

WIBERG



GENUSS IM GROSSFORMAT
PIACERE IN GRANDE FORMATO
PLAISIR GRAND FORMAT
PLEASURE IN LARGE FORMAT

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.

BEDARFSGERECHTE GROSSGEBINDE FÜR EINFACHSTES HANDLING

1

WIBERG MULTI-BOX

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

2

WIBERG AROMA-BEUTEL®

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

3

WIBERG EIMER

- HACCP tauglich
- hitzestabil für das Wasserbad

4

WIBERG KANISTER

- optimale Lagerung & Hygiene durch abwaschbare Oberflächen
- stabiles Stapeln und Transportieren durch Noppen auf den Kanistern
- besserer Überblick über den Inhalt durch die praktische Füllstandmarkierung
- optimale Dosierung durch den Ausgießer

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.

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

WIBERG TANICA

- conservazione e igiene ottimali grazie alle superfici lavabili
- impilabilità e trasporto stabili grazie alle manopole sui contenitori
- migliore visione del contenuto grazie alla pratica marcatura del livello di riempimento
- dosaggio ottimale grazie al beccuccio



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.

DE GROS CONDITIONNEMENTS ADAPTÉS À VOS BESOINS POUR UNE MANIPULATION SIMPLE

WIBERG MULTI-BOX

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

WIBERG BIDON

- stockage et hygiène optimaux grâce aux surfaces lavables
- empilage et transport stables grâce aux picots sur les bidons
- meilleure vue d'ensemble du contenu grâce au marquage pratique du niveau de remplissage
- dosage optimal grâce au bec verseur

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.

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

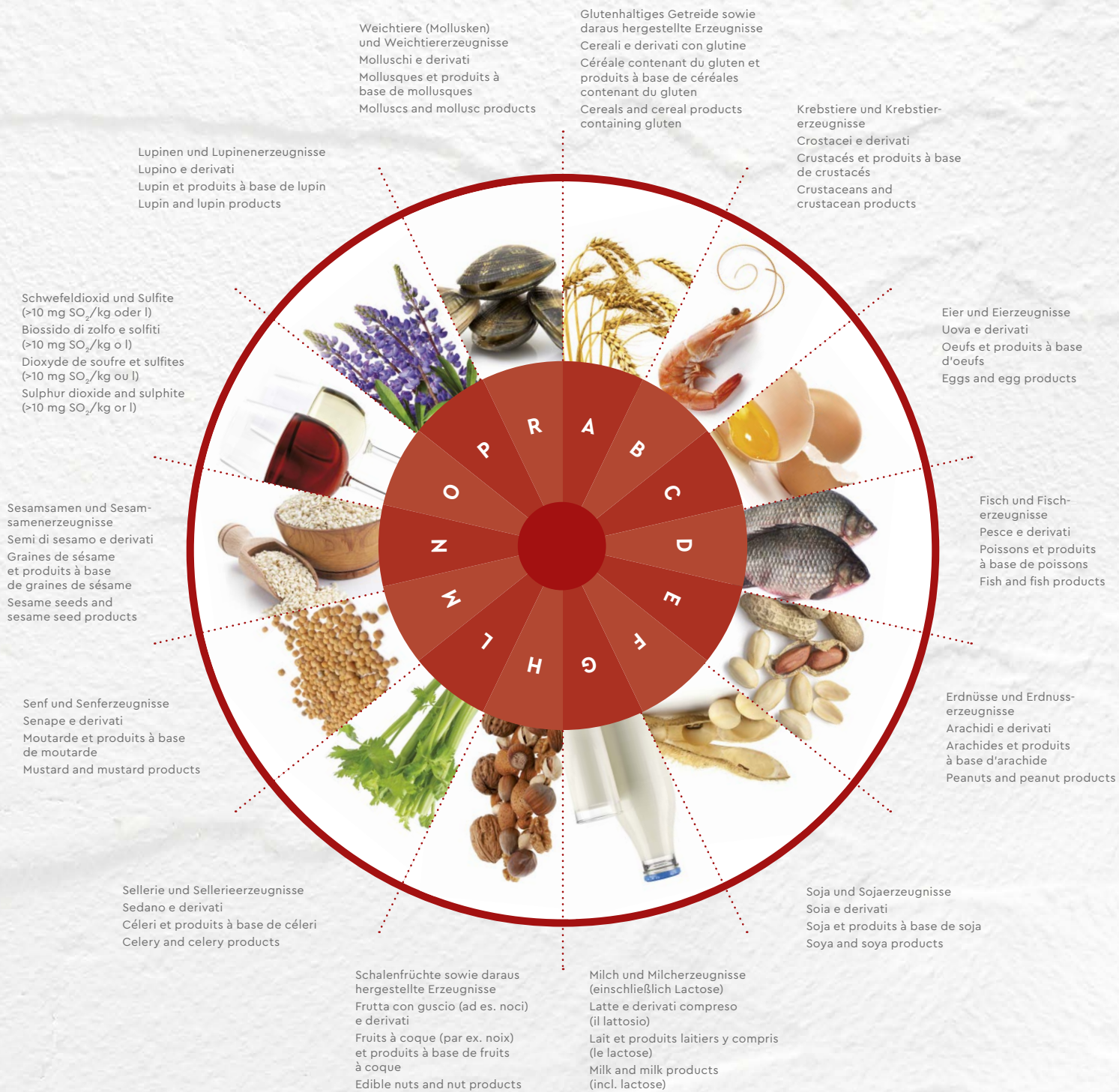
- HACCP-suitable
- heat-stable for the water bath

WIBERG CANISTER

- optimal storage & hygiene due to washable surfaces
- stable stacking and transport due to knobs on the canisters
- better overview of the contents due to the practical level indicator
- optimal dosage due to the spout



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	AB	=	Aroma-Beutel
	=	Füllgewicht	E	=	Eimer
	=	Füllvolumen	KA	=	Kanister
	=	Inhalt	MB	=	Multi-Box
			S	=	Sack
>	=	Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten			

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

IT

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




VP	=	Confezione	AB	=	Buste di Aroma
	=	Peso netto	E	=	Secchiello
	=	Volume di riempimento	KA	=	Tanica
	=	Contenuto	MB	=	Multi-Box
			S	=	Sacco
>	=	Termine minimo di conservazione espresso in mesi			

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

FR

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

VP	=	Emballage	AB	=	Sachets Aromatiques
	=	Poids de remplissage	E	=	Seau
	=	Volume de remplissage	KA	=	Bidon
	=	Contenu	MB	=	Multi-Box
			S	=	Sac
>	=	Durée de conservation minimale en mois			

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

EN

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

VP	=	Packaging	AB	=	Aroma bag
	=	Net weight	E	=	Bucket
	=	Filling volume	KA	=	Canister
	=	Content	MB	=	Multi-box
			S	=	Bag
>	=	Minimum shelf-life in months			

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



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

WIBERG KRÄUTER



KRÄUTER GEFRIERGETROCKNET | ERBE LIOFILIZZATE HERBES LYOPHILISÉES | 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

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 GEFRIERGETROCKNET | ERBE LIOFILIZZATE HERBES LYOPHILISÉES | HERBS FREEZE-DRIED





















			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. Uso: 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. Uso: 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


KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE | HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED

			Majoran Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Maggiorana Dal gusto deciso, con una buona struttura delle foglie e dalla piena forza aromatica. 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.	153355	VP	MB 7900		400 g	>	24
			Oregano Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Oregano 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.	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
MB = Multi-Box

KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE | HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED

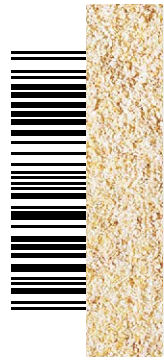









Basilikum gerbelt	Basilico spezzato	Basilic haché	Basil rubbed		
Art.-Nr.	225607	VP	AB	 0,5 kg	> 18
Dill geschnitten	Aneto tagliato	Aneth coupé	Dill tips dried		
Art.-Nr.	119250	VP	AB	 0,5 kg	> 18
Kräuter der Provence Mischung	Erbe della Provenza Miscela	Herbes de Provence Mélange	Herbs de Provence Herbal mixture		
Art.-Nr.	137445	VP	AB	 1 kg	> 18
Majoran gerbelt	Maggiorana spezzata	Marjolaine hachée	Marjoram leaves rubbed		
Art.-Nr.	106925	VP	AB	 0,5 kg	> 18
Oregano gerbelt	Origano spezzato	Origan haché	Oregano rubbed		
Art.-Nr.	107953	VP	AB	 0,5 kg	> 18
Petersilie gerbelt	Prezzemolo spezzato	Persil haché	Parsley rubbed		
Art.-Nr.	106805	VP	AB	 0,5 kg	> 18
Rosmarin geschnitten	Rosmarino tagliato	Romarin coupé	Rosemary cut		
Art.-Nr.	119368	VP	AB	 1 kg	> 18


VP = Verpackung, Confezione, 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 | SPEZIE | ÉPICES | SPICES


		<p>Knoblauch Granulat</p> <p>Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips</p>	<p>Aglio granulare</p> <p>Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideale per cuocere o per marinade e intingoli</p>	<p>Ail semoule</p> <p>Sélectionné pour sa qualité, finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéal pendant la cuisson ainsi que pour les marinades et les dips</p>	<p>Garlic granules</p> <p>Selected quality, finely ground, with intense seasoning action.</p> <p>Use: ideal for cooking as well as marinades and dips</p>
		<p>Kümmel ganz</p> <p>Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal zum Braten und Einlegen</p>	<p>Semi di cumino interi</p> <p>Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.</p> <p>Uso: ideale per arrostire e preparare conserve</p>	<p>Carvi en grains</p> <p>Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale.</p> <p>Utilisation : idéal pour les plats cuits au four et les marinades</p>	<p>Caraway whole</p> <p>Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.</p> <p>Use: ideal for roasting and marinating</p>
		<p>Lorbeerblätter ganz</p> <p>Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts</p>	<p>Foglie d'alloro intere</p> <p>Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideale per stufati, zuppe, salse e spezzatini</p>	<p>Laurier en feuilles entières</p> <p>Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragoûts</p>	<p>Pepper white ground</p> <p>Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for seasoning and finishing</p>
		<p>Paprika Rubino delikatess</p> <p>Handverlesen, sonnengereift, volles Aroma, mit intensiver Farb- und Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbintensität und fruchtiger Paprikanote</p>	<p>Paprica Rubino delicata</p> <p>Da frutti selezionati a mano e maturati al sole, aroma intenso, dalla piena forza cromatica e aromatica.</p> <p>Uso: ideale per ricette a base di paprica con elevata intensità cromatica e nota fruttata</p>	<p>Paprika Rubino délicatesse</p> <p>Trié à la main, mûri au soleil, développe tout son arôme, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisé dans la préparation de plats à base de paprika, grande intensité de couleur et note fruitée de paprika</p>	<p>Paprika rubino delicatess</p> <p>Hand-picked, sun-ripened, full-bodied aroma, with an intense color and seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for bell pepper dishes with high color intensity and a fruity touch of paprika</p>
		<p>Paprika Rubino delikatess</p> <p>Handverlesen, sonnengereift, volles Aroma, mit intensiver Farb- und Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbintensität und fruchtiger Paprikanote</p>	<p>Paprica Rubino delicata</p> <p>Da frutti selezionati a mano e maturati al sole, aroma intenso, dalla piena forza cromatica e aromatica.</p> <p>Uso: ideale per ricette a base di paprica con elevata intensità cromatica e nota fruttata</p>	<p>Paprika Rubino délicatesse</p> <p>Trié à la main, mûri au soleil, développe tout son arôme, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisé dans la préparation de plats à base de paprika, grande intensité de couleur et note fruitée de paprika</p>	<p>Paprika rubino delicatess</p> <p>Hand-picked, sun-ripened, full-bodied aroma, with an intense color and seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for bell pepper dishes with high color intensity and a fruity touch of paprika</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
 E = Eimer, Secchiello, Seau, bucket MB = Multi-Box


GEWÜRZE | SPEZIE | ÉPICES | SPICES

<p>Paprika Rubino delicatess</p> <p>Handverlesen, sonnengereift, volles Aroma, mit intensiver Farb- und Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbtintensität und fruchtiger Paprikanote</p>	<p>Paprica Rubino delicata</p> <p>Da frutti selezionati a mano e maturati al sole, aroma intenso, dalla piena forza cromatica e aromatica.</p> <p>Uso: ideale per ricette a base di paprica con elevata intensità cromatica e nota fruttata</p>	<p>Paprika Rubino délicatesse</p> <p>Trié à la main, mûri au soleil, développe tout son arôme, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisé dans la préparation de plats à base de paprika, grande intensité de couleur et note fruitée de paprika</p>	<p>Paprika rubino delicatess</p> <p>Hand-picked, sun-ripened, full-bodied aroma, with an intense color and seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for bell pepper dishes with high color intensity and a fruity touch of paprika</p>				
Art.-Nr.	111217	VP	E	♻️	10 kg	>	18

<p>Paprika edelsüß</p> <p>Handverlesen, sonnengereift und süß-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal für alle Paprika-gerichte mit klassischer Paprikanote</p>	<p>Paprica dolce</p> <p>Da frutti selezionati a mano e maturati al sole, fruttato dolce, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideale per piatti a base di paprica con classica nota piccante</p>	<p>Paprika extra doux</p> <p>Trié à la main, mûri au soleil, aux arômes sucrés et fruités, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéal pour tous les plats à base de paprika avec une note classique de paprika</p>	<p>Paprika mild</p> <p>Hand-picked, sun-ripened, sweet and fruity, with intense seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for all bell pepper dishes with a classic pepper touch</p>				
Art.-Nr.	111218	VP	E	♻️	5 kg	>	18

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

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




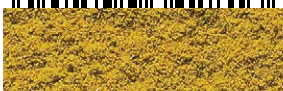




<p>Pfeffer weiß gemahlen</p> <p>Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen</p>	<p>Pepe bianco macinato</p> <p>Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideale per insaporire e rifinire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

GEWÜRZE | SPEZIE | ÉPICES | SPICES

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


GEWÜRZE GETROCKNET | SPEZIE ESSICATE EPICES SÉCHÉES | SPICES DRIED

 		Cayenne Gewürzextraktzubereitung	Cayenna Preparato di estratto di spezie	Cayenne Préparation à base d'extraits d'épices	Cayenne Spice extract preparation	Art.-Nr.	135506	VP	AB	📦	1 kg	>	24
		Chilis grob gemahlen	Peperoncino rosso tritato	Piments rouges concassés	Chilis coarsely ground	Art.-Nr.	119304	VP	AB	📦	1 kg	>	24
 		Curry Powder ^M Gewürzmischung	Curry powder ^M Miscela di spezie	Curry Powder ^M Mélange d'épices	Curry powder ^M spice mixture	Art.-Nr.	135650	VP	AB	📦	1 kg	>	24
		Knoblauch-Granulat	Aglio granulare	Ail semoule	Garlic granules	Art.-Nr.	107420	VP	AB	📦	1 kg	>	24
 		Kümmel ganz	Semi di cumino interi	Carvi en grains	Caraway whole	Art.-Nr.	107425	VP	AB	📦	1 kg	>	36

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



Kümmel gemahlen	Semi di cumino macinati	Carvi moulu	Caraway ground				
Art.-Nr.	119079	VP	AB		1 kg	>	18
Lorbeerblätter ganz	Foglie d'alloro intere	Laurier en feuilles entières	Bay leaves whole				
Art.-Nr.	119084	VP	AB		0,5 kg	>	24
Muskatnuss gemahlen	Noce moscata macinata	Noix de muscade moulue	Nutmeg ground				
Art.-Nr.	162853	VP	AB		1 kg	>	24
Paprika edelsüß	Paprica dolce	Paprika extra doux	Paprika noble sweet				
Art.-Nr.	119192	VP	AB		1 kg	>	18
Pfeffer schwarz premium ganz	Pepe nero premium in grani	Poivre noir premium en grains	Pepper black premium whole				
Art.-Nr.	119204	VP	AB		1 kg	>	36
Pfeffer schwarz gemahlen	Pepe nero macinato	Poivre noir moulu	Pepper black ground				
Art.-Nr.	163050	VP	AB		1 kg	>	24
Pfeffer weiß gemahlen	Pepe bianco macinato	Poivre blanc moulu	Pepper white ground				
Art.-Nr.	163055	VP	AB		1 kg	>	24
Wacholderbeeren ganz	Bacche di ginepro in grani	Baies de genièvre en grains	Juniper berries whole				
Art.-Nr.	119150	VP	AB		1 kg	>	24
Zimt gemahlen	Cannella in polvere	Cannelle en poudre	Cinnamon ground				
Art.-Nr.	119156	VP	AB		1 kg	>	18
Zwiebel-Granulat	Cipolla granulata	Oignon semoule	Onion granules				
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

SALZE | SALI | SEL | SALT

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

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

 	Hendl-Knuspri Gewürzsalz Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Geschmack: intensiv nach Paprika und Kümmel, mit leichter Pfeffernote Verwendung: ideal zum Braten von Huhn und Pute	Pollo-croccantino Sale aromatico Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Sapore: intenso di paprica e cumino, con una lieve nota di pepe Uso: ideale per arrostiti di pollo e tacchino	Poulet-croustillant Sel aromatique Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Goût : intensif de paprika et de carvi, avec une légère note de poivre Utilisation : idéal pour les rôtis de poulet et de dinde	Chicken crisper Seasoning salt Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Taste: strongly of paprika and caraway, with a light peppery note Use: ideal for frying chicken and turkey
	Art.-Nr. 108845	VP E	♻️ 5 kg	> 24





MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

 	Vital-Universal Würzmischung Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Geschmack: mild, würzig, aromatisch, nach Gemüse Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von pikanten Speisen Dosierung: 25–30 g/kg	Vital-Universal Miscela aromatizzante Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Sapore: dolce, saporito, aromatico, di verdura Uso: ideale per insaporire e rifinire piatti piccanti Dosaggio: 25–30 g/kg	Vital-Universal Mélange des condiments Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Goût : léger, épicé, aromatique au goût de légumes Utilisation : idéal pour assaisonner les plats piquants et leur apporter une touche finale Dosage : 25–30 g/kg	Vital-Universal Seasoning mix Ⓢ Ⓣ Ⓜ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Taste: mild, spicy, aromatic, vegetables Use: ideal for seasoning and adding the finishing touch to spicy dishes Dosage: 25–30 g/kg
	Art.-Nr. 139001	VP E	♻️ 5 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

E = Eimer, Secchiello, Seau, bucket
 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 végétaux 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

<p>Fleisch-Bouillon mit Ursalz ohne sichtbare Bestandteile ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Geschmack: klassischer, typischer Fleischgeschmack</p> <p>Verwendung: die traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Ragouts und Fleischgerichten</p> <p>Dosierung: 24 g/l (für 625 Liter)</p>	<p>Brodo di carne con sale rosa senza componenti visibili ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Sapore: classico, con il tipico gusto di carne</p> <p>Uso: come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, ragù e piatti a base di carne</p> <p>Dosaggio: 24 g/l (per 625 litri)</p>	<p>Bouillon de viande avec sel rose sans morceaux visibles ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Goût : classique, goût typique de la viande</p> <p>Utilisation : à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, ragoûts et plats à base de viande</p> <p>Dosage : 24 g/l (pour 625 litres)</p>	<p>Meat broth with pink salt without visible components ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Taste: classic, typical meat flavor</p> <p>Use: the traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, ragouts and meat dishes</p> <p>Dosage: 24 g/l (for 625 liters)</p>	 <p>optimized recipe - without yeast extract</p>
<p>Hühner-Bouillon ohne sichtbare Bestandteile ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Geschmack: klassischer, typischer Hühnergeschmack</p> <p>Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, diversen Suppen, Eintöpfen sowie Ragouts</p> <p>Dosierung: 22 g/l (für 135 Liter)</p>	<p>Brodo di pollo senza componenti visibili ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Sapore: classico, con il tipico gusto di pollo</p> <p>Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, zuppe varie, minestrone e spezzatini</p> <p>Dosaggio: 22 g/l (per 135 litri)</p>	<p>Bouillon de poulet sans morceaux visibles ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Goût : classique, goût typique du poulet</p> <p>Utilisation : à utiliser comme bouillon et pour relever, assaisonner et agrémenter sauces, potages, potées et ragoûts</p> <p>Dosage : 22 g/l (pour 135 litres)</p>	<p>Chicken broth without visible components ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Taste: classic, typical chicken flavor</p> <p>Use: a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, various soups, stews and ragouts</p> <p>Dosage: 22 g/l (for 135 liters)</p>	 <p>optimized recipe - now gluten free</p>
<p>Hühner-Bouillon ohne sichtbare Bestandteile ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Geschmack: klassischer, typischer Hühnergeschmack</p> <p>Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, diversen Suppen, Eintöpfen sowie Ragouts</p> <p>Dosierung: 22 g/l (für 454 Liter)</p>	<p>Brodo di pollo senza componenti visibili ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Sapore: classico, con il tipico gusto di pollo</p> <p>Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, zuppe varie, minestrone e spezzatini</p> <p>Dosaggio: 22 g/l (per 454 litri)</p>	<p>Bouillon de poulet sans morceaux visibles ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Goût : classique, goût typique du poulet</p> <p>Utilisation : à utiliser comme bouillon et pour relever, assaisonner et agrémenter sauces, potages, potées et ragoûts</p> <p>Dosage : 22 g/l (pour 454 litres)</p>	<p>Chicken broth without visible components ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Taste: classic, typical chicken flavor</p> <p>Use: a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, various soups, stews and ragouts</p> <p>Dosage: 22 g/l (for 454 liters)</p>	 <p>optimized recipe - now gluten free</p>
<p>Rinder-Bouillon kräftig ohne sichtbare Bestandteile ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Geschmack: klassischer, typischer Rindfleischgeschmack</p> <p>Verwendung: als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Gulasch und Rindfleischgerichten</p> <p>Dosierung: 22 g/l (für 173 Liter)</p>	<p>Brodo di manzo saporito senza componenti visibili ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Sapore: classico, con il tipico gusto di carne di manzo</p> <p>Uso: come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, gulasch e piatti a base di carne di manzo</p> <p>Dosaggio: 22 g/l (per 173 litri)</p>	<p>Bouillon de bœuf relevé sans morceaux visibles ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Goût : classique, goût typique de la viande de bœuf</p> <p>Utilisation : à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, goulaschs et plats à base de viande de bœuf</p> <p>Dosage : 22 g/l (pour 173 litres)</p>	<p>Beef broth strong without visible components ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Taste: classic, typical beef flavor</p> <p>Use: as a traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, goulash and beef dishes</p> <p>Dosage: 22 g/l (for 173 liters)</p>	 <p>optimized recipe - now gluten free</p>
<p>Rinder-Bouillon kräftig ohne sichtbare Bestandteile ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Geschmack: klassischer, typischer Rindfleischgeschmack</p> <p>Verwendung: als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Gulasch und Rindfleischgerichten</p> <p>Dosierung: 22 g/l (für 454 Liter)</p>	<p>Brodo di manzo saporito senza componenti visibili ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Sapore: classico, con il tipico gusto di carne di manzo</p> <p>Uso: come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, gulasch e piatti a base di carne di manzo</p> <p>Dosaggio: 22 g/l (per 454 litri)</p>	<p>Bouillon de bœuf relevé sans morceaux visibles ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Goût : classique, goût typique de la viande de bœuf</p> <p>Utilisation : à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, goulaschs et plats à base de viande de bœuf</p> <p>Dosage : 22 g/l (pour 454 litres)</p>	<p>Beef broth strong without visible components ☉ ☌ ☍ ☎</p> <p>Taste: classic, typical beef flavor</p> <p>Use: as a traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, goulash and beef dishes</p> <p>Dosage: 22 g/l (for 454 liters)</p>	 <p>optimized recipe - now gluten free</p>

VP = Verpackung, Confezione, Emballage, packaging $\bar{\text{H}}$ = 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

E = Eimer, Secchiello, Seau, bucket MB = Multi-Box

von Natur aus ☉ glutenfreie, ☌ lactosefreie Zutaten; ☍ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ☉ senza glutine, ☌ senza lattosio; ☍ ingredienti vegani





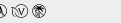
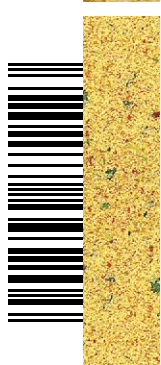
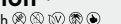
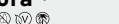

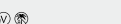
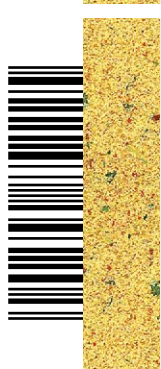



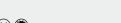
ingrédients naturellement ☉ dépourvus de gluten, ☌ dépourvus de lactose; ☍ ingrédients végétaliens naturally ☉ gluten-free, ☌ lactose-free ingredients; ☍ vegan ingredients


☎ 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)

BOUILLONS | BRODI | BOUILLONS | STOCKS

	<p>Veggie-Bouillon mit Ursalz pflanzlich </p> <p>Geschmack: kräftig, ausgewogene Mischung aus Gemüse und Muskatblüte</p> <p>Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen und Saucen; als Basis-Fond sowie als Streuwürze</p> <p>Dosierung: 24 g/l (für 625 Liter)</p> <p><i>optimized recipe - without yeast extract</i></p>	<p>Brodo vegetale con sale rosa vegetale </p> <p>Sapore: intenso, miscela equilibrata di verdure e macis</p> <p>Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe e salse; come fondo di base nonché come insaporitore</p> <p>Dosaggio: 24 g/l (per 625 litri)</p>	<p>Bouillon végétarien avec sel rose végétal </p> <p>Goût : forte, mélange équilibré de légumes et de macis</p> <p>Utilisation : 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</p> <p>Dosage : 24 g/l (pour 625 litres)</p>	<p>Veggie broth with pink salt herbal </p> <p>Taste: strong, balanced blend of vegetables and mace</p> <p>Use: as a bouillon, for seasoning and refining soups and sauces; as a base stock and as a condiment</p> <p>Dosage: 24 g/l (for 625 liters)</p>
	<p>Vital-Gemüse-Bouillon ^{F, L} pflanzlich </p> <p>Geschmack: fein nach Gemüse, mit dezenter Kräuternote</p> <p>Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Gemüse und allen vegetarischen Gerichten</p> <p>Dosierung: 22 g/l (für 191 Liter)</p>	<p>Brodo Vital di verdura ^{F, L} vegetale </p> <p>Sapore: fine sentore di verdura, con una delicata nota di erbe aromatiche</p> <p>Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, verdure e qualsiasi piatto vegetariano</p> <p>Dosaggio: 22 g/l (per 191 litri)</p>	<p>Bouillon de légumes Vital ^{F, L} végétal </p> <p>Goût : fin de légumes, avec une discrète note d'herbes</p> <p>Utilisation : à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter sauces, légumes et plats végétariens</p> <p>Dosage : 22 g/l (pour 191 litres)</p>	<p>Vital vegetable broth ^{F, L} herbal </p> <p>Taste: delicate hint of vegetables, with a subtle herby note</p> <p>Use: a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, vegetables and all vegetarian dishes</p> <p>Dosage: 22 g/l (for 191 liters)</p>
	<p>Vital-Gemüse-Bouillon ^{F, L} pflanzlich </p> <p>Geschmack: fein nach Gemüse, mit dezenter Kräuternote</p> <p>Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Gemüse und allen vegetarischen Gerichten</p> <p>Dosierung: 22 g/l (für 454 Liter)</p>	<p>Brodo Vital di verdura ^{F, L} vegetale </p> <p>Sapore: fine sentore di verdura, con una delicata nota di erbe aromatiche</p> <p>Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, verdure e qualsiasi piatto vegetariano</p> <p>Dosaggio: 22 g/l (per 454 litri)</p>	<p>Bouillon de légumes Vital ^{F, L} végétal </p> <p>Goût : fin de légumes, avec une discrète note d'herbes</p> <p>Utilisation : à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter sauces, légumes et plats végétariens</p> <p>Dosage : 22 g/l (pour 454 litres)</p>	<p>Vital vegetable broth ^{F, L} herbal </p> <p>Taste: delicate hint of vegetables, with a subtle herby note</p> <p>Use: a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, vegetables and all vegetarian dishes</p> <p>Dosage: 22 g/l (for 454 liters)</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

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  naturalmente  naturalmente  naturalmente  naturalmente  naturalmente
 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)

SUPPEN | ZUPPE BOUILLONS | SOUPS

Rind-Suppe A, F, G, L
mit Zusätzen von
Geschmacksverstärker

Geschmack: vollaromatisch, intensiv, fleischbetont

Verwendung: zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Eintöpfen und klassischen Rindfleischgerichten

Dosierung: 25 g/l

Brodo di manzo A, F, G, L
con esaltatori di sapidità

Sapore: pienamente aromatico, intenso, carnoso

Usò: per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe, stufati e piatti classici a base di carne di manzo

Dosaggio: 25 g/l

Soupe de boeuf A, F, G, L
avec exhausteurs de goût

Goût: pleinement aromatique, intensif, charnu

Utilisation: pour relever, agrémenter et assaisonner les soupes, potées et plats à base de viande de boeuf

Dosage: 25 g/l

Beef soup A, F, G, L
with added flavor enhancer

Taste: fully-aromatic, intense, meat influences

Use: for seasoning and refining soups, stews and classic beef dishes

Dosage: 25 g/l



Art.-Nr. 155765

VP

E



5 kg

>

18

Rind-Suppe A, F, G, L
mit Zusätzen von
Geschmacksverstärker

Geschmack: vollaromatisch, intensiv, fleischbetont

Verwendung: zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen, Eintöpfen und klassischen Rindfleischgerichten

Dosierung: 25 g/l

Brodo di manzo A, F, G, L
con esaltatori di sapidità

Sapore: pienamente aromatico, intenso, carnoso

Usò: per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe, stufati e piatti classici a base di carne di manzo

Dosaggio: 25 g/l

Soupe de boeuf A, F, G, L
avec exhausteurs de goût

Goût: pleinement aromatique, intensif, charnu

Utilisation: pour relever, agrémenter et assaisonner les soupes, potées et plats à base de viande de boeuf

Dosage: 25 g/l

Beef soup A, F, G, L
with added flavor enhancer

Taste: fully-aromatic, intense, meat influences

Use: for seasoning and refining soups, stews and classic beef dishes

Dosage: 25 g/l



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 végétaux 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 | SALSE | SAUCES | SAUCES



		Braune Grundsauce pastös 🌱 🌿 🍌 🍌 🍌	Fondo bruno pastoso 🌱 🌿 🍌 🍌 🍌	Sauce brune pâteuse 🌱 🌿 🍌 🍌 🍌	Brown basic sauce pasty 🌱 🌿 🍌 🍌 🍌		
		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	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	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, cults à l'étouffé, les potées et les plats à la minute Dosage : 200 g/litre d'eau ou de liquide	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		
Art.-Nr.	277848	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 🌱 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)

SAUCEN TROCKEN | SALSE SECHE SAUCES SECHES | DRY SAUCES

Bratensaft für Schweinegerichte

Sauce pulverisiert (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

Goût : très épicée, goût de coriandre, d'ail et de carvi

Utilisation : pour assaisonner et agrémenter 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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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

Weißer Grundsauce

Sauce pulverisiert (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

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 (G) (N) (A) (V) (P)

Goût : légère, salée, aromatique avec un goût d'oignon et de beurre

Utilisation : pour l'élaboration de différentes sauces à la crème, ragoûts 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 (G) (N) (A) (V) (P)

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, (N) lactosefreie Zutaten; (V) vegane Zutaten ingrédients naturellement (G) senza glutine, (N) senza lattosio; (V) ingredienti vegani

ingrédients naturellement (G) dépourvus de gluten, (N) dépourvus de lactose; (V) ingrédients végétaliens naturellement (G) gluten-free, (N) 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), (N) 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), (N) no added palm fat

(G) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

SAUCEN FLÜSSIG | SALSE LIQUIDE SAUCES LIQUIDES | LIQUID SAUCES

		<p>Currywurst Sauce Ohne Zusatzstoff zur Konservierung 🌱🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: fruchtig-süß, mit würziger Currynote</p> <p>Verwendung: ideal für Currywurst und Frittiertes sowie für Wokgerichte und Ragouts</p> <p>Anwendung: verzehrfertige Sauce, warm und kalt zu verwenden. Tipp: die Sauce in einem Wasserbad erwärmen und gelegentlich umrühren</p> <p>Dosierung: 80 g pro Portion</p>	<p>Salsa Currywurst Senza additivi per la conservazione 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: dolcemente fruttato, con la tipica nota aromatica del curry</p> <p>Uso: ideale per currywurst e pietanze fritte oppure per piatti wok e ragù</p> <p>Utilizzo: salsa pronta all'uso, da utilizzare fredda o calda. Suggerimento: riscaldare la salsa a bagnomaria mescolando di tanto in tanto</p> <p>Dosaggio: 80 g per porzione</p>	<p>Sauce Currywurst Sans adjonction de conservateurs 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Goût: une douce note fruitée avec une touche épicée de curry</p> <p>Utilisation: idéale pour accompagner les saucisses au curry, les fritures ainsi que les woks et ragouts</p> <p>Emploi: sauce prête à l'emploi, à déguster chaude ou froide. Conseil: réchauffer la sauce au bain-marie tout en la remuant de temps à autres</p> <p>Dosage: 80 g par portion</p>	<p>Currywurst Sauce Contains no preservatives 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Taste: fruity-sweet with a spicy hint of curry</p> <p>Use: ideal for currywurst and fried foods along with wok dishes and ragouts</p> <p>Application: to be used warm and cold with ready-to-serve sauce. Tip: heat the sauce in a water bath and stir occasionally</p> <p>Dosage: 80 g per portion</p>
		<p>Currywurst Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: fruchtig-süß, mit würziger Currynote</p> <p>Verwendung: ideal für Currywurst und Frittiertes sowie für Wokgerichte und Ragouts</p> <p>Anwendung: verzehrfertige Sauce, warm und kalt zu verwenden. Tipp: die Sauce in einem Wasserbad erwärmen und gelegentlich umrühren</p> <p>Dosierung: 80 g pro Portion</p>	<p>Salsa Currywurst 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: dolcemente fruttato, con la tipica nota aromatica del curry</p> <p>Uso: ideale per currywurst e pietanze fritte oppure per piatti wok e ragù</p> <p>Utilizzo: salsa pronta all'uso, da utilizzare fredda o calda. Suggerimento: riscaldare la salsa a bagnomaria mescolando di tanto in tanto</p> <p>Dosaggio: 80 g per porzione</p>	<p>Sauce Currywurst 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Goût: une douce note fruitée avec une touche épicée de curry</p> <p>Utilisation: idéale pour accompagner les saucisses au curry, les fritures ainsi que les woks et ragouts</p> <p>Emploi: sauce prête à l'emploi, à déguster chaude ou froide. Conseil: réchauffer la sauce au bain-marie tout en la remuant de temps à autres</p> <p>Dosage: 80 g par portion</p>	<p>Currywurst Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Taste: fruity-sweet with a spicy hint of curry</p> <p>Use: ideal for currywurst and fried foods along with wok dishes and ragouts</p> <p>Application: to be used warm and cold with ready-to-serve sauce. Tip: heat the sauce in a water bath and stir occasionally</p> <p>Dosage: 80 g per portion</p>
		<p>Wok-Sauce Süß-Sauer Flüssigsauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: typisch fruchtig-sauer, mit Knoblauch</p> <p>Verwendung: für authentische WOK-Variationen und als Basis für würzige Saucen-Gerichte, vorzüglich für Schwein</p> <p>Dosierung: nach Geschmack oder 50 g Sauce für 150 g Gemüse</p>	<p>Salsa Wok all'agrodolce Salsa liquida 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: tipicamente acidulo e fruttato, con aglio</p> <p>Uso: per varianti al WOK autentiche e come base per piatti in salsa speziata, da abbinare preferibilmente al maiale</p> <p>Dosaggio: a gusto o 50 g salsa per 150 g verdura</p>	<p>Sauce Wok Aigre-Douce Sauce liquide 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Goût: à la saveur typiquement aigre et fruitée, avec de l'ail</p> <p>Utilisation: pour des variantes WOK authentiques et comme base pour plats en sauce épicés, délicieux avec le porc</p> <p>Dosage: à votre goût ou 50 g de sauce pour 150 g de légumes</p>	<p>Wok Sauce Sweet and Sour Liquid sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Taste: typically fruity and sour with garlic</p> <p>Use: for authentic WOK dishes and as a basis for spicy sauce dishes, excellent for pork</p> <p>Dosage: to taste or 50 g of sauce for 150 g of vegetables</p>
		<p>Wok-Sauce Teriyaki ^{A, F} Flüssigsauce 🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: intensiv nach Soja und Knoblauch</p> <p>Verwendung: für authentische WOK-Variationen und als Basis für würzige Saucen-Gerichte, vorzüglich für Rind</p> <p>Dosierung: nach Geschmack oder 50 g Sauce für 150 g Gemüse</p>	<p>Salsa Wok Teriyaki ^{A, F} Salsa liquida 🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: intenso di soia e aglio</p> <p>Uso: per varianti al WOK autentiche e come base per piatti in salsa speziata, da abbinare preferibilmente al manzo</p> <p>Dosaggio: a gusto o 50 g salsa per 150 g verdura</p>	<p>Sauce Wok Teriyaki ^{A, F} Sauce liquide 🌱🌱🌱</p> <p>Goût: intense de soja et d'ail</p> <p>Utilisation: pour des variantes WOK authentiques et comme base pour plats en sauce épicés, délicieux avec le bœuf</p> <p>Dosage: à votre goût ou 50 g de sauce pour 150 g de légumes</p>	<p>Wok Sauce Teriyaki ^{A, F} Liquid sauce 🌱🌱🌱</p> <p>Taste: strong soy and garlic taste</p> <p>Use: for authentic WOK dishes and as a basis for spicy sauce dishes, excellent for beef</p> <p>Dosage: to taste or 50 g of sauce for 150 g of vegetables</p>
		<p>Wok-Sauce Thai-Chili Style ^{A, F} Flüssigsauce 🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: scharf nach Ingwer und Chili</p> <p>Verwendung: für authentische WOK-Variationen und als Basis für würzige Saucen-Gerichte, vorzüglich für Fisch und Meeresfrüchte</p> <p>Dosierung: nach Geschmack oder 50 g Sauce für 150 g Gemüse</p>	<p>Salsa Wok stile Thai-Chili ^{A, F} Salsa liquida 🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: piccante di zenzero e peperoncino</p> <p>Uso: per varianti al WOK autentiche e come base per piatti in salsa speziata, da abbinare preferibilmente al pesce e ai frutti di mare</p> <p>Dosaggio: a gusto o 50 g salsa per 150 g verdura</p>	<p>Sauce Wok Piment-Thai ^{A, F} Sauce liquide 🌱🌱🌱</p> <p>Goût: relevé de gingembre et de piment</p> <p>Utilisation: pour des variantes WOK authentiques et comme base pour plats en sauce épicés, délicieux avec le poisson et les fruits de mer</p> <p>Dosage: à votre goût ou 50 g de sauce pour 150 g de légumes</p>	<p>Wok-Sauce Thai-Chili Style ^{A, F} Liquid sauce 🌱🌱🌱</p> <p>Taste: strong ginger and chili flavor</p> <p>Use: for authentic WOK dishes and as a basis for spicy sauce dishes, excellent for beef</p> <p>Dosage: to taste or 50 g of sauce for 150 g of vegetables</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

E = Eimer, Secchiello, Seau, bucket KA = Kanister, Tanica, Bidon, canister










von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌱 lactosefrei 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)

FUNKTIONELLE PRODUKTE | PRODOTTI FUNZIONALI PRODUITS FONCTIONNELS | FUNCTIONAL PRODUCTS

Helle Roux Granulat^A Zutatenmischung   	Roux chiara granulata^A Miscela di ingredienti  	Roux blanc granulé^A Mélange d'ingrédients  	Light roux granulated^A Mix of ingredients  
Geschmack: neutral Verwendung: zum Binden von Suppen und Saucen Dosierung: für Suppen: 70 g/l für Saucen: 100 g/l	Sapore: neutro Usò: per addensare salse e minestre Dosaggio: per le minestre: 70 g/l per salse: 100 g/l	Goût: neutre Utilisation: pour lier les soupes et sauces Dosage: pour soupes: 70 g/l pour les sauces: 100 g/l	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

























Panier-Zauberer^{A, C} Panade ohne Brösel, Zutatenmischung   	Mago panata^{A, C} Panatura senza pangrattato, miscela di ingredienti  	Magicien de la panure^{A, C} Paner sans chapelure, mélange d'ingrédients  	Magic Breading^{A, C} Breading without crumbs, mix of ingredients  
Geschmack: salzig, aromatisch, nach Muskatnuss, nach Pfeffer Verwendung: zum Panieren von Schnitzeln, Nuggets und Gemüse Dosierung: nach Geschmack und Einsatzbereich	Sapore: salato, aromatico, di noce moscata, di pepe Usò: per la panatura di cotolette, nugget e verdure Dosaggio: a gusto e applicazione	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	Taste: spicy, aromatic, tastes like nutmeg and pepper Use: for breading 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   	Mago panata^{A, C} Panatura senza pangrattato, miscela di ingredienti  	Magicien de la panure^{A, C} Paner sans chapelure, mélange d'ingrédients  	Magic Breading^{A, C} Breading without crumbs, mix of ingredients  
Geschmack: salzig, aromatisch, nach Muskatnuss, nach Pfeffer Verwendung: zum Panieren von Schnitzeln, Nuggets und Gemüse Dosierung: nach Geschmack und Einsatzbereich	Sapore: salato, aromatico, di noce moscata, di pepe Usò: per la panatura di cotolette, nugget e verdure Dosaggio: a gusto e applicazione	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	Taste: spicy, aromatic, tastes like nutmeg and pepper Use: for breading 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



	Natives Oliven-Öl Extra Kaltextraktion Geschmack: mild nach Olive, grünlich-fruchtig, leichte Schärfe Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza	Olio extra vergine di oliva Estrazione a freddo Sapore: dolce di olive, fruttato verde, leggermente piccante Uso: ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza	Huile d'olive vierge extra Extraction à froid Goût : doux d'olive, fruité vert, légèrement piquant Utilisation : idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que pour pâtes et pizza	Olive oil extra virgin Cold extraction Taste: mild olive taste, greenish-fruity, slight pungency Use: ideal for Mediterranean dishes, particularly pasta dishes and pizza
	Art.-Nr. 250645	VP KA	 5 l	> 24



	Raps-Öl Kaltgepresst und mild gedämpft ⓐ Ⓜ Geschmack: mild, leicht sautig-nussig Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie schonende Kochprozesse	Olio di colza Spremuta a freddo e sottoposto a un blando trattamento al vapore ⓐ Ⓜ Sapore: delicato, con sentore di noce Uso: ideale per insalate classiche e per cotture delicate	Huile de colza Extra à froid et doucement tempérée ⓐ Ⓜ Goût : saveur douce, léger goût de noisette Utilisation : idéale pour les salades classiques et pour les cuissons en douceur	Rape seed oil Cold-pressed and gently heat-treated ⓐ Ⓜ Taste: mild, slightly succulent and nutty Use: ideal for classic salads and gentle cooking processes
	Art.-Nr. 270796	VP KA	 5 l	> 18




	Aceto Balsamico di Modena g.g.A. ° 6 % Säure Ⓜ Geschmack: angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bittersüßer Note Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien	Aceto Balsamico di Modena IGP ° Acidità 6 % Ⓜ Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica Uso: ideale per insalate classiche e per rifinire arrosti all'agro, selvaggina e interiora	Aceto Balsamico di Modena IGP ° 6 % acidité Ⓜ Goût : équilibré agréable, avec une note douce-amère caractéristique Utilisation : idéale pour les créations de salades classiques et pour affiner les pots au feu, les plats de gibier et les tripes	Aceto Balsamico di Modena PGI ° 6% acidity Ⓜ Taste: pleasantly balanced with a characteristic bittersweet hint Use: ideal for classic salad creations and for refining marinated beef, game dishes and offals
	Art.-Nr. 250639	VP KA	 5 l	> 24



	Apfel-Essig 5 % Säure ⓐ Ⓜ Ⓜ Geschmack: intensiv nach Apfel, mit fruchtiger Säurenote Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sulzen	Aceto di mele Acidità 5 % ⓐ Ⓜ Sapore: intenso di mela, con una nota acida fruttata Uso: ideale per insalate classiche, marinatura all'agro e aspici	Vinaigre de pomme 5 % d'acidité ⓐ Ⓜ Goût : un goût intense de pomme, une saveur acidulée fruitée Utilisation : idéale pour les créations de salades classiques, les conserves à l'acide et les aspics	Apple vinegar Classic, 5% acidity ⓐ Ⓜ Taste: strong apple taste with a fruity hint of acidity Use: ideal for classic salad creations, sour pickled dishes
	Art.-Nr. 250641	VP KA	 5 l	> -



	Weißwein-Essig ° Aus dem Saft vollreifer Trauben, 6 % Säure Ⓜ Geschmack: belebend frisch mit typischer Weißweinessignote Verwendung: ideal für helle Salatmarinaden sowie sauer Eingelegtes	Aceto di vino bianco ° Dal succo di uva matura, 6 % di acidità Ⓜ Sapore: fresco e rivitalizzante con la tipica nota dell' aceto di vino bianco Uso: ideale per marinare chiare per insalata e per sottaceti	Vinaigre de vin blanc ° À base de jus de raisins bien mûrs, 6 % d'acidité Ⓜ Goût : rafraîchissant avec une note typique de vinaigre au vin blanc Utilisation : idéale pour les vinaigrettes de salade claires et pour les marinades	White wine vinegar ° Made from the juice of fully ripened grapes, 6% acidity Ⓜ Taste: refreshingly fresh with a typical white wine vinegar note Use: ideal for light salad dressings, as well as sour pickles
	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 ⓐ 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 Kennlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



50
JAHRE
WIBERG
IN DER GASTRO

Alles Gute für die Küche

WIBERG bringt seit 50 Jahren mehr Geschmack und mehr Genuss in die Gastronomie. Mit innovativen Produkten, professionellem Service und höchster Qualität ist WIBERG der ideale Partner für Profiköche. Die köstlichen WIBERG Gewürze, Kräuter, Mischungen und Flüssigprodukte machen Essen zum wahren Genusslebnis.

gültig ab, valido a partire da,
valable à partir de, valid from
01.04.2023

WIBERG

info@wiberg.eu / www.wiberg.eu

