frisch nach Ingwer und Zitronengras</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Wok-Gerichte, Saucen, Suppen und Salate</p>	<p><b>Thai Style</b> Seven Spices preparato di spezie (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di peperoncino, coriandolo, cumino romano e aglio, con una fresca nota di zenzero e citronella</p> <p><b>Usò:</b> ideale per piatti cotti nel Wok, salse, zuppe e insalate</p>	<p><b>Thai Style</b> Préparation d'épices Seven Spices (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Goût:</b> fort de chili, de coriandre, de cumin et d'ail, frais de gingembre et de citronnelle</p> <p><b>Utilisation:</b> idéal pour les woks, les sauces, les soupes et les salades</p>	<p><b>Thai Style</b> Seven Spices spice preparation (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Taste:</b> strongly of chili, coriander, cumin and garlic with a fresh note of ginger and lemon grass</p> <p><b>Use:</b> ideal for wok dishes, sauces, soups and salads</p>
		<p><b>Tomaten</b> Gewürzsalz (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Geschmack:</b> intensiv nach Basilikum und Oregano, fruchtig nach Tomate</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zu allen Gerichten, bei denen Tomatengeschmack erwünscht ist</p>	<p><b>Condipomodoro</b> Sale aromatico (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Sapore:</b> intenso di basilico e origano, fruttato di pomodoro</p> <p><b>Usò:</b> ideale per tutti i piatti a cui si vuole dare un sapore di pomodoro</p>	<p><b>Tomate</b> Sel aromatique (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Goût:</b> intensif de basilic et d'origan, fruité de tomate</p> <p><b>Utilisation:</b> idéal pour tous les plats où un goût de tomate est souhaité</p>	<p><b>Tomatoes</b> Seasoning salt (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene)</p> <p><b>Taste:</b> intensely of basil and oregano, fruit of tomato</p> <p><b>Use:</b> ideal for dishes where a tomato flavor is desired</p>

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe  
von Natur aus (Glutenfrei, Lactosefrei, Vegan, ohne Palmfett, ohne Allergene) / ingredienti naturalmente (senza glutine, senza lattosio, ingredienti vegani)  
Ⓞ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), Ⓞ 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

<b>Tzatziki</b> Würzmischung ☺☹☹☹☹☹ <b>Geschmack:</b> intensiv nach Zwiebel und Knoblauch, mit dezenter Kräuternote <b>Verwendung:</b> ideal für Aufstriche, Dressings und Dip-Saucen	<b>Tzatziki</b> Miscela aromatizzante ☺☹☹☹☹☹ <b>Sapore:</b> intenso di cipolla e aglio, con una delicata nota di erbe aromatiche <b>Uso:</b> ideale da spalmare sul pane, per condire le insalate e per salse	<b>Tzatziki</b> Mélange des condiments ☺☹☹☹☹☹ <b>Goût:</b> intensif d'oignon et d'ail, avec une note d'herbes discrète <b>Utilisation:</b> idéal pour les pâtes à tartiner, pour les dressings et les sauces dip	<b>Tzatziki</b> Seasoning mix ☺☹☹☹☹☹ <b>Taste:</b> intense onion and garlic flavor, with a subtle hint of herbs <b>Use:</b> ideal for spreads, dressings and dipping sauces	 
Art.-Nr. 195837	VP AT 470	♻️ 300 g	> 24	

<b>Umami Style</b> Würzmischung mit Miso ☺☹☹☹☹☹ <b>Geschmack:</b> herzhaft, intensiver Umamigeschmack mit feiner und authentischer Misonote <b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen von pikanten Speisen	<b>Umami Style</b> Miscela aromatizzante con Miso ☺☹☹☹☹☹ <b>Sapore:</b> Sapore saporito e intenso di umami con note di Miso delicate e autentiche <b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire pietanze piccanti	<b>Umami Style</b> Mélange d'épices avec miso ☺☹☹☹☹☹ <b>Goût:</b> Goût umami savoureux et intense, touche miso délicate et authentique <b>Utilisation:</b> idéale pour assaisonner les plats saucés et leur apporter une touche finale	<b>Umami Style</b> Mixed seasoning with miso ☺☹☹☹☹☹ <b>Taste:</b> Savory, intense umami flavor with a fine and authentic miso aroma <b>Use:</b> ideal for seasoning to taste and as a finish to spicy dishes	 
Art.-Nr. 287739	VP AT 470	♻️ 350 g	> 18	

<b>Wild Klassik</b> Gewürzzubereitung ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Geschmack:</b> intensiv nach Majoran und Thymian, mit feiner Wacholdernote <b>Verwendung:</b> ideal zum Marinieren und Würzen von Wild und Wildgeflügel, für kräftige Schmorgerichte	<b>Selvaggina classica</b> Preparato di spezie ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Sapore:</b> intenso di maggiorana e timo, con una fine nota di ginepro <b>Uso:</b> ideale per marinare e insaporire selvaggina e volatili selvatici, per stufati	<b>Gibier classique</b> Préparation d'épices ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Goût:</b> intensif de marjolaine et de thym, avec une fine note de genièvre <b>Utilisation:</b> idéal pour faire mariner et parfumer le gibier et le gibier à plumes, pour les plats mijotés relevés	<b>Game classic</b> Spice preparation ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Taste:</b> intense marjoram and thyme flavor, with a fine juniper note <b>Use:</b> ideal for marinating and seasoning game and game poultry, for strong braised dishes	 
Art.-Nr. 202105	VP AT 1200	♻️ 480 g	> 24	

<b>Würz-Blüten-Mix</b> Kräuter-/Blütenmischung ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Geschmack:</b> herb-blumig, mit dezenter Minznote <b>Verwendung:</b> ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten und für Tees	<b>Mix fiori-aromi</b> Miscela di erbe e fiori ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Sapore:</b> sentore di fiori gradevolmente asprigno, con una delicata nota di menta <b>Uso:</b> ideale per guarnire piatti piccanti e per tè	<b>Composition de fleurs épicées</b> Mélange d'herbes et fleurs ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Goût:</b> âpre-fruité, avec une discrète note de menthe <b>Utilisation:</b> idéal pour décorer les plats piquants et pour les thés	<b>Spice blossom mix</b> Herb and blossom mixture ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Taste:</b> tangy and floral with a subtle mint note <b>Use:</b> ideal for decorating spicy dishes and for teas	 
Art.-Nr. 269342	VP AT 470	♻️ 30 g	> 24	

<b>Zitronen-Pfeffer</b> Würzmischung • grob ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Geschmack:</b> kräftig nach Pfeffer und Zitrone <b>Verwendung:</b> ideal für Rind, Wild, Vegetarisches, Fisch und Meeresfrüchte	<b>Pepe al limone</b> Miscela aromatizzante • macinata grossa ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Sapore:</b> marcato di pepe e limone <b>Uso:</b> ideale per carne di manzo, selvaggina, piatti vegetariani, pesce e frutti di mare	<b>Poivre au citron</b> Mélange des condiments • à gros grains ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Goût:</b> Saveur soutenue de poivre et de citron <b>Utilisation:</b> idéal pour assaisonner le bœuf, le gibier, les plats végétariens, les poissons et les fruits de mer	<b>Lemon pepper</b> Seasoning mix • coarse ☺☹☹☹☹☹☹ <b>Taste:</b> strongly of pepper and lemon <b>Use:</b> ideal for beef, game, vegetarian dishes, fish and seafood	 
Art.-Nr. 213013	VP AT 1200	♻️ 750 g	> 24	

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigilliaroma, coffret-fort d'arômes, aroma safe  
 von Natur aus ☺ glutenfrei, ☹ lactosefrei Zutaten; ☹ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ☺ senza glutine, ☹ senza lattosio; ☹ ingredienti vegani  
 ingredienti naturalmente ☹ dépourvus de gluten, ☹ dépourvus de lactose; ☹ ingrédients végétariens 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)

# BOUILLONS | BRODI BOUILLONS | STOCKS

		<b>Fleisch-Bouillon mit Ursalz</b> ohne sichtbare Bestandteile Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Brodo di carne con sale rosa</b> senza componenti visibili Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Bouillon de viande avec sel rose</b> sans morceaux visibles Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Meat broth with pink salt</b> without visible components Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ
		<b>Geschmack:</b> klassischer, typischer Fleischgeschmack <b>Verwendung:</b> als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Ragouts und Fleischgerichten <b>Dosierung:</b> 24 g/l (für 50 / 625 Liter)	<b>Sapore:</b> classico, con il tipico gusto di carne <b>Uso:</b> come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, ragù e piatti a base di carne <b>Dosaggio:</b> 24 g/l (per 50 / 625 litri)	<b>Goût:</b> classique, goût typique de la viande <b>Utilisation:</b> à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, ragouts et plats à base de viande <b>Dosage:</b> 24 g/l (pour 50 / 625 litres)	<b>Taste:</b> classic, typical meat flavor <b>Use:</b> the traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, ragouts and meat dishes <b>Dosage:</b> 24 g/l (for 50 / 625 liters)
		<b>Hühner-Bouillon</b> ohne sichtbare Bestandteile Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Brodo di pollo</b> senza componenti visibili Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Bouillon de poulet</b> sans morceaux visibles Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Chicken broth</b> without visible components Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ
		<b>Geschmack:</b> klassischer, typischer Hühnergeschmack <b>Verwendung:</b> als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, diversen Suppen, Eintöpfen sowie Ragouts <b>Dosierung:</b> 22 g/l (für 45 / 136 / 454 Liter)	<b>Sapore:</b> classico, con il tipico gusto di pollo <b>Uso:</b> come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, zuppe varie, minestrone e spezzatini <b>Dosaggio:</b> 22 g/l (per 50 / 136 / 454 litri)	<b>Goût:</b> classique, goût typique du poulet <b>Utilisation:</b> à utiliser comme bouillon et pour relever, assaisonner et agrémenter sauces, potages, potées et ragouts <b>Dosage:</b> 22 g/l (pour 50 / 136 / 454 litres)	<b>Taste:</b> classic, typical chicken flavor <b>Use:</b> a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, various soups, stews and ragouts <b>Dosage:</b> 22 g/l (for 50 / 136 / 454 liters)
		<b>Rinder-Bouillon kräftig</b> ohne sichtbare Bestandteile Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Brodo di manzo saporito</b> senza componenti visibili Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Bouillon de bœuf relevé</b> sans morceaux visibles Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Beef broth strong</b> without visible components Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ
		<b>Geschmack:</b> klassischer, typischer Rindfleischgeschmack <b>Verwendung:</b> als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Gulasch und Rindfleischgerichten <b>Dosierung:</b> 22 g/l (für 50 / 173 / 454 Liter)	<b>Sapore:</b> classico, con il tipico gusto di carne di manzo <b>Uso:</b> come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, gulasch e piatti a base di carne di manzo <b>Dosaggio:</b> 22 g/l (per 50 / 173 / 454 litri)	<b>Goût:</b> classique, goût typique de la viande de bœuf <b>Utilisation:</b> 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 <b>Dosage:</b> 22 g/l (pour 50 / 173 / 454 litres)	<b>Taste:</b> classic, typical beef flavor <b>Use:</b> as a traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, goulash and beef dishes <b>Dosage:</b> 22 g/l (for 50 / 173 / 454 liters)
		<b>Veggie-Bouillon mit Ursalz</b> pflanzlich Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Brodo vegetale con sale rosa</b> vegetale Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Bouillon végétarien avec sel rose</b> végétal Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Veggie broth with pink salt</b> herbal Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ
		<b>Geschmack:</b> kräftig, ausgewogene Mischung aus Gemüse und Muskatblüte <b>Verwendung:</b> als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen und Saucen; als Basis-Fond sowie als Streuwürze <b>Dosierung:</b> 24 g/l (für 50 / 625 Liter)	<b>Sapore:</b> intenso, miscela equilibrata di verdure e macis <b>Uso:</b> come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe e salse; come fondo di base nonché come insaporitore <b>Dosaggio:</b> 24 g/l (per 50 / 625 litri)	<b>Goût:</b> forte, mélange équilibré de légumes et de macis <b>Utilisation:</b> à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter potages et sauces; sert aussi de fond de base et d'assaisonnement à saupoudrer <b>Dosage:</b> 24 g/l (pour 50 / 625 litres)	<b>Taste:</b> strong, balanced blend of vegetables and mace <b>Use:</b> as a bouillon, for seasoning and refining soups and sauces; as a base stock and as a condiment <b>Dosage:</b> 24 g/l (for 50 / 625 liters)
		<b>Vital-Gemüse-Bouillon F, L</b> pflanzlich Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Brodo Vital di verdura F, L</b> vegetale Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Bouillon de légumes Vital F, L</b> végétal Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ	<b>Vital vegetable broth F, L</b> herbal Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓟ
		<b>Geschmack:</b> fein nach Gemüse, mit dezenter Kräuternote <b>Verwendung:</b> als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Gemüse und allen vegetarischen Gerichten <b>Dosierung:</b> 22 g/l (für 54 / 191 / 454 Liter)	<b>Sapore:</b> fine sentore di verdura, con una delicata nota di erbe aromatiche <b>Uso:</b> come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, verdure e qualsiasi piatto vegetariano <b>Dosaggio:</b> 22 g/l (per 54 / 191 / 454 litri)	<b>Goût:</b> fin de légumes, avec une discrète note d'herbes <b>Utilisation:</b> à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter sauces, légumes et plats végétariens <b>Dosage:</b> 22 g/l (pour 54 / 191 / 454 litres)	<b>Taste:</b> delicate hint of vegetables, with a subtle herby note <b>Use:</b> a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, vegetables and all vegetarian dishes <b>Dosage:</b> 22 g/l (for 54 / 191 / 454 liters)

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket MB = Multi-Box

von Natur aus Ⓢ glutenfrei, Ⓢ lactosefreie Zutaten; Ⓢ vegane Zutaten ingredienti naturalmente Ⓢ senza glutine, Ⓢ senza lattosio; Ⓢ ingredienti vegani

Ⓢ ingredienti naturalmente Ⓢ naturalmente Ⓢ 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# GROSSGEBINDE BOUILLONS | GRANDI CONTENITORI BRODI GRANDS CONTENEURS BOUILLONS | LARGE CONTAINERS STOCKS

<b>Fleisch-Bouillon mit Ursalz</b> ohne sichtbare Bestandteile Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Geschmack:</b> klassischer, typischer Fleischgeschmack <b>Verwendung:</b> die traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Ragouts und Fleischgerichten <b>Dosierung:</b> 24 g/l (für 625 Liter)	<b>Brodo di carne con sale rosa</b> senza componenti visibili Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Sapore:</b> classico, con il tipico gusto di carne <b>Uso:</b> come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, ragù e piatti a base di carne <b>Dosaggio:</b> 24 g/l (per 625 litri)	<b>Bouillon de viande avec sel rose</b> sans morceaux visibles Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Goût :</b> classique, goût typique de la viande <b>Utilisation :</b> 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 <b>Dosage :</b> 24 g/l (pour 625 litres)	<b>Meat broth with pink salt</b> without visible components Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Taste:</b> classic, typical meat flavor <b>Use:</b> the traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, ragouts and meat dishes <b>Dosage:</b> 24 g/l (for 625 liters)
Art.-Nr. 281126	VP E	♻️ 15 kg	> 18



<b>Hühner-Bouillon</b> ohne sichtbare Bestandteile Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Geschmack:</b> klassischer, typischer Hühnergeschmack <b>Verwendung:</b> als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, diversen Suppen, Eintöpfen sowie Ragouts <b>Dosierung:</b> 22 g/l (für 136 / 454 Liter)	<b>Brodo di pollo</b> senza componenti visibili Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Sapore:</b> classico, con il tipico gusto di pollo <b>Uso:</b> come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, zuppe varie, minestrone e spezzatini <b>Dosaggio:</b> 22 g/l (per 136 / 454 litri)	<b>Bouillon de poulet</b> sans morceaux visibles Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Goût :</b> classique, goût typique du poulet <b>Utilisation :</b> à utiliser comme bouillon et pour relever, assaisonner et agrémenter sauces, potages, potées et ragoûts <b>Dosage :</b> 22 g/l (pour 136 / 454 litres)	<b>Chicken broth</b> without visible components Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Taste:</b> classic, typical chicken flavor <b>Use:</b> a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, various soups, stews and ragouts <b>Dosage:</b> 22 g/l (for 136 / 454 liters)
Art.-Nr. 176335	VP MB 7900	♻️ 3 kg	> 18
Art.-Nr. 211024	VP E	♻️ 10 kg	> 18



<b>Rinder-Bouillon kräftig</b> ohne sichtbare Bestandteile Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Geschmack:</b> klassischer, typischer Rindfleischgeschmack <b>Verwendung:</b> als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Gulasch und Rindfleischgerichten <b>Dosierung:</b> 22 g/l (für 173 / 454 Liter)	<b>Brodo di manzo saporito</b> senza componenti visibili Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Sapore:</b> classico, con il tipico gusto di carne di manzo <b>Uso:</b> come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, gulasch e piatti a base di carne di manzo <b>Dosaggio:</b> 22 g/l (per 173 / 454 litri)	<b>Bouillon de bœuf relevé</b> sans morceaux visibles Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Goût :</b> classique, goût typique de la viande de bœuf <b>Utilisation :</b> 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 <b>Dosage :</b> 22 g/l (pour 173 / 454 litres)	<b>Beef broth strong</b> without visible components Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Taste:</b> classic, typical beef flavor <b>Use:</b> as a traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, goulash and beef dishes <b>Dosage:</b> 22 g/l (for 173 / 454 liters)
Art.-Nr. 154783	VP MB 7900	♻️ 3,8 kg	> 18
Art.-Nr. 211021	VP E	♻️ 10 kg	> 18



<b>Veggie-Bouillon mit Ursalz</b> pflanzlich Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Geschmack:</b> kräftig, ausgewogene Mischung aus Gemüse und Muskatblüte <b>Verwendung:</b> als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen und Saucen; als Basis-Fond sowie als Streuwürze <b>Dosierung:</b> 24 g/l (für 625 Liter)	<b>Brodo vegetale con sale rosa</b> vegetale Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Sapore:</b> intenso, miscela equilibrata di verdure e macis <b>Uso:</b> come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe e salse; come fondo di base nonché come insaporitore <b>Dosaggio:</b> 24 g/l (per 625 litri)	<b>Bouillon végétarien avec sel rose</b> végétal Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Goût :</b> forte, mélange équilibré de légumes et de macis <b>Utilisation :</b> à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter potages et sauces; sert aussi de fond de base et d'assaisonnement à saupoudrer <b>Dosage :</b> 24 g/l (pour 625 litres)	<b>Veggie broth with pink salt</b> herbal Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Taste:</b> strong, balanced blend of vegetables and mace <b>Use:</b> as a bouillon, for seasoning and refining soups and sauces; as a base stock and as a condiment <b>Dosage:</b> 24 g/l (for 625 liters)
Art.-Nr. 281117	VP E	♻️ 15 kg	> 18



<b>Vital-Gemüse-Bouillon F, L</b> pflanzlich Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Geschmack:</b> fein nach Gemüse, mit dezenter Kräuternote <b>Verwendung:</b> als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Gemüse und allen vegetarischen Gerichten <b>Dosierung:</b> 22 g/l (für 191 / 454 Liter)	<b>Brodo Vital di verdura F, L</b> vegetale Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Sapore:</b> fine sentore di verdura, con una delicata nota di erbe aromatiche <b>Uso:</b> come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, verdure e qualsiasi piatto vegetariano <b>Dosaggio:</b> 22 g/l (per 191 / 454 litri)	<b>Bouillon de légumes Vital F, L</b> végétal Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Goût :</b> fin de légumes, avec une discrète note d'herbes <b>Utilisation :</b> à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter sauces, légumes et plats végétariens <b>Dosage :</b> 22 g/l (pour 191 / 454 litres)	<b>Vital vegetable broth F, L</b> herbal Ⓢ Ⓜ Ⓟ Ⓠ <b>Taste:</b> delicate hint of vegetables, with a subtle herby note <b>Use:</b> a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, vegetables and all vegetarian dishes <b>Dosage:</b> 22 g/l (for 191 / 454 liters)
Art.-Nr. 154786	VP MB 7900	♻️ 4,2 kg	> 18
Art.-Nr. 211023	VP E	♻️ 10 kg	> 18



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket MB = Multi-Box  
 von Natur aus Ⓢ glutenfreie, Ⓜ lactosefreie Zutaten; Ⓟ vegane Zutaten ingrédients naturellement Ⓠ 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)



### Berry Sun

Zubereitung mit natürlichem Aroma  
 ☉ ☎ ☍ ☏ ☐

Erfrischend natürlicher Waldbeergeschmack, mit intensiver Farbgebung.

**Verwendung:** ideal für kalte Süßspeisen, Frucht- und Salatzubereitungen sowie zum Finishen, Dekorieren und Abschmecken

Art.-Nr. 233180

### Berry Sun

Preparato con aroma naturale  
 ☉ ☎ ☍ ☏ ☐

Il gusto naturale e rinfrescante dei frutti di bosco, con un'intensa colorazione.

**Usò:** ideale per dolci freddi, creazioni a base di frutta e insalata e per rifinire, guarnire e insaporire

VP AT 470

### Berry Sun

Préparation à l'arôme naturel  
 ☉ ☎ ☍ ☏ ☐

Goût 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

♻ 300 g

### Berry Sun

Preparation with natural flavoring  
 ☉ ☎ ☍ ☏ ☐

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

> 24



### Orangia Sun

Zubereitung mit natürlichem Orangearoma  
 ☉ ☎ ☍ ☏ ☐

Intensiv und frisch im Geschmack, mit natürlichen Zutaten.

**Verwendung:** ideal für Süßspeisen sowie zu Wild-, Fleischgerichten und Rotkraut

Art.-Nr. 108888

### Orangia Sun

Preparato con aroma naturale di arancia  
 ☉ ☎ ☍ ☏ ☐

Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali.

**Usò:** ideale per ricette dolci, piatti di selvaggina e di carne e per il cavolo rosso

VP AT 470

### Orangia Sun

Préparation à l'arôme naturel d'orange  
 ☉ ☎ ☍ ☏ ☐

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

♻ 300 g

### Orangia Sun

Preparation with natural orange flavoring  
 ☉ ☎ ☍ ☏ ☐

Intense and fresh taste, with natural ingredients.

**Use:** ideal for desserts, as well as with game and meat dishes, for red cabbage

> 18

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe G = Glas, vasetto, verre, glass K = Karton, Cartone, Carton

von Natur aus ☉ glutenfrei, ☎ lactosefreie Zutaten; ☍ vegane Zutaten ingrédients naturellement ☐ 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

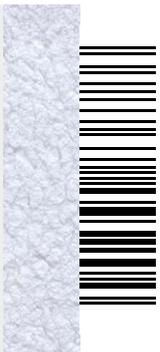
☐ ohne Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# SÜSSE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ DOLCI SPÉCIALITÉS SUCRÉES | SWEET SPECIALITIES

<b>Zitronia Sun</b> Zubereitung mit natürlichem Zitronenöl ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Zitronia Sun</b> Preparato con olio di limone naturale ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Zitronia Sun</b> Préparation à l'essence naturelle de citron ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Zitronia Sun</b> Preparation with natural lemon oil ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅	
Intensiv und frisch im Geschmack, mit natürlichen Zutaten. <b>Verwendung:</b> ideal für Süßspeisen sowie Fisch		Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali. <b>Usò:</b> ideale per le ricette dolci e per il pesce		Goût frais et intense, aux ingrédients naturels. <b>Utilisation :</b> idéale pour les desserts et le poisson		Intense and fresh taste, with natural ingredients. <b>Use:</b> ideal for sweet dishes and fish	
Art.-Nr.	108901	VP	AT 470		300 g	>	18



<b>Backpulver aus Weinstein</b> ohne zugesetztes Phosphat ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Lievito in polvere di tartaro di vino</b> senza fosfati aggiunti ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Levure de tartre</b> sans phosphate ajouté ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Cream of tartar baking powder</b> without added phosphate ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅	
Frei von Phosphat, für lockerluftige Backwaren. <b>Verwendung:</b> ideal für Backwaren aller Art		Senza fosfati, per prodotti da forno soffici e leggeri. <b>Usò:</b> ideale per prodotti da forno di tutti i tipi		Sans phosphate, pour des pâtisseries légères. <b>Utilisation :</b> idéale pour toutes sortes de pâtisseries		Phosphate-free, for light and airy baked goods. <b>Use:</b> ideal for all types of baked products	
Art.-Nr.	157177	VP	AT 470		420 g	>	18



<b>Dekor-Früchte-Mix</b> mit Blüten ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Mix di frutti per decorazioni</b> con petali ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Pétales de fruits décoratives</b> avec fleurs ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Decor fruit mix</b> with edible blossoms ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅	
Süß-säuerliche Dekorwürzung, in einer ausgewogenen Mischung aus Früchten und Blüten. <b>Verwendung:</b> ideal zum Dekorieren und Verfeinern von Süßspeisen		Decorazione agrodolce, in una miscela equilibrata di frutti e fiori. <b>Usò:</b> ideale per decorare e rifinire ricette dolci		Mélange décoratif équilibré de fruits et de fleurs à la saveur à la fois douce et acide. <b>Utilisation :</b> idéal pour décorer et agrémenter les desserts		Sweet and sour decorative seasoning with a balanced mix of fruits and blossoms. <b>Use:</b> ideal for decorating and embellishing sweet dishes	
Art.-Nr.	269339	VP	AT 470		50 g	>	18



<b>Dessert-Streuzucker <sup>A</sup></b> Zubereitung ☉ ☽ ☿		<b>Zucchero a velo per dessert <sup>A</sup></b> Preparato ☉ ☽		<b>Sucre en poudre pour desserts <sup>A</sup></b> Préparation ☉ ☽		<b>Dessert caster sugar <sup>A</sup></b> Preparation ☉ ☽	
Angenehm-süß im Geschmack, mit dezenter Nelken- und Vanille-Note. <b>Verwendung:</b> ideal zum Anzuckern von warmen Süßspeisen		Dal gusto gradevole e dolce, con una delicata nota di chiodi di garofano e vaniglia. <b>Usò:</b> 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. <b>Utilisation :</b> idéal pour saupoudrer de sucre les desserts chauds		Pleasantly sweet in taste, with a subtle hint of clove and vanilla. <b>Use:</b> ideal for sprinkling sugar onto hot desserts	
Art.-Nr.	271155	VP	AT 1200		750 g	>	18



<b>Glühwein/Äpfelstrudel</b> Aroma-Zubereitung ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Vin brulé/Strudel di mele</b> Preparato di aromi ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Vin chaud/Strudel aux pommes</b> Préparation d'arômes ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅		<b>Mulled wine/Apple pie</b> Flavoring preparation ☉ ☼ ☽ ☿ ♁ ♃ ♅	
Aromatisch im Geschmack, in einer ausgewogenen Mischung aus Orange, Zitrone, Vanille und Nelke. <b>Verwendung:</b> ideal für Glühwein und Punschvariationen sowie zum Würzen von Süßspeisen und Verfeinern von Rotkraut <b>Dosierung:</b> 1 Kaffeelöffel auf ¼ l Wein für 51 Liter		Dal gusto aromatico, in una miscela equilibrata di arancia, limone, vaniglia e chiodi di garofano. <b>Usò:</b> ideale per vin brulé e varianti di ponce, nonché per insaporire ricette dolci e rifinire il cavolo rosso <b>Dosaggio:</b> 1 cucchiaino in ¼ l di vino sufficiente per ottenere 51 litri		Goût aromatique, mélange équilibré d'orange, de citron, de vanille et de clou de girofle. <b>Utilisation :</b> idéal pour le vin chaud et les variations de punch, ainsi que pour relever les desserts et agrémenter le chou rouge <b>Dosage :</b> 1 cuillère à café pour ¼ l de vin convient pour 51 litre		Aromatic in taste, with a balanced blend of orange, lemon, vanilla and clove. <b>Use:</b> ideal for use in punch-type drinks, also for seasoning desserts and, e.g. red cabbage <b>Dosage:</b> 1 coffee spoon to ¼ l wine for 51 litres	
Art.-Nr.	108850	VP	AT 1200		1030 g	>	24



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe  
 von Natur aus ☉ glutenfreie, ☽ 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)

# SÜSSE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ DOLCI SPÉCIALITÉS SUCRÉES | SWEET SPECIALITIES

	<p><b>Lebkuchen</b> Gewürzmischung </p> <p>Aromatisch im Geschmack, in einer ausgewogenen Mischung aus Zimt, Nelke, Anis und Muskat.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für alle Arten von Lebkuchen, Fruchtbrot, Strudel und diversem Gebäck</p>	<p><b>Panpepato</b> Miscela di spezie </p> <p>Dal gusto aromatico, in una miscela equilibrata di cannella, chiodi di garofano, anice e noce moscata.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per tutti i tipi di panpepato, pane alla frutta, strudel e vari prodotti da forno</p>	<p><b>Pain d'épice</b> Mélange d'épices </p> <p>Goût aromatique, mélange équilibré de cannelle, de clou de girofle, d'anis et de noix de muscade.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour tous les types de pains d'épices, les pains aux fruits, et le strudel et pour diverses pâtisseries</p>	<p><b>Gingerbread</b> Spice mixture </p> <p>Aromatic in taste, based on a balanced mixture of cinnamon, clove, aniseed and nutmeg.</p> <p><b>Use:</b> ideal for all kinds of gingerbread, fruit cakes, strudel and various pastries</p>
	<p><b>Vanille Gourmet</b> Schoten</p> <p>Zart duftend im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für süße und pikante Speisen</p>	<p><b>Vaniglia Gourmet</b> intera</p> <p>Dal gusto delicatamente profumato, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per piatti dolci e piccanti</p>	<p><b>Vanille Gourmet</b> gousses</p> <p>Parfum doux, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les plats sucrés et épicés</p>	<p><b>Vanilla Gourmet</b> pods</p> <p>Delicate fragrance in terms of taste, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for sweet and savory dishes</p>
	<p><b>Vanille-Mix</b> gemahlen</p> <p>Zart duftend im Geschmack.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für süße und pikante Speisen</p>	<p><b>Vaniglia-Mix</b> in polvere</p> <p>Dal gusto delicatamente profumato.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per piatti dolci e piccanti</p>	<p><b>Vanille-Mix</b> en poudre</p> <p>Parfum doux.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les plats sucrés et épicés</p>	<p><b>Vanilla-Mix</b> ground</p> <p>Delicate fragrance in terms of taste</p> <p><b>Use:</b> ideal for sweet and savory dishes</p>
	<p><b>Vanille zuckersüß</b> Zucker mit Vanilleextrakt </p> <p>Authentisch-süß im Geschmack, mit Vanillenote.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken von Süßspeisen</p>	<p><b>Zucchero vanigliato dolce</b> Zucchero con estratto di vaniglia </p> <p>Dal gusto dolce autentico, con una nota di vaniglia.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per insaporire i piatti dolci</p>	<p><b>Sucre vanillé sucré</b> Sucre avec extrait de vanille </p> <p>Goût sucré authentique, avec une note de vanille.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les desserts</p>	<p><b>Vanilla sugary sweet</b> Sugar with vanilla extract </p> <p>Authentically sweet taste, with a hint of vanilla</p> <p><b>Use:</b> ideal for seasoning desserts</p>
	<p><b>Vanillin-Zucker</b> </p> <p>Aromatisch-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken von Süßspeisen</p>	<p><b>Zucchero con vanillina</b> </p> <p>Dal gusto dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per insaporire i piatti dolci</p>	<p><b>Sucre vanilliné</b> </p> <p>Saveur sucrée, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les desserts</p>	<p><b>Vanillin sugar</b> </p> <p>Aromatic and sweet in terms of taste, with intense seasoning strength.</p> <p><b>Use:</b> ideal for adding flavor to desserts</p>

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe G = Glas, vasetto, verre, glass K = Karton, Cartone, Carton  
von Natur aus glutenfrei, lactosefreie Zutaten; vegane Zutaten ingrédients naturellement senza glutine, senza lattosio; ingrédients végétaux naturalmente senza glutine, senza lattosio; ingredienti vegani  
 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# SÜSSE SAUCEN | SALSE DOLCI SAUCES DOUCES | SWEET SAUCES

<p><b>Sweet &amp; Fruity</b> <b>Erdbeere &amp; Limettentaste</b> Süße Sauce mit Erdbeerpüree und Limettengeschmack 🌱 🌾 🌿 🍌 🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig süß nach Erdbeere mit einem erfrischenden Hauch von Limette</p> <p><b>Verwendung:</b> zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen</p>	<p><b>Sweet &amp; Fruity</b> <b>Fragola &amp; aroma di lime</b> Salsa dolce con purea di fragole e aroma di lime 🌱 🌾 🌿 🍌 🍷</p> <p><b>Sapore:</b> fruttato dolce di fragola con una rinfrescante nota di lime</p> <p><b>Usò:</b> per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert</p>	<p><b>Sweet &amp; Fruity</b> <b>Goût fraise &amp; citron vert</b> Sauce douce à la purée de fraise et aux saveurs de citron vert 🌱 🌾 🌿 🍌 🍷</p> <p><b>Goût :</b> au goût doux et fruité de fraise avec une note fraîche de citron vert</p> <p><b>Utilisation :</b> 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</p>	<p><b>Sweet &amp; Fruity</b> <b>Strawberry &amp; lime taste</b> Sweet sauce with strawberry puree and lime flavor 🌱 🌾 🌿 🍌 🍷</p> <p><b>Taste:</b> fruity sweet like strawberry with a refreshing hint of lime</p> <p><b>Use:</b> for refining sundaes, parfaits, mousse, gateaux, cakes, pancakes, crepes and many other dessert creations</p>	
<p><b>Sweet &amp; Salty</b> <b>Karamell &amp; Ursalz</b> ◊ Süße Sauce mit Karamell und Salz 🌱</p> <p><b>Geschmack:</b> süßlich cremig nach Karamell mit dezenter Ursalznote</p> <p><b>Verwendung:</b> zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen</p>	<p><b>Sweet &amp; Salty</b> <b>Caramello &amp; salgemma</b> ◊ Salsa dolce con caramello e sale 🌱</p> <p><b>Sapore:</b> dolcemente cremoso di caramello con una delicata nota di salgemma</p> <p><b>Usò:</b> per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert</p>	<p><b>Sweet &amp; Salty</b> <b>Caramel &amp; sel</b> ◊ Sauce douce au caramel et sel 🌱</p> <p><b>Goût :</b> sauce douce et crémeuse au caramel avec une note salée discrète</p> <p><b>Utilisation :</b> 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</p>	<p><b>Sweet &amp; Salty</b> <b>Caramel &amp; pink salt</b> ◊ Sweet sauce with caramel and salt 🌱</p> <p><b>Taste:</b> sweet and creamy like caramel with a subtle note of pink salt</p> <p><b>Use:</b> for refining sundaes, parfaits, mousse, gateaux, cakes, pancakes, crepes and many other dessert creations</p>	
<p><b>Sweet &amp; Spicy</b> <b>Schoko &amp; Kardamom</b> Süße Sauce mit Kakao und Kardamom 🌱 🌾 🌿 🍌 🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> nach Zartbitterschokolade und feinem Kardamom</p> <p><b>Verwendung:</b> zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen</p>	<p><b>Sweet &amp; Spicy</b> <b>Cioccolato &amp; cardamomo</b> Salsa dolce con cacao e cardamomo 🌱 🌾 🌿 🍌 🍷</p> <p><b>Sapore:</b> di cioccolato fondente e delicatamente di cardamomo</p> <p><b>Usò:</b> per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert</p>	<p><b>Sweet &amp; Spicy</b> <b>Chocolat &amp; cardamome</b> Sauce douce au chocolat et à la cardamome 🌱 🌾 🌿 🍌 🍷</p> <p><b>Goût :</b> au goût de chocolat noir fin et de cardamome raffinée</p> <p><b>Utilisation :</b> 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</p>	<p><b>Sweet &amp; Spicy</b> <b>Chocolate &amp; cardamom</b> Sweet sauce with cocoa and cardamom 🌱 🌾 🌿 🍌 🍷</p> <p><b>Taste:</b> like dark chocolate and fine cardamom</p> <p><b>Use:</b> for refining sundaes, parfaits, mousse, gateaux, cakes, pancakes, crepes and many other dessert creations</p>	
<p>Art.-Nr. 266158</p>	<p>VP F</p>	<p>🍷 0,5 l</p>	<p>&gt; 15</p>	
<p>Art.-Nr. 266153</p>	<p>VP F</p>	<p>🍷 0,5 l</p>	<p>&gt; 15</p>	
<p>Art.-Nr. 266156</p>	<p>VP F</p>	<p>🍷 0,5 l</p>	<p>&gt; 15</p>	



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
 von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌿 lactosefreie Zutaten; 🍷 vegane Zutaten ingredienti naturalmente 🍷 senza glutine, 🍷 senza lattosio; 🍷 ingredienti vegani  
 ingredienti naturalmente 🍷 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)



# FUNKTIONELLE PRODUKTE | PRODOTTI FUNZIONALI PRODUITS FONCTIONNELS | FUNCTIONAL PRODUCTS

<p><b>Aspik klar</b> Gelatine geschmacksneutral Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Gelieren von süßen und pikanten Gerichten</p> <p><b>Anwendung:</b> Aspik klar in heißes, aber nicht kochendes Wasser mit einem Schneebesen einrühren, bis es sich völlig auflöst.</p> <p><b>Dosierung:</b> 15-50 g/l 2 g entsprechen einem Blatt Gelatine</p>	<p><b>Aspik chiaro</b> Gelatina al sapore neutro Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Usò:</b> ideale per ricoprire di gelatina pietanze dolci e piccanti</p> <p><b>Utilizzo:</b> Versare il preparato per Aspik chiaro in acqua calda (ma non bollente), quindi mescolare con una frusta fino al completo scioglimento.</p> <p><b>Dosaggio:</b> 15-50 g/l 2 g corrispondono a un foglio di gelatina</p>	<p><b>Gelée claire</b> Gélatine neutre en goût Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les plats sucrés et épicés en gelée</p> <p><b>Emploi :</b> Mélanger au fouet la Gelée claire dans de l'eau chaude mais non bouillante, jusqu'à complète dissolution.</p> <p><b>Dosage :</b> 15-50 g/l 2 g correspondent à une feuille de gélatine</p>	<p><b>Gelatine powder clear</b> Neutral flavor Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Use:</b> Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk until it dissolves completely.</p> <p><b>Application:</b> Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk, until fully dissolved completely.</p> <p><b>Dosage:</b> 15-50 g/l 2 g corresponds to one sheet of gelatine</p>
Art.-Nr. 195825	VP AT 1200	800 g	> 48



<p><b>Aspik super</b> Gelatine gewürzt Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Gelieren von pikanten Gerichten</p> <p><b>Anwendung:</b> Aspik super in heißes, aber nicht kochendes Wasser mit einem Schneebesen einrühren, bis es sich völlig auflöst.</p> <p><b>Dosierung:</b> 15-50 g/l 2 g entsprechen einem Blatt Gelatine</p>	<p><b>Aspik super</b> Gelatina speziata Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Usò:</b> ideale per ricoprire di gelatina pietanze piccanti</p> <p><b>Utilizzo:</b> Versare il preparato per Aspik super in acqua calda (ma non bollente), quindi mescolare con una frusta fino al completo scioglimento.</p> <p><b>Dosaggio:</b> 15-50 g/l 2 g corrispondono a un foglio di gelatina</p>	<p><b>Gelée super</b> Gélatine épicée Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les plats épicés en gelée</p> <p><b>Emploi :</b> Mélanger au fouet la Gelée super dans de l'eau chaude mais non bouillante, jusqu'à complète dissolution.</p> <p><b>Dosage :</b> 15-50 g/l 2 g correspondent à une feuille de gélatine</p>	<p><b>Gelatine powder super</b> Seasoned gelatine Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Use:</b> ideal for the gelation of sweet and savory dishes</p> <p><b>Application:</b> Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk until it dissolves completely.</p> <p><b>Dosage:</b> 15-50 g/l 2 g corresponds to one sheet of gelatine</p>
Art.-Nr. 108897	VP AT 1200	910 g	> 18



<p><b>Bianco</b> Zubereitung zur Farbstabilisierung Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zur Stabilisierung der Naturfarbe von weißem Obst, hellem Gemüse und Champignons</p> <p><b>Anwendung:</b> Bianco in Wasser auflösen, Obst, Gemüse und Pilze kurz darin eintauchen</p> <p><b>Dosierung:</b> 5-10 g/l</p>	<p><b>Bianco</b> Preparato per la stabilizzazione del colore Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Usò:</b> ideale per stabilizzare il colore naturale della frutta bianca, delle verdure di colore chiaro e dei funghi champignon</p> <p><b>Utilizzo:</b> sciogliere il preparato Bianco nell'acqua, quindi immergervi brevemente la frutta, la verdura e i funghi</p> <p><b>Dosaggio:</b> 5-10 g/l</p>	<p><b>Bianco</b> Préparation pour stabilisation de la couleur Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour stabiliser la couleur naturelle des fruits blancs, des légumes clairs et des champignons</p> <p><b>Emploi :</b> dissoudre la préparation Bianco dans de l'eau, y plonger brièvement les fruits, les légumes ou les champignons</p> <p><b>Dosage :</b> 5-10 g/l</p>	<p><b>Bianco</b> Preparation for color stabilisation Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Use:</b> ideal for stabilising the natural color of white fruit, light vegetables and mushrooms</p> <p><b>Application:</b> dissolve Bianco in water, briefly dip fruit, vegetables and mushrooms</p> <p><b>Dosage:</b> 5-10 g/l</p>
Art.-Nr. 108884	VP AT 470	400 g	> 48



<p><b>Mürb-Fix °</b> Würzmischung Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum natürlichen Zartmachen von Fleisch</p> <p><b>Anwendung:</b> Das Fleisch mit Mürbfix bestreuen, je nach Stärke des Fleisches 6-12 h einwirken lassen und vor der Weiterverarbeitung wie gewohnt würzen.</p> <p><b>Dosierung:</b> 10-15 g/kg</p>	<p><b>Inteneritore Speedy °</b> Miscela aromatizzante Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Usò:</b> ideale per rendere naturalmente morbida la carne</p> <p><b>Utilizzo:</b> 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.</p> <p><b>Dosaggio:</b> 10-15 g/kg</p>	<p><b>Tendreté Plus °</b> Mélange des condiments Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour rendre la viande tendre naturellement</p> <p><b>Emploi :</b> 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.</p> <p><b>Dosage :</b> 10-15 g/kg</p>	<p><b>Tender fixed °</b> Seasoning mix Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Use:</b> ideal for making meat naturally tender</p> <p><b>Application:</b> 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</p> <p><b>Dosage:</b> 10-15 g/kg</p>
Art.-Nr. 197127	VP AT 470	390 g	> 24



<p><b>Trennfett</b> geschmacksneutral, wasserfreies Trennmittel Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Verwendung:</b> zum Einfetten von Blechen und Formen jeglichen Materials. Nur für den gewerblichen Gebrauch!</p> <p><b>Anwendung:</b> ideale Sprühentfernung 30-40 cm</p>	<p><b>Olio spray</b> sapore neutro, tipo di sostanza separatrice senza acqua Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Usò:</b> per ungere e oliare teglie e forme di qualsiasi materiale. Solo per uso professionale!</p> <p><b>Utilizzo:</b> distanza ideale per l'applicazione: 30-40 cm</p>	<p><b>Huile en spray</b> goût neutre Auxiliaire de demoulage anhydre Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Utilisation :</b> pour huiler les tôles et moules de tous matériaux. Uniquement pour un usage commercial!</p> <p><b>Emploi :</b> distance de vaporisation idéale 30-40 cm</p>	<p><b>Spray-on oil</b> neutral flavor anhydrous release agent Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ</p> <p><b>Use:</b> to grease tins and moulds of all kinds. For commercial use only!</p> <p><b>Application:</b> ideal distance when spraying 30-40 cm</p>
Art.-Nr. 108959	VP SP	500 ml	> 24



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe    SP = Spray  
 von Natur aus Ⓢ glutenfreie, Ⓣ lactosefreie Zutaten; Ⓜ vegane Zutaten    ingredienti naturalmente Ⓝ senza glutine, Ⓟ senza lattosio; Ⓢ ingredienti vegani  
 ingredienti naturellement Ⓣ 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



**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.

**Usò:** 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
----------	--------	----	--------	----	------	---	----

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe



Bio-Kontrollstellennr.:  
DE-ÖKO-006

# BIO KRÄUTER | ERBE BIO HERBES BIO | ORGANIC HERBS

<p><b>BIO Dill</b> getrocknet</p> <p>Ausschließlich Dillspitzen, in feinsten Struktur und erlesener Auswahl, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Fisch, Gemüse- und Salatgerichte sowie Marinaden</p>	<p><b>Aneto BIO</b> essiccato</p> <p>Esclusivamente le cime di aneto, raffinate e prescelte, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per ricette a base di pesce e verdure, insalate e marinade</p>	<p><b>Aneth BIO</b> sèché</p> <p>Contient exclusivement des pointes d'aneth très fines sélectionnées avec soin et issues de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les plats de poissons, de légumes, les salades et les marinades</p>	<p><b>Organic Dill</b> dried</p> <p>Exclusively dill tips, in the finest structure and exquisite selection, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for fish, marinades, salads and vegetables</p>	 
<p><b>BIO Oregano</b> getrocknet</p> <p>Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse</p>	<p><b>Origano BIO</b> essiccato</p> <p>Dal gusto deciso e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure</p>	<p><b>Origan BIO</b> sèché</p> <p>Saveur intense, au fort pouvoir d'assaisonnement, issu de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les ragoûts, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes</p>	<p><b>Organic Oregano</b> dried</p> <p>Strong in taste, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables</p>	 
<p><b>BIO Rosmarin</b> getrocknet</p> <p>Würzig im Geschmack, farbstabil beim Mitgaren und Mitbraten, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse</p>	<p><b>Rosmarino BIO</b> essiccato</p> <p>Dal gusto speziato, tenuta del colore in caso di cottura e arrostiti, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure</p>	<p><b>Romarin BIO</b> sèché</p> <p>Goût relevé, garde sa couleur pendant la cuisson, issu de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes</p>	<p><b>Organic Rosemary</b> dried</p> <p>Spicy in taste, color-stable during cooking and searing, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for soups, sauces, meat, mushrooms, as well as vegetables</p>	 
<p><b>BIO Thüringer Majoran</b> getrocknet</p> <p>Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse</p>	<p><b>Maggiorana della Turin-gia BIO</b> essiccata</p> <p>Dal gusto deciso, con una buona struttura delle foglie e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure</p>	<p><b>Marjolaine de Thuringe BIO</b> sèchée</p> <p>Goût prononcé, belle structure des feuilles, pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les potages, les ragoûts, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes</p>	<p><b>Organic Thuringian marjoram</b> dried</p> <p>Strong flavor, with a beautiful leaf structure and intense seasoning strength, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables</p>	 
<p><b>BIO Thymian</b> getrocknet</p> <p>Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse</p>	<p><b>Timo BIO</b> essiccato</p> <p>Dal gusto aromatico, fresco e intenso, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure</p>	<p><b>Thym BIO</b> sèché</p> <p>Goût aromatique, frais et intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes</p>	<p><b>Organic Thyme</b> dried</p> <p>Aromatic, fresh and intense in taste, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for soups, sauces, meat, mushrooms and vegetables</p>	 

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

# BIO GEWÜRZE | SPEZIE BIO ÉPICES BIO | ORGANIC SPICES



Bio-Kontrollstellennr.:  
DE-ÖKO-006

		<p><b>BIO Curcuma</b> gemahlen</p> <p>Ausgeprägter Charakter, kräftig-gelbe Farbe, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für die indische Küche sowie Kartoffel- und Reisgerichte</p>	<p><b>Curcuma BIO</b> macinata</p> <p>Carattere deciso, colore giallo intenso, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per la cucina indiana e per i piatti a base di patate e riso</p>	<p><b>Curcuma BIO</b> moulu</p> <p>Caractère prononcé, couleur jaune vif, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour la cuisine indienne ainsi que pour les plats à base de pommes de terre et de riz</p>	<p><b>Organic Turmeric</b> ground</p> <p>Distinctive character, bright yellow color, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for Indian cuisine, as well as potato and rice dishes</p>
		<p><b>BIO Curry Powder</b> Gewürzmischung • mild würzig Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓥ Ⓜ Ⓜ</p> <p>Milde Schärfe mit einer fruchtigen Note und intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Reisgerichte</p>	<p><b>Curry Powder BIO</b> Miscela di spezie • delicato aromatico Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓥ Ⓜ Ⓜ</p> <p>Fruttato, con una tenue nota piccante e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per zuppe, salse, carni, pesce e piatti a base di riso</p>	<p><b>Curry Powder BIO</b> Mélange d'épices • doux relevé Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓥ Ⓜ Ⓜ</p> <p>Moyennement forte, avec une note fruitée et un pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les potages, les sauces, la viande, le poisson, les légumes et les plats à base de riz</p>	<p><b>Organic Curry Powder</b> Spice mixture • spice blend Ⓢ Ⓜ Ⓛ Ⓥ Ⓜ Ⓜ</p> <p>Mild spiciness with a fruity note and intense seasoning power, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for soups, sauces, meat, fish, vegetables and rice dishes</p>
		<p><b>BIO Knoblauch</b> Granulat</p> <p>Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips</p>	<p><b>Agljo BIO</b> granulare</p> <p>Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per cuocere o per marinare e intingoli</p>	<p><b>Ail BIO</b> semoule</p> <p>Sélectionné pour sa qualité, finement moulu, au pouvoir d'assaisonnement intense et issu de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pendant la cuisson ainsi que pour les marinades et les dips</p>	<p><b>Organic Garlic</b> granules</p> <p>Selected quality, finely ground, with intense seasoning action, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking as well as marinades and dips</p>
		<p><b>BIO Koriander</b> gemahlen</p> <p>Frische Zitrusnote, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelegtes</p>	<p><b>Coriandolo BIO</b> macinato</p> <p>Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e marinature</p>	<p><b>Coriandre BIO</b> moulue</p> <p>Notes de citron frais, pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les confits</p>	<p><b>Organic Coriander</b> ground</p> <p>Fresh citrus flavor, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for pastries, sauces, pork, as well as pickles</p>
		<p><b>BIO Kümmel</b> gemahlen</p> <p>Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem und biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen</p>	<p><b>Semi di cumino BIO</b> macinati</p> <p>Aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura regionale e biologica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire</p>	<p><b>Carvi BIO</b> moulu</p> <p>Aromatique, au pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale et biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale</p>	<p><b>Organic Caraway</b> ground</p> <p>Aromatic, with intense seasoning power, from regional and organic cultivation.</p> <p><b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing</p>

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

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  
Ⓢ dépourvus de gluten, Ⓢ dépourvus de lactose; Ⓥ ingrédients végétaliens    naturalmente Ⓢ 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



Bio-Kontrollstellennr.:  
DE-ÖKO-006

# BIO GEWÜRZE | SPEZIE BIO ÉPICES BIO | ORGANIC SPICES

<p><b>BIO Lorbeerblätter</b> ganz</p> <p>Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts</p>	<p><b>Foglie d'alloro BIO</b> intere</p> <p>Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per stufati, zuppe, salse e ragù</p>	<p><b>Laurier en feuilles BIO</b> entières</p> <p>Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragouts</p>	<p><b>Organic Bay leaves</b> whole</p> <p>Hand-picked and air-dried, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts</p>	
<p><b>BIO Muskatnuss</b> gemahlen</p> <p>Kräftig und angenehm im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen</p>	<p><b>Noce moscata BIO</b> macinata</p> <p>Dal gusto deciso e piacevole, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per insaporire e rifinire</p>	<p><b>Noix de muscade BIO</b> moulue</p> <p>Goût agréable et prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale</p>	<p><b>Organic Nutmeg</b> ground</p> <p>Strong and pleasant flavor, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing</p>	
<p><b>BIO Nelken</b> ganz</p> <p>Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke</p>	<p><b>Chiodi di garofano BIO</b> interi</p> <p>Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per cuocere e per marinare piatti dolci e piccanti, nonché per bevande calde</p>	<p><b>Clous de girofle BIO</b> entiers</p> <p>Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense, issus de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisés pendant la cuisson, pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes</p>	<p><b>Organic Cloves</b> whole</p> <p>Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking, pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages</p>	
<p><b>BIO Paprika</b> edelsüß</p> <p>Handverlesen, sonnengereift und süß-fruchtig mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für alle Paprikagerichte mit klassischer Paprikanote</p>	<p><b>Paprica BIO</b> dolce</p> <p>Da frutti selezionati a mano e maturati al sole, fruttato dolce, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per piatti a base di peperoncino con classica nota piccante</p>	<p><b>Paprika BIO</b> extra doux</p> <p>Trié à la main, mûri au soleil, aux arômes sucrés et fruités, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour tous les plats à base de poivron avec une note classique de paprika</p>	<p><b>Organic Paprika</b> sweet</p> <p>Hand-picked, sun-ripened, sweet and fruity with intense seasoning power, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for all bell pepper dishes with a classic pepper touch</p>	
<p><b>BIO Pfeffer schwarz</b> gemahlen</p> <p>Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen</p>	<p><b>Pepe nero BIO</b> macinato</p> <p>Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Usò:</b> ideale per insaporire e rifinire</p>	<p><b>Poivre noir BIO</b> moulu</p> <p>Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement très intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale</p>	<p><b>Organic Pepper black</b> ground</p> <p>Hand-selected, spicy and fruity, with intense seasoning strength, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing</p>	

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

# BIO GEWÜRZE | SPEZIE BIO ÉPICES BIO | ORGANIC SPICES



Bio-Kontrollstellennr.:  
DE-ÖKO-006

		<p><b>BIO Pfeffer weiß</b> gemahlen</p> <p>Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen</p>	<p><b>Pepe bianco BIO</b> macinato</p> <p>Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire</p>	<p><b>Poivre blanc BIO</b> moulu</p> <p>Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement très intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale</p>	<p><b>Organic Pepper white</b> ground</p> <p>Hand-picked, spicy and aromatic, with intense seasoning strength, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing</p>
		<p><b>BIO Wacholderbeeren</b> ganz</p> <p>Extragroße, handgeerntete Beeren, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Mitkochen, Ansetzen sowie Marinieren in der würzigen Küche</p>	<p><b>Bacche di ginepro BIO</b> in grani</p> <p>Bacche di grandi dimensioni raccolte a mano, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per cuocere, accompagnare e marinare ricette speziate</p>	<p><b>Baies de genièvre BIO</b> en grains</p> <p>Baies de très grande taille cueillies à la main, pouvoir d'assaisonnement intense, issues de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéalement utilisées pendant la cuisson, dans les préparations ainsi que pour les marinades de la cuisine épicée</p>	<p><b>Organic Juniper berries</b> whole</p> <p>Extra-large, hand-harvested berries, with intense seasoning action, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for cooking, preparation and marinating in spicy cuisine</p>
		<p><b>BIO Zimt</b> gemahlen</p> <p>Süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Abschmecken und Finishen in der süßen und würzigen Küche</p>	<p><b>Cannella BIO</b> in polvere</p> <p>Dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per insaporire e rifinire ricette dolci e speziate</p>	<p><b>Cannelle BIO</b> en poudre</p> <p>Arômes sucrés, pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéale pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats sucrés et épicés</p>	<p><b>Organic Cinnamon</b> ground</p> <p>Sweet and aromatic, with intense seasoning strength, organically grown.</p> <p><b>Use:</b> ideal for seasoning and finishing in sweet and spicy dishes</p>



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe



Bio-Kontrollstellennr.:  
DE-ÖKO-006

# URSALZ BIO SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ SALE ROSA BIO SPÉCIALITÉS DE SEL ROSE BIO | ORGANIC PINK SALT SPECIALITIES

<p><b>Ursalz Fisch</b> BIO Würzmischung • mit BIO Gewürzen ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Feinste Fischwürzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Pfeffer und Zitrone.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Braten und Grillen von Fisch sowie Meeresfrüchten</p>	<p><b>Sale rosa condimento per pesce</b> Miscela aromatizzante BIO • con spezie BIO ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Raffinato condimento per pesce in una miscela equilibrata di sale naturale, pepe e limone.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per arrostire e cuocere alla griglia pesce e frutti di mare</p>	<p><b>Sel rose pour poissons</b> Mélange des condiments BIO • avec épices BIO ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Assaisonnement très raffiné pour poissons, dans un mélange équilibré de sel naturel, de poivre et de citron.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour faire le poisson au four ou au grill, et pour les fruits de mer</p>	<p><b>Pink salt mixture for fish</b> Organic seasoning blend • with organic spices ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Finest fish seasoning in a balanced mix of natural salt, pepper and lemon.</p> <p><b>Use:</b> ideal for frying and grilling fish and seafood</p>	 
<p><b>Ursalz Fleisch</b> BIO Gewürzsalz • mit BIO Gewürzen ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Kräftige Fleischwürzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Pfeffer, Paprika und Kräutern.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Braten, Schmorgerichte, Kurzgebratenes, Gegrilltes sowie Pfannengerichte</p>	<p><b>Sale rosa condimento per carne</b> Sale aromatico BIO • con spezie BIO ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Saporito condimento per carni in una miscela equilibrata di sale naturale, pepe, peperoncino ed erbe.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per arrostiti, stufati, carni di breve cottura e alla griglia nonché per piatti cotti in padella</p>	<p><b>Sel rose pour viandes</b> Sel aromatique BIO • avec épices BIO ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Assaisonnement intense pour viandes, mélange équilibré de sel naturel, de poivre, de paprika et d'herbes aromatiques.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les plats cuits au four, à l'étouffée, brièvement saisis, grillés et cuits à la poêle</p>	<p><b>Pink salt mixture for meat</b> Organic seasoning blend • with organic spices ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Powerful meat seasoning in a balanced mix of natural salt, pepper, paprika and herbs.</p> <p><b>Use:</b> ideal for roasts, braised dishes, grilled dishes and pan-fried dishes</p>	 
<p><b>Ursalz Kräuter</b> BIO Kräutersalz • mit BIO Kräutern ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Feinste Würzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz und Kräutern.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für Beilagen, Aufstriche, Gemüse sowie helle Fleischgerichte</p>	<p><b>Sale rosa erbe aromatiche</b> Sale alle erbe BIO • con erbe BIO ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Raffinato condimento in una miscela equilibrata di sale naturale ed erbe.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per contorni, creme spalmabili, verdure e piatti a base di carne bianca</p>	<p><b>Sel rose aux herbes</b> Sel aux herbes BIO • avec herbes BIO ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Assaisonnement raffiné, mélange équilibré de sel naturel et d'herbes aromatiques.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les accompagnements, les tartinades, les légumes et les viandes blanches</p>	<p><b>Pink salt herbs</b> Organic herb salt • with organic herbs ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Finest seasoning in a balanced mix of natural salt and herbs.</p> <p><b>Use:</b> ideal for side dishes, spreads, vegetables and light-colored meat dishes</p>	 
<p><b>Ursalz Mediterran</b> BIO Gewürzsalz • mit BIO Gewürzen ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Feinste Würzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Tomate und Zitrone.</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für kurzgebratenes von Fisch und Fleisch sowie Gemüse- und Pastagerichte</p>	<p><b>Sale rosa condimento mediterraneo</b> Sale aromatico BIO • con spezie BIO ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Raffinato condimento in una miscela equilibrata di sale naturale, pomodoro e limone.</p> <p><b>Uso:</b> ideale per piatti di carne e pesce saltati in padella, nonché per piatti a base di verdure e pasta</p>	<p><b>Sel rose condiment méditerranéen</b> Sel aromatique BIO • avec épices BIO ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Assaisonnement raffiné, mélange équilibré de sel naturel, de tomates et de citron.</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour les viandes et les poissons juste saisis, les légumes et les pâtes</p>	<p><b>Pink salt Mediterranean</b> Organic seasoning salt • with organic spices ☉ ☪ ☫ ☬ ☭ ☮</p> <p>Finest seasoning in a balanced mix of natural salt, tomato and lemon.</p> <p><b>Use:</b> ideal for pan-fried fish and meat as well as vegetable and pasta dishes</p>	 

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

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

von Natur aus  glutenfreie,  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)

**WER PASST ZU WEM?  
IL CONNUBIO PERFETTO?  
QUELLES ASSOCIATIONS?  
WHO SUITS WHOM?**

		Bärlauch-Öl Olio all'aglio orsino Huile à l'ail des ours Wild garlic oil	Basilikum-Öl Olio al basilico Huile au basilic Basil oil	Chili-Öl Olio al peperoncino Huile au piment chili Chili oil	Distel-Öl Olio di cardo Huile de chardon Safflower oil	Erdnuss-Öl Olio di arachidi Huile d'arachide Peanut oil	Kürbiskern-Öl g.g.A. Olio di semi di zucca IGP Huile de graines de courge IGP Pumpkin-seed oil PGI
							
Aceto Balsamico di Modena g.g.A. Aceto Balsamico di Modena IGP Aceto Balsamico di Modena IGP Aceto Balsamico di Modena IGP		✓	✓		✓	✓	✓
Apfel Balsam-Essig Barrique Aceto Balsam di mele barrique Vinaigre Balsam de pommes barrique Apple balsamic vinegar barrique				✓	✓		
Apfel-Essig Aceto di mele Vinaigre de pommes Apple vinegar		✓			✓		✓
Birnen Balsam-Essig Barrique Aceto Balsam di pere barrique Vinaigre Balsam de poire barrique Pear balsam vinegar barrique				✓	✓		✓
Birnen-Essig Aceto di pere Vinaigre de poires Pear vinegar		✓			✓		✓
Chianti-Weinessig Aceto di vino Chianti Vinaigre de vin Chianti Chianti wine vinegar		✓	✓				✓
Granatapfel-Essig Aceto di melograno Vinaigre de grenades Pomegranate vinegar					✓	✓	✓
Himbeer-Essig Aceto di lamponi Vinaigre de framboises Raspberry vinegar					✓	✓	
Rotwein Balsam-Essig Aceto Balsam di vino rosso Vinaigre Balsam de vin rouge Red wine balsamic vinegar			✓				✓
Sherry-Essig g.U. Aceto di Sherry DOP Vinaigre de xérès AOP Sherry vinegar PDO						✓	
Tomaten-Essig Aceto di pomodoro Vinaigre de tomates Tomato vinegar		✓	✓	✓			
Weißwein Balsam-Essig Aceto Balsam di vino bianco Vinaigre Balsam de vin blanc White wine balsam vinegar			✓	✓	✓		
AcetoPlus Himbeere AcetoPlus (Condimento) Lampone AcetoPlus Framboise AcetoPlus Raspberry			✓		✓	✓	
AcetoPlus Holunder AcetoPlus (Condimento) Sambuco AcetoPlus Sureau AcetoPlus Elderberry							✓
AcetoPlus Johannisbeere AcetoPlus (Condimento) Ribes nero AcetoPlus Cassis AcetoPlus Blackcurrant				✓			✓
AcetoPlus Mango AcetoPlus (Condimento) Mango AcetoPlus Mangue AcetoPlus Mango			✓	✓		✓	✓
AcetoPlus Passionsfrucht AcetoPlus (Condimento) Frutto della passione AcetoPlus Fruit de la passion AcetoPlus Passion fruit			✓	✓		✓	
AcetoPlus Preiselbeere AcetoPlus (Condimento) Mirtillo rosso AcetoPlus Airelle rouge AcetoPlus Cranberry					✓		✓
AcetoPlus Zitrus-Früchte AcetoPlus (Condimento) Agrumi AcetoPlus Agrumes AcetoPlus Citrus fruits			✓		✓		

Macadamianuss-Öl Olio di noci di macadamia Huile de noix de macadamia Macadamia nut oil	Mandel-Öl Plus Orange Olio di mandorle Plus Arancia Huile d'amande Plus Orange Almond oil plus Orange	Natives Oliven-Öl Extra Olio extra vergine di oliva Huile d'olive vierge extra Olive oil extra virgin	Raps-Öl Olio di colza Huile de colza Rape seed oil	Sesam-Öl Olio di semi di sesamo Huile de sésame Sesame seed oil	Sonnenblumen-Öl Olio di semi di girasole Huile de tournesol Sunflower oil	Traubenkern-Öl Olio di semi d'uva Huile de pépins de raisin Grape seed oil	Walnuss-Öl Olio di noci Huile de noix Walnut oil	Zitrus-Öl Olio agli agrumi Huile aux agrumes Citrus oil
								
	✓	✓			✓	✓		
✓	✓	✓		✓			✓	
			✓		✓			✓
✓	✓	✓	✓		✓		✓	
		✓	✓		✓			✓
		✓			✓			✓
✓	✓	✓		✓		✓	✓	
✓	✓	✓		✓	✓		✓	✓
✓		✓	✓		✓	✓	✓	
	✓	✓		✓		✓	✓	
		✓	✓		✓			✓
✓	✓	✓				✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓			✓	✓	✓	
✓		✓					✓	
✓	✓	✓		✓				
✓	✓	✓		✓		✓		
✓	✓	✓		✓		✓	✓	
✓		✓				✓		

# BIO PREMIUM ESSIGE & ÖLE | ACETI & OLI PREMIUM BIO | VINAIGRES & HUILE PREMIUM BIO | ORGANIC PREMIUM OILS & VINEGARS



Bio-Kontrollstellennr.: DE-ÖKO-006



**BIO Aceto Balsamico di Modena g.g.A. °**  
 Italianisches Produkt mit 55 % Traubenmost, 6 % Säure (V) (V)  
**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 °**  
 Prodotto italiano con 55 % mosto d'uva, acidità 6 % (V) (V)  
**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 italien avec 55 % moût de raisin, 6 % d'acidité (V) (V)  
**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 triperies

**Organic Aceto Balsamico di Modena PGI °**  
 Italian product, containing 55% grape must, 6% acidity (V) (V)  
**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
----------	--------	----	---	--	-------	---	----



**BIO Apfel-Essig**  
 Bio-Apfel-Essig aus dem Saft steirischer Bio-Apfel und Bio-Apfelsaftkonzentrat, 5 % Säure (A) (V)  
**Geschmack:** intensiv nach Apfel, fruchtig-süß  
**Verwendung:** ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Süßen

**Aceto di mele BIO**  
 Aceto di mele bio dal succo di mele biologiche della Stiria con concentrato di succo di mele bio, 5 % di acidità (A) (V)  
**Sapore:** intenso di mela, con una fruttata nota dolce  
**Uso:** ideale per insalate classiche, marinatura all'agro e aspic

**Vinaigre de pommes BIO**  
 Vinaigre de pommes bio à base de jus de pommes bio de Styrie et concentré de jus de pommes bio, 5 % d'acidité (A) (V)  
**Goût :** intensif de pomme, sucré et fruité  
**Utilisation :** idéal pour les créations de salades classiques, les achards et les aspics

**Organic Apple cider vinegar**  
 Organic apple cider vinegar made from the juice of organic Styrian apples and organic apple juice concentrate, 5% acidity (A) (V)  
**Taste:** intense, fruity sweet apple flavor  
**Use:** ideal for classic salad creations, pickled vegetables and aspics

Art.-Nr.	214635	VP	F		0,5 l	>	-
----------	--------	----	---	--	-------	---	---



**BIO Granatapfel-Essig**  
 Aus dem Saft reifer Granatäpfel, naturtrüb, 5 % Säure (A) (V)  
**Geschmack:** fruchtig nach Granatapfel, mit erfrischender Säurenote  
**Verwendung:** ideal für orientalische und mediterrane Salatkreationen, Taboulé und Antipasti

**Aceto di melograno BIO**  
 Dal succo di melograni maturi, torbido naturale, acidità 5 % (A) (V)  
**Sapore:** fruttato di melograno, con una nota acida rinfrescante  
**Uso:** ideale per insalate mediterranee e orientali, tabulé e antipasti

**Vinaigre de grenades BIO**  
 À base de jus de grenades mûres, aspect naturellement trouble, 5 % d'acidité (A) (V)  
**Goût :** fruité de grenade avec une pointe d'acidité rafraîchissante  
**Utilisation :** idéal pour composer des salades orientales et méditerranéennes, les taboulés et les antipasti

**Organic Pomegranate vinegar**  
 From ripe pomegranate juice, naturally cloudy, 5% acidity (A) (V)  
**Taste:** fruity pomegranate taste, with a refreshing tartness  
**Use:** ideal for oriental and Mediterranean salad creations, tabbouleh and antipasti

Art.-Nr.	247018	VP	F		0,5 l	>	24
----------	--------	----	---	--	-------	---	----



**BIO Natives Oliven-Öl Extra Italien**  
 Kaltextraktion, 100 % sortenrein  
**Geschmack:** ausgewogen, grünlich-fruchtig, scharf im Nachgeschmack  
**Verwendung:** ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza

**Olio extra vergine di oliva Italia BIO**  
 Estratto a freddo, 100 % monovarietale  
**Sapore:** equilibrato, fruttato verde, retrogusto piccante  
**Uso:** ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza

**Huile d'olive vierge extra Italie BIO**  
 Extrait à froid, 100 % pures  
**Goût :** équilibré, fruité vert, arrière-goût piquant  
**Utilisation :** idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que les plats de pâtes et les pizza

**Organic Olive oil extra virgin Italy**  
 Cold extraction, 100% pure  
**Taste:** balanced, greenish-fruity, spicy aftertaste  
**Use:** ideal for Mediterranean cuisine, especially pasta dishes and pizza

Art.-Nr.	214624	VP	F		0,5 l	>	24
----------	--------	----	---	--	-------	---	----



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
 von Natur aus (V) glutenfrei, (V) lactosefreie Zutaten; (V) vegane Zutaten ingredienti naturalmente (V) senza glutine, (V) senza lattosio; (V) ingredienti vegani  
 ingrédients naturellement (V) dépourvus de gluten, (V) dépourvus de lactose; (V) ingrédients végétaliens naturally (V) gluten-free, (V) lactose-free ingredients; (V) vegan ingredients  
 (A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), (V) ohne Zugabe von Palmfett (A) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), (V) senza aggiunta di olio di palma  
 (A) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), (V) sans adjonction de graisse de palme (A) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), (V) no added palm fat  
 (V) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

PREMIUM-ÖLE | OLI PREMIUM  
HUILES PREMIUM | PREMIUM-OILS



**Bärlauch-Öl <sup>a)</sup>**

Natives Oliven-Öl Extra 99,9 % mit Bärlauch-Extrakt (A) (V) (G)

**Geschmack:** kräftig nach Oliven, mit frischer Bärlauchnote

**Verwendung:** ideal für Nudel- und Pilzgerichte

**Olio all'aglio orsino <sup>a)</sup>**

Olio extra vergine di oliva 99,9 % con estratto di aglio orsino (A) (V)

**Sapore:** forte di olive, con una fresca nota di aglio orsino

**Usò:** ideale per piatti a base di pasta e funghi

**Huile à l'ail des ours**

Huile d'olive vierge extra 99,9 % avec extrait d'ail des ours (A) (V)

**Goût :** un goût d'olives prononcé, une saveur fraîche d'ail des ours

**Utilisation :** idéale pour les plats de pâtes et aux champignons

**Wild garlic oil**

Extra virgin olive oil 99.9% with wild garlic extract (A) (V)

**Taste:** strong olive flavor, with fresh wild garlic note

**Use:** ideal for pasta and mushroom dishes

Art.-Nr.	142944	VP	F		0,5 l	>	24
Italia	152400	VP	F		0,5 l	>	24

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
von Natur aus vegane Zutaten ingredienti vegani ingrédients végétaliens vegan ingredients  
(A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) (A) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)  
(A) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) (A) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011) (G) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)  
<sup>a)</sup> in Italien, in Italia, en Italie, in Italië : Öl-Zubereitung mit Bärlauch, condimento olio all'aglio orsino



# PREMIUM-ÖLE | OLI PREMIUM HUILES PREMIUM | PREMIUM-OILS



## Basilikum-Öl<sup>b)</sup>

Natives Oliven-Öl Extra 99,9 % mit Basilikum-Extrakt (A) (V) (C)

**Geschmack:** kräftig nach Oliven, mit feiner Basilikumnote

**Verwendung:** ideal für Nudel- und Fischgerichte

Art.-Nr.	112698	VP	F	0,5 l	>	24
Italia	152399	VP	F	0,5 l	>	24

## Olio al basilico<sup>b)</sup>

Olio extra vergine di oliva 99,9 % con estratto di basilico (A) (V)

**Sapore:** forte di olive, con una delicata nota di basilico

**Uso:** ideale per piatti a base di pasta e pesce

VP	F	0,5 l	>	24
VP	F	0,5 l	>	24

## Huile au basilic

Huile d'olive vierge extra 99,9 % avec extrait de basilic (A) (V)

**Goût:** un goût d'olives prononcé, une saveur délicate de basilic

**Utilisation:** idéale pour les plats de pâtes et les poissons

0,5 l	>	24
0,5 l	>	24

## Basil oil

Extra virgin olive oil 99.9% with basil extract (A) (V)

**Taste:** strong olive flavor, with a fine basil note

**Use:** ideal for pasta and fish dishes

>	24
>	24



## Chili-Öl<sup>c)</sup>

Natives Oliven-Öl Extra 99 % mit Chili-Aroma (A) (V) (C)

**Geschmack:** leicht-fruchtig nach Oliven, mit intensiver Chilinote

**Verwendung:** ideal für Gegrilltes, Nudelgerichte und Pizza

Art.-Nr.	232627	VP	F	0,25 l	>	24
Art.-Nr.	153831	VP	F	0,5 l	>	24
Italia	153834	VP	F	0,5 l	>	24

## Olio al peperoncino<sup>c)</sup>

Olio extra vergine di oliva 99 % con aroma di peperoncino (A) (V)

**Sapore:** leggermente fruttato, di olive, con intensa nota di peperoncino

**Uso:** ideale per piatti alla griglia, piatti a base di pasta e pizza

VP	F	0,25 l	>	24
VP	F	0,5 l	>	24
VP	F	0,5 l	>	24

## Huile au piment chili

Huile d'olive vierge extra 99 % avec arôme de piment chili (A) (V)

**Goût:** un goût d'olives légèrement fruité, une saveur intensément pimentée

**Utilisation:** idéale pour les grillades, les plats de pâtes et les pizzas

0,25 l	>	24
0,5 l	>	24
0,5 l	>	24

## Chili oil

Extra virgin olive oil 99% with chili flavor (A) (V)

**Taste:** light fruity olive flavor, with intense chili note

**Use:** ideal for grilled food, pasta dishes and pizza

>	24
>	24
>	24



## Distel-Öl

Kaltgepresst, aus gerösteten Färberdistelsamen (A) (V)

**Geschmack:** intensives Aroma, zart-nussig

**Verwendung:** ideal für Gemüse- und Getreidegerichte

Art.-Nr.	108943	VP	F	0,5 l	>	24
Italia	152401	VP	F	0,5 l	>	24

## Olio di cardo

Spremuta a freddo, ottenuto da semi di cartamo tostati (A) (V)

**Sapore:** aroma intenso, delicata nota di nocciola

**Uso:** ideale per piatti a base di verdura e cereali

VP	F	0,5 l	>	24
VP	F	0,5 l	>	24

## Huile de chardon

Pressée à froid, à partir de graines de carthame grillées (A) (V)

**Goût:** un arôme intense, au léger goût de noix

**Utilisation:** idéale pour les plats aux légumes et aux céréales

0,5 l	>	24
0,5 l	>	24

## Safflower oil

Cold-pressed from roasted safflower seeds (A) (V)

**Taste:** intense aroma, delicate and nutty

**Use:** ideal for vegetable and grain-based dishes

>	24
>	24



## Erdnuss-Öl<sup>E</sup>

Kaltgepresst, aus gerösteten Erdnüssen (V)

**Geschmack:** intensiv nach Erdnuss, mit feiner Röstnote

**Verwendung:** ideal für die Ethno Küche

Art.-Nr.	124932	VP	F	0,5 l	>	24
Italia	152402	VP	F	0,5 l	>	24

## Olio di arachidi<sup>E</sup>

Spremuta a freddo, da arachidi arrostiti (V)

**Sapore:** intenso di arachidi, con una delicata nota arrostita

**Uso:** ideale per la cucina etnica

VP	F	0,5 l	>	24
VP	F	0,5 l	>	24

## Huile d'arachide<sup>E</sup>

Pressée à froid, à partir des arachides rôties (V)

**Goût:** un goût intense de cacahuètes légèrement grillées

**Utilisation:** idéale pour la cuisine ethnique

0,5 l	>	24
0,5 l	>	24

## Peanut oil<sup>E</sup>

Cold pressed, from roasted peanuts (V)

**Taste:** intensely of peanuts, with a gentle roasted hint

**Use:** ideal with ethnic cuisine

>	24
>	24



## Kürbiskern-Öl g.g.A.

100 % sortenrein, Erstpressung, aus österreichischem Anbau (A) (V)

**Geschmack:** dezent nussig, mit feiner Röstnote

**Verwendung:** ideal für deftige Salate und Eiergerichte

Art.-Nr.	232626	VP	F	0,25 l	>	24
Art.-Nr.	108941	VP	F	0,5 l	>	24
Italia	152403	VP	F	0,5 l	>	24

## Olio di semi di zucca IGP

100 % monovarietale, prima spremitura, da coltivazioni austriache (A) (V)

**Sapore:** leggera nota di nocciola, con un delicato sapore di arrostito

**Uso:** ideale per piatti a base di uova e insalate saporite

VP	F	0,25 l	>	24
VP	F	0,5 l	>	24
VP	F	0,5 l	>	24

## Huile de graines de courge IGP

100 % pures, première pression, produit de l'agriculture autrichienne (A) (V)

**Goût:** un léger goût de noix grillées

**Utilisation:** idéale pour les salades rustiques et les plats à base d'œufs

0,25 l	>	24
0,5 l	>	24
0,5 l	>	24

## Pumpkin-seed oil PGI

100% pure, first pressing, product of Austria (A) (V)

**Taste:** subtly nutty, with a gentle roasted hint

**Use:** ideal with hearty salads and egg dishes

>	24
>	24
>	24

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging    F = 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

F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
von Natur aus (V) vegane Zutaten (V) ingredienti vegani (V) ingrédients végétaliens (V) vegan ingredients  
(A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) (A) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)  
(A) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) (A) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011) (C) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)  
in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: Öl-Zubereitung mit Basilikum, condimento olio al basilico  
in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: Öl-Zubereitung mit Chili, condimento olio al peperoncino

# PREMIUM-ÖLE | OLI PREMIUM HUILES PREMIUM | PREMIUM-OILS

<b>Macadamianuss-Öl<sup>H</sup></b> Kaltgepresst, aus gerösteten Macadamianüssen Ⓜ		<b>Macadamia nut oil<sup>H</sup></b> Cold-pressed, from roasted macadamia nuts Ⓜ					
<b>Geschmack:</b> betörend-nussig, vollmundig <b>Verwendung:</b> ideal zu Wild, Fisch, Gemüse und Blattsalaten sowie in der süßen Küche		<b>Sapore:</b> gusto pieno dall'inebriante sentore di noce <b>Uso:</b> ideale per accompagnare selvaggina, pesce, verdure e insalate, così come per la cucina dolce		<b>Taste:</b> enchantingly nutty, full-bodied <b>Use:</b> ideal for game, fish, vegetables and green salads, as well as in sweet dishes			
Art.-Nr.	195629	VP	F		0,25 l	>	18
<b>Mandel-Öl Plus Orange<sup>H</sup></b> Mandel-Öl mit natürlichem Orangen-Aroma Ⓜ Ⓞ		<b>Almond oil plus Orange<sup>H</sup></b> Almond oil with natural orange flavoring Ⓜ					
<b>Geschmack:</b> dezert nach Mandelkernen mit fruchtiger Orangennote <b>Verwendung:</b> ideal für Wildgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Salate und die süße Küche		<b>Sapore:</b> tenue nota di mandorle con un accenno fruttato di arancia <b>Uso:</b> ideale per selvaggina, pollame, carne di vitello, insalate e cucina dolce		<b>Taste:</b> subtly of almonds with a fruity orange note <b>Use:</b> ideal for game, poultry, veal, salads and sweet dishes			
Art.-Nr.	261910	VP	F		0,5 l	>	18
Italia	261948	VP	F		0,5 l	>	18
<b>Natives Oliven-Öl Extra Andalusien</b> Kaltextraktion		<b>Olio extra vergine di oliva Andalusia</b> Estratto a freddo					
<b>Geschmack:</b> mild nach Olive, grünlich-fruchtig, leichte Schärfe <b>Verwendung:</b> ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza		<b>Sapore:</b> dolce di olive, fruttato verde, leggermente piccante <b>Uso:</b> ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza		<b>Taste:</b> mild olive, greenish-fruity, slight spiciness <b>Use:</b> ideal for Mediterranean cuisine, especially pasta dishes and pizza			
Art.-Nr.	232625	VP	F		0,25 l	>	24
Art.-Nr.	112695	VP	F		0,5 l	>	24
Art.-Nr.	108942	VP	F		1 l	>	24
<b>Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes</b> Kaltextraktion		<b>Olio extra vergine di oliva Peloponneso</b> Estratto a freddo					
<b>Geschmack:</b> reif-fruchtig, leicht bitter, scharf im Nachgeschmack <b>Verwendung:</b> ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza		<b>Sapore:</b> fruttato maturo, leggermente amaro, retrogusto piccante <b>Uso:</b> ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza		<b>Taste:</b> ripe and fruity, slightly bitter, spicy aftertaste <b>Use:</b> ideal for Mediterranean cuisine, especially pasta dishes and pizza			
Art.-Nr.	183693	VP	F		0,5 l	>	24
<b>Raps-Öl</b> Kaltgepresst, aus österreichischem Anbau Ⓜ Ⓞ		<b>Olio di colza</b> Spremutato a freddo, da coltivazioni austriache Ⓜ Ⓞ					
<b>Geschmack:</b> intensives Aroma, ausdrucksvoll-nussig <b>Verwendung:</b> ideal für Gemüse- und Getreidegerichte		<b>Sapore:</b> aroma intenso, forte nota di nocciola <b>Uso:</b> ideale per piatti a base di verdura e cereali		<b>Taste:</b> intense aroma, expressively nutty <b>Use:</b> ideal for vegetable and grain-based dishes			
Art.-Nr.	204040	VP	F		0,5 l	>	24

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
 von Natur aus Ⓜ vegane Zutaten Ⓞ ingredienti 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)

# PREMIUM-ÖLE | OLI PREMIUM HUILES PREMIUM | PREMIUM-OILS



## Sesam-Öl<sup>N</sup>

Kaltgepresst, aus gerösteten Sesamsamen

**Geschmack:** intensiv nach Sesam, mit feiner Röstnote

**Verwendung:** ideal für die Ethno Küche

## Olio di semi di sesamo<sup>N</sup>

Spremuta 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<sup>N</sup>

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<sup>N</sup>

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

Spremuta 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

Spremuta 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<sup>H</sup>

Kaltgepresst, aus gerösteten Walnüssen

**Geschmack:** intensiv nach Walnüssen, mit feiner Röstnote

**Verwendung:** ideal für Gerichte mit Hülsenfrüchten, Pilzen und Käse

## Olio di noci<sup>H</sup>

Spremuta 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<sup>H</sup>

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<sup>H</sup>

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<sup>a)</sup>

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<sup>a)</sup>

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, emballage, 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  
F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle

von Natur aus vegane Zutaten ingredienti 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)  
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

<sup>a)</sup> in Italien, in Italia, en Italie, in Italië : Öl-Zubereitung Zitronen, condimento olio limone

# PREMIUM-ESSIGE | ACETI PREMIUM VINAIGRES PREMIUM | PREMIUM-VINEGARS

## Aceto Balsamico di Modena g.g.A. °

Italienisches Produkt, 6 % Säure 

**Geschmack:** angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bitter-süßer Note

**Verwendung:** ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien

## 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 arrostiti all'agro, selvaggina e interiora

## Aceto Balsamico di Modena IGP °

Produit italien, 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 triperies

## 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
Art.-Nr.	108938	VP	F		1 l	>	24
Italia	152392	VP	F		0,5 l	>	24

## Apfel Balsam-Essig Barrique

Mehrere Jahre im Eichenholzfass gelagert, 5 % Säure  

**Geschmack:** mild-fruchtig, mit natürlicher Süße

**Verwendung:** ideal für edle Salatkreationen mit Pilzen, Hülsenfrüchten und Käse

## 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

## Vinaigre Balsam de pommes barrique

Stockage en fût de chêne pendant plusieurs années, 5 % d'acidité  

**Goût :** doux et fruité, naturellement sucré

**Utilisation :** idéal pour les créations de salades aux champignons, aux légumes secs et au fromage

## Apple balsamic vinegar barrique

Stored in an oak barrel for several years, 5% acidity  

**Taste:** mild and fruity, with natural sweetness

**Use:** ideal for sophisticated salad creations with mushrooms, pulses and cheese



Art.-Nr.	108949	VP	F		0,5 l	>	-
Italia	152394	VP	F		0,5 l	>	-

## Apfel-Essig

Klassisch, über 2 Jahre im Eichenfass gelagert, 5 % Säure  

**Geschmack:** intensiv nach Apfel, mit fruchtiger Säurenote

**Verwendung:** ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sulzen

## Aceto di mele

Classico, conservato in botti di rovere per oltre 2 anni, acidità 5 %  

**Sapore:** intenso di mela, con una nota acida fruttata

**Uso:** ideale per insalate classiche, marinatura all'agro e aspici

## Vinaigre de pommes

Classique, stockage en fût de chêne pendant plus de deux ans, 5 % d'acidité  

**Goût :** un goût intense de pomme, une saveur acidulée fruitée

**Utilisation :** idéal pour les créations de salades classiques, les achards et les aspics

## Apple vinegar

Classic, stored in an oak barrel for over 2 years, 5% acidity  

**Taste:** intensely of apple, with a fruity acidic hint

**Use:** ideal for classic salad creations, sour pickles and aspics



Art.-Nr.	131699	VP	F		0,5 l	>	-
Italia	152393	VP	F		0,5 l	>	-



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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 F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
 von Natur aus  vegane Zutaten  ingredienti 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)

# PREMIUM-ESSIGE | ACETI PREMIUM VINAIGRES PREMIUM | PREMIUM-VINEGARS



### Birnen Balsam-Essig Barrique

Mehrere Jahre im Eichenholzfass gelagert, 100 % österreichische Ernte, 5 % Säure (A) (V)

**Geschmack:** balsamisch, fruchtig, angenehm süß

**Verwendung:** ideal für edle Salatkreationen, Carpaccio sowie Käse

Art.-Nr.	195628
----------	--------

### Aceto Balsam di pere barrique

Conservato in botti di rovere per diversi anni, 100 % raccolto austriaco, acidità 5 % (A) (V)

**Sapore:** balsamico, fruttato, gradevole tocco dolce

**Uso:** ideale per insalate prelibate, carpaccio e formaggio

VP	F
----	---

### Vinaigre Balsam de poire barrique

Stockage en fût de chêne pendant plusieurs années, issu exclusivement de vignobles autrichiens, 5 % d'acidité (A) (V)

**Goût :** balsamique, fruité, douceur agréable

**Utilisation :** idéal pour les belles salades créatives, les carpaccios et le fromage

	0,25 l
--	--------

### Pear balsam vinegar barrique

Stored in an oak barrel for several years, 100% harvested in Austria, 5% acidity (A) (V)

**Taste:** balsamic, fruity, pleasantly sweet

**Use:** ideal for sophisticated salad creations, carpaccio and cheese

>	-
---	---



### Birnen-Essig

Aus dem Saft vollreifer Birnen, 5 % Säure (A) (V)

**Geschmack:** intensiv nach Birnenmost, mit fruchtiger Säurenote

**Verwendung:** ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegetes und Nudelsalate

Art.-Nr.	124934
----------	--------

Italia	152396
--------	--------

### Aceto di pere

Dal succo di pere mature, acidità 5 % (A) (V)

**Sapore:** intenso di mosto di pere, con una nota acida fruttata

**Uso:** ideale per insalate classiche, marinatura all'agro e insalate di pasta

VP	F
----	---

VP	F
----	---

### Vinaigre de poires

À base de jus de poires bien mûres, 5 % d'acidité (A) (V)

**Goût :** un goût intense de moût de poire, une saveur acidulée fruitée

**Utilisation :** idéal pour les créations de salades classiques, les achards et les salades de pâtes

	0,5 l
--	-------

	0,5 l
--	-------

### Pear vinegar

From the juice of fully ripened pears, 5% acidity (A) (V)

**Taste:** intense perry taste, with fruity acidity

**Use:** ideal for classic salad creations, pickled vegetables and pasta salads

>	-
---	---

>	-
---	---



### Chianti-Weinessig<sup>o</sup>

Aus dem Wein toskanischer Trauben, 7 % Säure (V)

**Geschmack:** intensiv nach roten Trauben, mit erfrischender Säurenote

**Verwendung:** ideal für mediterrane Salatkreationen

Art.-Nr.	148219
----------	--------

Italia	152397
--------	--------

### Aceto di vino Chianti<sup>o</sup>

Ottenuto dal vino delle uve della Toscana, acidità 7 % (V)

**Sapore:** intenso di uva rossa, con una nota acida rinfrescante

**Uso:** ideale per insalate mediterranee

VP	F
----	---

VP	F
----	---

### Vinaigre de vin Chianti<sup>o</sup>

Produit du vin d'un cépage de Toscane, 7 % d'acidité (V)

**Goût :** un goût intense de raisin rouge, une saveur fraîchement acidulée

**Utilisation :** idéal pour les créations de salades méditerranéennes

	0,5 l
--	-------

	0,5 l
--	-------

### Chianti wine vinegar<sup>o</sup>

Made from the wine of Tuscan grapes, 7% acidity (V)

**Taste:** intense red grape taste, with a refreshing tartness

**Use:** ideal for Mediterranean salad creations

>	-
---	---

>	-
---	---



### Himbeer-Essig

Aus dem Saft frischer Himbeeren, 5 % Säure (A) (V)

**Geschmack:** kräftig nach reifen Himbeeren, mit feiner Säurenote

**Verwendung:** ideal für edle Salatkreationen mit Pilzen, Hülsenfrüchten, Käse, Gemüse und Früchten

Art.-Nr.	108947
----------	--------

Italia	152398
--------	--------

### Aceto di lamponi

Dal succo di lamponi freschi, acidità 5 % (A) (V)

**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

VP	F
----	---

VP	F
----	---

### Vinaigre de framboises

Issu du jus de framboises fraîches, 5 % d'acidité (A) (V)

**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

	0,5 l
--	-------

	0,5 l
--	-------

### Raspberry vinegar

From the juice of fresh raspberries, 5% acidity (A) (V)

**Taste:** strongly of ripe raspberries, with a delicate acidic note

**Use:** ideal for fine salad creations with mushrooms, legumes, cheese, vegetables and fruits

>	-
---	---

>	-
---	---



### Rotwein Balsam-Essig

Cuvée aus Rotwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure (A) (V)

**Geschmack:** kräftig nach Rotwein, mit feiner Säure

**Verwendung:** ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Marinieren und Verfeinern von Fleisch- und Gemüsegerichten

Art.-Nr.	208023
----------	--------

### Aceto Balsam di vino rosso

Cuvée di aceto di vino rosso con succo d'uva concentrato, acidità 6 % (A) (V)

**Sapore:** forte di vino rosso, delicatamente acidulo

**Uso:** ideale per creazioni di insalate classiche, per marinare e rifinire piatti di carne e verdure

VP	F
----	---

### Vinaigre Balsam de vin rouge

Cuvée de vinaigre de vin rouge avec jus de raisin concentré, 6 % d'acidité (A) (V)

**Goût :** saveur soutenue du vin rouge avec une pointe d'acidité

**Utilisation :** idéal pour assaisonner les salades classiques et pour mariner et affiner les plats de viandes et de légumes

	0,5 l
--	-------

### Red wine balsamic vinegar

Cuvée made from red wine vinegar with concentrated grape juice, 6% acidity (A) (V)

**Taste:** strong red wine flavor, with fine acidity

**Use:** ideal for classic salad creations as well as for marinating and refining meat and vegetable dishes

>	-
---	---

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
von Natur aus (V) vegane Zutaten (V) ingredienti vegani (V) ingrédients végétaliens (V) vegan ingredients  
(A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) (A) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)  
(A) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) (A) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)  
(V) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# PREMIUM-ESSIGE | ACETI PREMIUM VINAIGRES PREMIUM | PREMIUM-VINEGARS

<b>Sherry-Essig g.U. °</b> Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7 % Säure 		<b>Aceto di Sherry DOP °</b> Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, acidità 7 % 		<b>Vinaigre de xérès AOP °</b> Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7 % d'acidité 		<b>Sherry vinegar PDO °</b> Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7% acidity 		
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Sherry und Trockenbeeren, mit kräftiger Säurenote		<b>Sapore:</b> intenso di Sherry e uva passa, con una nota acida forte		<b>Goût:</b> un goût intense de xérès et de baies séchées, une saveur acidulée prononcée		<b>Taste:</b> intensive taste of sherry and dry berries, with a strong tartness		
<b>Verwendung:</b> ideal für mediterrane Salatkreationen, Gazpacho und Antipasti		<b>Usò:</b> ideale per insalate mediterranee, gazpacho e antipasti		<b>Utilisation :</b> idéal pour les créations de salades méditerranéennes, le gazpacho et les antipasti		<b>Use:</b> ideal for Mediterranean salad creations, gazpacho and antipasti		
Art.-Nr.	158282	VP	F		0,5 l	>	-	
Italia	177801	VP	F		0,5 l	>	-	

<b>Tomaten-Essig</b> Aus dem Saft frischer Tomaten, 5 % Säure 		<b>Aceto di pomodoro</b> Dal succo di pomodori freschi, acidità 5 % 		<b>Vinaigre de tomates</b> Issu du jus de tomates fraîches, 5 % d'acidité 		<b>Tomato vinegar</b> From fresh tomato juice, 5% acidity 		
<b>Geschmack:</b> dezente Note reifer Tomaten, mit erfrischender Säure		<b>Sapore:</b> delicata nota di pomodori maturi, con un'acidità rinfrescante		<b>Goût:</b> un léger goût de tomates mûres, une saveur fraîchement acidulée		<b>Taste:</b> subtle hint of ripe tomatoes, with refreshing acidity		
<b>Verwendung:</b> ideal für mediterrane Salatkreationen, Gazpacho und Meeresfrüchte		<b>Usò:</b> ideale per insalate mediterranee, gazpacho e frutti di mare		<b>Utilisation :</b> idéal pour les créations de salades méditerranéennes, le gazpacho et les fruits de mer		<b>Use:</b> ideal for Mediterranean salad creations, gazpacho and seafood		
Art.-Nr.	189428	VP	F		0,5 l	>	-	
Italia	189427	VP	F		0,5 l	>	-	

<b>Weißwein Balsam-Essig</b> Cuvée aus Weißwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure 		<b>Aceto Balsam di vino bianco</b> Cuvée di aceto di vino bianco con succo d'uva concentrato, acidità 6 % 		<b>Vinaigre Balsam de vin blanc</b> Cuvée de vinaigre de vin blanc avec jus de raisin concentré, 6 % d'acidité 		<b>White wine balsam vinegar</b> Cuvée made from white wine vinegar with concentrated grape juice, 6% acidity 		
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Trauben, mit feiner Säure		<b>Sapore:</b> intenso di uva, con una nota acida delicata		<b>Goût:</b> une saveur intense de raisin, délicatement acidulée		<b>Taste:</b> intensely of grapes, with a delicate acidity		
<b>Verwendung:</b> ideal für Blatt-, Bitter- und Gemüsesalate, sauer Eingelegtes und Sulzen		<b>Usò:</b> ideale per insalata verde, di rucola e di verdure, per marinature all'agro e aspic		<b>Utilisation :</b> idéal pour les salades vertes, amères et de légumes, les achards et les aspics		<b>Use:</b> ideal for green salads, watercress salads, sour pickles and aspics		
Art.-Nr.	232624	VP	F		0,25 l	>	-	
Art.-Nr.	137954	VP	F		0,5 l	>	-	
Italia	152395	VP	F		0,5 l	>	-	

## ESSIG- & ÖL-MENAGE | SET ACETO & OLIO MÉNAGÈRE VINAIGRE & HUILE | VINEGAR- & OIL-CRUIET

<b>Menage mit Essig und Öl</b> aus rostfreiem Edelstahl und ABS Kunststoff 		<b>Set con aceto e olio</b> in acciaio inox e plastica ABS 		<b>Ménagère avec vinaigre et huile</b> en acier inoxydable et en matière plastique ABS 		<b>Cruet with vinegar and oil</b> made of stainless steel and ABS plastic 		
befüllt mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A. ° und Nativem Oliven-Öl Extra Andalusien		riempito con Aceto Balsamico di Modena IGP ° e Olio extra vergine di oliva Andalusia		rempli avec Aceto Balsamico di Modena IGP ° et Huile d'olive vierge extra Andalousie		filled with Aceto Balsamico di Modena PGI and Olive oil extra virgin Andalusia		
Art.-Nr.	232628	VP	Box		2 x 0,25 l	>	18	

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
 von Natur aus  vegane Zutaten  ingredienti 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)



### AcetoPlus<sup>a)</sup> Himbeere

Essig-Fruchtzubereitung,  
2,5 % Säure (A) (V) (C)

**Geschmack:** fruchtig nach Himbeere  
mit balsamischer Weißwein-Essignote

**Verwendung:** ideal für moderne  
Salatkompositionen sowie für die süße  
Küche

Art.-Nr.	261686	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	261873	VP	F	0,5 l	>	15

### AcetoPlus<sup>b)</sup> Lampone

Preparazione di frutta e aceto,  
acidità 2,5 % (A) (V)

**Sapore:** fruttato di lampone con una  
nota balsamica di aceto di vino bianco

**Uso:** ideale per moderne composizioni  
di insalata, nonché per la cucina dolce

Art.-Nr.	261686	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	261873	VP	F	0,5 l	>	15

### AcetoPlus Framboise

Préparation de vinaigre et fruit,  
2,5 % d'acidité (A) (V)

**Goût:** fruité de framboise avec une  
note balsamique de vinaigre de vin  
blanc

**Utilisation:** idéal pour les salades  
composées modernes, ainsi que pour la  
cuisine sucrée

Art.-Nr.	261686	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	261873	VP	F	0,5 l	>	15

### AcetoPlus Raspberry

Vinegar-fruit preparation,  
2.5% acidity (A) (V)

**Taste:** fruity raspberry taste with a  
refreshing white-wine vinegar note

**Use:** ideal with contemporary mixed  
salads and desserts

Art.-Nr.	261686	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	261873	VP	F	0,5 l	>	15



### AcetoPlus<sup>a)</sup> Holunder

Essig-Fruchtzubereitung,  
2,2 % Säure (A) (V) (C)

**Geschmack:** intensiv nach vollreifen  
Holunderbeeren, mit feiner Säurenote

**Verwendung:** ideal für moderne  
Salatkompositionen sowie für die süße  
Küche

Art.-Nr.	183894	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	183838	VP	F	0,5 l	>	15

### AcetoPlus<sup>b)</sup> Sambuco

Preparazione di frutta e aceto,  
acidità 2,2 % (A) (V)

**Sapore:** intenso di bacche di sambuco,  
con una delicata nota acidula

**Uso:** ideale per moderne composizioni  
di insalata, nonché per la cucina dolce

Art.-Nr.	183894	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	183838	VP	F	0,5 l	>	15

### AcetoPlus Sureau

Préparation de vinaigre et fruit,  
2,2 % d'acidité (A) (V)

**Goût:** intense de baies de sureau mû-  
res, avec une délicate note d'acidité

**Utilisation:** idéal pour les salades  
composées modernes, ainsi que pour la  
cuisine sucrée

Art.-Nr.	183894	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	183838	VP	F	0,5 l	>	15

### AcetoPlus Elderberry

Vinegar-fruit preparation,  
2.2% acidity (A) (V)

**Taste:** intense taste of fully ripened  
elderberries, with a subtle tartness

**Use:** ideal for modern salads as well as  
sweet dishes

Art.-Nr.	183894	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	183838	VP	F	0,5 l	>	15

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging    F = 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

F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
von Natur aus (V) vegane Zutaten (V) ingredienti vegani (V) ingrédients végétaliens (V) vegan ingredients  
(A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) (A) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)  
(A) sans ajout d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) (A) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)  
(C) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)  
(C) without added substances (DE)

<sup>a)</sup> in Italien, in Italia, en Italie, in Italië : Essig-Zubereitung  
<sup>b)</sup> in Italien, in Italia, en Italie, in Italië : condimento

# ACETOPLUS CONDIMENTO

<b>AcetoPlus<sup>a)</sup></b> <b>Johannisbeere</b> <sup>o</sup> Essig-Fruchtzubereitung, 2,6 % Säure <sup>Ⓜ</sup>		<b>AcetoPlus<sup>b)</sup></b> <b>Ribes nero</b> <sup>o</sup> Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,6 % <sup>Ⓜ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Cassis</b> <sup>o</sup> Préparation de vinaigre et fruit, 2,6 % d'acidité <sup>Ⓜ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Blackcurrant</b> <sup>o</sup> Vinegar-fruit preparation, 2.6% acidity <sup>Ⓜ</sup>	
<b>Geschmack:</b> fruchtig nach schwarzen Johannisbeeren, mit dezenter Balsamico-Essignote <b>Verwendung:</b> ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche		<b>Sapore:</b> fruttato di ribes nero, con un tenue sentore di aceto balsamico <b>Uso:</b> ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce		<b>Goût :</b> fruité de baies de cassis, avec une note discrète de vinaigre balsamique <b>Utilisation :</b> idéal pour les salades composées modernes, ainsi que pour la cuisine sucrée		<b>Taste:</b> fruity blackcurrant note with a subtle hint of balsamic vinegar <b>Use:</b> ideal with contemporary mixed salads and desserts	
Art.-Nr.	172663	VP	F		0,5 l	>	15
Italia	183263	VP	F		0,5 l	>	15



<b>AcetoPlus<sup>a)</sup></b> <b>Mango</b> Essig-Fruchtzubereitung, 1,2 % Säure <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup> <sup>Ⓞ</sup>		<b>AcetoPlus<sup>b)</sup></b> <b>Mango</b> Preparazione di frutta e aceto, acidità 1,2 % <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Mangue</b> Préparation de vinaigre et fruit, 1,2 % d'acidité <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Mango</b> Vinegar-fruit preparation, 1.2% acidity <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>	
<b>Geschmack:</b> intensiv nach vollreifer Mango mit feiner Säurenote <b>Verwendung:</b> ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche		<b>Sapore:</b> intenso di mango maturo, con una delicata nota acidula <b>Uso:</b> ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce		<b>Goût :</b> intensif de mangue mûre, avec une délicate note d'acidité <b>Utilisation :</b> idéal pour les salades composées modernes, ainsi que pour la cuisine sucrée		<b>Taste:</b> intensive, ripe mango flavor with a subtle tartness <b>Use:</b> ideal with contemporary mixed salads and desserts	
Art.-Nr.	200964	VP	F		0,5 l	>	15
Italia	200967	VP	F		0,5 l	>	15



<b>AcetoPlus<sup>a)</sup></b> <b>Passionsfrucht</b> Essig-Fruchtzubereitung, 3,7 % Säure <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus<sup>b)</sup></b> <b>Frutto della passione</b> Preparazione di frutta e aceto, acidità 3,7 % <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Fruit de la passion</b> Préparation de vinaigre et fruit, 3,7 % d'acidité <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Passion fruit</b> Vinegar-fruit preparation, 3.7% acidity <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>	
<b>Geschmack:</b> intensiv nach Passionsfrucht, mit erfrischender Säurenote <b>Verwendung:</b> ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche		<b>Sapore:</b> intenso di frutto della passione, con una rinfrescante nota acidula <b>Uso:</b> ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce		<b>Goût :</b> intensif de fruit de la passion, avec une note d'acidité rafraîchissante <b>Utilisation :</b> idéal pour les salades composées modernes, ainsi que pour la cuisine sucrée		<b>Taste:</b> intensive of passion fruit, with a refreshing acidic note <b>Use:</b> ideal with contemporary mixed salads and desserts	
Art.-Nr.	172664	VP	F		0,5 l	>	15
Italia	183267	VP	F		0,5 l	>	15



<b>AcetoPlus<sup>a)</sup></b> <b>Preiselbeere</b> Essig-Fruchtzubereitung, 2,2 % Säure <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup> <sup>Ⓞ</sup>		<b>AcetoPlus<sup>b)</sup></b> <b>Mirtillo rosso</b> Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,2 % <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Airelle rouge</b> Préparation de vinaigre et fruit, 2,2 % d'acidité <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Cranberry</b> Vinegar-fruit preparation, 2.2% acidity <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>	
<b>Geschmack:</b> kräftig nach Preiselbeeren, mit herb-säuerlicher Note <b>Verwendung:</b> ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche		<b>Sapore:</b> intenso di mirtilli rossi, con una gradevole nota asproacidula <b>Uso:</b> ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce		<b>Goût :</b> fort d'airelle rouge, avec une note âpre-suret <b>Utilisation :</b> idéal pour les salades composées modernes, ainsi que pour la cuisine sucrée		<b>Taste:</b> strong cranberry flavor, with a tart-acidic note <b>Use:</b> ideal with contemporary mixed salads and desserts	
Art.-Nr.	172665	VP	F		0,5 l	>	15
Italia	183269	VP	F		0,5 l	>	15



<b>AcetoPlus<sup>a)</sup></b> <b>Zitrus-Früchte</b> Essig-Fruchtzubereitung, 5,5 % Säure <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus<sup>b)</sup></b> <b>Agrumi</b> Preparazione di frutta e aceto, acidità 5,5 % <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Agrumes</b> Préparation de vinaigre et fruit, 5,5 % d'acidité <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>		<b>AcetoPlus</b> <b>Citrus fruits</b> Vinegar-fruit preparation, 5.5% acidity <sup>Ⓜ</sup> <sup>Ⓝ</sup>	
<b>Geschmack:</b> erfrischend-säuerlich nach Orange, Grapefruit und Limone <b>Verwendung:</b> ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche		<b>Sapore:</b> rinfrescante, con la tipica nota asprigna di arancia, pompelmo e lime <b>Uso:</b> ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce		<b>Goût :</b> suret-rafraîchissant d'orange, de pamplemousse et de lime <b>Utilisation :</b> idéal pour les salades composées modernes, ainsi que pour la cuisine sucrée		<b>Taste:</b> refreshingly sour orange, grapefruit and lime <b>Use:</b> ideal with contemporary mixed salads and desserts	
Art.-Nr.	183895	VP	F		0,5 l	>	15
Italia	183839	VP	F		0,5 l	>	15



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
 von Natur aus <sup>Ⓜ</sup> vegane Zutaten <sup>Ⓝ</sup> ingredienti vegani <sup>Ⓞ</sup> ingrédients végétaliens <sup>Ⓟ</sup> vegan ingredients  
<sup>Ⓜ</sup> ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) <sup>Ⓝ</sup> senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)  
<sup>Ⓞ</sup> sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) <sup>Ⓟ</sup> no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)  
<sup>Ⓞ</sup> ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)  
<sup>a)</sup> in Italien, in Italia, en Italie, in Italië : Essig-Zubereitung  
<sup>b)</sup> in Italien, in Italia, en Italie, in Italië : condimento



# CREMA DI ACETO

<p><b>Crema di Aceto Hibiskus-Chili</b> ◦ Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig-blumig nach Hibiskus, mit dezenter Schärfe</p> <p><b>Verwendung:</b> zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu rotem Fleisch und Desserts mit Schokolade</p>	<p><b>Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino</b> ◦ Preparazione con aceto di vino bianco italiano 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Sapore:</b> fruttato-fiorito di ibisco, con una delicata nota piccante</p> <p><b>Uso:</b> per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per carni rosse e dessert al cioccolato</p>	<p><b>Crema di Aceto Hibiscus-Chili</b> ◦ Préparation de vinaigre de vin blanc italien 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Goût :</b> fruité-fleuri d'hibiscus, avec un discret mordant</p> <p><b>Utilisation :</b> pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les viandes rouges et les desserts au chocolat</p>	<p><b>Crema di Aceto Hibiscus Chili</b> ◦ Vinegar preparation with Italian white wine vinegar 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Taste:</b> fruity and floral hibiscus flavor, with a subtle heat</p> <p><b>Use:</b> for decorating and seasoning spicy and sweet dishes, ideal for red meat and desserts with chocolate</p>	
Art.-Nr. 164407	VP F	🍷 0,5 l	>	18

<p><b>Crema di Aceto Klassik</b> ◦ Essigzubereitung mit "Aceto Balsamico di Modena g.g.A." 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig nach Traubensaft, mit dezenter Säure</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen</p>	<p><b>Crema di Aceto Classica</b> ◦ Preparazione con aceto di "Aceto Balsamico di Modena IGP" 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Sapore:</b> fruttato di succo d'uva, con un delicato tocco acidulo</p> <p><b>Uso:</b> ideale per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci</p>	<p><b>Crema di Aceto Classique</b> ◦ Préparation de vinaigre avec "Aceto Balsamico di Modena IGP" 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Goût :</b> fruité de jus de raisin, avec une délicate acidité</p> <p><b>Utilisation :</b> idéal pour décorer et assaisonner les plats piquants et sucrés</p>	<p><b>Crema di Aceto Classic</b> ◦ Vinegar preparation with Aceto Balsamico di Modena PGI 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Taste:</b> fruity of grape juice, with a subtle acidity</p> <p><b>Use:</b> ideal for decorating and seasoning both sweet and spicy dishes</p>	
Art.-Nr. 155372	VP F	🍷 0,5 l	>	24

<p><b>Crema di Aceto Limette-Grüntee</b> ◦ Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Geschmack:</b> erfrischend-fruchtig nach Limette, mit feiner Grünteernote</p> <p><b>Verwendung:</b> zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, hellem Fleisch sowie Desserts mit Früchten und Quark</p>	<p><b>Crema di Aceto Lime-Tè verde</b> ◦ Preparazione con aceto di vino bianco italiano 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Sapore:</b> rinfrescante-fruttato di lime, con una delicata nota di tè verde</p> <p><b>Uso:</b> per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per pesce, carne bianche e dessert a base di frutta e quark</p>	<p><b>Crema di Aceto Citron vert-Thé vert</b> ◦ Préparation de vinaigre de vin blanc italien 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Goût :</b> rafraîchissant et fruité aux notes de citron vert, délicatement aromatisé au thé vert</p> <p><b>Utilisation :</b> pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les poissons, les viandes blanches et les desserts aux fruits fromages blancs</p>	<p><b>Crema di Aceto Lime-Green tea</b> ◦ Vinegar preparation with Italian white wine vinegar 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Taste:</b> fruity-refreshing with hints of lime and a delicate note of green tea</p> <p><b>Use:</b> for decorating and seasoning spicy and sweet dishes, ideal for fish and white meat as well as desserts with fruit and fresh cheese</p>	
Art.-Nr. 220757	VP F	🍷 0,5 l	>	18

<p><b>Crema di Aceto Pflaume</b> ◦ Essigzubereitung mit konzentriertem Pflaumensaft 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Geschmack:</b> süßlich-fruchtig nach sonnengerreifen Pflaumen</p> <p><b>Verwendung:</b> zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Wild, Schweinefleisch und Käse</p>	<p><b>Crema di Aceto Prugna</b> ◦ Preparazione di aceto con succo di prugna concentrato 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Sapore:</b> dolcemente fruttato di prugne maturate al sole</p> <p><b>Uso:</b> per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per selvaggina, carne di maiale e formaggio</p>	<p><b>Crema di Aceto Prune</b> ◦ Préparation de vinaigre de jus concentré de prune 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Goût :</b> touche sucrée et fruitée aux prunes mûries au soleil</p> <p><b>Utilisation :</b> pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les gibiers, la viande de porc et le fromage</p>	<p><b>Crema di Aceto Plum</b> ◦ Vinegar preparation with concentrated plum juice 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Taste:</b> sweet and fruity of sun-ripened plums</p> <p><b>Use:</b> for decorating and seasoning of savory and sweet dishes, ideal for game, pork and cheese dishes</p>	
Art.-Nr. 243103	VP F	🍷 0,5 l	>	18

<p><b>Crema di Aceto Safran</b> ◦ Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Geschmack:</b> edel nach Safran</p> <p><b>Verwendung:</b> zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, Krustentieren und Gemüsegerichten</p>	<p><b>Crema di Aceto Zafferano</b> ◦ Preparazione con aceto di vino bianco italiano 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Sapore:</b> raffinato di zafferano</p> <p><b>Uso:</b> per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per piatti a base di pesce, crostacei e verdure</p>	<p><b>Crema di Aceto Safran</b> ◦ Préparation de vinaigre de vin blanc italien 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Goût :</b> raffiné de safran</p> <p><b>Utilisation :</b> pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les poissons, les crustacés et les légumes</p>	<p><b>Crema di Aceto Saffron</b> ◦ Vinegar preparation with Italian white wine vinegar 🍷🇮🇹🌿</p> <p><b>Taste:</b> noble after saffron</p> <p><b>Use:</b> for decorating and seasoning spicy and sweet dishes, ideal for fish, sea food and vegetable dishes</p>	
Art.-Nr. 164406	VP F	🍷 0,5 l	>	18

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle  
 von Natur aus 🌿 glutenfrei, 🌿 lactosefreie Zutaten; 🌿 vegane Zutaten ingredienti naturalmente 🌿 senza glutine, 🌿 senza lattosio; 🌿 ingredienti vegani  
 ingredienti naturalmente 🌿 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

<p><b>Chutney Aprikose-Tomate</b>  </p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig nach Tomate und Aprikose, dezent nach Pfeffer und Kreuzkümmel</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal für die orientalische Küche</p>	<p><b>Chutney Albicocca-Pomodoro</b>  </p> <p><b>Sapore:</b> fruttato di pomodoro e albicocca, delicato di pepe e cumino romano</p> <p><b>Usò:</b> ideale per la cucina orientale</p>	<p><b>Chutney Abricot-Tomate</b>  </p> <p><b>Goût:</b> fruité de tomate et d'abricot, discret de poivre et de cumin</p> <p><b>Utilisation:</b> idéal pour la cuisine orientale</p>	<p><b>Chutney Apricot-Tomato</b>  </p> <p><b>Taste:</b> fruity tomato and apricot flavor, subtle pepper and cumin flavor</p> <p><b>Use:</b> ideal for oriental cuisine</p>	
Art.-Nr. 195842	VP G	390 g	>	18
<p><b>Chutney Kürbis-Apfel</b>  </p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig nach Kürbis und Apfel, mit angenehmer Currynote</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zu deftigen Geflügelgerichten</p>	<p><b>Chutney Zucca-Mela</b>  </p> <p><b>Sapore:</b> fruttato di zucca e mela, con una gradevole nota di curry</p> <p><b>Usò:</b> ideale per piatti sostanziosi a base di pollame</p>	<p><b>Chutney Potiron-Pomme</b>  </p> <p><b>Goût:</b> fruité de potiron et de pomme, avec une agréable note de curry</p> <p><b>Utilisation:</b> idéal pour les plats riches de volaille</p>	<p><b>Chutney Pumpkin-Apple</b>  </p> <p><b>Taste:</b> fruity pumpkin and apple taste, with a pleasant curry flavor</p> <p><b>Use:</b> ideal for hearty poultry dishes</p>	
Art.-Nr. 195846	VP G	390 g	>	18
<p><b>Chutney Orange-Mango <sup>N</sup></b>  </p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig nach Orange und Mango, mit feiner Minznote</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zu Hähnchen und hellen Fleischgerichten</p>	<p><b>Chutney Arancia-Mango <sup>N</sup></b>  </p> <p><b>Sapore:</b> fruttato di arancia e mango, con una delicata nota di menta</p> <p><b>Usò:</b> ideale per pollo e per i piatti a base di carni bianche</p>	<p><b>Chutney Orange-Mangue <sup>N</sup></b>  </p> <p><b>Goût:</b> fruité d'orange et de mangue, avec une délicate note de menthe</p> <p><b>Utilisation:</b> idéal pour le poulet et les plats de viande blanche</p>	<p><b>Chutney Orange-Mango <sup>N</sup></b>  </p> <p><b>Taste:</b> fruity orange and mango flavor, with a hint of mint</p> <p><b>Use:</b> ideal for chicken and light-colored meat dishes</p>	
Art.-Nr. 195844	VP G	390 g	>	18
<p><b>Chutney Pflaume-Preiselbeere</b>  </p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig nach Pflaumen und Preiselbeeren, fein nach Zimt</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zu Wild und dunklen Fleischgerichten</p>	<p><b>Chutney Prugna-Mirtillo rosso</b>  </p> <p><b>Sapore:</b> fruttato di prugne e mirtillo rossi, delicato di cannella</p> <p><b>Usò:</b> ideale per selvaggina e piatti a base di carni rosse</p>	<p><b>Chutney Prune-Airelle rouge</b>  </p> <p><b>Goût:</b> fruité de prune et d'airelle rouge, fin de cannelle</p> <p><b>Utilisation:</b> idéal pour le gibier et les plats de viande rouge</p>	<p><b>Chutney Plum-Cranberry</b>  </p> <p><b>Taste:</b> fruity plum and cranberry flavor, with a fine hint of cinnamon</p> <p><b>Use:</b> ideal for game and dark-colored meat dishes</p>	
Art.-Nr. 195845	VP G	390 g	>	18

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

G = Glas, vasetto, verre, glass

von Natur aus glutenfreie, 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

<b>Art.-Nr.</b> 291087		<b>VP</b>		<b>SF</b>		<b>730 g</b>		<b>&gt;</b>		<b>15</b>	
------------------------	--	-----------	--	-----------	--	--------------	--	-------------	--	-----------	--



<b>Art.-Nr.</b> 209534		<b>VP</b>		<b>SF</b>		<b>850 g</b>		<b>&gt;</b>		<b>24</b>	
------------------------	--	-----------	--	-----------	--	--------------	--	-------------	--	-----------	--



<b>Art.-Nr.</b> 224522		<b>VP</b>		<b>SF</b>		<b>750 g</b>		<b>&gt;</b>		<b>15</b>	
------------------------	--	-----------	--	-----------	--	--------------	--	-------------	--	-----------	--



<b>Art.-Nr.</b> 224552		<b>VP</b>		<b>SF</b>		<b>740 g</b>		<b>&gt;</b>		<b>6</b>	
------------------------	--	-----------	--	-----------	--	--------------	--	-------------	--	----------	--



<b>Art.-Nr.</b> 218562		<b>VP</b>		<b>SF</b>		<b>850 g</b>		<b>&gt;</b>		<b>24</b>	
------------------------	--	-----------	--	-----------	--	--------------	--	-------------	--	-----------	--



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    SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle  
 von Natur aus **g** glutenfreie, **l** lactosefreie Zutaten; **v** vegane Zutaten    ingredienti naturalmente **g** senza glutine, **l** senza lattosio; **v** ingredienti vegani  
**g** naturalmente **g** dépourvus de gluten, **l** dépourvus de lactose; **v** ingrédients végétaux    naturally **g** gluten-free, **l** lactose-free ingredients; **v** vegan ingredients  
**A** ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), **o** ohne Zugabe von Palmfett    **A** senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), **o** senza aggiunta di olio di palma  
**A** sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), **o** sans adjonction de graisse de palme    **A** no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), **o** no added palm fat  
**o** ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES

		<p><b>Sweet &amp; Sour Sauce</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> süß-sauer, authentisch asiatisch</p> <p><b>Verwendung:</b> ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse</p>	<p><b>Sweet &amp; Sour Sauce</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Sapore:</b> agrodolce, sentori autentici asiatici</p> <p><b>Uso:</b> gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire</p> <p><b>Dosaggio:</b> a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura</p>	<p><b>Sweet &amp; Sour Sauce</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Goût :</b> aigre-doux, avec des saveurs orientales authentiques</p> <p><b>Utilisation :</b> base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces ; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner</p> <p><b>Dosage :</b> à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes</p>	<p><b>Sweet &amp; Sour Sauce</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Taste:</b> sweet and sour, genuine Asian aromatics</p> <p><b>Use:</b> flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing</p> <p><b>Dosage:</b> to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables</p>
		<p><b>Sweet &amp; Spicy BBQ Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig nach Aprikose und Ananas, mit angenehmer Chilinote</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie für kreative Asiaküche</p>	<p><b>Sweet &amp; Spicy BBQ Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Sapore:</b> fruttato, sentori di albicocca e ananas, con una piacevole nota di peperoncino</p> <p><b>Uso:</b> perfetto per intingere e condire, accompagnare pietanze grigliate, pesce e frutti di mare e per piatti asiatici creativi</p>	<p><b>Sweet &amp; Spicy BBQ Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Goût :</b> fruité, des saveurs d'abricot et d'ananas, agréablement nuancé d'une touche de poivre</p> <p><b>Utilisation :</b> sauce idéale pour assaisonner ou trempettes, accompagner des grillades, poissons et fruits de mer ou pour des plats asiatiques créatifs</p>	<p><b>Sweet &amp; Spicy BBQ Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Taste:</b> fruity, notes of apricot and pineapple, with a pleasant touch of chilli</p> <p><b>Use:</b> perfect for dipping and dressing, served with grilled dishes, fish and seafood and for creative Asian recipes</p>
		<p><b>Teriyaki Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> kräftig nach Sojasauce mit frischer Zitrus-Ingwer-Note</p> <p><b>Verwendung:</b> ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse</p>	<p><b>Teriyaki Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Sapore:</b> intenso, sentori di salsa di soia con una fresca nota di agrumi e zenzero</p> <p><b>Uso:</b> gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire</p> <p><b>Dosaggio:</b> a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura</p>	<p><b>Teriyaki Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Goût :</b> intense, avec des saveurs de sauce soja et une touche de fraîcheur donnée par des notes d'agrumes et de gingembre</p> <p><b>Utilisation :</b> base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces ; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner</p> <p><b>Dosage :</b> à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes</p>	<p><b>Teriyaki Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Taste:</b> intense, notes of soy sauce with a zesty touch of citrus fruits and ginger</p> <p><b>Use:</b> flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing</p> <p><b>Dosage:</b> to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables</p>
		<p><b>Thai-Chili Style Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> frisch, scharf-würzig nach Ingwer, Chili und Zitronengras</p> <p><b>Verwendung:</b> ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet</p> <p><b>Dosierung:</b> nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse</p>	<p><b>Thai-Chili Style Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Sapore:</b> fresco, piccante-speziato, sentori di zenzero, peperoncino e citronella</p> <p><b>Uso:</b> gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire</p> <p><b>Dosaggio:</b> a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura</p>	<p><b>Thai-Chili Style Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Goût :</b> frais, épicé, avec des notes de gingembre, de piment et de citronnelle</p> <p><b>Utilisation :</b> base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces ; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner</p> <p><b>Dosage :</b> à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes</p>	<p><b>Thai-Chili Style Sauce A, F</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Taste:</b> zesty, spicy-hot, notes of ginger, chilli and lemongrass</p> <p><b>Use:</b> flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing</p> <p><b>Dosage:</b> to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetable</p>
		<p><b>Tropical BBQ Sauce</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Geschmack:</b> fruchtig nach Mango und Ananas, mit feiner Curry-Ingwer-Note</p> <p><b>Verwendung:</b> ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie Bowls</p>	<p><b>Tropical BBQ Sauce</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Sapore:</b> fruttato, sentori di mango e ananas, con una delicata nota di curry e zenzero</p> <p><b>Uso:</b> ideale per intingere e condire, accompagnare pietanze grigliate, pesce e frutti di mare e bowl</p>	<p><b>Tropical BBQ Sauce</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Goût :</b> fruité, des saveurs de mangue et d'ananas, avec une note délicate de curry et de gingembre</p> <p><b>Utilisation :</b> sauce idéale pour assaisonner ou trempettes, accompagner des grillades, poissons et fruits de mer ou bowl</p>	<p><b>Tropical BBQ Sauce</b> 🌱🌿🍷🍷🍷</p> <p><b>Taste:</b> fruity, notes of mango and pineapple, with a subtle touch of curry and ginger</p> <p><b>Use:</b> ideal for dipping and dressing, served with grilled dishes, fish and seafood and Buddha bowls</p>

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging     $\bar{b}$  = 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

SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressabile, squeeze bottle    KA = Kanister, tancia, bidon, canister

von Natur aus (glutenfrei, lactosefreie Zutaten); (vegane Zutaten) ingredienti naturalmente (senza glutine, senza lattosio); (vegan ingredients)

ingrédients naturellement (dépourvus de gluten, dépourvus de lactose); (ingrédients végétaliens) naturalmente (gluten-free, lactose-free ingredients); (vegan ingredients)

(A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), (A) ohne Zugabe von Palmfett (senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), (A) senza aggiunta di olio di palma)

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

(O) ohne Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES

<b>Sweet &amp; Sour Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		<b>Sweet &amp; Sour Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		<b>Sweet &amp; Sour Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		<b>Sweet &amp; Sour Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		
<b>Geschmack:</b> süß-sauer, authentisch asiatisch		<b>Sapore:</b> agrodolce, sentori autentici asiatici		<b>Goût:</b> aigre-doux, avec des saveurs orientales authentiques		<b>Taste:</b> sweet and sour, genuine Asian aromatics		
<b>Verwendung:</b> ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet		<b>Usò:</b> gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire		<b>Utilisation:</b> base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner		<b>Use:</b> flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing		
<b>Dosierung:</b> nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		<b>Dosaggio:</b> a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		<b>Dosage:</b> à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		<b>Dosage:</b> to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables		
Art.-Nr.	216872	VP	KA	♻️	5 kg	>	24	

<b>Teriyaki Sauce A, F</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ		<b>Teriyaki Sauce A, F</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ		<b>Teriyaki Sauce A, F</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ		<b>Teriyaki Sauce A, F</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ		
<b>Geschmack:</b> kräftig nach Sojasauce mit frischer Zitrus-Ingwer-Note		<b>Sapore:</b> intenso, sentori di salsa di soia con una fresca nota di agrumi e zenzero		<b>Goût:</b> intense, avec des saveurs de sauce soja et une touche de fraîcheur donnée par des notes d'agrumes et de gingembre		<b>Taste:</b> intense, notes of soy sauce with a zesty touch of citrus fruits and ginger		
<b>Verwendung:</b> ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet		<b>Usò:</b> gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire		<b>Utilisation:</b> base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner		<b>Use:</b> flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing		
<b>Dosierung:</b> nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		<b>Dosaggio:</b> a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		<b>Dosage:</b> à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		<b>Dosage:</b> to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables		
Art.-Nr.	216871	VP	KA	♻️	5 kg	>	24	

<b>Thai-Chili Style Sauce A, F</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ		<b>Thai-Chili Style Sauce A, F</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ		<b>Thai-Chili Style Sauce A, F</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ		<b>Thai-Chili Style Sauce A, F</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ		
<b>Geschmack:</b> frisch, scharf-würzig nach Ingwer, Chili und Zitronengras		<b>Sapore:</b> fresco, piccante-speziato, sentori di zenzero, peperoncino e citronella		<b>Goût:</b> frais, épicé, avec des notes de gingembre, de piment et de citronnelle		<b>Taste:</b> zesty, spicy-hot, notes of ginger, chilli and lemongrass		
<b>Verwendung:</b> ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet		<b>Usò:</b> gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire		<b>Utilisation:</b> base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner		<b>Use:</b> flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing		
<b>Dosierung:</b> nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse		<b>Dosaggio:</b> a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura		<b>Dosage:</b> à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes		<b>Dosage:</b> to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetable		
Art.-Nr.	216874	VP	KA	♻️	5 kg	>	24	

<b>Currywurst Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		<b>Currywurst Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		<b>Currywurst Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		<b>Currywurst Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		
<b>Geschmack:</b> würzig-tomatig mit feiner Currynote		<b>Sapore:</b> piccante, sentori di pomodoro con una delicata nota di curry		<b>Goût:</b> épicé, des notes de tomate, délicatement nuancé de curry		<b>Taste:</b> spicy, notes of tomato with a subtle touch of curry		
<b>Verwendung:</b> ideal für Currywurst und Frittiertes, zum Dippen sowie für Burger und Wraps oder als Würzelement für pikante Ragouts		<b>Utilizzo:</b> ideale per intingere salsicce al curry e cibi fritti, ma anche per hamburger, wrap o come condimento per ragù piccanti		<b>Utilisation:</b> sauce idéale pour tremper les saucisses au curry et les fritures; parfaite également pour les hamburgers, les wraps ou comme condiment de plats épicés		<b>Use:</b> ideal for dipping curry sausages and fried food, but also for burgers, wraps or as a condiment for spicy ragouts		
<b>Dosierung:</b> 80 g pro Portion		<b>Dosaggio:</b> 80 g per porzione		<b>Dosage:</b> 80 g par portion		<b>Dosage:</b> 80 g per portion		
Art.-Nr.	211029	VP	E	♻️	6 kg	>	6	

<b>Currywurst Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		<b>Currywurst Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		<b>Currywurst Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		<b>Currywurst Sauce</b> Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓝ Ⓟ Ⓠ		
<b>Geschmack:</b> würzig-tomatig mit feiner Currynote		<b>Sapore:</b> piccante, sentori di pomodoro con una delicata nota di curry		<b>Goût:</b> épicé, des notes de tomate, délicatement nuancé de curry		<b>Taste:</b> spicy, notes of tomato with a subtle touch of curry		
<b>Verwendung:</b> ideal für Currywurst und Frittiertes, zum Dippen sowie für Burger und Wraps oder als Würzelement für pikante Ragouts		<b>Utilizzo:</b> ideale per intingere salsicce al curry e cibi fritti, ma anche per hamburger, wrap o come condimento per ragù piccanti		<b>Utilisation:</b> sauce idéale pour tremper les saucisses au curry et les fritures; parfaite également pour les hamburgers, les wraps ou comme condiment de plats épicés		<b>Use:</b> ideal for dipping curry sausages and fried food, but also for burgers, wraps or as a condiment for spicy ragouts		
<b>Dosierung:</b> 80 g pro Portion		<b>Dosaggio:</b> 80 g per porzione		<b>Dosage:</b> 80 g par portion		<b>Dosage:</b> 80 g per portion		
Art.-Nr.	211555	VP	E	♻️	6 kg	>	24	

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressabile, squeeze bottle KA = Kanister, tanica, bidon, canister  
 von Natur aus Ⓢ glutenfreie, Ⓣ lactosefreie Zutaten; Ⓜ vegane Zutaten ingredienti naturalmente Ⓝ senza glutine, Ⓟ senza lattosio; Ⓠ ingredienti vegani  
 ingrédients naturellement Ⓢ dépourvus de lactose; Ⓣ dépourvus de lactose; Ⓜ ingrédients végétaliens naturellement Ⓝ 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)

**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
Burger, Sandwich, Wrap & Co.	●	●	●	●	●
Wok- & Pfannengerichte Wok e in padella Wok et à la poêle Wok and pan dishes				●	●
Zum Dippen Per intingere Pour tremper For dipping	●	●	●	●	●
Zum Marinieren Per la marinatura Pour faire mariner For marinating	●	●	●	●	●



Smoked Honey BBQ Sauce	Sweet & Spicy BBQ Sauce	Teriyaki Sauce	Thai-Chili Style Sauce	Tropical BBQ Sauce
●	●	●	●	●
		●	●	
●	●	●	●	●
●	●	●	●	●

# WÜRZSAUCEN | SALSE SPEZIATE SAUCES ÉPICÉES | SEASONING SAUCES



## Würzmarinade mexikanischer Art

**Geschmack:** kräftig nach Paprika und Chili, mit dezenter Kreuzkümmelnote  
**Verwendung:** ideal für Chili con Carne, Tex-Mex-Küche sowie zum Marinieren, Abschmecken und Finishen

## Marinata speziata alla messicana

**Sapore:** intenso di paprica e peperoncino, con delicata nota di cumino romano  
**Uso:** ideale per Chili con Carne, cucina Tex-Mex e per marinare, condire e rifinire

## Marinade épicée Style mexicaine

**Goût:** épicé aux poivrons et au chili, délicatement aromatisé au cumin  
**Utilisation:** parfaitement adaptée au Chili con Carne, à la cuisine tex-mex ainsi qu'aux marinades, à l'assaisonnement et à la finition

## Mexican Style marinade

**Taste:** strong paprika and chili flavor, with a subtle hint of cumin  
**Use:** ideal for chili con carne, Tex-Mex cuisine as well as for marinating, seasoning and finishing

Art.-Nr.	209775	VP	SF	♻️	660 g	>	24
----------	--------	----	----	----	-------	---	----



## Würzmarinade provenzalischer Art

**Geschmack:** kräftig nach provenzalischen Kräutern, mit dezenter Knoblauchnote  
**Verwendung:** ideal für Pfannengerichte, Ragouts und Kurzgebratenes sowie zum Marinieren, Abschmecken und Finishen

## Marinata speziata alla provenzale

**Sapore:** intenso di erbe provenzali, con delicata nota di aglio  
**Uso:** ideale per padellate, ragù e arrosti veloci, così come per marinare, condire e rifinire

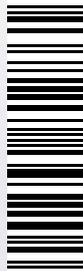
## Marinade épicée Style provençale

**Goût:** épicé aux herbes de provence, délicatement aromatisé à l'ail  
**Utilisation:** parfaitement adaptée aux poêlées, ragouts et grillades ainsi qu'aux marinades, à l'assaisonnement et à la finition

## Provençale Style marinade

**Taste:** strong flavor of Provençal herbs, with a subtle hint of garlic  
**Use:** ideal for fried dishes, ragouts and pan-fried dishes as well as for marinating, seasoning and finishing

Art.-Nr.	209819	VP	SF	♻️	750 g	>	24
----------	--------	----	----	----	-------	---	----



## Würzsauce N° 1 Umami - auf natürlicher Basis

**Geschmack:** kräftiger Umamigeschmack, mit vollreifer Tomatennote  
**Verwendung:** ideal zum Würzen, Verfeinern und Abschmecken pikanter Speisen

## Umami N° 1 Umami - a base di ingredienti naturali

**Sapore:** forte gusto di umami, con una nota di pomodori maturi  
**Uso:** ideale per aromatizzare, perfezionare e insaporire piatti piccanti

## Sauce épicée N° 1 Umami - à base d'ingrédients naturels

**Goût:** goût Umami épicé, avec une légère pointe de tomate mûre  
**Utilisation:** idéal pour relever, agrémenter et assaisonner les plats épicés

## Seasoning sauce N° 1 Umami - naturally based

**Taste:** strong umami flavor, with a hint of fully ripe tomato  
**Use:** ideal for seasoning, refining and adding flavor to spicy dishes

Art.-Nr.	220812	VP	F	♻️	0,5 l	>	18
----------	--------	----	---	----	-------	---	----



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle    SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle  
von Natur aus (A) glutenfrei, (L) lactosefreie Zutaten; (V) vegane Zutaten    ingredienti naturalmente (S) senza glutine, (S) senza lattosio; (V) ingredienti vegani  
ingrédients naturellement (G) dépourvus de gluten, (L) dépourvus de lactose; (V) ingrédients végétaliens    naturally (G) gluten-free, (S) lactose-free ingredients; (V) vegan ingredients  
(A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), (S) ohne Zugabe von Palmfett    (A) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), (S) senza aggiunta di olio di palma  
(A) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), (S) sans adjonction de graisse de palme    (A) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), (S) no added palm fat  
(S) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

GRUNDSAUCEN | SALSE DI BASE | SAUCES DE BASE | BASIC SAUCES



**Braune Sauce vegan**  
Zutatenmischung

**Geschmack:** ausgewogen nach Zwiebel, Tomate und Karotte, vollmundig mit feiner Umami- und Röstnote

**Verwendung:** zum Abschmecken und Verfeinern von Saucen, vegetarischen sowie veganen Gerichten

**Dosierung:** 100 g/l

**Fondo bruno vegano**  
Miscela di ingredienti

**Sapore:** gusto equilibrato di cipolla, pomodoro e carota, corposo con una fine nota umami e un delicato sapore di arrosto

**Uso:** per insaporire e perfezionare salse e piatti vegetariani e vegani

**Dosaggio:** 100 g/l

**Sauce brune végane**  
Mélange d'ingrédients

**Goût :** équilibré avec des oignons, tomates et carottes, rond en bouche au goût d'umami fin accompagné d'une agréable note grillée

**Utilisation :** pour assaisonner et agrémenter les sauces, les plats végétariens et véganes

**Dosage :** 100 g/l

**Brown sauce vegan**  
Ingredient mix

**Taste:** balanced onion, tomato and carrot flavor, full-bodied with fine umami and smoky aromas

**Use:** for seasoning and refining sauces, vegetarian and vegan dishes

**Dosage:** 100 g/l



**Braune Grundsauce**  
pastös

**Geschmack:** kräftig nach Rind- und Kalbfleisch, mit abgerundeter Röst- und Wurzelgemüsenote

**Verwendung:** ideal für Ragouts, Schmorgerichte, Eintöpfe sowie à la minute-Gerichte

**Dosierung:** 220 g/l Wasser bzw. Flüssigkeit

**Fondo bruno**  
pastoso

**Sapore:** intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrostito

**Uso:** ideale per spezzatini, stufati, minestrone e piatti à la minute

**Dosaggio:** 220 g/l acqua a altro tipo di liquido

**Sauce brune**  
pâteuse

**Goût :** fort de viande de boeuf et de veau, avec une note équilibrée de grillé et de légumes-racines

**Utilisation :** idéal pour les ragoûts, les plats, culs à l'étouffé, les potées et les plats à la minute

**Dosage :** 220 g/litre d'eau ou de liquide

**Brown basic sauce**  
pasty

**Taste:** strongly flavored with beef and veal, with rounded roasted and root vegetable notes

**Use:** ideal for ragouts, braises, stews and à la minute dishes

**Dosage:** 220 g/l of water or liquid



**Braune Grundsauce**  
pastös

**Geschmack:** kräftig nach Rind- und Kalbfleisch, mit abgerundeter Röst- und Wurzelgemüsenote

**Verwendung:** ideal für Ragouts, Schmorgerichte, Eintöpfe sowie à la minute-Gerichte

**Dosierung:** 200 g/l Wasser bzw. Flüssigkeit

**Fondo bruno**  
pastoso

**Sapore:** intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrostito

**Uso:** ideale per spezzatini, stufati, minestrone e piatti à la minute

**Dosaggio:** 200 g/l acqua a altro tipo di liquido

**Sauce brune**  
pâteuse

**Goût :** fort de viande de boeuf et de veau, avec une note équilibrée de grillé et de légumes-racines

**Utilisation :** idéal pour les ragoûts, les plats, culs à l'étouffé, les potées et les plats à la minute

**Dosage :** 200 g/litre d'eau ou de liquide

**Brown basic sauce**  
pasty

**Taste:** strongly flavored with beef and veal, with rounded roasted and root vegetable notes

**Use:** ideal for ragouts, braises, stews and à la minute dishes

**Dosage:** 200 g/l of water or liquid



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe    E = Eimer, secchiello, seau, bucket    SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle

von Natur aus **♻** glutenfreie, **♻** 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)

# WIBERG

BASIC

## 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.

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.

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.

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

**Geschmack:** mild-würzig, mit feiner Ingwernote  
**Verwendung:** ideal für Currywurst, zum Würzen bzw. Finishen von dezent aromatischen Currygerichten  
**Dosierung:** 1,5 g pro Portion (80 g Sauce)

## Currywurst Curry delicato

Preparato di spezie

**Sapore:** delicato e aromatico, con una lieve nota di zenzero  
**Uso:** ideale per currywurst, per insaporire o dare l'ultimo tocco finale a pietanze al curry leggermente aromatiche  
**Dosaggio:** 1,5 g per porzione (80 g di salsa)

## Currywurst Curry léger

Préparation d'épices

**Goût :** légèrement épicée, avec une note raffinée de gingembre  
**Utilisation :** idéale pour accompagner les currywurst, pour épicer ou apporter une touche finale aux plats au curry légers et aromatiques  
**Dosage :** 1,5 g par portion (80 g de sauce)

## Currywurst Curry mild

Spice preparation

**Taste:** mild-spicy, with a fine hint of ginger  
**Use:** ideal for currywurst, seasoning and/or putting the final hint to subtle, aromatic curry dishes  
**Dosage:** 1.5 g per portion (80 g sauce)



Art.-Nr.	225707	VP	AT 1200		580 g	>	24
----------	--------	----	---------	--	-------	---	----

## Fisch

Gewürzsalz

**Geschmack:** Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter in ausgewogener Mischung, mit frischer Zitronennote  
**Verwendung:** ideal zum Braten, Grillen, Dämpfen und Pochieren von Süß- und Salzwasserfischen im Ganzen oder als Filets, mit und ohne Haut  
**Dosierung:** 20 g/kg

## Pesce

Sale aromatico

**Sapore:** sale, pepe, aglio ed erbe aromatiche in una miscela equilibrata, con una fresca nota di limone  
**Uso:** ideale per arrostiti, 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  
**Dosaggio:** 20 g/kg

## Poisson

Sel aromatique

**Goût :** mélange équilibré de sel, de poivre, d'ail et de fines herbes, avec une note fraîche de citron  
**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  
**Dosage :** 20 g/kg

## Fish

Seasoning salt

**Taste:** a balanced mix of salt, pepper, garlic and herbs with a fresh hint of lemon  
**Use:** ideal for frying, grilling, steaming and poaching whole or filleted freshwater and saltwater fish, with or without the skin  
**Dosage:** 20 g/kg



Art.-Nr.	222539	VP	AT 1200		1000 g	>	24
----------	--------	----	---------	--	--------	---	----

## Geflügel

Gewürzsalz

**Geschmack:** kräftig ausgewogen nach Paprika und Curry, mit dezenter Rosmarinnote  
**Verwendung:** ideal für Brathuhn, Putensteak, Rollbraten, Chicken Wings, Geschnitzeltes, Schmorgerichte und Ragouts  
**Dosierung:** 20 g/kg

## Pollame

Sale aromatico

**Sapore:** intenso ed equilibrato di paprika e curry, con una delicata nota di rosmarino  
**Uso:** ideale per pollo arrosto, bistecche di tacchino, rollé, ali di pollo, spezzatini, stufati e ragù  
**Dosaggio:** 20 g/kg

## Volaille

Sel aromatique

**Goût :** saveur équilibrée, fort goût de paprika et de curry, avec une note discrète de romarin  
**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 ragouùts  
**Dosage :** 20 g/kg

## Poultry

Seasoning salt

**Taste:** powerful balance of paprika and curry with a subtle hint of rosemary  
**Use:** ideal for grilled chicken, turkey steak, rolled roast, chicken wings, diced meat, stews and ragouts  
**Dosage:** 20 g/kg



Art.-Nr.	222529	VP	AT 1200		900 g	>	24
----------	--------	----	---------	--	-------	---	----

## Gemüse

Gewürzsalz

**Geschmack:** angenehm runder Geschmack, mit feiner Liebstöckel- und Muskatblütennote  
**Verwendung:** ideal für sämtliche gekochte, gedämpfte und gebratene Gemüsevarianten wie Gratins, Aufläufe, Bratlinge, Pürees, Suppen sowie Eintöpfe  
**Dosierung:** 20 g/kg

## Verdura

Sale aromatico

**Sapore:** gradevole e vellutato, con una delicata nota di levistico e macis  
**Uso:** ideale per tutte le verdure bollite, cotte al vapore e arrosto quali piatti al gratin, sformati, polpette, puré, zuppe e minestrone  
**Dosaggio:** 20 g/kg

## Légume

Sel aromatique

**Goût :** agréable, rond en bouche avec de fines notes de livèche et de macis  
**Uso:** idéal pour tout type de légumes, qu'ils soient cuits au four, à la vapeur ou au grill, sous forme de gratins, de soufflés, de beignets, de purées, de soupes ou de potées  
**Dosage:** 20 g/kg

## Vegetables

Seasoning salt

**Taste:** pleasant, full-bodied flavor with fine hints of lovage and mace  
**Use:** ideal for all boiled, steamed and fried vegetable variants such as gratins, casseroles, patties, purées, soups and stews  
**Dosage:** 20 g/kg



Art.-Nr.	222534	VP	AT 1200		1000 g	>	24
----------	--------	----	---------	--	--------	---	----

## Kartoffel

Gewürzsalz

**Geschmack:** würzig elegant nach Zwiebel und Pfeffer, mit feiner Muskat- und Lorbeernote  
**Verwendung:** ideal für Pellkartoffel, Püree, Knödel, Croquetten, Aufläufe, Füllungen, Gratins und Bratkartoffeln  
**Dosierung:** 20 g/kg

## Patate

Sale aromatico

**Sapore:** elegantemente speziato di cipolla e pepe, con una delicata nota di noce moscata e alloro  
**Uso:** ideale per patate lesse, puré, canederli, crocchette, sformati, ripieni, gratin e patate arrosto  
**Dosaggio:** 20 g/kg

## Pomme de terre

Sel aromatique

**Goût :** fin et épicé de l'oignon et du poivre avec une légère note de noix de muscade et de laurier  
**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  
**Dosage :** 20 g/kg

## Potato

Seasoning salt

**Taste:** spicy and elegant onion and pepper with fine hints of nutmeg and bay leaf  
**Use:** ideal for potatoes in the skin, purée, dumplings, croquettes, casseroles, fillings, gratins and roast potatoes  
**Dosage:** 20 g/kg



Art.-Nr.	222528	VP	AT 1200		1000 g	>	24
----------	--------	----	---------	--	--------	---	----

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffret fort d'arômes, aroma safe  
von Natur aus glutenfreie, 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)



# SAUCEN TROCKEN | SALSE SECHE SAUCES SECHES | DRY SAUCES

## Bratensaft für Schweinegerichte

Sauce pulverisiert

**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  
**Usò:** per rifinire e insaporire salse, per arrostiti, 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 épicée, goût de coriandre, d'ail et de carvi  
**Utilisation:** pour assaisonner et agréments les sauces pour rôtis, steaks et escalopes de porc ainsi que pour les plats cuits à l'étuvée  
**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



Art.-Nr.	200615	VP	E	3 kg	>	24
----------	--------	----	---	------	---	----

## Dunkle Bratensauce

Sauce pulverisiert

**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  
**Usò:** 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:** épicé avec une note délicate de rôti et grillade  
**Utilisation:** pour toutes les préparations de plats de viande rouge; particulièrement recommandée pour les spécialités de bœuf, gibier et agneau  
**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



Art.-Nr.	200616	VP	E	3 kg	>	18
----------	--------	----	---	------	---	----

## Dunkle Bratensauce

Sauce pulverisiert

**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  
**Usò:** 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:** épicé avec une note délicate de rôti et grillade  
**Utilisation:** pour toutes les préparations de plats de viande rouge; particulièrement recommandée pour les spécialités de bœuf, gibier et agneau  
**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



Art.-Nr.	210986	VP	E	10 kg	>	18
----------	--------	----	---	-------	---	----

## Helle Roux Granulat A

Zutatenmischung

**Geschmack:** neutral  
**Verwendung:** zum Binden von Suppen und Saucen  
**Dosierung:** für Suppen: 70 g/l für Saucen: 100 g/l

## Roux chiara granulata A

Miscela di ingredienti

**Sapore:** neutro  
**Usò:** per addensare salse e minestre  
**Dosaggio:** per le minestre: 70 g/l per salse: 100 g/l

## Roux blanc granulés A

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 A

Mix of ingredients

**Taste:** neutral  
**Use:** for thickening soups and sauces  
**Dosage:** for soups: 70 g/l for sauces: 100 g/l



Art.-Nr.	193884	VP	E	5 kg	>	18
----------	--------	----	---	------	---	----

## Weißer Grundsauce

Sauce pulverisiert

**Geschmack:** mild, salzig, aromatisch, nach Zwiebel und Butter  
**Verwendung:** zur Herstellung verschiedener Rahmsaucen, Ragouts sowie zu klassischen Saucen-Gerichten mit Geflügel, Kalb, Kaninchen, Schwein, Fisch und Gemüse  
**Dosierung:** 100 g/l

## Salsa base chiara

Salsa in polvere

**Sapore:** delicato, salato, aromatico, di cipolla e burro  
**Usò:** per realizzare diversi tipi di salse a base di panna, di spezzatini nonché di classiche pietanze servite con salsa a base di pollame, vitello, coniglio, maiale, pesce e verdure  
**Dosaggio:** 100 g/l

## Sauce blanche

Sauce en poudre

**Goût:** légère, salée, aromatique avec un goût d'oignon et de beurre  
**Utilisation:** pour l'élaboration de différentes sauces à la crème, ragouts et plats traditionnels en sauce avec de la volaille, du veau, du lapin, du porc, du poisson et des légumes  
**Dosage:** 100 g/l

## White basic sauce

Powdered sauce

**Taste:** mild, salty, aromatic, tastes like onion and butter  
**Use:** for making many different cream sauces, ragouts and classic sauce dishes with poultry, calf, rabbit, pork, fish, vegetables and lamb  
**Dosage:** 100 g/l



Art.-Nr.	200617	VP	E	3 kg	>	18
----------	--------	----	---	------	---	----

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
E = Eimer, secchiello, seau, bucket  
von Natur aus **g** glutenfrei, **l** lactosefreie Zutaten; **v** vegane Zutaten    ingredienti naturalmente **g** senza glutine, **l** senza lattosio; **v** ingredienti vegani  
ingrédients naturellement **g** dépourvus de lactose; **v** ingrédients végétaliens    naturally **g** gluten-free, **l** lactose-free ingredients; **v** vegan ingredients  
**A** ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), **o** ohne Zugabe von Palmfett    **A** senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), **o** senza aggiunta di olio di palma  
**A** sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), **o** sans adjonction de graisse de palme    **A** no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), **o** no added palm fat  
**o** ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# SUPPEN | ZUPPE BOUILLONS | SOUPS

		<b>Rind-Suppe</b> A, F, G, L mit Zusätzen von Geschmacksverstärker	<b>Brodo di manzo</b> A, F, G, L con esaltatori di sapidità	<b>Soupe de boeuf</b> A, F, G, L avec exhausteurs de goût	<b>Beef soup</b> A, F, G, L with added flavor enhancer		
		<b>Geschmack:</b> vollaromatisch, intensiv, fleischbetont <b>Verwendung:</b> zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Eintöpfen und klassischen Rindfleischgerichten <b>Dosierung:</b> 25 g/l	<b>Sapore:</b> pienamente aromatico, intenso, carnoso <b>Usò:</b> per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe, stufati e piatti classici a base di carne di manzo <b>Dosaggio:</b> 25 g/l	<b>Goût :</b> pleinement aromatique, intensif, charnu <b>Utilisation :</b> pour relever, agrémenter et assaisonner les soupes, potées et plats à base de viande de boeuf <b>Dosage :</b> 25 g/l	<b>Taste:</b> fully-aromatic, intense, meat influences <b>Use:</b> for seasoning and refining soups, stews and classic beef dishes <b>Dosage:</b> 25 g/l		
		<b>Rind-Suppe</b> A, F, G, L mit Zusätzen von Geschmacksverstärker	<b>Brodo di manzo</b> A, F, G, L con esaltatori di sapidità	<b>Soupe de boeuf</b> A, F, G, L avec exhausteurs de goût	<b>Beef soup</b> A, F, G, L with added flavor enhancer		
		<b>Geschmack:</b> vollaromatisch, intensiv, fleischbetont <b>Verwendung:</b> zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Eintöpfen und klassischen Rindfleischgerichten <b>Dosierung:</b> 25 g/l	<b>Sapore:</b> pienamente aromatico, intenso, carnoso <b>Usò:</b> per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe, stufati e piatti classici a base di carne di manzo <b>Dosaggio:</b> 25 g/l	<b>Goût :</b> pleinement aromatique, intensif, charnu <b>Utilisation :</b> pour relever, agrémenter et assaisonner les soupes, potées et plats à base de viande de boeuf <b>Dosage :</b> 25 g/l	<b>Taste:</b> fully-aromatic, intense, meat influences <b>Use:</b> for seasoning and refining soups, stews and classic beef dishes <b>Dosage:</b> 25 g/l		
Art.-Nr.	155765	VP	E	♻️	5 kg	>	18
Art.-Nr.	154722	VP	E	♻️	15 kg	>	18



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

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  
♻️ 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)

# 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

**Mago panata A, C**  
Panatura senza pangrattato,  
miscela di ingredienti

**Sapore:** salato, aromatico, di noce  
moscata, di pepe

**Usò:** per la panatura di cotolette,  
nugget e verdure

**Dosaggio:** a gusto e applicazione

**Magicien de la panure A, C**  
Paner sans chapelure,  
mélange d'ingrédients

**Goût :** salé, aromatique, de muscade,  
de poivre

**Utilisation :** pour paner les escalopes,  
beignets et légumes

**Dosage :** à votre goût et suivant le  
domaine d'utilisation

**Magic Breeding A, C**  
Breeding without crumbs,  
mix of ingredients

**Taste:** spicy, aromatic, tastes like  
nutmeg and pepper

**Use:** for breeding schnitzels, nuggets  
and vegetables

**Dosage:** according to taste and  
application



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

**Mago panata A, C**  
Panatura senza pangrattato,  
miscela di ingredienti

**Sapore:** salato, aromatico, di noce  
moscata, di pepe

**Usò:** per la panatura di cotolette,  
nugget e verdure

**Dosaggio:** a gusto e applicazione

**Magicien de la panure A, C**  
Paner sans chapelure,  
mélange d'ingrédients

**Goût :** salé, aromatique, de muscade,  
de poivre

**Utilisation :** pour paner les escalopes,  
beignets et légumes

**Dosage :** à votre goût et suivant le  
domaine d'utilisation

**Magic Breeding A, C**  
Breeding without crumbs,  
mix of ingredients

**Taste:** spicy, aromatic, tastes like  
nutmeg and pepper

**Use:** for breeding schnitzels, nuggets  
and vegetables

**Dosage:** according to taste and  
application



Art.-Nr. 108899

VP

E



9 kg

>

12



VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

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

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)

# ÖLE & ESSIGE | OLI & ACETI HUILES & VINAIGRES | OILS & VINEGARS



	<b>Natives Oliven-Öl Extra</b> Kaltextraktion <b>Geschmack:</b> mild nach Olive, grünlich-fruchtig, leichte Schärfe <b>Verwendung:</b> ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza	<b>Olio extra vergine di oliva</b> Estrazione a freddo <b>Sapore:</b> dolce di olive, fruttato verde, leggermente piccante <b>Uso:</b> ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza	<b>Huile d'olive vierge extra</b> Extraction à froid <b>Goût :</b> doux d'olive, fruité vert, légèrement piquant <b>Utilisation :</b> idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que pour pâtes et pizza	<b>Olive oil extra virgin</b> Cold extraction <b>Taste:</b> mild olive taste, greenish-fruity, slight pungency <b>Use:</b> ideal for Mediterranean dishes, particularly pasta dishes and pizza
	Art.-Nr. 250645	VP KA	 5 l	> 24



	<b>Raps-Öl</b> Kaltgepresst und mild gedämpft (A) (V) <b>Geschmack:</b> mild, leicht sautig-nussig <b>Verwendung:</b> ideal für klassische Salatkreationen sowie schonende Kochprozesse	<b>Olio di colza</b> Spremuta a freddo e sottoposto a un blando trattamento al vapore (A) (V) <b>Sapore:</b> delicato, con sentore di noce <b>Uso:</b> ideale per insalate classiche e per cotture delicate	<b>Huile de colza</b> Extra à froid et doucement tempérée (A) (V) <b>Goût :</b> saveur douce, léger goût de noisette <b>Utilisation :</b> idéale pour les salades classiques et pour les cuissons en douceur	<b>Rape seed oil</b> Cold-pressed and gently heat-treated (A) (V) <b>Taste:</b> mild, slightly succulent and nutty <b>Use:</b> ideal for classic salads and gentle cooking processes
	Art.-Nr. 270796	VP KA	 5 l	> 18



	<b>Aceto Balsamico di Modena g.g.A. °</b> 6 % Säure (V) <b>Geschmack:</b> angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bittersüßer Note <b>Verwendung:</b> ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien	<b>Aceto Balsamico di Modena IGP °</b> Acidità 6 % (V) <b>Sapore:</b> gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica <b>Uso:</b> ideale per insalate classiche e per rifinire arrosti all'agro, selvaggina e interiora	<b>Aceto Balsamico di Modena IGP °</b> 6 % acidité (V) <b>Goût :</b> équilibré agréable, avec une note douce-amère caractéristique <b>Utilisation :</b> idéale pour les créations de salades classiques et pour affiner les pots au feu, les plats de gibier et les tripes	<b>Aceto Balsamico di Modena PGI °</b> 6% acidity (V) <b>Taste:</b> pleasantly balanced with a characteristic bittersweet hint <b>Use:</b> ideal for classic salad creations and for refining marinated beef, game dishes and offals
	Art.-Nr. 250639	VP KA	 5 l	> 24



	<b>Apfel-Essig</b> Klassisch, 5 % Säure (A) (V) (V) <b>Geschmack:</b> intensiv nach Apfel, mit fruchtiger Säurenote <b>Verwendung:</b> ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sulzen	<b>Aceto di mele</b> Acidità 5 % (A) (V) <b>Sapore:</b> intenso di mela, con una nota acida fruttata <b>Uso:</b> ideale per insalate classiche, marinatura all'agro e aspici	<b>Vinaigre de pomme</b> 5 % d'acidité (A) (V) <b>Goût :</b> un goût intense de pomme, une saveur acidulée fruitée <b>Utilisation :</b> idéale pour les créations de salades classiques, les conserves à l'acide et les aspics	<b>Apple vinegar</b> Classic, 5% acidity (A) (V) <b>Taste:</b> strong apple taste with a fruity hint of acidity <b>Use:</b> ideal for classic salad creations, sour pickled dishes
	Art.-Nr. 250641	VP KA	 5 l	> -



	<b>Weißwein-Essig °</b> Aus dem Saft vollreifer Trauben, 6 % Säure (V) <b>Geschmack:</b> belebend frisch mit typischer Weißweinessignote <b>Verwendung:</b> ideal für helle Salatmarinaden sowie sauer Eingelegtes	<b>Aceto di vino bianco °</b> Dal succo di uva matura, 6 % di acidità (V) <b>Sapore:</b> fresco e rivitalizzante con la tipica nota dell' aceto di vino bianco <b>Uso:</b> ideale per marinade chiare per insalata e per sottaceti	<b>Vinaigre de vin blanc °</b> À base de jus de raisins bien mûrs, 6 % d'acidité (V) <b>Goût :</b> rafraîchissant avec une note typique de vinaigre au vin blanc <b>Utilisation :</b> idéale pour les vinaigrettes de salade claires et pour les marinades	<b>White wine vinegar °</b> Made from the juice of fully ripened grapes, 6% acidity (V) <b>Taste:</b> refreshingly fresh with a typical white wine vinegar note <b>Use:</b> ideal for light salad dressings, as well as sour pickles
	Art.-Nr. 270793	VP KA	 5 l	> -

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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  
 von Natur aus (A) glutenfrei, (V) lactosefreie Zutaten; (V) vegane Zutaten ingredienti naturalmente (A) senza glutine, (V) senza lattosio; (V) ingredienti vegani  
 ingredienti naturalmente (A) dépourvus de gluten, (V) dépourvus de lactose; (V) ingrédients végétaliens naturally (A) gluten-free, (V) lactose-free ingredients; (V) vegan ingredients  
 (A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), (V) ohne Zugabe von Palmfett (A) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), (V) senza aggiunta di olio di palma  
 (A) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), (V) sans adjonction de graisse de palme (A) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), (V) no added palm fat  
 (V) ohne Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

# KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED

<b>Basilikum</b> gerbelt	<b>Basilico</b> spezzato	<b>Basilic</b> haché	<b>Basil</b> rubbed				
Art.-Nr.	225607	VP	AB		0,5 kg	>	18
<b>Dill</b> geschnitten	<b>Aneto</b> tagliato	<b>Aneth</b> coupé	<b>Dill tips</b> dried				
Art.-Nr.	119250	VP	AB		0,5 kg	>	18
<b>Kräuter der Provence</b> Mischung	<b>Erbe della Provenza</b> Miscela	<b>Herbes de Provence</b> Mélange	<b>Herbs de Provence</b> Herbal mixture				
Art.-Nr.	137445	VP	AB		1 kg	>	18
<b>Majoran</b> gerbelt	<b>Maggiorana</b> spezzata	<b>Marjolaine</b> hachée	<b>Marjoram leaves</b> rubbed				
Art.-Nr.	106925	VP	AB		0,5 kg	>	18
<b>Oregano</b> gerbelt	<b>Origano</b> spezzato	<b>Origan</b> haché	<b>Oregano</b> rubbed				
Art.-Nr.	107953	VP	AB		0,5 kg	>	18
<b>Petersilie</b> gerbelt	<b>Prezzemolo</b> spezzato	<b>Persil</b> haché	<b>Parsley</b> rubbed				
Art.-Nr.	106805	VP	AB		0,5 kg	>	18
<b>Rosmarin</b> geschnitten	<b>Rosmarino</b> tagliato	<b>Romarin</b> coupé	<b>Rosemary</b> cut				
Art.-Nr.	119368	VP	AB		1 kg	>	18

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

 		<b>Cayenne</b> Gewürzextraktzubereitung	<b>Cayenna</b> Preparato di estratto di spezie	<b>Cayenne</b> Préparation à base d'extraits d'épices	<b>Cayenne</b> Spice extract preparation	Art.-Nr.	135506	VP	AB		1 kg	>	24
 		<b>Chilis</b> grob gemahlen	<b>Peperoncino rosso</b> tritato	<b>Piments rouges</b> concassés	<b>Chilis</b> coarsely ground	Art.-Nr.	119304	VP	AB		1 kg	>	24
 		<b>Curry Powder <sup>M</sup></b> Gewürzmischung	<b>Curry powder <sup>M</sup></b> Miscela di spezie	<b>Curry Powder <sup>M</sup></b> Mélange d'épices	<b>Curry powder <sup>M</sup></b> spice mixture	Art.-Nr.	135650	VP	AB		1 kg	>	24
 		<b>Knoblauch-Granulat</b>	<b>Aglio granulare</b>	<b>Ail semoule</b>	<b>Garlic granules</b>	Art.-Nr.	107420	VP	AB		1 kg	>	24
 		<b>Kümmel</b> ganz	<b>Semi di cumino</b> interi	<b>Carvi</b> en grains	<b>Caraway</b> whole	Art.-Nr.	107425	VP	AB		1 kg	>	36
 		<b>Kümmel</b> gemahlen	<b>Semi di cumino</b> macinati	<b>Carvi</b> moulu	<b>Caraway</b> ground	Art.-Nr.	119079	VP	AB		1 kg	>	18
 		<b>Lorbeerblätter</b> ganz	<b>Foglie d'alloro</b> intere	<b>Laurier en feuilles</b> entières	<b>Bay leaves</b> whole	Art.-Nr.	119084	VP	AB		0,5 kg	>	24
 		<b>Muskatnuss</b> gemahlen	<b>Noce moscata</b> macinata	<b>Noix de muscade</b> moulue	<b>Nutmeg</b> ground	Art.-Nr.	162853	VP	AB		1 kg	>	24

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

<b>Paprika edelsüß</b>	<b>Paprica dolce</b>	<b>Paprika extra doux</b>	<b>Paprika noble sweet</b>		
Art.-Nr.	119192	VP	AB	 1 kg	> 18
<b>Pfeffer schwarz premium ganz</b>	<b>Pepe nero premium in grani</b>	<b>Poivre noir premium en grains</b>	<b>Pepper black premium whole</b>		
Art.-Nr.	119204	VP	AB	 1 kg	> 36
<b>Pfeffer schwarz gemahlen</b>	<b>Pepe nero macinato</b>	<b>Poivre noir moulu</b>	<b>Pepper black ground</b>		
Art.-Nr.	163050	VP	AB	 1 kg	> 24
<b>Pfeffer weiß gemahlen</b>	<b>Pepe bianco macinato</b>	<b>Poivre blanc moulu</b>	<b>Pepper white ground</b>		
Art.-Nr.	163055	VP	AB	 1 kg	> 24
<b>Wacholderbeeren ganz</b>	<b>Bacche di ginepro in grani</b>	<b>Baies de genièvre en grains</b>	<b>Juniper berries whole</b>		
Art.-Nr.	119150	VP	AB	 1 kg	> 24
<b>Zimt gemahlen</b>	<b>Cannella in polvere</b>	<b>Cannelle en poudre</b>	<b>Cinnamon ground</b>		
Art.-Nr.	119156	VP	AB	 1 kg	> 18
<b>Zwiebel-Granulat</b>	<b>Cipolla granulata</b>	<b>Oignon semoule</b>	<b>Onion granules</b>		
Art.-Nr.	107576	VP	AB	 1 kg	> 18

VP = Verpackung, confezione, emballage, 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

# WIBERG