

Sortimentskatalog
Catalogo prodotto
Catalogue de produits
Assortment catalog

2025

WIBERG



W MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

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

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen!

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

Divertitevi a scoprirlo e a gustarlo!

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

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

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

Have fun discovering and enjoying!

Inhaltsverzeichnis

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

10 Exquisite Sortiment

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

43 WOW

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

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

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

EXQUISITE

À la Carte

WOW

À la Carte

BASIC

Indice

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

10 Assortimento exquisite

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

43 WOW

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

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

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

Table des Matières

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

10 Assortiment exquisite

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

43 WOW

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

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

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

EXQUISITE

À la Carte

WOW

À la Carte

BASIC

Table of contents

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

10 Exquisite assortment

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

43 WOW

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

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

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

DE

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

Schützt vor:

- Aromaverlust
- Licht
- Fremdgerüchen
- Feuchtigkeit

2

Praktische Flaschen für besten Schutz

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

3

WIBERG Multi-Box

- 7,9 Liter – exakte Größe einer 1/3 Gastronormwanne
- gefriertauglich bis -40 °C
- mikrowelleneeignet 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

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



IT

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 raffinato

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

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

Raccolta differenziata:
www.wiberg.eu/recycling



3



FR

Présentation et emballage parfaits

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

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

Protège contre:

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

Des bouteilles pratiques pour une meilleure protection

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

De gros conditionnements adaptés à vos besoins pour une manipulation simple

WIBERG multi-box

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

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

4



EN

Optimally packaged and presented

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

WIBERG aroma safe® for excellent taste

Protects against:

- loss of aromas
- light
- external odors
- moisture

Practical bottles for the best protection

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

Needs-based large containers for easiest handling

WIBERG multi-box

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

WIBERG aroma bag®

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

WIBERG bucket

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

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



Natürlichkeit ohne Kompromisse

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

Die WIBERG Rohstoffe sind
<ul style="list-style-type: none">nicht bestrahlt nicht gentechnisch verändert
Viele WIBERG Produkte sind außerdem
<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none">ohne Zugabe von Hefeextrakt mit natürlichen Gewürzextrakten mit nicht-raffinierten Salzen, wie Meersalz und Steinsalz
Die Produkte des WIBERG Gastronomie-Sortiments sind überwiegend
<ul style="list-style-type: none">ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker ohne Zusatzstoff Konservierungsstoff

Die Produkte des WIBERG Bio-Sortiments sind überwiegend
<ul style="list-style-type: none">ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker ohne Zusatzstoff Konservierungsstoff

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">ohne Zugabe von Hefeextrakt mit natürlichen Gewürzextrakten mit nicht-raffinierten Salzen, wie Meersalz und Steinsalz
Die Produkte des WIBERG Gastronomie-Sortiments sind überwiegend
<ul style="list-style-type: none">ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker ohne Zusatzstoff Konservierungsstoff

Die Produkte des WIBERG Bio-Sortiments sind überwiegend
<ul style="list-style-type: none">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.

Die Icons sind in der Verpackung des Produktes abgebildet und geben Aufschluss über die Eigenschaften des Produktes.

Alles auf einen Blick

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

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

Ein Code, ein Artikel

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

Naturalizza senza compromessi

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

Le materie prime scelte da WIBERG
<ul style="list-style-type: none">non sono irradiate non sono geneticamente modificate
Inoltre molti prodotti WIBERG sono
<ul style="list-style-type: none"> 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)

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità senza additivi per la conservazione

Alle WIBERG Bio-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità senza additivi per la conservazione

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità senza additivi per la conservazione

Alle WIBERG Bio-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">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.

Le icone sono in evidenza sulla confezione del prodotto e consentono un orientamento rapido e facile.

Tutto in un colpo d'occhio

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

Miscela speciale da cospargere a secco sulla carne alcune ore prima

Un codice, un articolo

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

Naturalité sans compromis

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

Les ingrédients WIBERG ne sont
<ul style="list-style-type: none">pas irradiés pas génétiquement modifiés
De plus, de nombreux produits WIBERG sont
<ul style="list-style-type: none"> 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)

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">sans adjonction d'additif exhausteur de goût sans additif de conservation

Alle WIBERG Bio-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">sans adjonction d'additif exhausteur de goût sans additif de conservation

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">sans adjonction d'additif exhausteur de goût sans additif de conservation

Alle WIBERG Bio-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">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.

Les icônes sont en évidence sur l'emballage du produit et permettent un orientation rapide et facile.

Tout en un coup d'œil

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

Spécialité mixée avec laquelle on frotte la viande à sec quelques heures avant
--

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**

Naturalness without compromise

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

WIBERG raw materials are
<ul style="list-style-type: none">not irradiated not genetically modified
Many WIBERG products contain
<ul style="list-style-type: none"> naturally gluten-free ingredients naturally lactose-free ingredients no added allergens (according to EU regulation 1169/2011) vegan ingredients no added palm fat no added additives (DE)

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">without added additive flavor enhancer without the addition of preservatives

Alle WIBERG Bio-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">without added additive flavor enhancer without the addition of preservatives

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">without added additive flavor enhancer without the addition of preservatives

Alle WIBERG Bio-Spezialitäten sind
<ul style="list-style-type: none">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
<ul style="list-style-type: none">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

The icons are prominent on the packaging of the product and ensure quick and easy orientation.

Everything at a glance

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

VP = Packaging	> = Minimum shelf-life in months
= 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

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

One code one article

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

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

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

NEUPRODUKTE | NUOVI PRODOTTI
NOUVEAUX PRODUITS | NEW PRODUCTS

Curry grün

Curry verde
Curry vert
Curry green



Blütenzucker bunt

Zucchero colorato ai fiori
Sucre à fleurs coloré
Colorful blossom sugar



**Gewürzmühle
Rauchsalz-Mix**

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



**Gewürzmühle
Knoblauch-Salz**

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



**Camargue
Style**

BACK AGAIN



**Louisiana
Style**

BACK AGAIN



**AcetoPlus
Marille**

AcetoPlus Albicocca
AcetoPlus Abricot
Acetoplus Apricot



**AcetoPlus
Sauerkirsche**

AcetoPlus Amarena
AcetoPlus Griotte
Acetoplus Sour cherry



Salat-Öl

Olio per insalata
Huile pour salades
Salad Oil



EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE

ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT

WIBERG

EXQUISITE



Bourbon Pfeffer

ganz, handverlesene
Voatsiperifery Wildernte

Geschmack: warm-scharf, schokoladig, fruchtig, dezent herb

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

Pepe di Voatsiperifery

in grani, selezionato a mano
dal raccolto selvaggio di
Voatsiperifery

Sapore: piccante e fruttato, aroma di cioccolato, con una delicata nota acidula

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

Poivre de Bourbon

en grains, cueillette sauvage
de Voatsiperifery triée à la main

Goût: relevé plein de chaleur, chocolaté, fruité, subtilement âcre

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

Bourbon pepper

whole, Voatsiperifery
hand-picked in the wild

Taste: warm and spicy, chocolatey, fruity, subtly bitter

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



Art.-Nr.

195624

VP

AT 470

♻️

240 g

>

48

Bunter Alpenblütenmix

handverlesene Kornblumenblüten
aus Südtirol

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Geschmack: naturbelassene Alpenblüten mit feiner Honignote

Kulinarische Bestimmung: ideal zum Verfeinern und Garnieren von pikanten und süßen Gerichten

Mix colorato di fiori delle Alpi

fiori di fiordaliso dell'Alto Adige,
selezionati a mano

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Sapore: fiori delle Alpi non trattati, con una delicata nota di miele

Impieghi culinari: ideali per perfezionare e guarnire piatti piccanti e dolci

Mélange de fleurs alpines multicolores

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

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Goût: fleurs alpines naturelles délicatement aromatisées au miel

Accord culinaire: idéal pour agrémenter et garnir les plats sucrés et épicés

Colorful alpine blossom mix

hand-picked cornflower blossoms
from South Tyrol

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Taste: natural alpine blossoms with a fine honey note

Goes best with: ideal for refining and garnishing spicy and sweet dishes



Art.-Nr.

272208

VP

AT 470

♻️

10 g

>

18

Cuba Nueva

temperamentvolle Würzmischung
kubanischer Art mit Kaffee, Limetten-
und Tabakaroma

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Geschmack: fruchtige Schärfe, fein herb nach Kaffee, Rum und Tabak, erfrischend nach Minze und Limette

Kulinarische Bestimmung: verleiht Fleisch, Fisch, Krustentieren, Reis, Gemüse und Hülsenfrüchten den authentischen Geschmack der Karibik-Küche

Cuba Nueva

miscela aromatizzante alla cubana ricca
di carattere con caffè e aromi
di tabacco e lime

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Sapore: piccante e fruttato, delicatamente aspro di caffè, rum e tabacco, rinfrescante di menta e lime

Impieghi culinari: dona a carne, pesce, crostacei, riso, verdura e legumi il vero gusto della cucina caraibica

Cuba Nueva

mélange de condiments au tempé-
riment de style cubain avec café et arôme
de tabac et de citron vert

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Goût: piquant fruité, amer délicat du café, du rhum et du tabac, goût rafraîchissant de menthe et de citron vert

Accord culinaire: dote la viande, le poisson, les crustacés, le riz, les légumes et les légumes secs d'un goût authentique de cuisine caribéenne

Cuba Nueva

cuban spirited seasoning mix with
coffee, lime and tobacco aroma

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

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

Goes best with: meat, fish, shellfish, rice, vegetables and legumes, imparts the authentic flavor of Caribbean cooking



Art.-Nr.

291354

VP

AT 470

♻️

250 g

>

24

Forest Flair

Wald Gewürzzubereitung

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Geschmack: authentisch aromatisch nach Bergbohlenkraut, Fichte, Zirbe und Latschenkiefer, herzhaft nach Steinpilzen, Wacholder und Himbeeren

Kulinarische Bestimmung: ideal zum Würzen pikanter Speisen, hervorragend zu Rind, Wild und Wildgeflügel sowie Pilzgerichten

Forest Flair

preparato di spezie del bosco

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Sapore: aroma autentico di santoreggia montana, abete rosso, pino cembro e pino mugo, con sapore deciso di funghi porcini, ginepro e lamponi

Impieghi culinari: ideale per condire piatti piccanti, eccellente con il manzo, la selvaggina e selvaggina e con i piatti a base di funghi

Forest Flair

préparation d'épices de la forêt

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Goût: 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

Accord culinaire: idéal pour assaisonner les plats épicés, excellent avec le bœuf, le gibier et le gibier à plumes ainsi que les plats à base de champignons

Forest Flair

forest spice preparation

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Taste: authentically aromatic flavor of winter savory, spruce, Swiss and mountain pine and savory flavor of porcini, juniper and raspberries

Goes best with: ideal for seasoning spicy dishes, excellent with beef, game and wildfowl as well as mushroom dishes



Art.-Nr.

251624

VP

AT 470

♻️

100 g

>

18

Golden BBQ

ausgewogene Würzmischung mit ge-
räuchertem Rohrohrzucker und einem
Hauch von Vanille

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Geschmack: mild aromatisch mit Rauch- und feiner Vanillenote

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

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

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

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



Art.-Nr.

287578

VP

AT 470

♻️

320 g

>

24

Azteken Gold

Gewürzzubereitung nach Art der Azteken
mit Blattgold, Kakao und Vanille

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

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

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

Oro degli Aztechi

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

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Sapore: intenso di semi di cacao tostati e pepe, gradevole sentore di peperoncino unito a una nota di vaniglia e cardamomo

Impieghi culinari: elemento decorativo per praline, dolci e snack piccanti e per i piatti tipici della cucina centro-americana

Or aztèque

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

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

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

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

Aztec Gold

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

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

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

Goes best with: sweet products and spicy snacks as well as traditional Central American dishes or as a decorative element for pralines

Black BBQ

rauchige Barbacoa Würzmischung

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Geschmack: scharf nach Pfeffer und Chili, natürlich-intensive Rauchnote

Kulinarische Bestimmung: Rind, Schwein, Geflügel, Salsas und Dips, kongenial zu Aubergine

Black BBQ

miscela aromatizzante Barbacoa affumicata

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Sapore: nota piccante di pepe e peperoncino, nota affumicata naturale-intensa

Impieghi culinari: manzo, maiale, pollame, salse e intingoli, indicato con le melanzane

Black BBQ

mélange de condiments Barbacoa fumé

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Goût: relevé du poivre et du piment, note fumée naturelle et intense

Accord culinaire: bœuf, porc, volaille, salsas et dip-sauces, accord parfait avec l'aubergine

Black BBQ

smoky Barbacoa seasoning mix

🌱 🌿 🍃 🌻 🌼 🌸

Taste: spiciness of pepper and chili, naturally-intense smoke note

Goes best with: beef, pork, poultry, salsas and dips, a good match for aubergine

Art.-Nr.

200364

VP

AT 470

♻️

340 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, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

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)

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, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

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)


EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT


EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT

	<p>Langpfeffer ganz, handverlesen, Selektion hochqualitativer Rispen Geschmack: anregend-scharf, warm-süßlich Kulinarische Bestimmung: deftige Schmorgerichte mit Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten, speziell für Edelteile von Rind, Wild oder Lamm, für Terrinen, Früchte und Desserts; Alternative für den appetitanregenden Groß aus der Küche</p>	<p>Pepe lungo intero, selezionato a mano, selezione di pannocchie di prima qualità Sapore: dalla piccantezza rinviorente, con una calda nota dolciastria 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</p>	<p>Poivre long en grains, triés à la main, sélection de panicules d'une grande qualité Goût: vif et piquant, chaud et doux Accord culinaire: plats en daube consistants à base de viande, de légumes et de légumineuses, condiment idéal pour les parties nobles du bœuf, du gibier ou de l'agneau, terrines, fruits et desserts; une alternative pour des mises en bouche qui ouvrent l'appétit</p>	<p>Long pepper whole, hand-picked, selection of high quality pods Taste: energizing-spicy, warm-sweet taste Goes best with: hearty braised dishes with meat, vegetables and pulses, as a special seasoning for the best cuts of beef, game or lamb and also in terrines, fruits and desserts; the premium alternative for mouthwatering cuisine</p>			
Art.-Nr.	207438	VP	AT 470	♻️	200 g	>	48

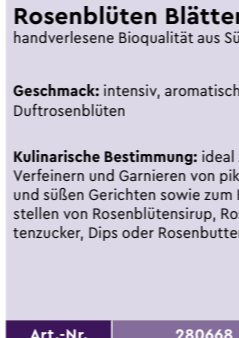
	<p>Masala Aphrodite^N verführerische Gewürzzubereitung aus Früchten, Blüten und Gewürzen Geschmack: erfrischend fruchtig, fein säuerlich und aufregend scharf nach Ingwer Kulinarische Bestimmung: Geflügel, Kaninchen, Fisch, Salat, Käse, Früchte, Desserts, Schokolade</p>	<p>Masala Aphrodite^N preparato di spezie dal gusto seducente di frutti, fiori e spezie Sapore: rinfrescante e fruttato, con una fine nota acidula e un marcato sentore di zenzero Impieghi culinari: pollame, coniglio, pesce, insalate, formaggio, frutta, dolci, cioccolato</p>	<p>Masala Aphrodite^N préparation d'épices envoûtante composée de fruits, de fleurs et d'épices Goût: fruité rafraîchissant, avec une note finement acidulée et un rôle piquant de gingembre Accord culinaire: volailles, lapin, poisson, salade, fromage, fruits, desserts, chocolat</p>	<p>Masala Aphrodite^N tempting spice preparation made of fruits, blossoms and spices Taste: refreshingly fruity, with a delicate acidity and a piquant hint of ginger Goes best with: poultry, rabbit, fish, salad, cheese, fruits, deserts, chocolate</p>			
Art.-Nr.	269412	VP	AT 470	♻️	140 g	>	18

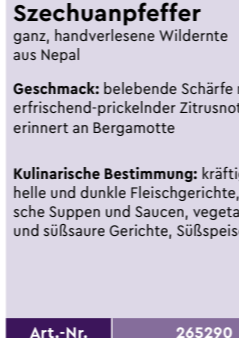
	<p>Nepal-Kardamom violett ganz, handverlesene Wildernte Geschmack: frisch-würzig nach Eukalyptus und Zitrone, mit dezent herber Note Kulinarische Bestimmung: herzhaft Fleischgerichte, Wild und Wildgeflügel, vegetarische Gerichte, Gerichte mit Joghurt</p>	<p>Cardamomo nepalese viola intero, frutti selvatici selezionati a mano Sapore: fresco e speziato sentore di eucalipto e limone, con una nota aspra di terra Impieghi culinari: piatti a base di carne dal gusto forte, selvaggina e selvaggina di penna, ricette vegetariane e con yogurt</p>	<p>Cardamome du Népal violette entière, cueillette sauvage triée à la main Goût: frais et épicé d'eucalyptus et citron, avec une saveur âcre et terrestre de herbs Accord culinaire: plats épicés à base de viande, gibier et gibier à plumes, plats végétariens et à base de yaourt</p>	<p>Nepal cardamom violet whole, hand-picked in the wild Taste: fresh, aromatic taste of eucalyptus and lemon with notes of earthy herbs Goes best with: hearty meat dishes, game and wildfowl, vegetarian dishes and dishes with yoghurt</p>			
Art.-Nr.	212604	VP	AT 470	♻️	140 g	>	24

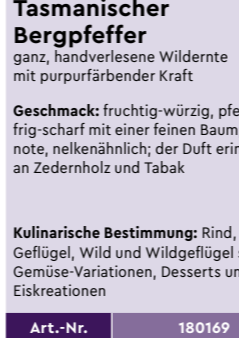
	<p>Nordic Flair Würzmischung skandinavischer Art mit wilden Krähenbeeren und Seetang Geschmack: ursprünglich nordisch, dezent scharf nach Kubebenpfeffer Kulinarische Bestimmung: Fisch und Krustentiere, Wild und Wildgeflügel, Rind, Kalb, hervorragend zu Leber, vegetarischen Kreationen und Eier Speisen</p>	<p>Nordic Flair miscela aromatizzante alla scandinava con il selvaggio empetro e l'alga marina Sapore: tipicamente nordico, sentore piccante e delicato del pepe di Cubebe Impieghi culinari: pesce e crostacei, selvaggina e selvaggina di penna, manzo, vitello, eccellente per fegato, vegetariani e piatti di uova</p>	<p>Nordic Flair mélange de condiments de style scandinave avec des baies de camarine sauvage et du varech Goût: révélant les origines nordiques, légèrement relevé par le poivre de Cubebe Accord culinaire: poisson et crustacés, gibier à plume et à poil, bœuf, veau, idéal avec le foie, créations végétariennes et préparations à base d'œufs</p>	<p>Nordic Flair Scandinavian style seasoning mix with wild crowsberries and seaweed Taste: traditional nordic flavor, subtly spicy of Cubebe pepper Goes best with: fish and shellfish, game and wildfowl, beef, calf, excellent with liver, vegetarian creations and egg dishes</p>			
Art.-Nr.	265289	VP	AT 470	♻️	270 g	>	24

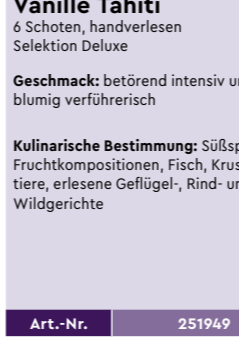
	<p>Pfeffer-Cuvée Gewürzmischung geschrotet mit Kubeben- und Guineapfeffer Geschmack: erfrischend-würzig, feines Nelken- und zartes Zedernholzaroma Kulinarische Bestimmung: als exquisiter Allrounder hervorragend zu Fleischgerichten, Wild und Wildgeflügel, Salaten, Süßspeisen, Käse, Eierspeisen, Gemüse</p>	<p>Pepe-Cuvée miscela di spezie tritata con pepe di Cubebe e pepe di Guinea Sapore: rinfrescante-speziata, con un delicato profumo di chiodi di garofano e di legno di cedro Impieghi culinari: squisito condimento poliedrico, ideale per piatti di carne, selvaggina e selvaggina di penna, insalate, dolci, formaggi, piatti a base di uovo, verdure</p>	<p>Cuvée de poivre mélange d'épices concassées au poivre Cubebe et au poivre de Guinée Goût: rafraîchissant et épicé, subtil arôme de clou de girofle et note délicate de bois de cèdre Accord culinaire: exquis et polyvalent, il accompagne parfaitement la viande, le gibier et le gibier à plumes, les salades, les desserts, le fromage, les plats à base d'œufs et les légumes</p>	<p>Peppercorn Cuvée spice mixture coarse with Cubebe and Guinea pepper Taste: refreshingly spicy, delicate aroma of cloves and cedar wood Goes best with: fish dishes, game and wildfowl, salads, desserts, cheese, egg dishes and vegetables, perfectly suited as an exquisite all-rounder</p>			
Art.-Nr.	221128	VP	AT 470	♻️	240 g	>	24

	<p>Red Dhofar Gewürzzubereitung arabischer Art mit Safran und Sumac Beere Geschmack: feurig-scharf, fein säuerlich-fruchtig nach Zitrone und Sumac Beere, intensiv nach Safran Kulinarische Bestimmung: Reis, Getreide, Geflügel, Fisch, Krustentiere, vegetarische und vegane Gerichte, Schokolade</p>	<p>Red Dhofar preparato di spezie alla araba con zafferano e sommacco Sapore: intensamente piccante, con gusto finemente agro e fruttato di limone e di grani di sumac, sentore intenso di zafferano Impieghi culinari: riso, cereali, pollame, pesce, crostacei, piatti di vegana e vegetariana, cioccolato</p>	<p>Red Dhofar préparation d'épices de style arabe contenant du safran et des baies de sumac Goût: très épicé, finement acidulé et fruité, aux arômes de citron et baies de sumac, intense de safran Accord culinaire: riz, céréales, volaille, poisson, crustacés, plats végétarienne et végétalienne, chocolats</p>	<p>Red Dhofar Arabian style spice preparation with saffron and sumac berries Taste: hot-spicy, slightly acidic-fruity flavor of lemon and sumac berry, intensive saffron flavor Goes best with: rice, cereal, poultry, fish, seafood, vegetarian and vegan dishes, chocolate</p>			
Art.-Nr.	200363	VP	AT 470	♻️	210 g	>	18

	<p>Rosenblüten Blätter handverlesene Bioqualität aus Südtirol Geschmack: intensiv, aromatisch nach Duftrosenblüten Kulinarische Bestimmung: ideal zum Verfeinern und Garnieren von pikanten und süßen Gerichten sowie zum Herstellen von Rosenblütensirup, Rosenblütenzucker, Dips oder Rosenbutter</p>	<p>Petali di rosa qualità biologica selezionata a mano dall'Alto Adige Sapore: intenso aroma di petali di rosa profumata Impieghi culinari: ideale per perfezionare e guarnire piatti piccanti e dolci, nonché per la produzione di sciroppo di petali di rosa, zucchero di petali rosa, intingoli o burro di rose</p>	<p>Pétales de rose qualité bio triées à la main provenant du Haut-Adige Goût: aromatique et intense de pétales de rose parfumées Accord culinaire: 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>Rose blossom petals qualité bio triées à la main provenant du South Tyrol Taste: intense, aromatic flavor of fragrant rose blossoms Goes best with: ideal for refining and garnishing savory and sweet dishes as well as making rose blossom syrup, rose blossom sugar, dips or rose butter</p>			
Art.-Nr.	280668	VP	AT 470	♻️	20 g	>	24

	<p>Szechuanpfeffer ganz, handverlesene Wildernte aus Nepal Geschmack: belebende Schärfe mit erfrischend-prickelnder Zitrusnote, erinnert an Bergamotte Kulinarische Bestimmung: kräftige helle und dunkle Fleischgerichte, asiatische Suppen und Saucen, vegetarische und süßsaure Gerichte, Süßspeisen</p>	<p>Pepe di Sichuan in grani, frutti selvatici del Nepal selezionati a mano Sapore: con uno sferzante tocco piccante ed una nota di agrumi rinfrescante e frizzante, ricorda il bergamotto Impieghi culinari: preparazioni di piatti saporiti a base di carne rossa e bianca, zuppe e salse asiatiche, ricette vegetariane e agrodolci, dolci</p>	<p>Poivre du Sichuan en grains, cueillette sauvage triée à la main au Népal Goût: une saveur relevée stimulante, accompagnée d'une note acidulée et rafraîchissante de citron, elle rappelle la bergamote Accord culinaire: plats relevés à base de viande blanche ou brune en sauce, soupes et sauces asiatiques, plats végétariens et aigres-doux, desserts</p>	<p>Szechuan pepper whole, hand-picked in the wild of Nepal Taste: invigorating piquancy with refreshing and tingling notes of citrus, reminiscent of bergamot Goes best with: rich white and red meat dishes, Asian soups and sauces, vegetarian and sweet-and-sour dishes as well as desserts</p>			
Art.-Nr.	265290	VP	AT 470	♻️	110 g	>	24

	<p>Tasmanischer Bergpfeffer ganz, handverlesene Wildernte mit purpurfärbender Kraft Geschmack: fruchtig-würzig, pfeffrig-scharf mit einer feinen Baumpilznote, nelkenähnlich; der Duft erinnert an Zedernholz und Tabak Kulinarische Bestimmung: Rind, Geflügel, Wild und Wildgeflügel sowie Gemüse-Variationen, Desserts und Eiskreationen</p>	<p>Pepe di montagna della Tasmania in grani, frutti selvatici selezionati a mano, con forza aromatica porporea Sapore: 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 Impieghi culinari: manzo, pollame, selvaggina e selvaggina di penna nonché variazioni di verdure, dessert e creazioni di gelato</p>	<p>Poivre des montagnes de Tasmanie en grains, cueillette sauvage triée à la main, au pouvoir colorant pourpre Goût: 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 Accord culinaire: bœuf, volaille, gibier à poil et à plume, variations de légumes, desserts et coupes glacées</p>	<p>Tasmanian mountain pepper whole, hand-picked in the wild, provides a strong purple color Taste: fruity spiciness, peppery hot with a hint of mushroom, reminiscent of cloves, the scent reminds of cedar and tobacco Goes best with: beef, poultry, game, wild, wildfowl as well as vegetable dishes, desserts and ice-cream creations</p>			
Art.-Nr.	180169	VP	AT 470	♻️	200 g	>	48

	<p>Vanille Tahiti 6 Schoten, handverlesen Selektion Deluxe Geschmack: betörend intensiv und blumig verführerisch Kulinarische Bestimmung: Süßspeisen, Fruchtkompositionen, Fisch, Krustentiere, erlesene Geflügel-, Rind- und Wildgerichte</p>	<p>Vaniglia di Tahiti 6 baccelli, selezionati a mano Selezione Deluxe Sapore: intensa nota inebriante, gusto seducente di fiori Impieghi culinari: vari dolci, composizioni di frutta pesce, crostacei, e prelibati piatti di pollame, manzo e selvaggina</p>	<p>Vanille de Tahiti 6 gousses, triées à la main Sélection de Luxe Goût: enivrant et intense, avec un goût de fleurs envoûtantes Accord culinaire: desserts les plus divers, les compositions de fruits, le poisson, les crustacés, les plats nobles de volaille, de bœuf et de gibier</p>	<p>Vanilla Tahiti 6 pods, hand-picked Deluxe selection Taste: enchantingly intense and flowery tempting Goes best with: various desserts, fruit recipes, fish, seafood and fine poultry, beef and game dishes</p>			
Art.-Nr.	251949	VP	ME	♻️	6	>	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, sigillatoma, sigillatoma, coffret-fort d'arômes, aroma safe
von Natur aus ① glutenfrei, ② lactosefrei Zutaten; ③ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ④ senza glutine, ⑤ senza lattosio; ⑥ ingredienti vegani ingredienti naturalmente ⑦ dépourvus de gluten, ⑧ dépourvus de lactose; ⑨ ingrédients végétaliens naturally ⑩ gluten-free, ⑪ lactose-free ingredients; ⑫ vegan ingredients
⑬ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⑭ ohne Zugabe von Palmfett ⑮ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⑯ senza aggiunta di olio di palma ⑰ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⑱ sans adjonction de graisse de palme ⑲ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ⑳ no added palm fat
① ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE) ② ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)






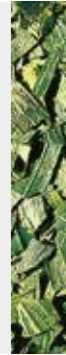




VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ♻️ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, contents
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillatoma, sigillatoma, coffret-fort d'arômes, aroma safe
von Natur aus ① glutenfrei, ② lactosefrei Zutaten; ③ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ④ senza glutine, ⑤ senza lattosio; ⑥ ingredienti vegani ingredienti naturalmente ⑦ dépourvus de gluten, ⑧ dépourvus de lactose; ⑨ ingrédients végétaliens naturally ⑩ gluten-free, ⑪ lactose-free ingredients; ⑫ vegan ingredients
⑬ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ⑭ ohne Zugabe von Palmfett ⑮ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ⑯ senza aggiunta di olio di palma ⑰ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ⑱ sans adjonction de graisse de palme ⑲ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), ⑳ no added palm fat
① ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE) ② ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

WIBERG

À la Carte



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

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

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

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

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

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

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

	Petersilie	Prezzemolo	Persil	Parsley		
	Frisch im Geschmack mit dezenter Pfeffernote, fein geschnitten, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen, Fisch, Pilze sowie Gemüse	Dal gusto fresco con una delicata nota pepata, finemente tritato, con elevata tenuta del colore. Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse, pesce, funghi e verdure	Goût frais avec une légère note poivrée, finement ciselé, grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéal pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces, les poissons, les champignons et les légumes	Fresh in 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.	278484	VP	AT 1200	60 g	>	24
Art.-Nr.	153361	VP	MB 7900	200 g	>	24

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

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

	Salatkräuter-Mix	Miscela di erbe per l'insalata	Mélange de fines herbes pour la Salade	Salad herbs mix		
	Kräftig im Geschmack. Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Marinaden, Dressings, Aufstriche, Suppen sowie Saucen	Dal gusto deciso. Prezzemolo, erba cipollina, cipolla e aglio in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore. Uso: ideale per marinade, condimenti, creme spalmabili, zuppe e salse	Goût plutôt prononcé. Mélange équilibré de persil, de ciboulette, d'oignon et d'ail, grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéal pour les marinades, les vinaigrettes, les tartinades, les potages ainsi que les sauces	Strong taste. Parsley, chives, onion and garlic in a balanced composition, with a high level of color stability. Use: ideal for marinades, dressings, spreads, soups and sauces		
Art.-Nr.	271154	VP	AT 1200	70 g	>	24




	Salbei	Salvia	Sauge	Sage		
	Frisch im Geschmack, gleichmäßig geschnitten, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Nudel- und Gemüsegerichte	Dal gusto fresco, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore. Uso: ideale per zuppe, salse, carni nonché piatti a base di pasta e verdure	Goût frais, uniformément ciselée, grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéale pour les potages, les sauces, la viande, ainsi que les plats de pâtes et de légumes	Fresh taste, evenly cut, with a high level of color stability. Use: ideal for soups, sauces, meat, pasta, and vegetable dishes		
Art.-Nr.	278483	VP	AT 1200	50 g	>	24

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

	Thymian	Timo	Thym	Thyme		
	Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse	Dal gusto aromatico, fresco e intenso, con una buona struttura delle foglie ed elevata tenuta del colore. Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure	Goût aromatique, frais et intense, belle structure des feuilles et grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes	Aromatic, fresh and intense taste, with a beautiful leaf structure and a high level of color stability. Use: ideal for soups, sauces, meat, mushrooms, as well as vegetables		
Art.-Nr.	108809	VP	AT 1200	75 g	>	24

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






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

	Majoran	Maggiorana	Marjolaine	Marjoram			
	<p>Würzig frisch im Geschmack, perfekt zum Finishen geeignet, mit hoher Farbstabilität.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse</p>	<p>Dal gusto speziato e fresco, perfetto per la rifinitura, con elevata tenuta del colore.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure</p>	<p>Goût frais et relevé, donne aux plats une touche finale, grande stabilité de la couleur.</p> <p>Utilisation : idéale pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes</p>	<p>Spicy and fresh taste, perfect for finishing, with a high level of color stability.</p> <p>Use: ideal for soups, stews, braised dishes, pulses and vegetables</p>			
Art.-Nr.	153357	VP	MB 7900	♻️	250 g	>	24
	Petersilie	Prezzemolo	Persil	Parsley			
	<p>Frisch im Geschmack mit dezenter Pfeffernote, fein geschnitten, mit hoher Farbstabilität.</p> <p>Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen, Fisch, Pilze sowie Gemüse</p>	<p>Dal gusto fresco con una delicata nota pepata, finemente tritato, con elevata tenuta del colore.</p> <p>Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse, pesce, funghi e verdure</p>	<p>Goût frais avec une légère note poivrée, finement ciselé, grande stabilité de la couleur.</p> <p>Utilisation : idéal pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces, les poissons, les champignons et les légumes</p>	<p>Fresh taste with a subtle hint of pepper, finely cut, with a high level of color stability.</p> <p>Use: ideal for spreads, salads, soups, sauces, fish, mushrooms, as well as vegetables</p>			
Art.-Nr.	153361	VP	MB 7900	♻️	200 g	>	24
	Schnittlauch	Erba cipollina	Ciboulette	Chives			
	<p>Die intensive Würzkraft von frischem Schnittlauch, in gleichmäßiger Form, mit hoher Farbstabilität.</p> <p>Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen sowie Gemüse</p>	<p>La piena forza aromatica dell'erba cipollina fresca, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore.</p> <p>Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse e verdure</p>	<p>Pouvoir d'assaisonnement intense de la ciboulette fraîche, uniformément ciselée, grande stabilité de la couleur.</p> <p>Utilisation : idéale pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces et les légumes</p>	<p>The intense seasoning power of fresh chives, in a uniform form, with a high level of color stability.</p> <p>Use: ideal for spreads, salads, soups, sauces and vegetables</p>			
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


	Beifuß	Artemisia	Armoise	Mugwort			
	<p>Würzig im Geschmack. Der perfekte Begleiter für die deftige Küche.</p> <p>Verwendung: ideal für fettreiche Speisen, wie Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild sowie Fisch</p>	<p>Dal gusto speziato. L'accompagnamento ideale per la cucina saporita.</p> <p>Uso: ideale per preparazioni ricche di grassi, quali salse, carni, pollame, selvaggina e pesce</p>	<p>Goût relevé. La compagne idéale des plats rustiques.</p> <p>Utilisation : idéale pour les préparations riches comme les sauces, les viandes, les volailles, le gibier et les poissons</p>	<p>Spicy flavor. The perfect accompaniment to hearty cuisine.</p> <p>Use: ideal for fatty dishes such as sauces, meat, poultry, game and fish</p>			
Art.-Nr.	211525	VP	AT 1200	♻️	150 g	>	48
	Bergkräuter	Erbe di montagna	Herbes de montagne	Alpine herbs			
	<p>Kräuter-/Blütenmischung</p> <p>Erlsene Auswahl von Bergkräutern, aromatisch würzig in Geschmack und Duft.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen</p>	<p>Miscela di erbe e fiori</p> <p>Erbe di montagna selezionate, dal gusto e dal profumo aromatico e speziato.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, salse, creme spalmabili, condimenti e creme al burro</p>	<p>Mélange d'herbes et fleurs</p> <p>Herbes de montagne sélectionnées avec soin, aux arômes épicés.</p> <p>Utilisation : idéales pour les potages, les sauces, les tartinades, les vinaigrettes et les mélanges à base de beurre</p>	<p>Herb and blossom mixture</p> <p>Exquisite selection of mountain herbs, spicy in taste and aroma.</p> <p>Use: ideal for soups, sauces, spreads, dressings and butter mixtures</p>			
Art.-Nr.	232655	VP	AT 470	♻️	50 g	>	24
	Bohnenkraut	Santoreggia	Sarriette	Savory			
	<p>Kräftig im Geschmack, intensiv im Duft.</p> <p>Verwendung: ideal für fettreiche Speisen wie Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte sowie Getreide</p>	<p>Dal gusto deciso e profumo intenso.</p> <p>Uso: ideale per preparazioni ricche di grassi quali minestrone, spezzatini, legumi e cereali</p>	<p>Goût plutôt prononcé et parfum intense.</p> <p>Utilisation : idéale pour les plats riches comme les potées, les ragouts, les légumes secs et les céréales</p>	<p>Strong taste, intense aroma.</p> <p>Use: ideal for fatty dishes such as stews, ragouts, pulses and cereals</p>			
Art.-Nr.	278485	VP	AT 1200	♻️	220 g	>	24
	Dill	Aneto	Aneth	Dill			
	<p>Ausschließlich Dillspitzen, in feinsten Struktur und erlesener Auswahl.</p> <p>Verwendung: ideal für Fisch, Marinaden, Salate sowie Gemüse</p>	<p>Esclusivamente le cime di aneto, raffinate e prescelte.</p> <p>Uso: ideale per pesce, marinate, insalate e verdure</p>	<p>Contient exclusivement des pointes d'aneth très fines sélectionnées avec soin.</p> <p>Utilisation : idéale pour les poissons, les marinades, les salades et les légumes</p>	<p>Exclusively dill tips, in the finest texture and exquisite selection.</p> <p>Use: ideal for fish, marinades, salads and vegetables</p>			
Art.-Nr.	221871	VP	AT 1200	♻️	200 g	>	24
	Kräuter der Provence	Erbe della Provenza	Herbes de Provence	Herbs de Provence			
	<p>Authentischer Geschmack. Estragon, Rosmarin und Lavendel in ausgewogener Zusammensetzung.</p> <p>Verwendung: ideal für die südfranzösische Küche</p>	<p>Dal gusto autentico. Dragoncello, rosmarino e lavanda in una composizione equilibrata.</p> <p>Uso: ideale per la cucina del sud della Francia</p>	<p>Goût authentique. Mélange équilibré d'estragon, de romarin et de lavande.</p> <p>Utilisation : idéal pour la cuisine provençale</p>	<p>Authentic taste. Balanced blend of tarragon, rosemary and lavender, with high color stability.</p> <p>Use: ideal for Southern French cuisine</p>			
Art.-Nr.	214144	VP	AT 1200	♻️	220 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 GETROCKNET | ERBE ESSICATE
HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED


KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE
HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED


	Lievstöckel	Levistico	Livèche	Lovage		
	Intensiv im Geschmack, Auswahl feinsten Blätter. Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Ragouts sowie Eintöpfe	Dal gusto intenso, selezione delle foglie migliori. Uso: ideale per zuppe, salse, spezzatini e minestrone	Goût intense, sélection de feuilles très fines. Utilisation : idéale pour les potages, les sauces, les ragoûts et les potées	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	Maggiorana	Marjolaine	Marjoram		
	Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Dal gusto deciso, con una buona struttura delle foglie e dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	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	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	Menta	Menthe	Mint		
	Aromatisch im Geschmack, milde, dezente Frische. Verwendung: ideal für die orientalische Küche sowie diverse Süßspeisen	Dal gusto aromatico, delicato, leggermente fresco. Uso: ideale per la cucina orientale e per varie ricette dolci	Goût aromatique agrémenté d'une douce pointe de fraîcheur. Utilisation : idéale pour la cuisine orientale et les desserts	Aromatic in taste, mild, subtle freshness. Use: ideal for Oriental cuisine, as well as for various desserts		
Art.-Nr.	300673	VP	AT 470	50 g	>	24

	Oregano	Origano	Origan	Oregano		
	Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Dal gusto deciso, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	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	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	Timo	Thym	Thyme		
	Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack. Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse	Dal gusto aromatico, fresco e intenso. Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure	Goût aromatique, frais et intense. Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes	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, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box

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

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

Majoran	Maggiorana	Marjolaine	Marjoram			
Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Dal gusto deciso, con una buona struttura delle foglie e dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	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	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	Oregano	Origan	Oregano			
Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Dal gusto deciso, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	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	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
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box



Chili-Fäden
fein

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

Verwendung: ideal zum würzigen Dekorieren

Fili di peperoncino
sottili

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

Uso: ideali per decorare in modo saporito

Filaments de piment fort
fins

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

Utilisation: idéalement utilisés pour assaisonner et décorer les plats

Chili threads
fine

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

Use: ideal for spicy decoration



Art.-Nr.	127662	VP	AT 470	♻️	45 g	>	12
----------	--------	----	--------	----	------	---	----

Chili-Ringe
scharf

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

Verwendung: ideal zum Einlegen, Mitkochen sowie würzigen Dekorieren

Anelli di peperoncino
piccanti

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

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

Rondelles de piment
fort

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

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

Chili rings
spicy

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

Use: ideal for marinating, cooking and spicy decoration



Art.-Nr.	294275	VP	AT 470	♻️	50 g	>	18
----------	--------	----	--------	----	------	---	----

Curcuma
gemahlen

Ausgeprägter Charakter, kräftig-gelbe Farbe, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für die indische Küche sowie Kartoffel- und Reisgerichte

Curcuma
macinata

Carattere deciso, colore giallo intenso, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per la cucina indiana e per i piatti a base di patate e riso

Curcuma
moulu

Caractère prononcé, couleur jaune vif, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation: idéal pour la cuisine indienne ainsi que pour les plats à base de pommes de terre et de riz

Turmeric
ground

Distinctive character, bright yellow color, with intense seasoning power.

Use: ideal for Indian cuisine, as well as potato and rice dishes



Art.-Nr.	195791	VP	AT 470	♻️	280 g	>	24
----------	--------	----	--------	----	-------	---	----

Fenchel
ganz

Selektierte Qualität, leicht süßlicher Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

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

Semi di finocchio
interi

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

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

Fenouil
entier

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

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

Fennel
whole

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

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



Art.-Nr.	286000	VP	AT 1200	♻️	420 g	>	48
----------	--------	----	---------	----	-------	---	----

Ingwer
gemahlen

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

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

Zenzero
macinato

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

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

Gingembre
moulu

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

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

Ginger
ground

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

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



Art.-Nr.	257615	VP	AT 470	♻️	180 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

Anis
ganz

Süßlich-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie zum Einlegen von Obst



Art.-Nr.	108746	VP	AT 1200	♻️	500 g	>	48
----------	--------	----	---------	----	-------	---	----

Anice
intero

Dal gusto dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve di frutta

Anis
entier

Goût légèrement sucré, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation: idéal pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les fruits au sirop

Aniseed
whole

Sweet and aromatic flavor, with intense seasoning power.

Use: ideal for baked goods, sauces, pork and for marinating fruit

Cayennepfeffer
Chilis gemahlen

Fruchtig-scharf im Geschmack, mit garantiert gleichbleibendem Schärfegrad und intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen



Art.-Nr.	195788	VP	AT 470	♻️	260 g	>	24
----------	--------	----	--------	----	-------	---	----

Pepe di Cayenna
Peperoncino rosso macinato

Dal gusto fruttato e piccante, con grado di piccantezza costante garantito e piena forza aromatica.

Uso: ideale per insaporire e rifinire

Poivre de Cayenne
Piments rouges moulus

Goût fruité relevé, niveau d'intensité constant garanti et pouvoir d'assaisonnement intense.

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

Cayenne pepper
Chilis ground

Fruity and spicy flavor, with guaranteed consistent spiciness and intense seasoning.

Use: ideal for seasoning and finishing

Chilis
ganz

Fruchtig-scharfe Birdseye-Chilis, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Einlegen und Mitkochen



Art.-Nr.	108934	VP	AT 470	♻️	100 g	>	36
----------	--------	----	--------	----	-------	---	----

Peperoncino rosso
intero

Peperoncini Bird's eye fruttati e piccanti, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideali per preparare conserve e cuocere

Piments rouges
entiers

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

Utilisation: idéalement utilisés dans les marinades et pendant la cuisson

Chilis
whole

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

Use: ideal for marinating and cooking

Chilis
geschrotet

Feurige Schärfe ganzer, verarbeiteter Schoten, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Einlegen und Mitkochen



Art.-Nr.	153343	VP	AT 470	♻️	190 g	>	24
----------	--------	----	--------	----	-------	---	----

Peperoncino rosso
tritato

L'intensa nota piccante dei baccelli interi lavorati, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideali per preparare conserve e cuocere

Piments rouges
concassés

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

Utilisation: idéalement utilisés dans les marinades et pendant la cuisson

Chilis
coarsely ground

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

Use: ideal for marinating and cooking

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

GEWÜRZE | SPEZIE
ÉPICES | SPICES

GEWÜRZE | SPEZIE
ÉPICES | SPICES

	Kardamom ganz	Cardamomo intero	Cardamome entière	Green cardamom whole	
	Charakteristischer Geschmack, mit leichter Eukalyptusnote und aromatischer Schärfe. Verwendung: ideal für Suppen, Ragouts sowie Reis- und Getreidespezialitäten	Dal gusto caratteristico, con una leggera nota di eucalipto, piccante e aromatico. Uso: ideale per zuppe, spezzatini nonché specialità a base di riso e cereali	Goût plutôt prononcé de la graine de cardamome, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéale pour les potages, les ragouts et les spécialités à base de riz et de céréales	Distinctive taste, with a light eucalyptus note and aromatic sharpness. Use: ideal for soups, ragouts, as well as rice and grain specialties	
	Art.-Nr. 213661	VP AT 470	♻️ 200 g	> 24	

	Kardamom gemahlen	Cardamomo macinato	Cardamome moulue	Cardamom ground	
	Kräftiger Geschmack, aus der Kardamomsaat, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Marinaden, Fleisch, Gemüse sowie Süß- und Backwaren	Dal gusto deciso, dal seme del cardamomo, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per zuppe, salse, marinate, carni, verdura nonché per dolci e prodotti da forno	Goût plutôt prononcé de la graine de cardamome, au fort pouvoir d'assaisonnement. Utilisation : idéale pour les potages, les sauces, les marinades, la viande, les légumes, les pâtisseries et la confiserie	Strong flavor, from cardamom seeds, with intense seasoning action. Use: ideal for soups, sauces, marinades, meat, vegetables, as well as confectionery and pastries	
	Art.-Nr. 257619	VP AT 470	♻️ 250 g	> 24	

	Knoblauch Granulat	Aglio granulare	Ail semoule	Garlic granules	
	Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips	Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per cuocere o per marinare e intingoli	Sélectionné pour sa qualité, finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pendant la cuisson ainsi que pour les marinades et les dips	Selected quality, particularly finely ground, with intense seasoning action. Use: ideal for cooking as well as marinating and dips	
	Art.-Nr. 271157 Art.-Nr. 153348	VP VP AT 1200 MB 7900	♻️ 800 g ♻️ 3 kg	> > 24 24	

	Knoblauch Pulver	Aglio in polvere	Ail en poudre	Garlic powder	
	Selektierte Qualität, besonders fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen sowie für Kalтанwendungen	Qualità selezionata, macinato particolarmente fine, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per insaporire e rifinire nonché per utilizzi a freddo	Sélectionné pour sa qualité, très finement moulu, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats, ainsi que pour une utilisation sur des plats froids	Selected quality, particularly finely ground, with intense seasoning action. Use: ideal for seasoning and finishing as well as for cold applications	
	Art.-Nr. 108761	VP AT 1200	♻️ 580 g	> 24	


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

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

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

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


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


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

GEWÜRZE | SPEZIE
ÉPICES | SPICES


GEWÜRZE | SPEZIE
ÉPICES | SPICES

	Kümmel gemahlen	Semi di cumino macinati	Carvi moulu	Caraway ground			
	Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale. Uso: ideale per insaporire e rifinire	Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale. Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally. Use: ideal for seasoning and finishing			
Art.-Nr.	108765	VP	AT 1200	♻️	600 g	>	24

	Kümmel geschrotet	Semi di cumino tritati	Carvi concessé	Caraway crushed			
	Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau. Verwendung: ideal zum Braten, Einlegen sowie Abschmecken	Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale. Uso: ideale per arrostitire, preparare conserve e insaporire	Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale. Utilisation : idéal pour les plats cuits au four, les marinades et les assaisonnements	Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally. Use: ideal for roasting, marinating and seasoning			
Art.-Nr.	111206	VP	AT 1200	♻️	650 g	>	36

	Lorbeerblätter ganz	Foglie d'alloro intere	Laurier en feuilles entières	Bay leaves whole			
	Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts	Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per stufati, zuppe, salse e spezzatini	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	Hand-picked and air-dried, with intense seasoning strength. Use: ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts			
Art.-Nr.	108768	VP	AT 1200	♻️	60 g	>	48
Art.-Nr.	153353	VP	MB 7900	♻️	300 g	>	48

	Mohn ganz	Semi di papavero interi	Pavot entier	Poppy seeds whole			
	Zartfruchtig im Geschmack, aus der Blaumohnsart, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Süßspeisen, Backwaren sowie als Dekorelement im pikanten Bereich	Dal gusto delicato e fruttato, dal seme del papavero azzurro, dalla piena forza aromatica. Uso: ideali per ricette dolci, prodotti da forno o come elemento decorativo nei piatti piccanti	Goût doux et fruité de la graine de pavot, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour les desserts, les pâtisseries et en élément de décor sur les plats relevés	Delicate fruity flavor, from blue poppy seeds, with intense seasoning strength. Use: ideal for desserts, pastries, as well as a finishing decorative element to dishes			
Art.-Nr.	168756	VP	AT 1200	♻️	700 g	>	15

	Muskatblüte ganz	Macis intero	Macis entier	Mace whole			
	Angenehm im Geschmack, mit intensiver Farb- und Würzkraft. Verwendung: ideal zum Mitkochen in Suppen, Saucen sowie Eintöpfen	Dal gusto gradevole, dalla piena forza cromatica e aromatica. Uso: ideale da cuocere nelle zuppe, nelle salse e nei minestrone	Goût agréable, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson des potages, des sauces et des potées	Pleasant taste, with an intense colour and seasoning strength. Use: ideal for cooking in soups, sauces and stews			
Art.-Nr.	271153	VP	AT 470	♻️	80 g	>	48

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

	Muskatnuss ganz	Noce moscata intera	Noix de muscade entière	Nutmeg whole			
	Kräftig und angenehm im Geschmack, selektierte Qualität, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: frisch gemahlen ideal zum Abschmecken und Finishen	Dal gusto deciso e piacevole, qualità selezionata, dalla piena forza aromatica. Uso: macinata fresca ideale per insaporire e rifinire	Goût prononcé et agréable, sélectionnée pour sa qualité, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisée fraîchement moule pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	Strong and pleasant taste, select quality, with intense seasoning strength. Use: freshly ground, ideal for seasoning and rounding off dishes			
Art.-Nr.	195785	VP	AT 470	♻️	300 g	>	48

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

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

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

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



Paprika Rubino
delicatess

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

Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbtintensität und fruchtiger Paprikanote

Art.-Nr.	294276
Art.-Nr.	294277
Art.-Nr.	153359
Art.-Nr.	108782
Art.-Nr.	111217

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

VP	AT 470
VP	AT 1200
VP	MB 7900
VP	E
VP	E

Paprika Rubino
délicatesse

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

♻️	250 g
♻️	600 g
♻️	2,5 kg
♻️	5 kg
♻️	10 kg

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

>	24
>	24
>	24
>	18
>	18



Paprika
edelsüß

Sonnengereift und süß-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für alle Paprikagerichte mit klassischer Paprikanote

Art.-Nr.	111215
Art.-Nr.	111218

Paprica
dolce

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

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

VP	AT 1200
VP	E

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

♻️	600 g
♻️	5 kg

Paprika
sweet

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

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

>	24
>	18



Paprika
geräuchert

Aromatisch-fruchtig und schonend geräuchert, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Paprikagerichte wo eine feine Rauchnote erwünscht ist

Art.-Nr.	204093
----------	--------

Paprica
affumicata

Dal gusto aromatico e fruttato, delicatamente affumicata, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per ricette a base di peperone che richiedono una leggera nota affumicata

VP	AT 470
----	--------

Paprika
fumé

Arômes fruités, délicatement fumé, au fort pouvoir d'assaisonnement.

Utilisation : idéalement utilisé pour la préparation de plats à base de paprika auxquels on souhaite donner une légère saveur fumée

♻️	270 g
----	-------

Paprika
smoked

Aromatic, fruity and gently smoked, with intense seasoning strength.

Use: ideal for bell pepper dishes where a fine smoky flavor is desired

>	18
---	----



Paprika
scharf

Aromatisch-scharf, mit standardisiertem Schärfegrad und intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit ausgewogener Schärfe

Art.-Nr.	152156
----------	--------

Paprica
piccante

Dal gusto piccante e aromatico, con grado di piccantezza standard e piena forza aromatica.

Uso: ideale per piatti a base di paprica con una piccantezza equilibrata

VP	AT 470
----	--------

Paprika
fort

Arômes épicés, niveau d'intensité standardisé, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéal pour les plats à base de paprika au goût épicé équilibré

♻️	260 g
----	-------

Paprika
hot

Aromatic-hot, with a standardised heat level and intense seasoning strength.

Use: ideal for paprika dishes with balanced spiciness

>	24
---	----



Pfeffer bunt
ganz

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

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

Art.-Nr.	195783
----------	--------

Pepe arlecchino
in grani

Dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati

VP	AT 1200
----	---------

Poivre varié
en grains

Mélange équilibré aux arômes épicés, pouvoir d'assaisonnement intense.

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

♻️	550 g
----	-------

Pepper mixed
whole

A balanced mix of aromatic and spicy peppercorns with intense seasoning strength.

Use: ideal for spice grinders and for adding to stews and casseroles

>	48
---	----

Pfeffer bunt
geschrotet

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

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	195797
Art.-Nr.	108826

Pepe arlecchino
tritato

Dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

VP	AT 470
VP	AT 1200

Poivre varié
concassé

Mélange équilibré aux arômes épicés, pouvoir d'assaisonnement intense.

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

♻️	290 g
♻️	580 g

Pepper mixed
coarsely ground

A balanced mix of aromatic and spicy peppercorns with intense seasoning strength.

Use: ideal for seasoning and decorative rounding off dishes

>	36
>	36



Pfeffer grün
gefriergetrocknet • ganz

Handverlesen, angenehm-würzig, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Dekorieren

Art.-Nr.	203173
----------	--------

Pepe verde
liofilizzato • in grani

Da frutti selezionati a mano, gusto gradevolmente speziato, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per insaporire e decorare

VP	AT 1200
----	---------

Poivre vert
lyophilisé • en grains

Trié à la main, goût relevé agréable, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéal pour assaisonner ou décorer les plats

♻️	215 g
----	-------

Pepper green
freeze-dried • whole

Hand-picked, pleasantly spicy, with intense seasoning strength.

Use: ideal for seasoning and decorating dishes

>	48
---	----



Pfeffer grün
in Salz-Lake • ganz

Handverlesen, angenehm-würzig, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Mitkochen in Schmorgerichten und Ragouts sowie zum Abschmecken von Saucen

Art.-Nr.	108824
Art.-Nr.	108788

Pepe verde
in salamoia • in grani

Da frutti selezionati a mano, gusto gradevolmente speziato, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale da cuocere negli stufati e negli spezzatini nonché per insaporire salse

VP	D
VP	D

Poivre vert
en saumure • en grains

Trié à la main, goût relevé agréable, pouvoir d'assaisonnement intense.

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

♻️	170 g
♻️	800 g

Pepper green
in brine • whole

Hand-picked, pleasantly spicy, with intense seasoning strength.

Use: ideal for cooking stews and casseroles, as well as for seasoning of sauces

>	36
>	36



Pfeffer schwarz
ganz

Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.

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

Art.-Nr.	108789
Art.-Nr.	153362

Pepe nero
in grani

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

Uso: ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati

VP	AT 1200
VP	MB 7900

Poivre noir
en grains

Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense.

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

♻️	630 g
♻️	3 kg

Pepper black
whole

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

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

>	48
>	48



Pfeffer schwarz
gemahlen

Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Art.-Nr.	108790
Art.-Nr.	153363

Pepe nero
macinato

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

Uso: ideale per insaporire e rifinire

VP	AT 1200
VP	MB 7900

Poivre noir
moulu

Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense.

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

♻️	555 g
♻️	3 kg

Pepper black
ground

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

Use: ideal for seasoning and finishing

>	24
>	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, sigillaro, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket MB = Multi-Box

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, sigillaro, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket

		Pfeffer schwarz geschrotet	Pepe nero tritato	Poivre noir concassé	Pepper black crushed		
		Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	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	Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength. Use: ideal for seasoning and decorative rounding off dishes		
Art.-Nr.	108793	VP	AT 1200	♻️	515 g	>	36

		Pfeffer schwarz grob gemahlen	Pepe nero macinato grosso	Poivre noir grossièrement moulu	Pepper black coarsely ground		
		Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per insaporire e rifinire negli spezzatini e negli stufati	Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength. Use: ideal for seasoning and rounding off dishes		
Art.-Nr.	285996	VP	AT 1200	♻️	580 g	>	24

		Pfeffer weiß ganz	Pepe bianco in grani	Poivre blanc en grains	Pepper white whole		
		Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichten	Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati	Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour les moulins et pour la cuisson des ragouts et des plats cuits à l'étouffée	Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength. Use: ideal for spice grinders and for cooking ragouts and casseroles		
Art.-Nr.	108794	VP	AT 1200	♻️	735 g	>	48

		Pfeffer weiß gemahlen	Pepe bianco macinato	Poivre blanc moulu	Pepper white ground		
		Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per insaporire e rifinire	Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength. Use: ideal for seasoning and rounding off dishes		
Art.-Nr.	234668	VP	AT 1200	♻️	720 g	>	24
Art.-Nr.	153365	VP	MB 7900	♻️	2,7 kg	>	24

		Piment ganz	Pimento in grani	Piment de la Jamaïque en grains	Allspice whole		
		Würzig-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch	Dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penna, zuppe, salse e carni	Saveur sucrée et épicée, au fort pouvoir d'assaisonnement. Utilisation : idéal pour les pâtisseries, le gibier et le gibier à plumes, les potages, les sauces et la viande	Spicy and sweet flavor, with intense seasoning power. Use: ideal for pastries, game, wild fowl, soups, sauces, as well as meat		
Art.-Nr.	108798	VP	AT 470	♻️	180 g	>	48

		Piment gemahlen	Pimento macinato	Piment de la Jamaïque moulu	Allspice ground		
		Würzig-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch	Dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penna, zuppe, salse e carni	Saveur sucrée et épicée, au fort pouvoir d'assaisonnement. Utilisation : idéal pour les pâtisseries, le gibier et le gibier à plumes, les potages, les sauces et la viande	Spicy and sweet flavor, with intense seasoning power. Use: ideal for baked goods, game, game poultry, soups, sauces and meat		
Art.-Nr.	257627	VP	AT 470	♻️	230 g	>	24

		Pinienkerne geschält	Pinoli sgusciati	Pignons décortiqués	Pine nuts peeled		
		Nussig-mild im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für die mediterrane Küche sowie diverse Süßspeisen	Dal gusto delicato di nocciola, dalla piena forza aromatica. Uso: ideali per la cucina mediterranea e per varie ricette dolci	Léger goût de noix, au fort pouvoir d'assaisonnement. Utilisation : idéalement utilisés pour la cuisine méditerranéenne et les desserts	Nutty and mild in flavor, with intense seasoning power. Use: ideal for Mediterranean cuisine and various desserts		
Art.-Nr.	211531	VP	AT 470	♻️	280 g	>	15

		Pistazien^H geschält	Pistacchi^H sgusciati	Pistaches^H décortiquées	Pistachio nuts^H shelled		
		Handverlesen, fruchtig-nussig, in gleichmäßiger Größe, mit intensiver Farb- und Würzkraft. Verwendung: ideal für Salate, Fleisch, Wild, Wildgeflügel, Reis- und Nudelgerichte sowie diverse Süßspeisen	Da frutti selezionati a mano, con una nota fruttata di nocciola, di dimensioni omogenee, dalla piena forza cromatica e aromatica. Uso: ideali per insalate, carni, selvaggina, selvaggina di penna, piatti a base di riso e pasta nonché varie ricette dolci	Triées à la main, goût de noix, de taille homogène, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense. Utilisation : idéales pour les salades, la viande, le gibier et le gibier à plumes, les plats à base de riz et de pâtes et les desserts	Selected by hand, fruity and nutty, in an even size, with an intense color and seasoning strength. Use: ideal for salads, meat, game, wild fowl, rice and noodle dishes, as well as various desserts		
Art.-Nr.	108801	VP	AT 1200	♻️	800 g	>	15

		Rosa Pfeffer getrocknet • ganz	Pepe rosa essiccato • in grani	Poivre rose séché • en grains	Pepper pink dried • whole		
		Typisch-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Mitkochen und dekorativen Finishen	Dal gusto caratteristico aromatico, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per cuocere e rifinire in modo decorativo	Goût aromatique caractéristique, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson et pour apporter une touche finale aux plats	Typically aromatic in flavor, with intense seasoning power. Use: ideal for cooking and decorative rounding off dishes		
Art.-Nr.	214136	VP	AT 470	♻️	160 g	>	48


		Safran Fäden Top-Qualität	Fili di zafferano Qualità eccellente	Safran filaments Qualité supérieure	Saffron threads top quality		
		Handverlesen, mit intensiver Farb- und Würzkraft. Verwendung: ideal zum Mitkochen in Reis- und Fischgerichten	Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica. Uso: ideale da cuocere nei piatti a base di riso e pesce	Trié à la main, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson des plats à base de riz et de poisson	Selected by hand, with intense color and seasoning power. Use: ideal for cooking rice and fish dishes		
Art.-Nr.	108804	VP	B	♻️	4 x 1 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, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe D = Dose, barattolo, boîte, can MB = Multi-Box


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 D = Dose, barattolo, boîte, can MB = Multi-Box


GEWÜRZE | SPEZIE
ÉPICES | SPICES

GEWÜRZE | SPEZIE
ÉPICES | SPICES


	<p>Safran gemahlen • Top-Qualität</p> <p>Handverlesen, mit intensiver Farb- und Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von Reis- und Fischgerichten</p>	<p>Zafferano in polvere • Qualità eccellente</p> <p>Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica.</p> <p>Uso: ideale per insaporire e rifinire piatti a base di riso e pesce</p>	<p>Safran en poudre • Qualité supérieure</p> <p>Trié à la main, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats à base de riz et de poisson</p>	<p>Saffron ground • Top quality</p> <p>Selected by hand, with intense color and seasoning power.</p> <p>Use: ideal for seasoning and finishing rice and fish dishes</p>
	Art.-Nr. 108894	VP B	♻️ 4x1 g	> 36

	<p>Senfkörner ^M ganz</p> <p>Aromatisch-scharf im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Salate, Marinaden und Fleisch sowie Gemüse</p>	<p>Semi di senape ^M in grani</p> <p>Dal gusto piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideali per zuppe, salse, insalate, marinate, carni e verdure</p>	<p>Graines de moutarde ^M entières</p> <p>Arômes épicés, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéales pour les potages, les sauces, les salades, les marinades, la viande et les légumes</p>	<p>Mustard seeds ^M whole</p> <p>Aromatic and hot flavor, with intense seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for soups, sauces, salads, marinades, meat, as well as vegetables</p>
	Art.-Nr. 151768	VP AT 470	♻️ 380 g	> 48

	<p>Sesam geschält ^N ganz</p> <p>Zart-nussig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal zum Dekorieren in der süßen und pikanten Küche</p>	<p>Semi di sesamo sgusciati ^N interi</p> <p>Dal gusto delicato di nocciola, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante</p>	<p>Sésame décortiqué ^N en grains</p> <p>Léger goût de noix, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéal pour la décoration des plats sucrés et épicés</p>	<p>Sesame seeds ^N shelled whole</p> <p>Delicate, nutty flavor, with intense seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for decorating sweet and savory dishes</p>
	Art.-Nr. 168757	VP AT 470	♻️ 290 g	> 15

	<p>Sesam schwarz ^N ganz</p> <p>Erdig-nussig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal zum Dekorieren in der süßen und pikanten Küche</p>	<p>Semi di sesamo nero ^N interi</p> <p>Dal gusto terroso di nocciola, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante</p>	<p>Sésame noir ^N en grains</p> <p>Goût de noix rustique, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéal pour la décoration des plats sucrés et épicés</p>	<p>Sesame black ^N whole</p> <p>Earthy-nutty flavor with intense seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for decorating sweet and savory dishes</p>
	Art.-Nr. 203748	VP AT 470	♻️ 300 g	> 15

	<p>Sternanis ganz</p> <p>Handverlesen, angenehm-süß, kerbel- und anisartig, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke</p>	<p>Anice stellato 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>Uso: ideale per cuocere e per preparare conserve con cibi dolci e piccanti, nonché per bevande calde</p>	<p>Anis étoilé entier</p> <p>Trié à la main, agréable goût sucré de cerfeuil et d'anis, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson et pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes</p>	<p>Star anise whole</p> <p>Hand-picked, pleasantly sweet, chervil and aniseed taste, with intense seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for the cooking and pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages</p>
	Art.-Nr. 108832	VP AT 470	♻️ 95 g	> 48

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

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

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

	<p>Zimt gemahlen</p> <p>Süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen in der süßen und würzigen Küche</p>	<p>Cannella in polvere</p> <p>Dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideale per insaporire e rifinire ricette dolci e speziate</p>	<p>Cannelle en poudre</p> <p>Arômes sucrés, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéale pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats sucrés et épicés</p>	<p>Cinnamon ground</p> <p>Sweet and aromatic, with intense seasoning power.</p> <p>Use: 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>Zwiebel Granulat</p> <p>Süßlich-aromatisch, fein vermahlen und leicht scharf im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal zum Mitkochen und Abschmecken in der würzigen Küche</p>	<p>Cipolla granulare</p> <p>Dal gusto aromatico e dolce, macinata fine, con una leggera nota piccante, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideale per cuocere e insaporire ricette speziate</p>	<p>Oignon semoule</p> <p>Saveur légèrement sucrée, finement moulu et au goût légèrement épicé, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson ainsi que pour assaisonner les plats épicés</p>	<p>Onion granules</p> <p>Sweet and aromatic, finely ground and slightly spicy in terms of taste, with intense seasoning strength.</p> <p>Use: 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 B = Blister


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**


**GROSSGEBINDE GEWÜRZE | GRANDI CONTENITORI SPEZIE
GRANDS CONTENEURS ÉPICES | LARGE CONTAINERS 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 marinare 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>
	Art.-Nr. 153348	VP MB 7900	3 kg	> 24


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

	<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>Bay leaves whole</p> <p>Hand-picked and air-dried, with intense seasoning strength.</p> <p>Use: ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts</p>
	Art.-Nr. 153353	VP MB 7900	300 g	> 48


	<p>Paprika Rubino delikatess</p> <p>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>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>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>Sun-ripened, full-bodied aroma, with 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. 153359	VP MB 7900	2,5 kg	> 24
	Art.-Nr. 108782	VP E	5 kg	> 18
	Art.-Nr. 111217	VP E	10 kg	> 18






	<p>Paprika edelsüß</p> <p>Sonnengereift und süß-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal für alle Paprikagerichte mit klassischer Paprikanote</p>	<p>Paprica dolce</p> <p>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>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 sweet</p> <p>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


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

	<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

	<p>Röstzwiebel ^A geschnitten </p> <p>Typisch-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.</p> <p>Verwendung: ideal für einfachstes Mise-en-place</p>	<p>Cipolle arrostite ^A tritite </p> <p>Dal gusto caratteristico aromatico, dalla piena forza aromatica.</p> <p>Uso: ideali per una mise en place estremamente semplice</p>	<p>Oignons sautés ^A en lamelles </p> <p>Goût aromatique caractéristique, pouvoir d'assaisonnement intense.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisés pour une mise en place des plus simples</p>	<p>Roasted onion ^A sliced </p> <p>Typically aromatic in flavor, with intense seasoning power.</p> <p>Use: ideal for the simplest mise-en-place</p>
	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

SALZE | SALI
SEL | SALT



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

Ursalz pur grob, unjodiert Naturbelassenes Bergsalz, aromatisch im Geschmack.	Sale rosa grosso, non iodato Sale di montagna naturale, sapore aromatico.	Sel rose gros, non iodé Sel de montagne naturel, le goût aromatique.	Pink salt pure coarse, non-iodised Natural mountain salt, aromatic in taste.			
Art.-Nr. 152660	VP	AT 1200	♻️	1400 g	>	60

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

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

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

Salzblüten bunt Salzflocken mit Gewürzen Würziges Natursalz mit der Farbgebung von Kräutern und Gewürzen. Verwendung: ideal für Fisch, Krustentiere und Kalb sowie zum Finishen von vegetarischen Gerichten	Fior di sale colorato Fiocchi di sale con spezie Sale naturale speziato con il colore delle erbe e spezie. Usò: ideale per pesce, crostacei e vitello e per completare i piatti vegetariani	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	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			
Art.-Nr. 294278	VP	AT 470	♻️	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

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**



**MÜHLEN | MACININI
MOULINS | MILLS**

<p>Mühle Chili mit Keramik-Mahlwerk</p> <p>Verwendung: wiederbefüllbar für Salz, Gewürze und Trockenkräuter</p>	<p>Macinino Peperoncino rosso con meccanica in ceramic</p> <p>Uso: ricaricabili per sale, spezie ed erbe aromatiche</p>	<p>Moulin Piment rouge avec broyeur en céramique</p> <p>Utilisation : rechargeable pour le sel, les épices et les herbes aromatiques séchées</p>	<p>Chili mill with ceramic grinder</p> <p>Use: refillable, for salt, spices and dry herbs</p>		
Art.-Nr. 212411	H	14,0 cm	50 g	>	24

<p>Mühle Pfeffer mit Keramik-Mahlwerk</p> <p>Verwendung: wiederbefüllbar für Salz, Gewürze und Trockenkräuter</p>	<p>Macinino Pepe con meccanica in ceramic</p> <p>Uso: ricaricabili per sale, spezie ed erbe aromatiche</p>	<p>Moulin Poivre avec broyeur en céramique</p> <p>Utilisation : rechargeable pour le sel, les épices et les herbes aromatiques séchées</p>	<p>Pepper mill with ceramic grinder</p> <p>Use: refillable, for salt, spices and dry herbs</p>		
Art.-Nr. 212412	H	14,0 cm	65 g	>	48

<p>Mühle Ursalz mit Keramik-Mahlwerk</p> <p>Verwendung: wiederbefüllbar für Salz, Gewürze und Trockenkräuter</p>	<p>Macinino Sale rosa con meccanica in ceramic</p> <p>Uso: ricaricabili per sale, spezie ed erbe aromatiche</p>	<p>Moulin Sel rose avec broyeur en céramique</p> <p>Utilisation : rechargeable pour le sel, les épices et les herbes aromatiques séchées</p>	<p>Pink salt mill with ceramic grinder</p> <p>Use: refillable: for salt, spices and dry herbs</p>		
Art.-Nr. 212410	H	14,0 cm	140 g	>	60

<p>Menage mit Salz- und Pfefermühle Menage aus rostfreiem Edelstahl und ABS Kunststoff</p> <p>Verwendung: wiederbefüllbar für Salz, Gewürze und Trockenkräuter</p>	<p>Set con macinino sale e pepe Set in acciaio inox e plastica ABS</p> <p>Uso: ricaricabili per sale, spezie ed erbe aromatiche</p>	<p>Ménagère avec moulin à sel et à poivre Ménagère en acier inoxydable et en matière plastique ABS</p> <p>Utilisation : rechargeable pour le sel, les épices et les herbes aromatiques séchées</p>	<p>Cruet with salt and pepper mill Stainless steel cruet and ABS plastic</p> <p>Use: refillable, for salt, spices and dry herbs</p>		
Art.-Nr. 211160	H	16,8 cm	140 + 65 g	>	48

<p>Pilz-Aroma Gewürzzubereitung</p> <p>Kräftig im Geschmack, mit frischer Pfeffer- und Ingwer-Note, für ein intensives Pilzaroma.</p> <p>Verwendung: ideal für alle Gerichte bei denen eine runde Pilznote gewünscht wird</p>	<p>Aroma di funghi Preparato di spezie</p> <p>Dal gusto deciso, con una fresca nota di pepe e zenzero per un intenso aroma di funghi.</p> <p>Uso: ideale per tutte le ricette che richiedono una nota vellutata ai funghi.</p>	<p>Arôme Champignon Préparation d'épices</p> <p>Goût plutôt prononcé, avec des notes de poivre et de gingembre, pour un arôme intense de champignon.</p> <p>Utilisation : idéal pour tous les plats auxquels on souhaite donner une note ronde de champignon</p>	<p>Mushroom flavoring Spice preparation</p> <p>Strong flavor with a fresh hint of pepper and ginger for an intense mushroom flavor.</p> <p>Use: ideal for all dishes for which a well-rounded mushroom flavor is desired</p>		
Art.-Nr. 208225	VP	AT 470	200 g	>	24

<p>Spitzmorcheln getrocknet</p> <p>Intensiv im Geschmack, handverlesene Auswahl ohne Stängel.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch-, Wild-, Nudel- und Reisgerichte sowie Gemüse</p>	<p>Morchella essiccati</p> <p>Dal gusto intenso, selezionate a mano senza gambo.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, salse, piatti a base di carne, selvaggina, pasta e riso e per verdure</p>	<p>Morilles coniques séché</p> <p>Saveur intense, triées à la main, sans brin.</p> <p>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</p>	<p>Black morels dried</p> <p>Intense taste, hand-picked selection without stems.</p> <p>Use: ideal for soups, sauces, meat, game, pasta and rice dishes, as well as for vegetables</p>		
Art.-Nr. 257631	VP	AT 470	55 g	>	36

<p>Steinpilze getrocknet • geschnitten</p> <p>Charakteristisch, würzig, kräftig im Geschmack. Transportiert den echten Steinpilzgeschmack.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch-, Wild-, Nudel- sowie Reisgerichte</p>	<p>Funghi porcini essiccati • tagliati</p> <p>Dal gusto caratteristico, speziato e deciso. Sprigiona il vero aroma dei funghi porcini.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, salse, piatti a base di carne, selvaggina, pasta e riso</p>	<p>Cèpes séchés • émincés</p> <p>Goût plutôt prononcé, épicé, saveur caractéristique. Donne un véritable goût de cèpe.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisés pour les potages, les sauces, la viande, le gibier et les plats à base de pâtes et de riz</p>	<p>Porcino mushrooms dried • sliced</p> <p>Characteristic, spicy, strong taste. Conveys the real porcini taste.</p> <p>Use: ideal for soups, sauces, meat, game, pasta and rice dishes</p>		
Art.-Nr. 195807	VP	AT 1200	130 g	>	36

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

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

MÜHLEN | MACININI
MOULINS | MILLS

MÜHLEN | MACININI
MOULINS | MILLS

	Gewürzmühle Chili mit Keramik-Mahlwerk scharf, geschrotet	Macina spezie Peperoncino rosso con meccanica in ceramic piccante, tritato	Moulin à épices Piment rouge avec broyeur en céramique épicié, concassé	Spice mill Chili with ceramic grinder spicy, coarsely ground			
	Geschmack: feurig-scharf und fruchtig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Sapore: gusto fruttato con un'intensa nota piccante, dalla piena forza aromatica Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Goût : goût épicié intense et fruité, finement concassé, pouvoir d'assaisonnement intense Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	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 mit Keramik-Mahlwerk Kräutersalz	Macina spezie Italia Style con meccanica in ceramic Sale alle erbe	Moulin à épices Italia Style avec broyeur en céramique Sel aux herbes	Spice mill Italia Style with ceramic grinder Herb salt			
	Geschmack: intensiv nach mediterranen Kräutern, fruchtige Tomatennote, dezent nach Knoblauch und Chili Verwendung: ideal für Pasta, Pizza, Saucen, Salate und Aufstriche	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	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	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 Knoblauch-Salz mit Keramik-Mahlwerk Gewürzsatz	Macina spezie Sale all'aglio con meccanica in ceramic Sale aromatico	Moulin à épices Sel à l'ail avec broyeur en céramique Sel aromatique	Spice mill Garlic salt with ceramic grinder Seasoning mix			
	Geschmack: intensiv kräftig nach Knoblauch, mit natürlicher Bärlauchnote Verwendung: ideal zum Abschmecken von Fisch, Fleisch und Meeresfrüchte sowie für Pasta, Saucen, Salate und Aufstriche	Sapore: sapore intenso di aglio, con una nota naturale di aglio selvatico Uso: ideale per insaporire pesce, carne e frutti di mare, ma anche per pasta, salse, insalate e creme spalmabili	Goût : goût intense d'ail, avec une note naturelle d'ail des ours Utilisation : idéal pour assaisonner le poisson, la viande et les fruits de mer ainsi que les pâtes, les sauces, les salades et les pâtes à tartiner	Taste: intensely strong garlic flavor, with a natural wild garlic note Use: ideal for seasoning fish, meat and seafood as well as for pasta, sauces, salads and spreads			
Art.-Nr.	292097	H	13,5 cm	♻️	68 g	>	24

	Gewürzmühle Meersalz mit Keramik-Mahlwerk grob, unjodiert	Macina spezie Sale Marino con meccanica in ceramic grosso, non iodato	Moulin à épices Sel de mer avec broyeur en céramique gros, non iodé	Spice mill Sea salt coarse with ceramic grinder non-iodised			
	Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Use: ideal for seasoning and decorative finishing			
Art.-Nr.	273688	H	13,5 cm	♻️	120 g	>	36

	Gewürzmühle Pfeffer bunt mit Keramik-Mahlwerk ganz	Macina spezie Pepe arlecchino con meccanica in ceramic in grani	Moulin à épices Poivre varié avec broyeur en céramique en grains	Spice mill Mixed pepper with ceramic grinder whole			
	Geschmack: aromatisch-scharf, in ausgewogener Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Sapore: dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Goût : mélange équilibré aux arômes épicés, pouvoir d'assaisonnement intense Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Taste: a balanced mix of aromatic and spicy, balanced composition, with intense savor Use: ideal for seasoning and decorative finishing			
Art.-Nr.	273689	H	13,5 cm	♻️	43 g	>	36

	Gewürzmühle Pfeffer schwarz mit Keramik-Mahlwerk ganz	Macina spezie Pepe nero con meccanica in ceramic in grani	Moulin à épices Poivre noir avec broyeur en céramique en grains	Spice mill Black pepper whole			
	Geschmack: handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Sapore: da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Goût : trié à la main, saveur épiciée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Taste: Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength Use: ideal for seasoning and decorative finishing			
Art.-Nr.	273690	H	13,5 cm	♻️	55 g	>	36

	Gewürzmühle Rauchsatz-Mix mit Keramik-Mahlwerk Würzmischung	Macina spezie Miscela di sale affumicato con meccanica in ceramic Miscela aromatizzante	Moulin à épices Mélange de sel fumé avec broyeur en céramique Mélange des condiments	Spice mill Smoked salt mix with ceramic grinder Seasoning mix			
	Geschmack: intensiv nach Salz mit natürlichem Rauch und ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten Verwendung: ideal zum Finishen von Steaks, Fleisch, Fisch, Gemüse sowie sämtlichen würzigen Speisen, bei denen eine natürliche Rauchnote gewünscht ist	Sapore: sapore intenso di sale con affumicatura naturale e note equilibrate di pimento e pepe Uso: ideale per rifinire bistecche, carne, pesce, verdure e tutti i piatti salati in cui si desidera una nota affumicata naturale	Goût : intense goût salé avec de la fumée naturelle et des notes équilibrées de piment et de poivre Utilisation : idéal pour la finition des steaks, de la viande, du poisson, des légumes et de tous les plats épicés pour lesquels une note de fumée naturelle est souhaitée	Taste: intense salt flavor with natural smoke and balanced notes of allspice and pepper Use: ideal for finishing steaks, meat, fish, vegetables and all spicy dishes where a natural smoky note is desired			
Art.-Nr.	292104	H	13,5 cm	♻️	80 g	>	24

	Gewürzmühle Steak Pfeffer mit Keramik-Mahlwerk Gewürzsatz	Macina spezie Pepe per bistecche con meccanica in ceramic Sale aromatico	Moulin à épices Poivre pour steak avec broyeur en céramique Sel aromatique	Spice mill Steak pepper with ceramic grinder Seasoning salt			
	Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Paprika und Zwiebel, fein nach Tomate und Vanille Verwendung: ideal zum Vollenden von Steaks und Carpaccios, auch für Vegetarisches	Sapore: dal sapore intenso di pepe, paprica e cipolla, delicato di pomodoro e vaniglia Uso: ideale per insaporire bistecche e carpacci, così come per piatti vegetariani	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	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			
Art.-Nr.	273691	H	13,5 cm	♻️	70 g	>	24

	Gewürzmühle Ursalz pur mit Keramik-Mahlwerk grob, unjodiert	Macina spezie Sale rosa con meccanica in ceramic grosso, non iodato	Moulin à épices Sel rose avec broyeur en céramique gros, non iodé	Spice mill Pink salt with ceramic grinder coarse, non-iodised			
	Geschmack: naturbelassenes Bergsals, aromatisch mild im Geschmack Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Sapore: sale di montagna al naturale, dall'aroma delicato Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Goût : sel de montagne naturel aromatique et doux Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Taste: natural mountain salt with a mild, aromatic taste Use: ideal for seasoning and decorative finishing			
Art.-Nr.	273694	H	13,5 cm	♻️	112 g	>	60

	Gewürzmühle Wilde Kräuter mit Keramik-Mahlwerk Kräutersatz	Macina spezie Erbe selvatiche con meccanica in ceramic Sale alle erbe	Moulin à épices Herbes sauvages avec broyeur en céramique Sel aux herbes	Spice mill Wild herbs with ceramic grinder Herb salt			
	Geschmack: intensiv nach ausgewählten Kräutern mit dezenter Salznote, einzigartiges Farbenspiel von Blüten und Kräutern Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen	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	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	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			
Art.-Nr.	273692	H	13,5 cm	♻️	60 g	>	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) Ⓜ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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) Ⓜ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



WOW!

<p>Avocado Würzmischung, veggie inspiriert</p> <p>Geschmack: ausgewogene Mischung mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam</p> <p>Verwendung: ideal als Topping moderner Bowls, für Dips, Gemüse, Sushi, Fisch und Fleisch</p>	<p>Avocado Miscela aromatizzante, d'ispirazione vegetariana</p> <p>Sapore: miscela armoniosa con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, rinfrescante nota di agrumi nonché sesamo dal sapore delicato di noci</p> <p>Uso: ideale come guarnizione di bowl moderne, per intingoli, verdure, sushi, pesce e carne</p>	<p>Avocado Miscela aromatizzante, d'ispirazione vegetariana</p> <p>Goût: mélange équilibré de tomates intensément fruitées, de piments stimulants, de notes d'agrumes rafraîchissantes et de sésame au délicat goût de noisette</p> <p>Utilisation: idéal pour garnir les bols modernes, pour les dips, les légumes, les sushis, le poisson et la viande</p>	<p>Avocado Seasoning mix, veggie inspiration</p> <p>Taste: balanced blend with intensely fruity tomato, stimulating chili, a refreshing citrus note and delicately nutty sesame seeds</p> <p>Use: ideal as a topping for modern bowls, for dips, vegetables, sushi, fish and meat</p>		
<p>Art.-Nr. 287713</p>	VP	Mini-AT	100 g	>	24
<p>Classic BBQ Gewürzsatz, amerikanisch inspiriert</p> <p>Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus kräftigen Gewürzen und feiner Kräuternote</p> <p>Verwendung: für Fleisch, Fisch, Krustentiere, Gemüse und Kartoffelgerichte</p>	<p>Classic BBQ Sale aromatico, d'ispirazione americana</p> <p>Sapore: equilibrata interazione tra spezie intense e note aromatiche fini</p> <p>Uso: per carne, pesce, crostacei, verdure e piatti a base di patate</p>	<p>Classic BBQ Sel aromatique, inspiration américaine</p> <p>Goût: mélange équilibré d'épices au goût puissant et de fines notes d'herbes aromatiques</p> <p>Utilisation: pour la viande, le poisson, les crustacés, les légumes et plats à base de pommes de terre</p>	<p>Classic BBQ Seasoning salt, american inspiration</p> <p>Taste: balanced interplay of strong spices and fine herbs</p> <p>Use: for meat, fish, shellfish, vegetables and potato dishes</p>		
<p>Art.-Nr. 278382</p>	VP	Mini-AT	115 g	>	24
<p>Curry Maharadscha Gewürzzubereitung, scharf indisch inspiriert</p> <p>Geschmack: authentisches Zusammenspiel aus dezent-scharfen und fruchtig-würzigen Zutaten, ausgewogen aromatisch</p> <p>Verwendung: für scharfes Curry, Suppen, gebratene Nudeln, gebratenen Reis, Dip-Saucen, Gemüse, Fleisch und Krustentiere</p>	<p>Curry Maharadscha Preparato di spezie, piccante, d'ispirazione indiana</p> <p>Sapore: combinazione autentica di ingredienti delicatamente piccanti e fruttati e speziati, aromaticamente bilanciata</p> <p>Uso: per curry piccante, zuppe, pasta fritta, riso fritto, salse dip, verdure, carne e crostacei</p>	<p>Curry Maharadscha Préparation d'épices, inspiration indienne épicée</p> <p>Goût: mélange authentique d'ingrédients subtilement piquants et fruités, équilibrés et aromatiques</p> <p>Utilisation: pour des currys, des soupes, des gratins de pâtes, du riz sauté, des sauces dip, des légumes, de la viande et des crustacés au goût épicé</p>	<p>Curry Maharadscha Spice preparation, spicy indian inspiration</p> <p>Taste: authentic interplay of spicy and fruity ingredients, balanced aromatic</p> <p>Use: for hot curries, soups, fried noodles, fried rice, dip sauces, vegetables, meat and shellfish</p>		
<p>Art.-Nr. 278390</p>	VP	Mini-AT	75 g	>	24
<p>Curry Maharani Kräuter- und Gewürzmischung, fruchtig indisch inspiriert</p> <p>Geschmack: authentisches Zusammenspiel von kräftig-würzigen Zutaten, ausgewogen aromatisch</p> <p>Verwendung: für authentisches mildes Curry, Suppen, gebratene Nudeln, gebratenen Reis, Dip-Saucen, Gemüse und Fleisch</p>	<p>Curry Maharani Miscela di erbe e spezie, fruttato, d'ispirazione indiana</p> <p>Sapore: autentica combinazione di ingredienti intensi, speziati, aromatici e bilanciati</p> <p>Uso: per curry, zuppe, pasta fritta, riso fritto, salse dip, verdure e carne</p>	<p>Curry Maharani Mélange d'herbes et d'épices, inspiration indienne fruitée</p> <p>Goût: mélange authentique d'ingrédients puissants, épicés, équilibrés et aromatiques</p> <p>Utilisation: pour des currys, des soupes, des gratins de pâtes, du riz sauté, des sauces dip, des légumes et de la viande au goût doux et authentique</p>	<p>Curry Maharani Herb and spice mixture, fruity indian inspiration</p> <p>Taste: authentic interplay of strong, spicy ingredients, balanced aromatic</p> <p>Use: ideal as a topping for modern bowls, for dips, vegetables, sushi, fish and meat</p>		
<p>Art.-Nr. 278389</p>	VP	Mini-AT	65 g	>	24
<p>Fiesta Würzmischung, mexikanisch inspiriert</p> <p>Geschmack: kräftig nach Chili und Paprika, angenehm nach Oregano und Kreuzkümmel</p> <p>Verwendung: für die mexikanische Küche sowie Fleisch-, Gemüse- und Kartoffelgerichte</p>	<p>Fiesta Miscela aromatizzante, d'ispirazione messicana</p> <p>Sapore: intenso di peperoncino e paprica, gradevole nota di origano e cumino romano</p> <p>Uso: per la cucina messicana e piatti a base di patate, verdure e carne</p>	<p>Fiesta Mélange des condiments, inspiration mexicaine</p> <p>Goût: fort goût de piment et de paprika, goût agréable d'origan et de cumin</p> <p>Utilisation: pour la cuisine mexicaine ainsi que les plats à base de viande, de légumes et de pommes de terre</p>	<p>Fiesta Seasoning mix, mexican inspiration</p> <p>Taste: strong taste of chili and paprika with a pleasant note of oregano and cumin</p> <p>Use: for Mexican cuisine as well as meat, vegetable and potato dishes</p>		
<p>Art.-Nr. 287721</p>	VP	Mini-AT	105 g	>	24

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; F = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 Mini-AT = Mini-Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 V = vegane Zutaten; V = ingredienti vegani; V = ingrédients végétaliens; V = vegan ingredients

Fisch Würzmischung	Pesce Miscela aromatizzante	Poisson Mélange des condiments	Fish Seasoning mix
Geschmack: erfrischend nach Zitrone, mit feiner Kräuter- und angenehmer Pfeffernote	Sapore: profumo rinfrescante di limone, con una fine e gradevole nota di erbe e pepe	Goût: goût rafraîchissant de citron, note agréable d'herbes aromatiques et de poivre	Taste: refreshing taste of lemon, with a fine hint of herbs and a pleasant peppery note
Verwendung: für harmonische Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten	Uso: per piatti armoniosi con pesce e frutti di mare	Utilisation: pour des plats harmonieux à base de poisson et de fruits de mer	Use: for balanced dishes with fish and seafood
Art.-Nr. 287720	VP	Mini-AT	110 g > 24

Fruity BBQ Gewürzsalz, brasilianisch inspiriert	Fruity BBQ Sale aromatico, d'ispirazione brasiliana	Fruity BBQ Sel aromatique, inspiration brésilienne	Fruity BBQ Seasoning salt, Brazilian inspiration
Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus würzigen und fruchtigen Zutaten, frisch nach Limette und Koriandergrün, mit angenehmer Jalapeño-Schärfe	Sapore: combinazione equilibrata di ingredienti speziati e fruttati, freschi di lime e foglie di coriandolo, con la piacevole nota piccante del peperoncino messicano Jalapeño	Goût: mélange équilibré d'ingrédients épicés et fruités, goût frais de citron vert et feuilles de coriandre, goût relevé et agréable de piment jalapeño	Taste: balanced interplay of spicy and fruity ingredients, fresh lime and coriander leaves, with a pleasant jalapeño spiciness
Verwendung: für Fleisch, Fisch und Krustentiere, Salsas, Reis- und Gemüsegerichte	Uso: per carne, pesce e crostacei, salse, piatti di riso e verdure	Utilisation: pour la viande, le poisson et les crustacés, les salsas, les plats à base de riz et de légumes	Use: for meat, fish and shellfish, salsas, rice and vegetable dishes
Art.-Nr. 278384	VP	Mini-AT	95 g > 24

Geflügel Würzmischung	Pollame Miscela aromatizzante	Volaille Mélange des condiments	Poultry Seasoning mix
Geschmack: intensiv nach Paprika und Kräutern mit feiner Rauchnote	Sapore: aroma intenso di paprica ed erbe aromatiche con una fine nota affumicata	Goût: goût intense de paprika et d'herbes aromatiques avec une délicate note fumée	Taste: intense taste of paprika and herbs with a fine hint of smoke
Verwendung: für alle Arten von Geflügel	Uso: per tutti i tipi di pollame	Utilisation: pour tous les types de volailles	Use: for all kinds of poultry
Art.-Nr. 296729	VP	Mini-AT	105 g > 24

Gemüse Würzmischung	Verdure Miscela aromatizzante	Légumes Mélange des condiments	Vegetables Seasoning mix
Geschmack: intensiv nach Kräutern und Oliven mit feiner Zitronennote	Sapore: profumo intenso di erbe e olive con una fine nota di limone	Goût: goût intense d'herbes aromatiques et d'olive associé à une délicate note de citron	Taste: intensely of herbs and olives with a fine hint of lemon
Verwendung: für Gemüsegerichte mit mediterranem Flair	Uso: per piatti a base di verdure con un tocco mediterraneo	Utilisation: pour apporter une touche méditerranéenne aux plats à base de légumes	Use: for vegetable dishes with a Mediterranean touch
Art.-Nr. 296725	VP	Mini-AT	80 g > 24

Harissa Würzmischung, arabisch inspiriert	Harissa Miscela aromatizzante, d'ispirazione araba	Harissa Mélange des condiments, inspiration arabe	Harissa Seasoning mix, arabic inspiration
Geschmack: fruchtig scharf nach Chili, Paprika und Tomate, dezent würzig nach Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander mit dezent-frischer Minze-Note	Sapore: dal sapore fruttato e piccante di peperoncino, paprica e pomodoro, leggermente speziato con aglio, cumino romano, coriandolo con note di menta fresca	Goût: 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	Taste: fruity, spicy chili, paprika and tomato taste with garlic, cumin and coriander notes and a subtle hint of fresh mint
Verwendung: für Reis, Getreide, Gemüse, Pasta, Fleisch, Fisch und Krustentiere	Uso: per riso, cereali, verdure, pasta, carne, pesce e crostacei	Utilisation: pour le riz, les céréales, les légumes, les pâtes, la viande, le poisson et les crustacés	Use: for rice, cereals, vegetables, pasta, meat, fish and shellfish
Art.-Nr. 278388	VP	Mini-AT	85 g > 24

Kartoffel Würzmischung	Patate Miscela aromatizzante	Pommes de terre Mélange des condiments	Potato Seasoning mix
Geschmack: Rustikal nach Kümmel und Knoblauch mit feiner Kräuternote	Sapore: rustico al cumino e all'aglio con una nota aromatica fine	Goût: goût prononcé de cumin et d'ail avec une délicate note d'herbes aromatiques	Taste: distinct taste of caraway and garlic with a fine herbal notes
Verwendung: für Kartoffelgerichte wie Bratkartoffel, Gröstl, Wedges und Pommes	Uso: per piatti a base di patate come patate arrosto, Gröstl, patate a spicchi e patate fritte	Utilisation: pour les plats à base de pommes de terre tels que les pommes de terre sautées, les röstis, les wedges et les frites	Use: for potato dishes such as roast potatoes, gröstl, wedges and french fries
Art.-Nr. 296722	VP	Mini-AT	100 g > 24

Orient Gewürzzubereitung, marokkanisch inspiriert	Orient Preparato di spezie, d'ispirazione marocchina	Orient Préparation d'épices, inspiration marocaine	Orient Spice preparation, moroccan inspiration
Geschmack: kräftig nach gerösteten Gewürzen, mit belebender Chili-Schärfe und frischer Minz-Note	Sapore: profumo intenso di spezie tostate, con una vivace nota di peperoncino e una fresca nota di menta	Goût: fort goût d'épices torréfiées, de piment revigorant avec une note de menthe fraîche	Taste: strong taste of roasted spices, lively chili heat and a hint of fresh mint
Verwendung: für Huhn, Lamm, Ragouts, Hülsenfrüchte, Hummus, Gemüse und Couscous – perfekt als Topping für Suppen und Salate	Uso: per pollo, agnello, spezzatini, legumi, hummus, verdure e couscous - perfetto come topping per zuppe e insalate	Utilisation: pour le poulet, l'agneau, les ragouts, les légumes secs, le houmous, les légumes et le couscous – parfait pour saupoudrer les soupes et les salades	Use: for chicken, lamb, ragouts, legumes, hummus, vegetables and couscous – perfect topping for soups and salads
Art.-Nr. 278386	VP	Mini-AT	85 g > 24

Pasta Pizza Würzmischung, italienisch inspiriert	Pasta Pizza Miscela aromatizzante, d'ispirazione italiana	Pasta Pizza Mélange des condiments, inspiration italienne	Pasta Pizza Seasoning mix, Italian inspiration
Geschmack: fruchtig nach Tomate, angenehm nach mediterranen Kräutern und mit feiner Knoblauchnote	Sapore: aroma fruttato al pomodoro, gradevole nota di erbe mediterranee e con una sottile nota di aglio	Goût: goût fruité de tomate, goût agréable d'herbes aromatiques méditerranéennes et délicate note d'ail	Taste: fruity taste of tomato, with a pleasant hint of Mediterranean herbs and a subtle note of garlic
Verwendung: für die italienische Küche, Pasta-, Pizza-, Risotto- und Gemüsegerichte sowie Fleisch und Fisch	Uso: per la cucina italiana, pasta, pizza, risotto, verdure, carne e pesce	Utilisation: pour la cuisine italienne, les pâtes, les pizzas, les risottos, les légumes, la viande et le poisson	Use: for Italian cuisine, pasta, pizza, risotto and vegetable dishes as well as meat and fish
Art.-Nr. 287717	VP	Mini-AT	85 g > 24

Seven spices Gewürzzubereitung, thailändisch inspiriert	Seven spices Preparato di spezie, d'ispirazione thailandese	Seven spices Préparation d'épices, inspiration thaïlandaise	Seven spices Spice preparation, Thai inspiration
Geschmack: kräftig nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch, frisch nach Ingwer und Zitronengras	Sapore: intenso di peperoncino, coriandolo, cumino romano e aglio, con una fresca nota di zenzero e citronella	Goût: fort de chili, de coriandre, de cumin et d'ail, frais de gingembre et de citronnelle	Taste: strongly of chili, coriander, cumin and garlic with a fresh note of ginger and lemon grass
Verwendung: für gebratenen Reis, Nudeln, Wok-Gerichte, Fleisch, Fisch, Krustentiere, Suppen und Salate	Uso: per riso fritto, pasta, pietanze cucinate nel wok, carne, pesce, crostacei, zuppe e insalate	Utilisation: pour le riz sauté, les pâtes, les woks, la viande, le poisson, les crustacés, les soupes et les salades	Use: for fried rice, noodles, wok dishes, meat, fish, shellfish, soups and salads
Art.-Nr. 278385	VP	Mini-AT	100 g > 24

Smoky BBQ Würzmischung, rauchig scharf inspiriert	Smoky BBQ Miscela aromatizzante, piccante e dalla nota affumicata	Smoky BBQ Mélange des condiments, inspiration épicée et fumée	Smoky BBQ Seasoning mix, smoky & spicy inspiration
Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus temperamentvollem Chili, natürlicher Rauchnote und abgerundeter Süße	Sapore: equilibrata interazione tra il deciso peperoncino, una nota affumicata naturale e una dolcezza arrotondata	Goût: mélange équilibré de piment à la saveur puissante associé à une légère note fumée et douce	Taste: balanced interplay of vibrant chili, natural smoky notes and rounded sweetness
Verwendung: für Fleisch, Fisch, Krustentiere, Gemüse und Kartoffelgerichte	Uso: per carne, pesce, crostacei, verdure e piatti a base di patate	Utilisation: pour la viande, le poisson, les crustacés, les plats à base de légumes et de pommes de terre	Use: for meat, fish, shellfish, vegetables and potato dishes
Art.-Nr. 278383	VP	Mini-AT	100 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
 Mini-AT = Mini-Aroma-Tresor, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 vegane Zutaten; ingredienti vegani; ingrédients végétaliens; vegan ingredients

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
 Mini-AT = Mini-Aroma-Tresor, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 vegane Zutaten; ingredienti vegani; ingrédients végétaliens; vegan ingredients

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES



<p>Avocado & Bowl^N Würzmischung</p> <p>Geschmack: ausgewogene Mischung mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam</p> <p>Verwendung: ideal als Topping moderner Bowls, für Dips, Gemüse, Sushi, Fisch und Fleisch</p>	<p>Avocado & Bowl^N Miscela aromatizzante</p> <p>Sapore: miscela armoniosa con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, rinfrescante nota di agrumi nonché sesamo dal sapore delicato di noci</p> <p>Usò: ideale come guarnizione di bowl moderne, per intingoli, verdure, sushi, pesce e carne</p>	<p>Avocat & Bowl^N Mélange des condiments</p> <p>Goût: mélange équilibré de tomates intensément fruitées, de piments stimulants, de notes d'agrumes rafraîchissantes et de sésame au délicat goût de noisette</p> <p>Utilisation: idéal pour garnir les bols modernes, pour les dips, les légumes, les sushis, le poisson et la viande</p>	<p>Avocado & Bowl^N Seasoning mix</p> <p>Taste: balanced blend with intensely fruity tomato, stimulating chili, a refreshing citrus note and delicately nutty sesame seeds</p> <p>Use: ideal as a topping for modern bowls, for dips, vegetables, sushi, fish and meat</p>		
<p>Bosna spezial Gewürzmischung</p> <p>Geschmack: intensiv nach Curry und Chili</p> <p>Verwendung: ideal für Grillwurst-Spezialitäten und Schmorgerichte</p>	<p>Bosna special Miscela di spezie</p> <p>Sapore: intenso di curry e peperoncino</p> <p>Usò: ideale per specialità a base di salsiccia alla griglia, nonché per stufati di vario genere</p>	<p>Bosna spécial Mélange d'épices</p> <p>Goût: intensif de curry et de chili</p> <p>Utilisation: idéal pour les spécialités à base de saucisse grillée et les plats en daube</p>	<p>Bosna special Spice mixture</p> <p>Taste: intense curry and chili flavor</p> <p>Use: ideal for sausage specialities and braised dishes</p>		
<p>Bratengewürz Delizia Gewürzsalz</p> <p>Geschmack: dezente Kräuternote</p> <p>Verwendung: ideal zum Braten und Kurzbraten von Fleisch, auch für Kartoffelgerichte</p>	<p>Arrosto Delizia Sale aromatico</p> <p>Sapore: delicata nota di erbe aromatiche</p> <p>Usò: ideale per arrostiti e scottate di carne, anche per piatti a base di patate</p>	<p>Épices pour rôti Delizia Sel aromatique</p> <p>Goût: discrète note d'herbes</p> <p>Utilisation: idéal pour les rôtis et les sautés de viande, également pour les plats aux pommes de terre</p>	<p>Roast seasoning Delizia Seasoning salt</p> <p>Taste: subtle herbal note</p> <p>Use: ideal for roasting and pan-frying meat, also for potato dishes</p>		
<p>Afrika Style Gewürzsalz</p> <p>Geschmack: intensiv nach Paradieskörnern und Kreuzkümmel, frisch nach Kardamom</p> <p>Verwendung: ideal für Kurzgebratenes, Ragouts, Eintöpfe und Dip-Saucen</p>	<p>Africa Style Sale aromatico</p> <p>Sapore: intenso di grani del paradiso e di cumino romano, fresco di cardamomo</p> <p>Usò: ideale per carne appena scottata, ragù, stufati e salse fredde</p>	<p>Afrique Style Sel aromatique</p> <p>Goût: intensif de graines de paradis et de cumin, frais de cardamome</p> <p>Utilisation: idéal pour les sautés, les ragoûts, les potées et les sauces dip</p>	<p>African Style Seasoning salt</p> <p>Taste: strongly of grains of paradise and cumin with a fresh hint of cardamom</p> <p>Use: ideal for quick fries, ragouts, stews and dip sauces</p>		
<p>Asia Style Gewürzzubereitung</p> <p>Geschmack: intensiv nach Chili und Koriander, dezent nach Zimt</p> <p>Verwendung: ideal für Kurzgebratenes, Ragouts, Eintöpfe, Geflügel und Gemüse</p>	<p>Asia Style Preparato di spezie</p> <p>Sapore: intenso di peperoncino e coriandolo, con una delicata nota di cannella</p> <p>Usò: ideale per carne appena scottata, ragù, stufati, pollame e verdure</p>	<p>Asia Style Préparation d'épices</p> <p>Goût: intensif de chili et de coriandre, discret de cannelle</p> <p>Utilisation: idéal pour les plats sautés, les ragoûts, les potées, la volaille et les légumes</p>	<p>Asian Style Spice preparation</p> <p>Taste: intense chili and coriander flavor with a hint of cinnamon</p> <p>Use: ideal for pan-fried dishes, casseroles, stews, poultry and vegetables</p>		
<p>Brot Gewürzmischung • geschrotet</p> <p>Geschmack: kräftig nach Koriander, dezent nach Anis, Fenchel und Kümmel</p> <p>Verwendung: ideal für rustikale Brotvariationen, Getreidegerichte und Gewürztees</p>	<p>Spezie per pane Miscela di spezie • tritata</p> <p>Sapore: intenso di coriandolo con delicate note di anice, finocchio e cumino</p> <p>Usò: ideale per pane casareccio, piatti a base di cereali, tisane</p>	<p>Pain Mélange d'épices • concassées</p> <p>Goût: fort de coriandre, discret d'anis, de fenouil et de carvi</p> <p>Utilisation: idéal pour les variations rustiques de pain, les plats aux céréales et les thés aux épices</p>	<p>Bread Spice mixture • coarsely ground</p> <p>Taste: strong coriander taste, subtle aniseed, fennel and caraway notes</p> <p>Use: ideal for rustic bread varieties, cereal dishes and spice tea</p>		
<p>Burger Mix Herby Würzmischung</p> <p>Geschmack: intensiv nach Thymian und Oregano, mit dezenter Jalapeñonote</p> <p>Verwendung: ideal zum Finishen und Abschmecken von Burger- und Hackfleischgerichten</p>	<p>Burger Mix Herby Miscela aromatizzante</p> <p>Sapore: intenso di timo e origano, con una lieve nota di peperoncino messicano Jalapeño</p> <p>Usò: ideale per rifinire e insaporire piatti a base di hamburger e carne macinata</p>	<p>Burger Mix Herby Mélange des condiments</p> <p>Goût: intense de thym et d'origan, avec une subtile touche piquante de Jalapeño</p> <p>Utilisation: idéal pour apporter une touche finale et un assaisonnement aux hamburgers et aux plats de viande hachée</p>	<p>Burger Mix Herby Seasoning mix</p> <p>Taste: strongly of thyme and oregano, with a subtly jalapeno note</p> <p>Use: ideal for finishing and seasoning burgers and minced meat dishes</p>		

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging **Ī** = 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 **g** glutenfrei, **l** lactosefreie Zutaten; **v** vegane Zutaten ingredienti naturalmente **s** senza glutine, **l** senza lattosio; **i** ingredienti vegani
 ingredienti naturellement **d** dépourvus de gluten, **l** dépourvus de lactose; **v** ingrédients végétaliens naturally **g** gluten-free, **l** lactose-free ingredients; **i** 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)
o ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

	Burger Mix Spicy Würzmischung Geschmack: temperamentvoll nach Chili, mit natürlicher Rauchnote Verwendung: ideal zum Finishen und Abschmecken von Burger- und Hackfleischgerichten	Burger Mix Spicy Miscela aromatizzante Sapore: deciso di peperoncino, con una naturale nota affumicata Uso: ideale per rifinire e insaporire piatti a base di hamburger e carne macinata	Burger Mix Spicy Mélange des condiments Goût: piment à la saveur puissante, avec une légère saveur fumée naturelle Utilisation: idéal pour apporter une touche finale et un assaisonnement aux hamburgers et viandes hachées	Burger Mix Spicy Seasoning mix Taste: vibrant chili flavor, with a natural smoky note Use: ideal for finishing and seasoning burgers and minced meat dishes	Art.-Nr. 220817 VP AT 1200 760 g > 24
					

	Cajun Kreolische Gewürzubereitung Geschmack: kräftig nach Chili und Kreuzkümmel, dezent nach Rauch Verwendung: ideal zum Grillen und Schmoren von Geflügel, Fleisch und Meeresfrüchten	Cajun Preparato di spezie alla creola Sapore: intenso di peperoncino e cumino romano, con una delicato sapore affumicato Uso: ideale per grigliate e stufati di pollame, carne e frutti di mare	Cajun Préparation d'épices créole Goût: fort de chili et de cumin, discret de fumée Utilisation: idéal pour les grillades et les plats braisés de volaille, de viande et de fruits de mer	Cajun Creole spice preparation Taste: strongly of chili and cumin, subtly of smoke Use: ideal for grilled poultry and seafood, also for braised dishes, rice and vegetables	Art.-Nr. 184990 VP AT 470 280 g > 24
					

	Camargue Style Gewürzsatz Geschmack: kräftig nach Rosmarin und Thymian, frisch nach Ingwer, fein nach Pilzen und Pfeffer Verwendung: ideal für Gemüsegerichte, Geflügel, gegrilltes Lamm und Ragouts	Camargue Style Sale aromatico Sapore: sapori forti di rosmarino e timo, sapori freschi dello zenzero, sapori delicati di funghi e pepe Uso: ideale per piatti di verdure, pollame, agnello cotto e ragù	Camargue Style Sel aromatique Goût: fort de romarin et de thym, frais de gingembre, fin de champignons et de poivre Utilisation: idéal pour les plats de légumes, la volaille, l'agneau grillé et les ragouts	Camargue Style Seasoning salt Taste: strong notes of rosemary and thyme, fresh notes of ginger, delicate notes of mushrooms and pepper Use: ideal for vegetable dishes, poultry, grilled lamb and ragouts	Art.-Nr. 297555 VP AT 1200 850 g > 18
					

	Curry Delhi Style Gewürzubereitung • grob Geschmack: dezent-fruchtig, mit angenehmer Schärfe Verwendung: ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen	Curry Delhi Style Preparato di spezie • macinato grosso Sapore: delicatamente fruttato, con un gradevole tocco piccante Uso: ideale per stufati, zuppe e salse fredde	Curry Delhi Style Préparation d'épices • grossier Goût: discrètement fruité, avec un agréable mordant Utilisation: idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip	Curry Delhi Style Spice preparation • coarse Taste: subtle fruity, with a pleasant piquancy Use: ideal for stews, soups and dip sauces	Art.-Nr. 213110 VP AT 470 280 g > 24
					

	Curry grün Gewürzubereitung Geschmack: belebend scharf nach Jalapeño und Galgant sowie dem erfrischenden Aroma der Kaffirlimette Verwendung: ideal für Curry-Gerichte, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, sowie für Dip-Saucen	Curry verde Preparato di spezie Sapore: stimolante e piccante con jalapeño e galanga e l'aroma rinfrescante del lime kaffir Uso: ideale per piatti al curry, zuppe, salse, carne, pesce e frutti di mare, verdure e per salse per intingoli	Curry vert Préparation d'épices Goût: piquant vivifiant au jalapeño et au galanga et rafraîchissant à l'arôme de la lime kaffir Utilisation: idéal pour les plats au curry, les soupes, les sauces, la viande, poissons et fruits de mer, légumes, ainsi que pour les sauces à tremper	Curry green Spice preparation Taste: invigoratingly spicy with jalapeño and galangal and the refreshing aroma of kaffir lime Use: ideal for curry dishes, soups, sauces, meat, fish and seafood, vegetables and for dipping sauces	Art.-Nr. 299041 VP AT 470 280 g > 18
					

	Curry Jaipur Style Gewürzubereitung • kräftig rot Geschmack: dezente Schärfe, mit fruchtiger Säure Verwendung: ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen	Curry Jaipur Style Preparato di spezie • rosso intenso Sapore: delicatamente piccante, con una fruttata nota acidula Uso: ideale per stufati, zuppe e salse fredde	Curry Jaipur Style Préparation d'épices • rouge vif Goût: discret mordant, avec une acidité fruitée Utilisation: idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip	Curry Jaipur Style Spice preparation • bright red Taste: subtle piquancy, with a fruity acidity Use: ideal for stews, soups and dip sauces	Art.-Nr. 171778 VP AT 470 250 g > 24
					

	Curry Madrocas Gewürzmischung • dezent fruchtig Geschmack: fruchtig, milde Schärfe Verwendung: ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen	Curry Madrocas Miscela di spezie • delicatamente fruttato Sapore: fruttato, con una tenue nota piccante Uso: ideale per stufati, zuppe e salse fredde	Curry Madrocas Mélange d'épices • discrètement fruité Goût: fruité, doux mordant Utilisation: idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip	Curry Madrocas Spice mixture • subtle fruity Taste: fruity, mild piquancy Use: ideal for stews, soups and dip sauces	Art.-Nr. 195782 VP AT 1200 560 g > 24
					

	Curry Orange Gewürzubereitung • mit gerösteten Gewürzen Geschmack: kräftig nach gerösteten Gewürzen, angenehme Chili-Schärfe und fruchtige Orangennote Verwendung: ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen	Curry Orange Preparato di spezie • con spezie tostate Sapore: intenso di spezie tostate, con un gradevole tocco piccante di peperoncino e una fruttata nota di arancia Uso: ideale per stufati, zuppe e salse fredde	Curry Orange Préparation d'épices • avec des épices torréfiées Goût: arôme soutenu d'épices torréfiées, agréable goût pimenté et note d'orange fruitée Utilisation: idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip	Curry Orange Spice preparation • with roasted spices Taste: strongly of roasted spices, pleasant chili piquancy and a hint of fruity orange Use: ideal for stews, soups and dip sauces	Art.-Nr. 201488 VP AT 470 280 g > 18
					

	Curry Powder Gewürzmischung Geschmack: milde dezente Schärfe Verwendung: ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen	Curry Powder Miscela di spezie Sapore: piccantezza tenue e delicata Uso: ideale per stufati, zuppe e salse fredde	Curry Powder Mélange d'épices Goût: mordant doux discret Utilisation: idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip	Curry Powder Spice mixture Taste: mild subtle piquancy Use: ideal for stews, soups and dip sauces	Art.-Nr. 195784 VP AT 1200 560 g > 24
					

	Curry Purpur Gewürzextraktzubereitung Geschmack: fruchtig-belebend nach Ingwer und Kardamom Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Dip-Saucen sowie kreative Dessertvariationen	Curry Porpora Preparato di estratto di spezie Sapore: vivace e fruttato di zenzero e cardamomo Uso: ideale per zuppe, stufati, salse dip e dessert creativi	Curry Pourpre Préparation d'extraits d'épices Goût: saveur fruitée et rafraîchissante de gingembre et de cardamome Utilisation: idéal pour les potages, les potées, les sauces dip et les desserts créatifs	Curry Purple Spice extract preparation Taste: fruity and lively with hints of ginger and cardamom Use: ideal for soups, stews, dip sauces and creative dessert variations	Art.-Nr. 243202 VP AT 470 300 g > 24
					

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
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 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 gluten, **l** dépourvus de lactose; **v** ingrédients végétaliens naturally **g** gluten-free, **l** lactose-free ingredients; **v** vegan ingredients
 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), **o** ohne Zugabe von Palmfett senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), **o** senza aggiunta di olio di palma
o sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), **o** sans adjonction de graisse de palme no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), **o** no added palm fat
o ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE) **o** ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 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 gluten, **l** dépourvus de lactose; **v** ingrédients végétaliens naturally **g** gluten-free, **l** lactose-free ingredients; **v** vegan ingredients
 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), **o** ohne Zugabe von Palmfett senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), **o** senza aggiunta di olio di palma
o sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), **o** sans adjonction de graisse de palme no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), **o** no added palm fat
o ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE) **o** ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIXSPECIALITEITEN

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIXSPECIALITEITEN

	<p>Dekor-Blüten-Mix Blütenmischung ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: blumig nach Nektar</p> <p>Verwendung: ideal für die süße und pikante Küche sowie Tees</p>	<p>Mix di petali per decorazioni Miscela di fiori ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: profumo fiorito e dolce sentore di nettare</p> <p>Uso: ideale per cucina dolce e piccante e tè</p>	<p>Pétales de fleurs décoratives Mélange de fleurs aromatiques ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : fleuri du nectar</p> <p>Utilisation : idéal pour la cuisine sucrée et piquante et pour les thés</p>	<p>Decor blossom mix Edible blossom blend ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: flowery with a hint of nectar</p> <p>Use: ideal for sweet and savory dishes, teas</p>	<p>Art.-Nr. 269432</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 25 g</p> <p>> 24</p>
	<p>Dekor Deluxe Gewürzzubereitung ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: dezent würzig nach Paprika, Tomate und roten Zwiebeln, feine Kräuternote mit lieblich-blumigen Nuancen</p> <p>Verwendung: ideal zum Garnieren pikanter Gerichte, Verfeinern von Dressings, Saucen, Suppen, Aufstrichen, Pürees</p>	<p>Dekor Deluxe Preparato di spezie ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: leggermente speziata con paprica, pomodoro e cipolle rosse, raffinate note di erbe con gradevoli sfumature floreali</p> <p>Uso: ideale per guarnire piatti piccanti, perfezionare condimenti, salse, zuppe, creme spalmabili, purè</p>	<p>Décoration de luxe Préparation d'épices ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : légèrement relevé avec du poivron, de la tomate et des oignons rouges, délicate note d'herbes aromatiques avec délicieuses nuances fleuries</p> <p>Utilisation : idéal pour garnir des plats relevés, assaisonner des vinaigrettes, des sauces, des soupes, des pâtés, des purées</p>	<p>Decor Deluxe Spice preparation ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: subtly spicy flavor of paprika, tomato and red onions, delicate hint of herbs with sweet floral nuances</p> <p>Use: ideal for garnishing spicy dishes, refining dressings, sauces, soups, spreads, purees</p>	<p>Art.-Nr. 269411</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 180 g</p> <p>> 18</p>
	<p>Dekor Raffinesse^N Gewürzzubereitung mit Sesam ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: dezent nach Zwiebel, Lauch und Pfeffer, mit feiner Kräuternote</p> <p>Verwendung: ideal für Aufstriche und Terrinen</p>	<p>Guarnizione raffinata^N Preparato di spezie con sesamo ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: delicato di cipolla, porro e pepe, con una fine nota di erbe aromatiche</p> <p>Uso: ideale per spalmato sul pane o nelle terrine</p>	<p>Décoration raffinée^N Préparation d'épices au sésame ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : discret d'oignon, de poireau et de poivre, avec une délicate note d'herbes</p> <p>Utilisation : idéal pour les pâtes à tartiner et les terrines</p>	<p>Decor Raffinesse^N Spice preparation with sesame seeds ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: subtle hint of onion, leek and pepper, with a delicate herbal note</p> <p>Use: ideal for spreads and terrines</p>	<p>Art.-Nr. 108892</p> <p>VP AT 1200</p> <p>♻️ 430 g</p> <p>> 24</p>
	<p>Dekor Rustikal Gewürzmischung ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: intensiv nach Pfeffer und Koriander, fruchtig nach Paprika und Zwiebel</p> <p>Verwendung: ideal für Aufstriche und Terrinen</p>	<p>Guarnizione rustica Miscela di spezie ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: intenso di pepe e coriandolo, fruttato di paprica e cipolla</p> <p>Uso: ideale per spalmato sul pane o nelle terrine</p>	<p>Décoration rustique Mélange d'épices ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : intensif de poivre et de coriandre, fruité de paprika et d'oignon</p> <p>Utilisation : idéal pour les pâtes à tartiner et les terrines</p>	<p>Decor rustic Spice mixture ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: intense pepper and coriander flavor, fruity paprika and onion flavor</p> <p>Use: ideal for spreads and terrines</p>	<p>Art.-Nr. 195831</p> <p>VP AT 1200</p> <p>♻️ 440 g</p> <p>> 24</p>
	<p>Fisch Del Mare Würzmischung mit Meersalz ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: fein nach Pfeffer und Zitrone</p> <p>Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</p>	<p>Pesce Del Mare Miscela aromatizzante con sale marino ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: delicato di pepe e limone</p> <p>Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare</p>	<p>Poisson Del Mare Mélange des condiments au sel de mer ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : fin de poivre et de citron</p> <p>Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer</p>	<p>Fish Del Mare Seasoning mix with sea salt ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: delicately of pepper and lemon</p> <p>Use: ideal for frying and grilling of fish and seafood</p>	<p>Art.-Nr. 285997</p> <p>VP AT 1200</p> <p>♻️ 1000 g</p> <p>> 24</p>

	<p>Fisch Scandis Gewürzsalz mit Kräutern ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: dezent nach Zitrone und Kräutern</p> <p>Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</p>	<p>Pesce Scandis Sale aromatico con erbe ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: delicato di limone ed erbe aromatiche</p> <p>Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare</p>	<p>Poisson Scandis Sel aromatique aux herbes ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : discret de citron et d'herbes</p> <p>Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer</p>	<p>Fish Scandis Seasoning salt with herbs ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: subtle lemon and herb flavor</p> <p>Use: ideal for frying and grilling fish and seafood</p>	<p>Art.-Nr. 202113</p> <p>VP AT 1200</p> <p>♻️ 700 g</p> <p>> 24</p>
	<p>Garam Masala Gewürzmischung indischer Art ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: intensiv nach Kreuzkümmel und Zimt, frisch nach Kardamom, Koriander und Ingwer, mit belebender Chilischärfe</p> <p>Verwendung: ideal für Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte, Gemüse und Couscous</p>	<p>Garam Masala Miscela di spezie all'indiana ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: intenso di cumino romano e cannella, fresco di cardamomo, coriandolo e zenzero, con un vivace tocco piccante di peperoncino</p> <p>Uso: ideale per stufati, ragù, legumi, verdura e cuscus</p>	<p>Garam Masala Mélange d'épices à l'indienne ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : goût intense de cumin et de cannelle, goût frais de cardamome, de coriandre et de gingembre, piquant revigorant du piment</p> <p>Utilisation : idéal pour les potées, ragoûts, légumes secs, légumes et couscous</p>	<p>Garam Masala Spice mixture Indian style ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: intense cumin and cinnamon taste, fresh cardamom, coriander and ginger with spicy chili</p> <p>Use: ideal for stews, ragouts, legumes, vegetables and couscous</p>	<p>Art.-Nr. 245945</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 200 g</p> <p>> 24</p>
	<p>Gänse-/Enten-Knuspri Gewürzsalz ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: intensiv nach Beifuß und Majoran, mit angenehmer Pfeffernote</p> <p>Verwendung: ideal zum Braten, Kurzbraten und Konfieren, auch für Ragouts und Kartoffelgerichte</p>	<p>Oca/Anatra - croccantino Sale aromatico ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: intenso di artemisia e maggiorana, con una gradevole nota di pepe</p> <p>Uso: ideale per arrosti e scottate di carne, anche per ragù e piatti a base di patate</p>	<p>Oie et canard - croustillant Sel aromatique ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : intensif d'armoise et de marjolaine, avec une agréable note de poivre</p> <p>Utilisation : idéal pour les rôtis, les plats sautés et confits, également pour les ragoûts et les plats aux pommes de terre</p>	<p>Duck and goose crisper Seasoning salt ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: strongly of mugwort and marjoram, with a pleasant peppery note</p> <p>Use: ideal for roasting, stir-frying and preparing confits, also for ragouts and potato dishes</p>	<p>Art.-Nr. 108912</p> <p>VP AT 1200</p> <p>♻️ 950 g</p> <p>> 24</p>
	<p>Gemüse Klassik^L Streuwürze ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: dezent nach Zwiebel, mit angenehmer Gemüsenote</p> <p>Verwendung: ideal für Eintöpfe, Suppen und Salate</p>	<p>Verdura Classica^L Insaporitore ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: delicato di cipolla, con una gradevole nota di verdura</p> <p>Uso: ideale per stufati, zuppe e insalate</p>	<p>Légume Classique^L Assaisonnement ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : discret d'oignon, avec une agréable note de légumes</p> <p>Utilisation : idéal pour les ragoûts, les soupes et les salades</p>	<p>Vegetable classic^L Seasoning powder ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: subtle onion taste, with a pleasant hint of vegetables</p> <p>Use: ideal for stews, soups and salads</p>	<p>Art.-Nr. 208224</p> <p>VP AT 1200</p> <p>♻️ 850 g</p> <p>> 24</p>
	<p>Gomashio grob^N Würzmischung ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Geschmack: nach geröstetem Sesam mit feiner Salznote</p> <p>Verwendung: ideal für Salate, Gemüse, Kartoffeln, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, Dip-Saucen, vegetarische und vegane Gerichte</p>	<p>Gomasio grosso^N Miscela aromatizzante ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Sapore: di sesamo tostato con una nota delicata di sale</p> <p>Uso: ideale per insalate, verdura, patate, piatti a base di riso, pesce, carne, salse dip, piatti vegetariani e vegani</p>	<p>Gomasio gros^N Mélange des condiments ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Goût : de sésame grillé, avec un léger goût salé</p> <p>Utilisation : 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</p>	<p>Gomasio coarse^N Seasoning mix ☉ ☎ ☑ ☒ ☓ ☔ ☕</p> <p>Taste: toasted sesame flavor with a hint of saltiness</p> <p>Use: ideal for vegetables, potatoes, rice dishes, fish, meat, dipping sauces, vegetarian and vegan dishes</p>	<p>Art.-Nr. 265330</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 280 g</p> <p>> 18</p>

VP = Verpackung, Confezione, Emballage, packaging ♻️ = Füllgewicht, Peso netto, Poids de remplissage, net weight 📦 = 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
AT = Aroma-Tresor, Sigillaroma, Coffre-fort d'arômes, aroma safe B = Blister D = Dose, Barattolo, Boîte, can E = Eimer, Secchiello, Seau, bucket F = Flasche, Bottiglia, Bouteille, bottle
G = Glas, Vasetto, Verre, glass MB = Multi-Box ME = Metallbox, Scatola metallica, Boîte en métal, metal box S = Sack, Sacco, Sac, bag SP = Spray von Natur aus ☉ glutenfrei ☎ lactosefrei ☑ vegane Zutaten ☒ ingredienti naturali ☓ senza glutine ☔ senza lattosio ☕ vegani ingredienti naturalmente ☉ dépourvus de gluten ☎ dépourvus de lactose ☑ végétaliens naturellement ☒ gluten-free ☓ lactose-free ☔ vegan ingredients
Ⓜ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) ☎ ohne Zugabe von Palmfett ☑ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011) ☒ senza aggiunta di olio di palma ☓ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) ☔ sans adjonction de graisse de palme ☕ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011) ☖ no added palm fat ☗ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE) ☘ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

VP = Verpackung, Confezione, Emballage, packaging ♻️ = Füllgewicht, Peso netto, Poids de remplissage, net weight 📦 = 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
AT = Aroma-Tresor, Sigillaroma, Coffre-fort d'arômes, aroma safe B = Blister D = Dose, Barattolo, Boîte, can E = Eimer, Secchiello, Seau, bucket F = Flasche, Bottiglia, Bouteille, bottle
G = Glas, Vasetto, Verre, glass MB = Multi-Box ME = Metallbox, Scatola metallica, Boîte en métal, metal box S = Sack, Sacco, Sac, bag SP = Spray von Natur aus ☉ glutenfrei ☎ lactosefrei ☑ vegane Zutaten ☒ ingredienti naturali ☓ senza glutine ☔ senza lattosio ☕ vegani ingredienti naturalmente ☉ dépourvus de gluten ☎ dépourvus de lactose ☑ végétaliens naturellement ☒ gluten-free ☓ lactose-free ☔ vegan ingredients
Ⓜ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) ☎ ohne Zugabe von Palmfett ☑ senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011) ☒ senza aggiunta di olio di palma ☓ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) ☔ sans adjonction de graisse de palme ☕ no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011) ☖ no added palm fat ☗ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE) ☘ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)


MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

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

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

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

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

 <p>Grill-Mediterran Gewürzsatz</p> <p>Geschmack: frisch nach mediterranen Kräutern, mit kräftiger Pfeffernote</p> <p>Verwendung: ideal für Gegrilltes sowie für Gemüse, Kartoffelgerichte und Gebäck</p>	<p>Grill-Mediterraneo Sale aromatico</p> <p>Sapore: fresco alle erbe mediterranee, con una forte nota di pepe</p> <p>Uso: ideale per le grigliate, ma anche per verdure, piatti a base di patate e prodotti da forno</p>	<p>Grill-Méditerranée Sel aromatique</p> <p>Goût : saveur d'aromates méditerranéennes fraîches, forte note poivrée</p> <p>Utilisation : idéal pour les grillades et légumes, les plats de pommes de terre et les pains</p>	<p>Grill-Mediterranean Seasoning salt</p> <p>Taste: freshly of Mediterranean herbs, with a strong peppery note</p> <p>Use: ideal for grilled dishes as well as vegetables, potatoes, and pastries</p>	<p>Art.-Nr. 265238</p> <p>VP</p> <p>AT 1200</p> <p>540 g</p> <p>></p> <p>24</p>
---	---	---	--	--

 <p>Grill-Mexikana Style Gewürzsatz</p> <p>Geschmack: kräftig nach Chili und Paprika, angenehm nach Oregano und Kreuzkümmel</p> <p>Verwendung: ideal zum Grillen und Kurzbraten, für Dip-Saucen und Buttermischungen</p>	<p>Grill-Mexikana Style Sale aromatico</p> <p>Sapore: intenso di peperoncino e paprica, gradevole di origano e cumino romano</p> <p>Uso: ideale per grigliare e scottare, per salse fredde e impasti di burro</p>	<p>Grill-Mexikana Style Sel aromatique</p> <p>Goût : fort de chili et de paprika, agréable d'origan et de cumin</p> <p>Utilisation : idéal pour griller et sauter, pour les sauces dip et les beurres composés</p>	<p>Grill-Mexicana Style Seasoning salt</p> <p>Taste: strongly of chili and paprika with a pleasant note of oregano and cumin</p> <p>Use: ideal for grilling and stir-frying, for dip sauces and butter blends</p>	<p>Art.-Nr. 265260</p> <p>VP</p> <p>AT 1200</p> <p>750 g</p> <p>></p> <p>18</p>
--	--	---	--	--

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

 <p>Gyros Gewürzsatz</p> <p>Geschmack: kräftig nach Thymian und Oregano, angenehm nach Pfeffer und Knoblauch</p> <p>Verwendung: ideal zum Kurzbraten von Lamm, Geflügel, für Hackfleisch-Spezialitäten</p>	<p>Gyros Sale aromatico</p> <p>Sapore: intenso di timo e origano, con una gradevole nota di pepe e aglio</p> <p>Uso: ideale per scottare agnello, pollo e per specialità a base di carne macinata</p>	<p>Gyros Sel aromatique</p> <p>Goût : fort de thym et d'origan, agréable de poivre et d'ail</p> <p>Utilisation : idéal pour braiser le mouton, la volaille et pour les spécialités de viande hachée</p>	<p>Gyros Seasoning salt</p> <p>Taste: strong thyme and oregano flavor with pleasant pepper and garlic notes</p> <p>Use: ideal for pan-frying lamb, poultry and minced meat specialities</p>	<p>Art.-Nr. 265263</p> <p>VP</p> <p>AT 1200</p> <p>600 g</p> <p>></p> <p>24</p>
---	--	--	--	--

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

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

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
 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) **Ⓜ** ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Grid of 4 product cards: Hendl-Knuspri, Pollo-croccantino, Poulet-croustillant, Chicken crisper. Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

Grid of 4 product cards: Lemon-Chili-Pepper (Würzmischung, Miscela aromatizzante, Mélange des condiments, Seasoning mix). Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

Grid of 4 product cards: Italia Style (Gewürzsalz, Preparato di spezie, Préparation d'épices, Spice preparation). Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

Grid of 4 product cards: Louisiana Style (Gewürzsalz, Sale aromatico, Sel aromatique, Seasoning salt). Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

Grid of 4 product cards: Karibik Style, Caraibi Style, Caraïbes Style, Caribbean Style. Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

Grid of 4 product cards: Marrakesch Style (Gewürzsalz, Preparato di spezie, Préparation d'épices, Spice preparation). Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

Grid of 4 product cards: Kräuter-Blüten-Mix, Mix di erbe aromatiche e fiori, Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs, Herb and flower mix. Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

Grid of 4 product cards: Orangen-Pfeffer, Pepe all'arancio, Poivre à l'orange, Orange pepper. Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

Grid of 4 product cards: Lamm Klassik, Agnello classico, Agneau classique, Lamb classic. Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

Grid of 4 product cards: Pizza (Gewürzmischung, Miscela di spezie, Mélange d'épices, Spice mixture). Each card includes name, description, taste, use, and a table with Art.-Nr., VP, AT, weight, and shelf life.

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe; and other regulatory information.

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe; and other regulatory information.

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Pommes Frites, Patatine fritte, Pommes frites, French fries. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 1200, Füllgewicht, and Dosage.

Schweins-Knuspri rustikal, Maiale-croccantino rustico, Porc-croustillant rustique, Pork crispy rustic. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 1200, Füllgewicht, and Dosage.

Ras El Hanout (multiple entries), including a 'RUB' stamp. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 470, Füllgewicht, and Dosage.

Sesam-Salz Royal N, Sale al sesamo Royal N, Sel au sésame Royal N, Sesame Salt Royal N. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 1200, Füllgewicht, and Dosage.

Salat Italian Style, Aroma Insalata Stile Italiano, Salade à l'italienne, Salad Italian Style. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 1200, Füllgewicht, and Dosage.

Shichimi Togarashi grob N, Shichimi Togarashi grosso N, Shichimi Togarashi gros N, Shichimi Togarashi coarse N. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 470, Füllgewicht, and Dosage.

Salat Universal, Aroma Insalata Universale, Salade Universal, Salad Universal. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 1200, Füllgewicht, and Dosage.

Spare Ribs A, F, Costine A, F, Spare ribs A, F, Spare ribs A, F. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 1200, Füllgewicht, and Dosage.

Schweins-Knuspri fein, Maiale-croccantino delicato, Porc-croustillant fin, Pork crispy fine. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 1200, Füllgewicht, and Dosage.

Speck, Gusto Speck, Lard, Bacon. Includes product image, description, and table with Art.-Nr., VP, AT 1200, Füllgewicht, and Dosage.

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

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Steak Gewürzsatz
Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch, mit feiner Kräuternote
Verwendung: ideal zum Kurzbraten diverser Fleischsorten
Art.-Nr. 108866 VP AT 1200 950 g > 24

Steak-Pfeffer Würzmischung • grob
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. 202164 VP AT 1200 650 g > 18

Tandoori Gewürzzubereitung indischer Art
Geschmack: fruchtig-scharf nach Paprika und Chili, authentisch nach geröstetem Koriander, Curcuma und Kreuzkümmel
Verwendung: ideal für Tandoori Chicken, kreative Grillküche sowie vegetarische Gerichte
Art.-Nr. 245948 VP AT 470 210 g > 24

Thai Style Seven Spices Gewürzzubereitung
Geschmack: kräftig nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch, frisch nach Ingwer und Zitronengras
Verwendung: ideal für Wok-Gerichte, Saucen, Suppen und Salate
Art.-Nr. 185024 VP AT 470 300 g > 24

Tomaten Gewürzsatz
Geschmack: intensiv nach Basilikum und Oregano, fruchtig nach Tomate
Verwendung: ideal zu allen Gerichten, bei denen Tomatengeschmack erwünscht ist
Art.-Nr. 111459 VP AT 1200 650 g > 24

Tzatziki Würzmischung
Geschmack: intensiv nach Zwiebel und Knoblauch, mit dezenter Kräuternote
Verwendung: ideal für Aufstriche, Dressings und Dip-Saucen
Art.-Nr. 195837 VP AT 470 300 g > 24

Umami Style Würzmischung mit Miso
Geschmack: herzhaft, intensiver Umami-Geschmack mit feiner und authentischer Misonote
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von pikanten Speisen
Art.-Nr. 287739 VP AT 470 350 g > 18

Wild Klassik Gewürzzubereitung
Geschmack: intensiv nach Majoran und Thymian, mit feiner Wacholdernote
Verwendung: ideal zum Marinieren und Würzen von Wild und Wildgeflügel, für kräftige Schmorgerichte
Art.-Nr. 202105 VP AT 1200 480 g > 24

Würz-Blüten-Mix Kräuter-/Blütenmischung
Geschmack: herb-blumig, mit dezenter Minznote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten und für Tees
Art.-Nr. 269342 VP AT 470 30 g > 24

Zitronen-Pfeffer Würzmischung • grob
Geschmack: kräftig nach Pfeffer und Zitrone
Verwendung: ideal für Rind, Wild, Vegetarisches, Fisch und Meeresfrüchte
Art.-Nr. 213013 VP AT 1200 750 g > 24

Tzatziki Seasoning mix
Taste: intense onion and garlic flavor, with a subtle hint of herbs
Use: ideal for spreads, dressings and dipping sauces

Umami Style Mixed seasoning with miso
Taste: Savory, intense umami flavor with a fine and authentic miso aroma
Use: ideal for seasoning to taste and as a finish to spicy dishes

Game classic Spice preparation
Taste: intense marjoram and thyme flavor, with a fine juniper note
Use: ideal for marinating and seasoning game and game poultry, for strong braised dishes

Spice blossom mix Herb and blossom mixture
Taste: tangy and floral with a subtle mint note
Use: ideal for decorating spicy dishes and for teas

Lemon pepper Seasoning mix • coarse
Taste: strongly of pepper and lemon
Use: ideal for beef, game, vegetarian dishes, fish and seafood

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; AT = Aroma-Tresor, sigilloroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe; Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; AT = Aroma-Tresor, sigilloroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe; Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

BOUILLONS | BRODI
BOUILLONS | STOCKS

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

Fleisch-Bouillon mit Ursalz
Brodo di carne con sale rosa
Bouillon de viande avec sel rose
Meat broth with pink salt
Includes product image, description, and table with technical details.

Fleisch-Bouillon mit Ursalz
Brodo di carne con sale rosa
Bouillon de viande avec sel rose
Meat broth with pink salt
Includes product image, description, and table with technical details.

Hühner-Bouillon
Brodo di pollo
Bouillon de poulet
Chicken broth
Includes product image, description, and table with technical details.

Hühner-Bouillon
Brodo di pollo
Bouillon de poulet
Chicken broth
Includes product image, description, and table with technical details.

Rinder-Bouillon kräftig
Brodo di manzo saporito
Bouillon de bœuf relevé
Beef broth strong
Includes product image, description, and table with technical details.

Rinder-Bouillon kräftig
Brodo di manzo saporito
Bouillon de bœuf relevé
Beef broth strong
Includes product image, description, and table with technical details.

Veggie-Bouillon mit Ursalz
Brodo vegetale con sale rosa
Bouillon végétarien avec sel rose
Veggie broth with pink salt
Includes product image, description, and table with technical details.

Veggie-Bouillon mit Ursalz
Brodo vegetale con sale rosa
Bouillon végétarien avec sel rose
Veggie broth with pink salt
Includes product image, description, and table with technical details.

Vital-Gemüse-Bouillon
Brodo Vital di verdura
Bouillon de légumes Vital
Vital vegetable broth
Includes product image, description, and table with technical details.

Vital-Gemüse-Bouillon
Brodo Vital di verdura
Bouillon de légumes Vital
Vital vegetable broth
Includes product image, description, and table with technical details.

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
E = Eimer, secchiello, seau, bucket
MB = Multi-Box
von Natur aus glutenfrei, lactosefrei Zutaten; vegane Zutaten
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
E = Eimer, secchiello, seau, bucket
MB = Multi-Box
von Natur aus glutenfrei, lactosefrei Zutaten; vegane Zutaten
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
E = Eimer, secchiello, seau, bucket
MB = Multi-Box
von Natur aus glutenfrei, lactosefrei Zutaten; vegane Zutaten

SÜSSE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ DOLCI
SPÉCIALITÉS SUCRÉES | SWEET SPECIALITIES



<p>Blütenzucker bunt Zucker bunt mit Blüten ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Natürliche Farb- und Geschmacksgebung durch Blüten.</p> <p>Verwendung: perfekt zum Dekorieren und Finishen sämtlicher süßer Spezialitäten und Nachspeisen</p>	<p>Zucchero colorato ai fiori Zucchero colorato con fiori ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Dolce con aromi naturali di fiori.</p> <p>Uso: perfetto per decorare e rifinire tutte le specialità dolci e i dessert</p>	<p>Sucre à fleurs coloré Sucre coloré avec des fleurs ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Couleur et goût naturels grâce aux fleurs.</p> <p>Utilisation : parfait pour la décoration et la finition de toutes sortes de desserts et spécialités sucrées</p>	<p>Colorful blossom sugar Colorful sugar with blossoms ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Natural coloring and flavoring from flowers.</p> <p>Use: perfect to decorate and finish all sweet specialties and desserts</p>	<p>NEW</p> 		
Art.-Nr. 295734	VP	AT 470	☺	450 g	>	24

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

<p>Berry Sun Zubereitung mit natürlichem Aroma ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Erfrischend natürlicher Waldbeergeschmack, mit intensiver Farbgebung.</p> <p>Verwendung: ideal für kalte Süßspeisen, Frucht- und Salatzubereitungen sowie zum Finishen, Dekorieren und Abschmecken</p>	<p>Berry Sun Preparato con aroma naturale ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Il gusto naturale e rinfrescante dei frutti di bosco, con un'intensa colorazione.</p> <p>Uso: ideale per dolci freddi, creazioni a base di frutta e insalata e per rifinire, guarnire e insaporire</p>	<p>Berry Sun Préparation à l'arôme naturel ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Goût rafraîchissant naturel de fruits des bois à la couleur intense.</p> <p>Utilisation : idéal pour les desserts froids, les créations à base de fruits et de salade, et pour apporter une touche finale, décorer et assaisonner</p>	<p>Berry Sun Preparation with natural flavoring ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Refreshingly natural forest berry flavor, with intense coloring.</p> <p>Use: ideal for cold sweets, fruit and salad creations as well as adding a finishing touch, decoration, and final seasoning</p>			
Art.-Nr. 233180	VP	AT 470	☺	300 g	>	24

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

<p>Orangia Sun Zubereitung mit natürlichem Orangearoma ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Intensiv und frisch im Geschmack, mit natürlichen Zutaten.</p> <p>Verwendung: ideal für Süßspeisen sowie zu Wild-, Fleischgerichten und Rotkraut</p>	<p>Orangia Sun Preparato con aroma naturale di arancia ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali.</p> <p>Uso: ideale per ricette dolci, piatti di selvaggina e di carne e per il cavolo rosso</p>	<p>Orangia Sun Préparation à l'arôme naturel d'orange ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Goût frais et intense, aux ingrédients naturels.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisée pour les desserts ainsi que pour les plats à base de viande et de gibier et pour le chou rouge</p>	<p>Orangia Sun Preparation with natural orange flavoring ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Intense and fresh taste, with natural ingredients.</p> <p>Use: ideal for desserts, as well as with game and meat dishes, for red cabbage</p>			
Art.-Nr. 108888	VP	AT 470	☺	300 g	>	18

<p>Dessert-Streuzucker ^A Zubereitung ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Angenehm-süß im Geschmack, mit dezenter Nelken- und Vanille-Note.</p> <p>Verwendung: ideal zum Anzuckern von warmen Süßspeisen</p>	<p>Zucchero a velo per dessert ^A Preparato ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Dal gusto gradevole e dolce, con una delicata nota di chiodi di garofano e vaniglia.</p> <p>Uso: ideale per spolverare con un velo di zucchero i dolci caldi</p>	<p>Sucre en poudre pour desserts ^A Préparation ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Goût sucré agréable, avec de subtiles notes de vanille et de clou de girofle.</p> <p>Utilisation : idéal pour saupoudrer de sucre les desserts chauds</p>	<p>Dessert caster sugar ^A Preparation ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Pleasantly sweet in taste, with a subtle hint of clove and vanilla.</p> <p>Use: ideal for sprinkling sugar onto hot desserts</p>			
Art.-Nr. 271155	VP	AT 1200	☺	750 g	>	18

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

<p>Glühwein/Apfelstrudel Aroma-Zubereitung ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Aromatisch im Geschmack, in einer ausgewogenen Mischung aus Orange, Zitrone, Vanille und Nelke.</p> <p>Verwendung: ideal für Glühwein und Punschvariationen sowie zum Würzen von Süßspeisen und Verfeinern von Rotkraut</p> <p>Dosierung: 1 Kaffeelöffel auf ¼ l Wein für 51 Liter</p>	<p>Vin brulé/Strudel di mele Preparato di aromi ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Dal gusto aromatico, in una miscela equilibrata di arancia, limone, vaniglia e chiodi di garofano.</p> <p>Uso: ideale per vin brulé e varianti di ponce, nonché per insaporire ricette dolci e rifinire il cavolo rosso</p> <p>Dosaggio: 1 cucchiaino in ¼ l di vino sufficiente per ottenere 51 litri</p>	<p>Vin chaud/Strudel aux pommes Préparation d'arômes ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Goût aromatique, mélange équilibré d'orange, de citron, de vanille et de clou de girofle.</p> <p>Utilisation : idéal pour le vin chaud et les variations de punch, ainsi que pour relever les desserts et agrémenter le chou rouge</p> <p>Dosage : 1 cuillère à café pour ¼ l de vin convient pour 51 litre</p>	<p>Mulled wine/Apple pie Flavoring preparation ☺ ☹ ☹ ☹</p> <p>Aromatic in taste, with a balanced blend of orange, lemon, vanilla and clove.</p> <p>Use: ideal for use in punch-type drinks, also for seasoning desserts and, e.g. red cabbage</p> <p>Dosage: 1 coffee spoon to ¼ l wine for 51 litres</p>			
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, sigillaroma, coffe-fort d'arômes, aroma safe G = Glas, vasetto, verre, glass K = Karton, Cartone, Carton, Carton
☺ = 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) ☺ = ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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, coffe-fort d'arômes, aroma safe G = Glas, vasetto, verre, glass K = Karton, Cartone, Carton, Carton
☺ = 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) ☺ = ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

SÜSSE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ DOLCI
SPÉCIALITÉS SUCRÉES | SWEET SPECIALITIES


SÜSSE SAUCEN | SALSE DOLCI
SAUCES DOUCES | SWEET SAUCES

	Lebkuchen Gewürzmischung Aromatisch im Geschmack, in einer ausgewogenen Mischung aus Zimt, Nelke, Anis und Muskat. Verwendung: ideal für alle Arten von Lebkuchen, Fruchtbrot, Strudel und diverser Gebäck	Panpepato Miscela di spezie Dal gusto aromatico, in una miscela equilibrata di cannella, chiodi di garofano, anice e noce moscata. Uso: ideale per tutti i tipi di panpepato, pane alla frutta, strudel e vari prodotti da forno	Pain d'épice Mélange d'épices Goût aromatique, mélange équilibré de cannelle, de clou de girofle, d'anis et de noix de muscade. Utilisation : idéal pour tous les types de pains d'épices, les pains aux fruits, et le strudel et pour diverses pâtisseries	Gingerbread Spice mixture Aromatic in taste, based on a balanced mixture of cinnamon, clove, aniseed and nutmeg. Use: ideal for all kinds of gingerbread, fruit cakes, strudel and various pastries	
	Art.-Nr. 221865	VP	AT 470	220 g	>

	Vanille Bourbon Schoten Zart duftend im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für süße und pikante Speisen	Vaniglia Bourbon intera Dal gusto delicatamente profumato, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per piatti dolci e piccanti	Vanille Bourbon gousses Parfum doux, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéale pour les plats sucrés et épicés	Vanilla Bourbon pods Delicate fragrance in terms of taste, with intense seasoning strength. Use: ideal for sweet and savory dishes		
	Art.-Nr. 108812	VP	K	5 x 2	>	24
	Art.-Nr. 126222	VP	K	2 x 12	>	24

	Vanille-Mix gemahlen Zart duftend im Geschmack. Verwendung: ideal für süße und pikante Speisen	Vaniglia-Mix in polvere Dal gusto delicatamente profumato. Uso: ideale per piatti dolci e piccanti	Vanille-Mix en poudre Parfum doux. Utilisation : idéale pour les plats sucrés et épicés	Vanilla-Mix ground Delicate fragrance in terms of taste Use: ideal for sweet and savory dishes	
	Art.-Nr. 243027	VP	G	100 g	>

	Vanille zuckersüß Zucker mit Vanilleextrakt Authentisch-süß im Geschmack, mit Vanillenote. Verwendung: ideal zum Abschmecken von Süßspeisen	Zucchero vanigliato dolce Zucchero con estratto di vaniglia Dal gusto dolce autentico, con una nota di vaniglia. Uso: ideale per insaporire i piatti dolci	Sucre vanillé sucré Sucre avec extrait de vanille Goût sucré authentique, avec une note de vanille. Utilisation : idéal pour assaisonner les desserts	Vanilla sugary sweet Sugar with vanilla extract Authentically sweet taste, with a hint of vanilla Use: ideal for seasoning desserts	
	Art.-Nr. 278455	VP	AT 470	450 g	>

	Vanillin-Zucker Aromatisch-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken von Süßspeisen	Zucchero con vanillina Dal gusto dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per insaporire i piatti dolci	Sucre vanillé Saveur sucrée, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour assaisonner les desserts	Vanillin sugar Aromatic and sweet in terms of taste, with intense seasoning strength. Use: ideal for adding flavor to desserts	
	Art.-Nr. 108867	VP	AT 1200	1050 g	>

	Sweet Sauce Strawberry Süße Sauce mit Erdbeerpüree und Limettengeschmack Geschmack: fruchtig süß nach Erdbeere mit einem erfrischenden Hauch von Limette Verwendung: zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen	Sweet Sauce Strawberry Salsa dolce con purea di fragole e aroma di lime Sapore: fruttato dolce di fragola con una rinfrescante nota di lime Uso: per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert	Sweet Sauce Strawberry Sauce douce à la purée de fraise et aux saveurs de citron vert Goût : au goût doux et fruité de fraise avec une note fraîche de citron vert Utilisation : agrément les coupes glacées, les sorbets, les parfaits, les mousses, les tartes, les gâteaux, les pancakes, les crêpes et bien d'autres créations de dessert	Sweet Sauce Strawberry Sweet sauce with strawberry puree and lime flavor Taste: fruity sweet like strawberry with a refreshing hint of lime Use: for refining sundaes, parfaits, mousse, gateaux, cakes, pancakes, crepes and many other dessert creations	
	Art.-Nr. 266158	VP	F	0,5 l	>

	Sweet Sauce Salty Caramel Süße Sauce mit Karamell und Salz Geschmack: süßlich cremig nach Karamell mit dezenter Salznote Verwendung: zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen	Sweet Sauce Salty Caramel Salsa dolce con caramello e sale Sapore: dolcemente cremoso di caramello con una delicata nota di sale Uso: per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert	Sweet Sauce Salty Caramel Sauce douce au caramel et sel Goût : sauce douce et crémeuse au caramel avec une note salée discrète Utilisation : agrément les coupes glacées, les sorbets, les parfaits, les mousses, les tartes, les gâteaux, les pancakes, les crêpes et bien d'autres créations de dessert	Sweet Sauce Salty Caramel Sweet sauce with caramel and salt Taste: sweet and creamy like caramel with a subtle note of salt Use: for refining sundaes, parfaits, mousse, gateaux, cakes, pancakes, crepes and many other dessert creations	
	Art.-Nr. 266153	VP	F	0,5 l	>

	Sweet Sauce Chocolate Süße Sauce mit Kakao Geschmack: nach Zartbitterschokolade Verwendung: zum Verfeinern von Eisbechern, Sorbets, Parfaits, Mousse, Torten, Kuchen, Pancakes, Palatschinken und vielen weiteren Dessertkreationen	Sweet Sauce Chocolate Salsa dolce con cacao Sapore: di cioccolato fondente Uso: per perfezionare coppe gelato, sorbetti, semifreddi, mousse, torte, dolci, pancake, crespelle e molti altri dessert	Sweet Sauce Chocolate Sauce douce au chocolat Goût : au goût de chocolat noir Utilisation : agrément les coupes glacées, les sorbets, les parfaits, les mousses, les tartes, les gâteaux, les pancakes, les crêpes et bien d'autres créations de dessert	Sweet Sauce Chocolate Sweet Sauce with cocoa Taste: like dark chocolate Use: for refining sundaes, parfaits, mousse, gateaux, cakes, pancakes, crepes and many other dessert creations	
	Art.-Nr. 266156	VP	F	0,5 l	>



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging \bar{v} = 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, coffe-fort d'arômes, aroma safe G = Glas, vasetto, verre, glass K = Karton, Cartone, Carton, Carton 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
 ingrédients naturellement \bar{g} dépourvus de gluten, \bar{l} dépourvus de lactose; \bar{v} ingrédients végétaliens naturally \bar{g} gluten-free, \bar{l} lactose-free ingredients; \bar{v} vegan ingredients
 \bar{a} ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), \bar{p} ohne Zugabe von Palmfett \bar{a} senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), \bar{p} senza aggiunta di olio di palma
 \bar{a} sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), \bar{p} sans adjonction de graisse de palme \bar{a} no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), \bar{p} no added palm fat
 \bar{o} ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE) \bar{o} ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

FUNKTIONELLE PRODUKTE | PRODOTTI FUNZIONALI
 PRODUITS FONCTIONNELS | FUNCTIONAL PRODUCTS

FUNKTIONELLE PRODUKTE | PRODOTTI FUNZIONALI
 PRODUITS FONCTIONNELS | FUNCTIONAL PRODUCTS



Aspik klar

Gelatine geschmacksneutral
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Verwendung: ideal zum Gelieren von süßen und pikanten Gerichten

Anwendung: Aspik klar in heißes, aber nicht kochendes Wasser mit einem Schneebesen einrühren, bis es sich völlig auflöst.

Dosierung: 15-50 g/l
 2 g entsprechen einem Blatt Gelatine

Art.-Nr. 195825

Aspik chiaro

Gelatina al sapore neutro
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Uso: ideale per ricoprire di gelatina pietanze dolci e piccanti

Utilizzo: Versare il preparato per Aspik chiaro in acqua calda (ma non bollente), quindi mescolare con una frusta fino al completo scioglimento.

Dosaggio: 15-50 g/l
 2 g corrispondono a un foglio di gelatina

Art.-Nr. VP AT 1200

Gelée claire

Gélatine neutre en goût
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Utilisation : idéale pour les plats sucrés et épicés en gelée

Emploi : Mélanger au fouet la Gelée claire dans de l'eau chaude mais non bouillante, jusqu'à complète dissolution.

Dosage : 15-50 g/l
 2 g correspondent à une feuille de gélatine

Art.-Nr. 800 g

Gelatine powder clear

Neutral flavor
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Use: Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk until it dissolves completely.

Application: Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk, until fully dissolved completely.

Dosage: 15-50 g/l
 2 g corresponds to one sheet of gelatine

Art.-Nr. > 48



Aspik super

Gelatine gewürzt
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Verwendung: ideal zum Gelieren von pikanten Gerichten

Anwendung: Aspik super in heißes, aber nicht kochendes Wasser mit einem Schneebesen einrühren, bis es sich völlig auflöst.

Dosierung: 15-50 g/l
 2 g entsprechen einem Blatt Gelatine

Art.-Nr. 108897

Aspik super

Gelatina speziata
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Uso: ideale per ricoprire di gelatina pietanze piccanti

Utilizzo: Versare il preparato per Aspik super in acqua calda (ma non bollente), quindi mescolare con una frusta fino al completo scioglimento.

Dosaggio: 15-50 g/l
 2 g corrispondono a un foglio di gelatina

Art.-Nr. VP AT 1200

Gelée super

Gélatine épicée
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Utilisation : idéale pour les plats épicés en gelée

Emploi : Mélanger au fouet la Gelée super dans de l'eau chaude mais non bouillante, jusqu'à complète dissolution.

Dosage : 15-50 g/l
 2 g correspondent à une feuille de gélatine

Art.-Nr. 910 g

Gelatine powder super

Seasoned gelatine
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Use: ideal for the gelation of sweet and savory dishes

Application: Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk until it dissolves completely.

Dosage: 15-50 g/l
 2 g corresponds to one sheet of gelatine

Art.-Nr. > 18



Bianco

Zubereitung zur Farbstabilisierung
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Verwendung: ideal zur Stabilisierung der Naturfarbe von weißem Obst, hellem Gemüse und Champignons

Anwendung: Bianco in Wasser auflösen, Obst, Gemüse und Pilze kurz darin eintauchen

Dosierung: 5-10 g/l

Art.-Nr. 108884

Bianco

Preparato per la stabilizzazione del colore
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Uso: ideale per stabilizzare il colore naturale della frutta bianca, delle verdure di colore chiaro e dei funghi champignon

Utilizzo: sciogliere il preparato Bianco nell'acqua, quindi immergervi brevemente la frutta, la verdura e i funghi

Dosaggio: 5-10 g/l

Art.-Nr. VP AT 470

Bianco

Préparation pour stabilisation de la couleur
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Utilisation : idéal pour stabiliser la couleur naturelle des fruits blancs, des légumes clairs et des champignons

Emploi : dissoudre la préparation Bianco dans de l'eau, y plonger brièvement les fruits, les légumes ou les champignons

Dosage : 5-10 g/l

Art.-Nr. 400 g

Bianco

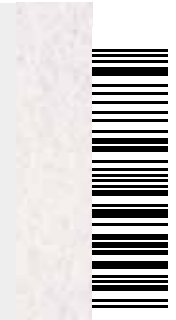
Preparation for color stabilisation
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Use: ideal for stabilising the natural color of white fruit, light vegetables and mushrooms

Application: dissolve Bianco in water, briefly dip fruit, vegetables and mushrooms

Dosage: 5-10 g/l

Art.-Nr. > 48



Mürb-Fix

Würzmischung
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Verwendung: ideal zum natürlichen Zartmachen von Fleisch

Anwendung: Das Fleisch mit Mürbfix bestreuen, je nach Stärke des Fleisches 6-12 h einwirken lassen und vor der Weiterverarbeitung wie gewohnt würzen.

Dosierung: 10-15 g/kg

Art.-Nr. 197127

Inteneritore Speedy

Miscela aromatizzante
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Uso: ideale per rendere naturalmente morbida la carne

Utilizzo: Cospargere la carne con Inteneritore Speedy, lasciare agire per 6/12 ore a seconda della durezza della carne e insaporire come al solito prima di passare alle fasi successive della lavorazione.

Dosaggio: 10-15 g/kg

Art.-Nr. VP AT 470

Tendreté Plus

Mélange des condiments
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Utilisation : idéal pour rendre la viande tendre naturellement

Emploi : Saupoudrer la viande de Tendreté Plus. Laisser agir entre 6 et 12 h selon l'épaisseur de la viande, puis assaisonner comme d'habitude pour la suite de la recette.

Dosage : 10-15 g/kg

Art.-Nr. 390 g

Tender fixed

Seasoning mix
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Use: ideal for making meat naturally tender

Application: Sprinkle the meat with Tender fixed, allow to penetrate for 6-12 hours depending on the thickness of the meat and season as usual before further processing

Dosage: 10-15 g/kg

Art.-Nr. > 24



Trennfett

geschmacksneutral, wasserfreies Trennmittel
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Verwendung: zum Einfetten von Blechen und Formen jeglichen Materials. Nur für den gewerblichen Gebrauch!

Anwendung: ideale Sprühentfernung 30-40 cm

Art.-Nr. 108959

Olio spray

sapore neutro, tipo di sostanza separatrice senza acqua
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Uso: per ungere e oliare teglie e forme di qualsiasi materiale. Solo per uso professionale!

Utilizzo: distanza ideale per l'applicazione: 30-40 cm

Art.-Nr. VP SP

Huile en spray

goût neutre Auxiliaire de demoulage anhydre
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Utilisation : pour huiler les tôles et moules de tous matériaux. Uniquement pour un usage commercial!

Emploi : distance de vaporisation idéale 30-40 cm

Art.-Nr. 500 ml

Spray-on oil

neutral flavor anhydrous release agent
 ☺ ☹ ☹ ☹ ☹

Use: to grease tins and moulds of all kinds. For commercial use only!

Application: ideal distance when spraying 30-40 cm

Art.-Nr. > 24



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ð = 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe SP = Spray
 von Natur aus ☺ glutenfrei, ☹ lactosefreie Zutaten; ☺ vegane Zutaten ingredienti naturalmente ☺ senza glutine, ☹ senza lattosio; ☺ ingredienti vegani
 ingredienti 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)



Bio-Kontrollstellennr.: DE-ÖKO-006



Bio-Kontrollstellennr.: DE-ÖKO-006

BIO KRÄUTER | ERBE BIO
HERBES BIO | ORGANIC HERBS

<p>BIO Dill getrocknet</p> <p>Ausschließlich Dillspitzen, in feinsten Struktur und erlesener Auswahl, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für Fisch, Gemüse- und Salatgerichte sowie Marinaden</p>	<p>Aneto BIO essiccato</p> <p>Esclusivamente le cime di aneto, raffinate e prescelte, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per ricette a base di pesce e verdure, insalate e marinate</p>	<p>Aneth BIO séché</p> <p>Contient exclusivement des pointes d'aneth très fines sélectionnées avec soin et issues de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéale pour les plats de poissons, de légumes, les salades et les marinades</p>	<p>Organic Dill dried</p> <p>Exclusively dill tips, in the finest structure and exquisite selection, organically grown.</p> <p>Use: ideal for fish, marinades, salads and vegetables</p>	
<p>Art.-Nr. 195806</p> <p>VP AT 470 90 g > 24</p>	<p>BIO Oregano getrocknet</p> <p>Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse</p>	<p>Origano BIO essiccato</p> <p>Dal gusto deciso e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure</p>	<p>Origan BIO séché</p> <p>Saveur intense, au fort pouvoir d'assaisonnement, issu de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pour les potages, les ragouts, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes</p>	<p>Organic Oregano dried</p> <p>Strong in taste, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p>Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables</p>
<p>Art.-Nr. 265268</p> <p>VP AT 470 55 g > 24</p>	<p>BIO Rosmarin getrocknet</p> <p>Würzig im Geschmack, farbstabil beim Mitgaren und Mitbraten, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse</p>	<p>Rosmarino BIO essiccato</p> <p>Dal gusto speziato, tenuta del colore in caso di cotture e arrosti, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure</p>	<p>Romarin BIO séché</p> <p>Goût relevé, garde sa couleur pendant la cuisson, issu de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes</p>	<p>Organic Rosemary dried</p> <p>Spicy in taste, color-stable during cooking and searing, organically grown.</p> <p>Use: ideal for soups, sauces, meat, mushrooms, as well as vegetables</p>
<p>Art.-Nr. 214151</p> <p>VP AT 470 125 g > 24</p>	<p>BIO Thüringer Majoran getrocknet</p> <p>Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse</p>	<p>Maggiorana della Turingia BIO essiccata</p> <p>Dal gusto deciso, con una buona struttura delle foglie e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure</p>	<p>Marjolaine de Thuringe BIO séchée</p> <p>Goût prononcé, belle structure des feuilles, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéale pour les potages, les ragouts, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes</p>	<p>Organic Thuringian marjoram dried</p> <p>Strong flavor, with a beautiful leaf structure and intense seasoning strength, organically grown.</p> <p>Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables</p>
<p>Art.-Nr. 214148</p> <p>VP AT 470 40 g > 24</p>	<p>BIO Basilikum getrocknet</p> <p>Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für die mediterrane Küche sowie kreative Süßspeisen</p>	<p>Basilico BIO essiccato</p> <p>Dal gusto deciso e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per la cucina mediterranea e per le ricette dolci creative</p>	<p>Basilic BIO séché</p> <p>Goût prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pour la cuisine méditerranéenne et les desserts créatifs</p>	<p>Organic Basil dried</p> <p>Strong flavor, intense seasoning power, organically grown.</p> <p>Use: ideal for Mediterranean cuisine and creative desserts</p>
<p>Art.-Nr. 214147</p> <p>VP AT 470 70 g > 24</p>	<p>BIO Thymian getrocknet</p> <p>Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse</p>	<p>Timo BIO essiccato</p> <p>Dal gusto aromatico, fresco e intenso, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure</p>	<p>Thym BIO séché</p> <p>Goût aromatique, frais et intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes</p>	<p>Organic Thyme dried</p> <p>Aromatic, fresh and intense in taste, organically grown.</p> <p>Use: ideal for soups, sauces, meat, mushrooms and vegetables</p>
<p>Art.-Nr. 221872</p> <p>VP AT 470 115 g > 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






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 GEWÜRZE | SPEZIE BIO
ÉPICES BIO | ORGANIC SPICES

	<p>BIO Curcuma gemahlen</p> <p>Ausgeprägter Charakter, kräftig-gelbe Farbe, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für die indische Küche sowie Kartoffel- und Reisgerichte</p>	<p>Curcuma BIO macinata</p> <p>Carattere deciso, colore giallo intenso, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per la cucina indiana e per i piatti a base di patate e riso</p>	<p>Curcuma BIO moulu</p> <p>Caractère prononcé, couleur jaune vif, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pour la cuisine indienne ainsi que pour les plats à base de pommes de terre et de riz</p>	<p>Organic Turmeric ground</p> <p>Distinctive character, bright yellow color, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p>Use: ideal for Indian cuisine, as well as potato and rice dishes</p>	<p>Art.-Nr. 221864</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 250 g > 24</p>
	<p>BIO Curry Powder Gewürzmischung • mild würzig</p> <p>Milde Schärfe mit einer fruchtigen Note und intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Gemüse sowie Reisgerichte</p>	<p>Curry Powder BIO Miscela di spezie • delicato aromatico</p> <p>Fruttato, con una tenue nota piccante e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per zuppe, salse, carni, pesce e piatti a base di riso</p>	<p>Curry Powder BIO 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>Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, le poisson, les légumes et les plats à base de riz</p>	<p>Organic Curry Powder Spice mixture • mildly spicy</p> <p>Mild spiciness with a fruity note and intense seasoning power, organically grown.</p> <p>Use: ideal for soups, sauces, meat, fish, vegetables and rice dishes</p>	<p>Art.-Nr. 281914</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 250 g > 24</p>
	<p>BIO Knoblauch Granulat</p> <p>Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips</p>	<p>Aglio BIO granulare</p> <p>Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per cuocere o per marinare e intingoli</p>	<p>Ail BIO semoule</p> <p>Sélectionné pour sa qualité, finement moulu, au pouvoir d'assaisonnement intense et issu de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pendant la cuisson ainsi que pour les marinades et les dips</p>	<p>Organic Garlic granules</p> <p>Selected quality, finely ground, with intense seasoning action, organically grown.</p> <p>Use: ideal for cooking as well as marinades and dips</p>	<p>Art.-Nr. 234669</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 300 g > 24</p>
	<p>BIO Koriander gemahlen</p> <p>Frische Zitrusnote, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelegtes</p>	<p>Coriandolo BIO macinato</p> <p>Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e marinature</p>	<p>Coriandre BIO moulue</p> <p>Notes de citron frais, pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéale pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les confits</p>	<p>Organic Coriander ground</p> <p>Fresh citrus flavor, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p>Use: ideal for pastries, sauces, pork, as well as pickles</p>	<p>Art.-Nr. 157565</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 190 g > 24</p>
	<p>BIO Kümmel gemahlen</p> <p>Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem und biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen</p>	<p>Semi di cumino BIO macinati</p> <p>Aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura regionale e biologica.</p> <p>Uso: ideale per insaporire e rifinire</p>	<p>Carvi BIO moulu</p> <p>Aromatique, au pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale et biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale</p>	<p>Organic Caraway ground</p> <p>Aromatic, with intense seasoning power, from regional and organic cultivation.</p> <p>Use: ideal for seasoning and finishing</p>	<p>Art.-Nr. 214154</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 230 g > 24</p>

	<p>BIO Lorbeerblätter ganz</p> <p>Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts</p>	<p>Foglie d'alloro BIO interi</p> <p>Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per stufati, zuppe, salse e ragù</p>	<p>Laurier en feuilles BIO entières</p> <p>Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragouts</p>	<p>Organic Bay leaves whole</p> <p>Hand-picked and air-dried, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p>Use: ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts</p>	<p>Art.-Nr. 214155</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 17 g > 48</p>
	<p>BIO Muskatnuss gemahlen</p> <p>Kräftig und angenehm im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen</p>	<p>Noce moscata BIO macinata</p> <p>Dal gusto deciso e piacevole, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per insaporire e rifinire</p>	<p>Noix de muscade BIO moulue</p> <p>Goût agréable et prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale</p>	<p>Organic Nutmeg ground</p> <p>Strong and pleasant flavor, with intense seasoning power, organically grown.</p> <p>Use: ideal for seasoning and finishing</p>	<p>Art.-Nr. 195802</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 260 g > 24</p>
	<p>BIO Nelken ganz</p> <p>Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke</p>	<p>Chiodi di garofano BIO interi</p> <p>Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per cuocere e per marinare piatti dolci e piccanti, nonché per bevande calde</p>	<p>Clous de girofle BIO entiers</p> <p>Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense, issus de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéalement utilisés pendant la cuisson, pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes</p>	<p>Organic Cloves whole</p> <p>Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength, organically grown.</p> <p>Use: ideal for cooking, pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages</p>	<p>Art.-Nr. 183316</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 200 g > 48</p>
	<p>BIO Paprika edelsüß</p> <p>Handverlesen, sonnengereift und süß-fruchtig mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal für alle Paprikagerichte mit klassischer Paprikanote</p>	<p>Paprica BIO dolce</p> <p>Da frutti selezionati a mano e maturati al sole, fruttato dolce, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per piatti a base di peperoncino con classica nota piccante</p>	<p>Paprika BIO 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>Utilisation : idéal pour tous les plats à base de poivron avec une note classique de paprika</p>	<p>Organic Paprika sweet</p> <p>Hand-picked, sun-ripened, sweet and fruity with intense seasoning power, organically grown.</p> <p>Use: ideal for all bell pepper dishes with a classic pepper touch</p>	<p>Art.-Nr. 214156</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 230 g > 24</p>
	<p>BIO Pfeffer schwarz gemahlen</p> <p>Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.</p> <p>Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen</p>	<p>Pepe nero BIO macinato</p> <p>Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.</p> <p>Uso: ideale per insaporire e rifinire</p>	<p>Poivre noir BIO moulu</p> <p>Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement très intense, issu de l'agriculture biologique.</p> <p>Utilisation : idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale</p>	<p>Organic Pepper black ground</p> <p>Hand-selected, spicy and fruity, with intense seasoning strength, organically grown.</p> <p>Use: ideal for seasoning and finishing</p>	<p>Art.-Nr. 214157</p> <p>VP AT 470</p> <p>♻️ 220 g > 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: (A) glutenfrei, (L) lactosefreie Zutaten; (V) vegane Zutaten ingredienti naturalmente (S) senza glutine, (LA) senza lattosio; (VE) ingredienti vegani
 natürlich: (D) dépourvus de gluten, (DL) dépourvus de lactose; (V) ingrédients végétaliens naturally (SG) gluten-free, (SL) lactose-free ingredients; (VE) 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)

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 Pfeffer weiß gemahlen	Pepe bianco BIO macinato	Poivre blanc BIO moulu	Organic Pepper white ground			
	Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per insaporire e rifinire	Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement très intense, issu de l'agriculture biologique. Utilisation : idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale	Hand-picked, spicy and aromatic, with intense seasoning strength, organically grown. Use: ideal for seasoning and finishing			
Art.-Nr.	234670	VP	AT 470	♻️	250 g	>	24
	BIO Wacholderbeeren ganz	Bacche di ginepro BIO in grani	Baies de genièvre BIO en grains	Organic Juniper berries whole			
	Extragroße, handgeerntete Beeren, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal zum Mitkochen, Ansetzen sowie Marinieren in der würzigen Küche	Bacche di grandi dimensioni raccolte a mano, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per cuocere, accompagnare e marinare ricette speziate	Baies de très grande taille cueillies à la main, pouvoir d'assaisonnement intense, issues de l'agriculture biologique. Utilisation : idéalement utilisées pendant la cuisson, dans les préparations ainsi que pour les marinades de la cuisine épicée	Extra-large, hand-harvested berries, with intense seasoning action, organically grown. Use: ideal for cooking, preparation and marinating in spicy cuisine			
Art.-Nr.	157576	VP	AT 470	♻️	160 g	>	24
	BIO Zimt gemahlen	Cannella BIO in polvere	Cannelle BIO en poudre	Organic Cinnamon ground			
	Süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen in der süßen und würzigen Küche	Dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per insaporire e rifinire ricette dolci e speziate	Arômes sucrés, pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique. Utilisation : idéale pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats sucrés et épicés	Sweet and aromatic, with intense seasoning strength, organically grown. Use: ideal for seasoning and finishing in sweet and spicy dishes			
Art.-Nr.	157577	VP	AT 470	♻️	245 g	>	24

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



	Ursalz Fisch BIO Würzmischung • mit BIO Gewürzen ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Sale rosa condimento per pesce Miscela aromatizzante BIO • con spezie BIO ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Sel rose pour poissons Mélange des condiments BIO • avec épices BIO ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Pink salt mixture for fish Organic seasoning blend • with organic spices ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️			
	Feinste Fischwürzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Pfeffer und Zitrone. Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch sowie Meeresfrüchten	Raffinato condimento per pesce in una miscela equilibrata di sale naturale, pepe e limone. Uso: ideale per arrostito e cuocere alla griglia pesce e frutti di mare	Assaisonnement très raffiné pour poissons, dans un mélange équilibré de sel naturel, de poivre et de citron. Utilisation : idéal pour faire le poisson au four ou au grill, et pour les fruits de mer	Finest fish seasoning in a balanced mix of natural salt, pepper and lemon. Use: ideal for frying and grilling fish and seafood			
Art.-Nr.	195834	VP	AT 470	♻️	460 g	>	24
	Ursalz Fleisch BIO Gewürzsatz • mit BIO Gewürzen ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Sale rosa condimento per carne Sale aromatico BIO • con spezie BIO ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Sel rose pour viandes Sel aromatique BIO • avec épices BIO ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Pink salt mixture for meat Organic seasoning blend • with organic spices ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️			
	Kräftige Fleischwürzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Pfeffer, Paprika und Kräutern. Verwendung: ideal für Braten, Schmorgerichte, Kurzgebratenes, Gegrilltes sowie Pfannengerichte	Saporito condimento per carni in una miscela equilibrata di sale naturale, pepe, peperoncino ed erbe. Uso: ideale per arrostiti, stufati, carni di breve cottura e alla griglia nonché per piatti cotti in padella	Assaisonnement intense pour viandes, mélange équilibré de sel naturel, de poivre, de paprika et d'herbes aromatiques. Utilisation : idéal pour les plats cuits au four, à l'étouffée, brièvement saisis, grillés et cuits à la poêle	Powerful meat seasoning in a balanced mix of natural salt, pepper, paprika and herbs. Use: ideal for roasts, braised dishes, grilled dishes and pan-fried dishes			
Art.-Nr.	214145	VP	AT 470	♻️	320 g	>	24
	Ursalz Kräuter BIO Kräutersatz • mit BIO Kräutern ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Sale rosa erbe aromatiche Sale alle erbe BIO • con erbe BIO ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Sel rose aux herbes Sel aux herbes BIO • avec herbes BIO ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Pink salt herbs Organic herb salt • with organic herbs ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️			
	Feinste Würzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz und Kräutern. Verwendung: ideal für Beilagen, Aufstriche, Gemüse sowie helle Fleischgerichte	Raffinato condimento in una miscela equilibrata di sale naturale ed erbe. Uso: ideale per contorni, creme spalmabili, verdure e piatti a base di carne bianca	Assaisonnement raffiné, mélange équilibré de sel naturel et d'herbes aromatiques. Utilisation : idéal pour les accompagnements, les tartinades, les légumes et les viandes blanches	Finest seasoning in a balanced mix of natural salt and herbs. Use: ideal for side dishes, spreads, vegetables and light-colored meat dishes			
Art.-Nr.	214146	VP	AT 470	♻️	320 g	>	24
	Ursalz Mediterran BIO Gewürzsatz • mit BIO Gewürzen ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Sale rosa condimento mediterraneo Sale aromatico BIO • con spezie BIO ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Sel rose condiment méditerranéen Sel aromatique BIO • avec épices BIO ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️	Pink salt Mediterranean Organic seasoning salt • with organic spices ♻️ ♻️ ♻️ ♻️ ♻️			
	Feinste Würzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Tomate und Zitrone. Verwendung: ideal für kurzgebratenes von Fisch und Fleisch sowie Gemüse- und Pastagerichte	Raffinato condimento in una miscela equilibrata di sale naturale, pomodoro e limone. Uso: ideale per piatti di carne e pesce saltati in padella, nonché per piatti a base di verdure e pasta	Assaisonnement raffiné, mélange équilibré de sel naturel, de tomates et de citron. Utilisation : idéal pour les viandes et les poissons juste saisis, les légumes et les pâtes	Finest seasoning in a balanced mix of natural salt, tomato and lemon. Use: ideal for pan-fried fish and meat as well as vegetable and pasta dishes			
Art.-Nr.	152653	VP	AT 470	♻️	410 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

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
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)

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



	BIO Aceto Balsamico di Modena g.g.A. ° Italienisches Produkt mit 55 % Traubenmost, 6 % Säure 100	Aceto Balsamico di Modena IGP BIO ° Prodotto italiano con 55 % mosto d'uva, acidità 6 % 100	Aceto Balsamico di Modena IGP BIO ° Produit italien avec 55 % moût de raisin, 6 % d'acidité 100	Organic Aceto Balsamico di Modena PGI ° Italian product, containing 55% grape must, 6% acidity 100		
	Geschmack: angenehm ausgewogen, mit charakteristisch bitter-süßer Note Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien	Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica Uso: ideale per insalate classiche e per rifinire arrosti all'agro, selvaggina e interiora	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	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-Äpfel und Bio-Apfelsaftkonzentrat, 5 % Säure 100	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 100	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 100	Organic Apple cider vinegar Organic apple cider vinegar made from the juice of organic Styrian apples and organic apple juice concentrate, 5% acidity 100		
	Geschmack: intensiv nach Apfel, fruchtig-süß Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sülzen	Sapore: intenso di mela, con una fruttata nota dolce Uso: ideale per insalate classiche, marinatura all'agro e aspic	Goût: intensif de pomme, sucré et fruité Utilisation: idéal pour les créations de salades classiques, les achards et les aspics	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 100	Aceto di melograno BIO Dal succo di melograni maturi, torbido naturale, acidità 5 % 100	Vinaigre de grenades BIO À base de jus de grenades mûres, aspect naturellement trouble, 5 % d'acidité 100	Organic Pomegranate vinegar From ripe pomegranate juice, naturally cloudy, 5% acidity 100		
	Geschmack: fruchtig nach Granatapfel, mit erfrischender Säurenote Verwendung: ideal für orientalische und mediterrane Salatkreationen, Taboulé und Antipasti	Sapore: fruttato di melograno, con una nota acida rinfrescante Uso: ideale per insalate mediterranee e orientali, taboulé e antipasti	Goût: fruité de grenade avec une pointe d'acidité rafraichissante Utilisation: idéal pour composer des salades orientales et méditerranéennes, les taboulés et les antipasti	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	Olio extra vergine di oliva Italia BIO Estratto a freddo, 100 % monovarietale	Huile d'olive vierge extra Italie BIO Extrait à froid, 100 % pures	Organic Olive oil extra virgin Italy Cold extraction, 100% pure		
	Geschmack: ausgewogen, grünlich-fruchtig, scharf im Nachgeschmack Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza	Sapore: equilibrato, fruttato verde, retrogusto piccante Uso: ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza	Goût: équilibré, fruité vert, arrière-goût piquant Utilisation: idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que les plats de pâtes et les pizza	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



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

	Bärlauch-Öl a) Natives Oliven-Öl Extra 99,9 % mit Bärlauch-Aroma 100 100	Olio all'aglio orsino a) Olio extra vergine di oliva 99,9 % con aroma di aglio orsino 100 100	Huile à l'ail des ours Huile d'olive vierge extra 99,9 % avec arôme d'ail des ours 100 100	Wild garlic oil Extra virgin olive oil 99.9% with wild garlic flavor 100 100		
	Geschmack: kräftig nach Oliven, mit frischer Bärlauchnote Verwendung: ideal für Nudel- und Pilzgerichte	Sapore: forte di olive, con una fresca nota di aglio orsino Uso: ideale per piatti a base di pasta e funghi	Goût: un goût d'olives prononcé, une saveur fraîche d'ail des ours Utilisation: idéale pour les plats de pâtes et aux champignons	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
	Basilikum-Öl b) Natives Oliven-Öl Extra 99,9 % mit Basilikum-Extrakt 100 100	Olio al basilico b) Olio extra vergine di oliva 99,9 % con estratto di basilico 100 100	Huile au basilic Huile d'olive vierge extra 99,9 % avec extrait de basilic 100 100	Basil oil Extra virgin olive oil 99.9% with basil extract 100 100		
	Geschmack: kräftig nach Oliven, mit feiner Basilikumnote Verwendung: ideal für Nudel- und Fischgerichte	Sapore: forte di olive, con una delicata nota di basilico Uso: ideale per piatti a base di pasta e pesce	Goût: un goût d'olives prononcé, une saveur délicate de basilic Utilisation: idéale pour les plats de pâtes et les poissons	Taste: strong olive flavor, with a fine basil note Use: ideal for pasta and fish dishes		
Art.-Nr.	112698	VP	F	0,5 l	>	24
Italia	152399	VP	F	0,5 l	>	24







VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; F = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight; > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months; F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle; 100 = von Natur aus 100% glutenfrei, 100% lactosefrei Zutaten; 100 = vegane Zutaten; ingredienti naturalmente 100 = senza glutine, 100 = senza lattosio; 100 = ingredienti vegani; ingredienti naturalmente 100 = dépourvus de gluten, 100 = dépourvus de lactose; 100 = ingrédients végétaliens; naturalmente 100 = gluten-free, 100 = lactose-free ingredients; 100 = vegan ingredients; 100 = ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011); 100 = ohne Zugabe von Palmfett; 100 = senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011); 100 = senza aggiunta di olio di palma; 100 = sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011); 100 = sans adjonction de graisse de palme; 100 = no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011); 100 = no added palm fat; 100 = ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE); 100 = ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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; 100 = von Natur aus 100% glutenfrei, 100% lactosefrei Zutaten; 100 = vegane Zutaten; ingredienti naturalmente 100 = senza glutine, 100 = senza lattosio; 100 = ingredienti vegani; ingredienti naturalmente 100 = dépourvus de gluten, 100 = dépourvus de lactose; 100 = ingrédients végétaliens; naturellement 100 = gluten-free, 100 = lactose-free ingredients; 100 = vegan ingredients; 100 = ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011); 100 = senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011); 100 = sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011); 100 = no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011); 100 = ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE); 100 = ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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


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




	Chili-Öl [ⓐ] Natives Oliven-Öl Extra 99 % mit Chili-Aroma [ⓐ] [ⓑ] [Ⓒ]	Olio al peperoncino [ⓐ] Olio extra vergine di oliva 99 % con aroma di peperoncino [ⓐ] [ⓑ]	Huile au piment chili Huile d'olive vierge extra 99 % avec arôme de piment chili [ⓐ] [ⓑ]	Chili oil Extra virgin olive oil 99% with chili flavor [ⓐ] [ⓑ]			
	Geschmack: leicht-fruchtig nach Oliven, mit intensiver Chilinote	Sapore: leggermente fruttato, di olive, con intensa nota di peperoncino	Goût : un goût d'olives légèrement fruité, une saveur intensément pimentée	Taste: light fruity olive flavor, with intense chili note			
	Verwendung: ideal für Grilliertes, Nudelgerichte und Pizza	Uso: ideale per piatti alla griglia, piatti a base di pasta e pizza	Utilisation : idéale pour les grillades, les plats de pâtes et les pizzas	Use: ideal for grilled food, pasta dishes and 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





	Distel-Öl Kaltgepresst, aus gerösteten Färber- distelsamen [ⓐ] [ⓑ]	Olio di cardo Spremuto a freddo, ottenuto da semi di cartamo tostati [ⓐ] [ⓑ]	Huile de chardon Pressée à froid, à partir de graines de carthame grillées [ⓐ] [ⓑ]	Safflower oil Cold-pressed from roasted safflower seeds [ⓐ] [ⓑ]			
	Geschmack: intensives Aroma, zart-nussig	Sapore: aroma intenso, delicata nota di nocciola	Goût : un arôme intense, au léger goût de noix	Taste: intense aroma, delicate and nutty			
	Verwendung: ideal für Gemüse- und Getreidegerichte	Uso: ideale per piatti a base di verdura e cereali	Utilisation : idéale pour les plats aux légumes et aux céréales	Use: ideal for vegetable and grain-based dishes			
Art.-Nr.	108943	VP	F		0,5 l	>	24

	Erdnuss-Öl [Ⓔ] Kaltgepresst, aus gerösteten Erdnüssen [ⓑ]	Olio di arachidi [Ⓔ] Spremuto a freddo, da arachidi arrostiti [ⓑ]	Huile d'arachide [Ⓔ] Pressée à froid, à partir des arachides rôties [ⓑ]	Peanut oil [Ⓔ] Cold pressed, from roasted peanuts [ⓑ]			
	Geschmack: intensiv nach Erdnuss, mit feiner Röstnote	Sapore: intenso di arachidi, con una delicata nota arrostita	Goût : un goût intense de cacahuètes légèrement grillées	Taste: intensely of peanuts, with a gentle roasted hint			
	Verwendung: ideal für die Ethno Küche	Uso: ideale per la cucina etnica	Utilisation : idéale pour la cuisine ethnique	Use: ideal with ethnic cuisine			
Art.-Nr.	124932	VP	F		0,5 l	>	24



	Kürbiskern-Öl g.g.A. 100 % sortenrein, Erstpressung, aus österreichischem Anbau [ⓐ] [ⓑ] [Ⓒ]	Olio di semi di zucca IGP 100 % monovarietale, prima spremitura, da coltivazioni austriache [ⓐ] [ⓑ]	Huile de graines de courge IGP 100 % pures, première pression, produit de l'agriculture autrichienne [ⓐ] [ⓑ]	Pumpkin-seed oil PGI 100% pure, first pressing, product of Austria [ⓐ] [ⓑ]			
	Geschmack: dezent nussig, mit feiner Röstnote	Sapore: leggera nota di nocciola, con un delicato sapore di arrostito	Goût : un léger goût de noix grillées	Taste: subtly nutty, with a gentle roasted hint			
	Verwendung: ideal für deftige Salate und Eiergerichte	Uso: ideale per piatti a base di uova e insalate saporite	Utilisation : idéale pour les salades rustiques et les plats à base d'œufs	Use: ideal with hearty salads and egg dishes			
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



	Macadamianuss-Öl [Ⓔ] Kaltgepresst, aus gerösteten Macada- mianüssen [ⓑ]	Olio di noci di macadamia [Ⓔ] Spremuto a freddo, da noci di macada- mia tostate [ⓑ]	Huile de noix de macadamia [Ⓔ] Pressé à froid, à partir de noix de macadamia grillées [ⓑ]	Macadamia nut oil [Ⓔ] Cold-pressed, from roasted macadamia nuts [ⓑ]			
	Geschmack: betörend-nussig, vollmundig	Sapore: gusto pieno dall'inebriante sentore di noce	Goût : goût de noix enivrant, rond en bouche	Taste: enchantingly nutty, full-bodied			
	Verwendung: ideal zu Wild, Fisch, Gemüse und Blattsalaten sowie in der süßen Küche	Uso: ideale per accompagnare selvaggi- na, pesce, verdure e insalate, così come per la cucina dolce	Utilisation : idéale pour le gibier, le poisson, les légumes et les feuilles de salade mais aussi les plats sucrés	Use: ideal for game, fish, vegetables and green salads, as well as in sweet dishes			
Art.-Nr.	195629	VP	F		0,25 l	>	18


	Mandel-Öl Plus Orange [Ⓔ] Mandel-Öl mit natürlichem Orangen-Aroma [ⓐ] [ⓑ]	Olio di mandorle Plus Arancia [Ⓔ] Olio di mandorle con aroma naturale di arancia [ⓐ] [ⓑ]	Huile d'amande Plus Orange [Ⓔ] Huile d'amande avec arôme naturel d'orange [ⓐ] [ⓑ]	Almond oil plus Orange [Ⓔ] Almond oil with natural orange flavoring [ⓐ] [ⓑ]			
	Geschmack: dezent nach Mandelkernen mit fruchtiger Orangennote	Sapore: tenue nota di mandorle con un accenno fruttato di arancia	Goût : goût discret d'amandes avec une note fruitée d'orange	Taste: subtly of almonds with a fruity orange note			
	Verwendung: ideal für Wildgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Salate und die süße Küche	Uso: ideale per selvaggina, pollame, carne di vitello, insalate e cucina dolce	Utilisation : idéale pour les plats de gibier, la volaille, le veau, les salades et les plats sucrés	Use: 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


	Natives Oliven-Öl Extra Andalusien Kaltextraktion	Olio extra vergine di oliva Andalusia Estratto a freddo	Huile d'olive vierge extra Andalousie Extrait à froid	Olive oil extra virgin Andalusia Cold extraction			
	Geschmack: mild nach Olive, grünlich- fruchtig, leichte Schärfe	Sapore: dolce di olive, fruttato verde, leggermente piccante	Goût : doux d'olive, fruité vert, légèrement piquant	Taste: mild olive, greenish-fruity, slight spiciness			
	Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza	Uso: ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza	Utilisation : idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que les plats de pâtes et les pizza	Use: 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

	Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes Kaltextraktion	Olio extra vergine di oliva Peloponneso Estratto a freddo	Huile d'olive vierge extra Péloponnèse Extrait à froid	Olive oil extra virgin Peloponneso Cold extraction			
	Geschmack: reif-fruchtig, leicht bitter, scharf im Nachgeschmack	Sapore: fruttato maturo, leggermente amaro, retrogusto piccante	Goût : fruité mûr, légèrement amer, arrière-goût piquant	Taste: ripe and fruity, slightly bitter, spicy aftertaste			
	Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza	Uso: ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza	Utilisation : idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que les plats de pâtes et les pizza	Use: ideal for Mediterranean cuisine, especially pasta dishes and pizza			
Art.-Nr.	183693	VP	F		0,5 l	>	24

	Raps-Öl Kaltgepresst, aus österreichischem Anbau [ⓐ] [ⓑ]	Olio di colza Spremuto a freddo, da coltivazioni austriache [ⓐ] [ⓑ]	Huile de colza Pressée à froid, produit de l'agriculture autrichienne [ⓐ] [ⓑ]	Rape seed oil Cold-pressed, grown in Austria [ⓐ] [ⓑ]			
	Geschmack: intensives Aroma, ausdrucksvoll-nussig	Sapore: aroma intenso, forte nota di nocciola	Goût : un arôme intense au goût prononcé de noix	Taste: intense aroma, expressively nutty			
	Verwendung: ideal für Gemüse- und Getreidegerichte	Uso: ideale per piatti a base di verdura e cereali	Utilisation : idéale pour les plats aux légumes et aux céréales	Use: ideal for vegetable and grain-based dishes			
Art.-Nr.	204040	VP	F		0,5 l	>	24








	Salat-Öl Mischung aus pflanzlichen Ölen	Olio per insalata Miscela di oli vegetali	Huile pour salades Mélange d'huiles végétales	Salad oil Mixture of vegetable oils			
	Geschmack: ausgewogen mild-fruchtig, dezent nach Olive	Sapore: equilibrato lievemente frutta- to, dal delicato sapore di oliva	Goût : équilibré, doux et fruité, discret goût d'olive	Taste: balanced, mildly fruity and subtle hints of olive			
	Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie schonende Kochprozesse	Uso: ideale per insalate classiche e per cotture delicate	Utilisation : idéal pour les créations de salades classiques ainsi que pour les processus de cuisson en douceur	Use: ideal for classic salad creations and gentle cooking processes			
Art.-Nr.	297381	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
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)
[ⓐ] 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







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**

**PREMIUM-ESSIGE | ACETI PREMIUM
VINAIGRES PREMIUM | PREMIUM-VINEGARS**





	Sesam-Öl^N Kaltgepresst, aus gerösteten Sesamsamen 	Olio di semi di sesamo^N Spremuta a freddo, ottenuto da semi di sesamo tostati 	Huile de sésame^N Pressée à froid, à partir de graines de sésame grillées 	Sesame seed oil^N Cold-pressed from roasted sesame seeds 
	Geschmack: intensiv nach Sesam, mit feiner Röstnote Verwendung: ideal für die Ethno Küche	Sapore: intenso di sesamo, con una delicata nota arrostita Uso: ideale per la cucina etnica	Goût : un goût intense de sésame légèrement grillé Utilisation : idéale pour la cuisine ethnique	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

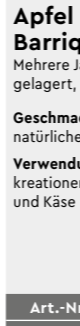






	Sonnenblumen-Öl Kaltgepresst, aus gerösteten Kernen 	Olio di semi di girasole Spremuta a freddo, da semi arrostiti 	Huile de tournesol Pressée à froid, à partir des graines rôties 	Sunflower oil Cold pressed, from roasted seeds 
	Geschmack: intensiv nach Sonnenblumenkernen, mit feiner Röstnote Verwendung: ideal für Gemüse- und Getreidegerichte	Sapore: intenso di semi di girasole, con una delicata nota arrostita Uso: ideale per piatti a base di verdura e cereali	Goût : un goût intense de graines de tournesol légèrement grillées Utilisation : idéale pour les plats aux légumes et aux céréales	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

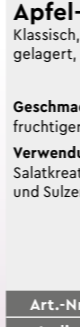






	Traubenkern-Öl Kaltgepresst, aus 100 % deutschen gerösteten Traubenkernen 	Olio di semi d'uva Spremuta a freddo, ottenuto al 100% da semi d'uva tedesca tostati 	Huile de pépins de raisin Pressée à froid, composée à 100 % de pépins de raisin allemands grillés 	Grape seed oil Cold-pressed, made from 100% roasted German grape seeds 
	Geschmack: grün-nussig, mit feiner Tresternote Verwendung: ideal für Gerichte mit Hülsenfrüchten, Pilzen und Gemüse	Sapore: nocciola acerba, con una delicata nota di vinacce Uso: ideale per piatti a base di legumi, funghi e verdura	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	Taste: green-nutty, with a fine hint of pomace Use: ideal for dishes with pulses, mushrooms and vegetables
Art.-Nr. 180739	VP F	 0,5 l	>	24

	Walnuss-Öl^H Kaltgepresst, aus gerösteten Walnüssen 	Olio di noci^H Spremuta a freddo, da noci tostate 	Huile de noix^H Pressée à froid, à partir de noix grillées 	Walnut oil^H Cold-pressed, from roasted walnuts 
	Geschmack: intensiv nach Walnüssen, mit feiner Röstnote Verwendung: ideal für Gerichte mit Hülsenfrüchten, Pilzen und Käse	Sapore: intenso di noci, con una delicata nota arrostita Uso: ideale per piatti a base di legumi, funghi e formaggio	Goût : un goût intense de noix légèrement grillées Utilisation : idéale pour les plats aux légumes secs, aux champignons et au fromage	Taste: intensely of walnuts, with a gentle roasted hint Use: ideal for dishes with legumes, mushrooms and cheese
Art.-Nr. 108940	VP F	 0,5 l	>	24
Italia 152407	VP F	 0,5 l	>	24







	Zitrus-Öl^{a)} Natives Oliven-Öl Extra 99,5 % mit natürlichem Aroma 	Olio agli agrumi^{a)} Olio extra vergine di oliva 99,5 %, con aroma naturale 	Huile aux agrumes Huile d'olive vierge extra 99,5 % avec arôme naturel 	Citrus oil Extra virgin olive oil 99.5% with natural flavoring 
	Geschmack: fruchtig nach Olive, mit erfrischender Zitronennote Verwendung: ideal für Nudel- und Fischgerichte	Sapore: fruttato di olive, con una rinfrescante nota di limone Uso: ideale per piatti a base di pasta e pesce	Goût : un goût d'olives fruité, une saveur fraîche de citrons Utilisation : idéale pour les plats de pâtes et les poissons	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









	Aceto Balsamico di Modena g.g.A.^o Italienisches Produkt, 6 % Säure 	Aceto Balsamico di Modena IGP^o Prodotto italiano, acidità 6 % 	Aceto Balsamico di Modena IGP^o Produit italien, 6 % d'acidité 	Aceto Balsamico di Modena PGI^o Italian product, 6% acidity 
	Geschmack: angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bitter-süßer Note Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien	Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica Uso: ideale per insalate classiche e per rifinire arrostiti all'agro, selvaggina e interiora	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	Goût : doux et fruité, naturellement sucré Utilisation : idéal pour les créations de salades aux champignons, aux légumes secs et au fromage
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 	Aceto Balsamico di mele barrique Conservato in botti di rovere per diversi anni, acidità 5 % 	Vinaigre Balsam de pommes barrique Stockage en fût de chêne pendant plusieurs années, 5 % d'acidité 	Apple balsamic vinegar barrique Stored in an oak barrel for several years, 5% acidity 
	Geschmack: mild-fruchtig, mit natürlicher Süße Verwendung: ideal für edle Salatkreationen mit Pilzen, Hülsenfrüchten und Käse	Sapore: leggermente fruttato, naturalmente dolce Uso: ideale per la creazione di insalate prelibate con funghi, legumi e formaggio	Goût : doux et fruité, naturellement sucré Utilisation : idéal pour les créations de salades aux champignons, aux légumes secs et au fromage	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 	Aceto di mele Classico, conservato in botti di rovere per oltre 2 anni, acidità 5 % 	Vinaigre de pommes Classique, stockage en fût de chêne pendant plus de deux ans, 5 % d'acidité 	Apple vinegar Classic, stored in an oak barrel for over 2 years, 5% acidity 
	Geschmack: intensiv nach Apfel, mit fruchtiger Säurenote Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sulzen	Sapore: intenso di mela, con una nota acida fruttata Uso: ideale per insalate classiche, marinatura all'agro e aspici	Goût : un goût intense de pomme, une saveur acidulée fruitée Utilisation : idéal pour les créations de salades classiques, les achards et les aspics	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
^{a)} ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)  senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)
^{a)} sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011)  no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)
^{a)} ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)  no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)
^{a)} in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: Öl-Zubereitung Zitronen, condimento olio limone

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)  senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)
^{a)} sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011)  no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)
^{a)} ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)  no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)

**PREMIUM-ESSIGE | ACETI PREMIUM
VINAIGRES PREMIUM | PREMIUM-VINEGARS**

**PREMIUM-ESSIGE | ACETI PREMIUM
VINAIGRES PREMIUM | PREMIUM-VINEGARS**

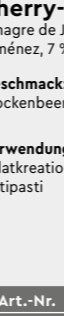


	Birnen Balsam-Essig Barrique Mehrere Jahre im Eichenholzfass gelagert, 100 % österreichische Ernte, 5 % Säure (A) (V)	Aceto Balsam di pere barrique Conservato in botti di rovere per diversi anni, 100 % raccolto austriaco, acidità 5 % (A) (V)	Vinaigre Balsam de poire barrique Stockage en fût de chêne pendant plusieurs années, issu exclusivement de vignobles autrichiens, 5 % d'acidité (A) (V)	Pear balsam vinegar barrique Stored in an oak barrel for several years, 100% harvested in Austria, 5% acidity (A) (V)			
	Geschmack: balsamisch, fruchtig, angenehm süß Verwendung: ideal für edle Salatkreationen, Carpaccio sowie Käse	Sapore: balsamico, fruttato, gradevole tocco dolce Uso: ideale per insalate prelibate, carpaccio e formaggio	Goût: balsamique, fruité, douceur agréable Utilisation: idéal pour les belles salades créatives, les carpaccios et le fromage	Taste: balsamic, fruity, pleasantly sweet Use: ideal for sophisticated salad creations, carpaccio and cheese			
Art.-Nr.	195628	VP	F		0,25 l	>	-
Italia		VP	F		0,25 l	>	-

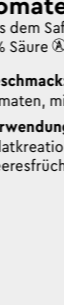

	Birnen-Essig Aus dem Saft vollreifer Birnen, 5 % Säure (A) (V)	Aceto di pere Dal succo di pere mature, acidità 5 % (A) (V)	Vinaigre de poires À base de jus de poires bien mûres, 5 % d'acidité (A) (V)	Pear vinegar From the juice of fully ripened pears, 5% acidity (A) (V)			
	Geschmack: intensiv nach Birnenmost, mit fruchtiger Säurenote Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Nudelsalate	Sapore: intenso di mosto di pere, con una nota acida fruttata Uso: ideale per insalate classiche, mari-natura all'agro e insalate di pasta	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	Taste: intense perry taste, with fruity acidity Use: ideal for classic salad creations, pickled vegetables and pasta salads			
Art.-Nr.	124934	VP	F		0,5 l	>	-
Italia	152396	VP	F		0,5 l	>	-

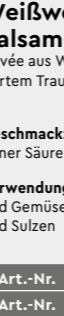



	Chianti-Weinessig Aus dem Wein toskanischer Trauben, 7 % Säure (V)	Aceto di vino Chianti Ottenuto dal vino delle uve della Toscana, acidità 7 % (V)	Vinaigre de vin Chianti Produit du vin d'un cépage de Toscane, 7 % d'acidité (V)	Chianti wine vinegar Made from the wine of Tuscan grapes, 7% acidity (V)			
	Geschmack: intensiv nach roten Trauben, mit erfrischender Säurenote Verwendung: ideal für mediterrane Salatkreationen	Sapore: intenso di uva rossa, con una nota acida rinfrescante Uso: ideale per insalate mediterranee	Goût: un goût intense de raisin rouge, une saveur fraîchement acidulée Utilisation: idéal pour les créations de salades méditerranéennes	Taste: intense red grape taste, with a refreshing tartness Use: ideal for Mediterranean salad creations			
Art.-Nr.	148219	VP	F		0,5 l	>	-
Italia	152397	VP	F		0,5 l	>	-

	Himbeer-Essig Aus dem Saft frischer Himbeeren, 5 % Säure (A) (V)	Aceto di lamponi Dal succo di lamponi freschi, acidità 5 % (A) (V)	Vinaigre de framboises Issu du jus de framboises fraîches, 5 % d'acidité (A) (V)	Raspberry vinegar From the juice of fresh raspberries, 5% acidity (A) (V)			
	Geschmack: kräftig nach reifen Himbeeren, mit feiner Säurenote Verwendung: ideal für edle Salatkreationen mit Pilzen, Hülsenfrüchten, Käse, Gemüse und Früchten	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	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	Taste: strongly of ripe raspberries, with a delicate acidic note Use: ideal for fine salad creations with mushrooms, legumes, cheese, vegetables and fruits			
Art.-Nr.	108947	VP	F		0,5 l	>	-
Italia	152398	VP	F		0,5 l	>	-

	Rotwein Balsam-Essig Cuvée aus Rotwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure (A) (V)	Aceto Balsam di vino rosso Cuvée di aceto di vino rosso con succo d'uva concentrato, acidità 6 % (A) (V)	Vinaigre Balsam de vin rouge Cuvée de vinaigre de vin rouge avec jus de raisin concentré, 6 % d'acidité (A) (V)	Red wine balsamic vinegar Cuvée made from red wine vinegar with concentrated grape juice, 6% acidity (A) (V)			
	Geschmack: kräftig nach Rotwein, mit feiner Säure Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Marinieren und Verfeinern von Fleisch- und Gemüsegerichten	Sapore: forte di vino rosso, delicatamente acidulo Uso: ideale per creazioni di insalate classiche, per marinare e rifinire piatti di carne e verdure	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	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			
Art.-Nr.	208023	VP	F		0,5 l	>	-
Italia		VP	F		0,5 l	>	-






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






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

	Weißwein Balsam-Essig Cuvée aus Weißwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure (A) (V)	Aceto Balsam di vino bianco Cuvée di aceto di vino bianco con succo d'uva concentrato, acidità 6 % (A) (V)	Vinaigre Balsam de vin blanc Cuvée de vinaigre de vin blanc avec jus de raisin concentré, 6 % d'acidité (A) (V)	White wine balsam vinegar Cuvée made from white wine vinegar with concentrated grape juice, 6% acidity (A) (V)			
	Geschmack: intensiv nach Trauben, mit feiner Säure Verwendung: ideal für Blatt-, Bitter- und Gemüsesalate, sauer Eingelegtes und Sulzen	Sapore: intenso di uva, con una nota acida delicata Uso: ideale per insalata verde, di rucola e di verdure, per marinature all'agro e aspic	Goût: une saveur intense de raisin, délicatement acidulée Utilisation: idéal pour les salades vertes, amères et de légumes, les achards et les aspics	Taste: intensely of grapes, with a delicate acidity Use: 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	>	-

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

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

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)
(V) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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)
(V) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

ACETOPLUS
CONDIMENTO

ACETOPLUS
CONDIMENTO



<p>AcetoPlus^{a)} Marille Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure</p> <p>Geschmack: fruchtig nach Marille mit erfrischender Säurenote</p> <p>Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche</p>	<p>AcetoPlus^{b)} Albicocca Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità</p> <p>Sapore: fruttato di albicocca con acidità rinfrescante</p> <p>Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, chutney, bevande creative e piatti dolci</p>	<p>AcetoPlus Abricot Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité</p> <p>Goût: arôme fruité d'abricot avec une acidité rafraîchissante</p> <p>Utilisation: idéal pour les compositions de salades, les bols, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés</p>	<p>AcetoPlus Apricot Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity</p> <p>Taste: fruity apricot flavor with refreshing acidity</p> <p>Use: ideal for salad compositions, bowls, chutneys, creative drinks and sweet dishes</p>
Art.-Nr. 297413	VP F	0,5 l	> 15



<p>AcetoPlus^{a)} Himbeere Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure</p> <p>Geschmack: fruchtig nach Himbeere mit balsamischer Weißwein-Essignote</p> <p>Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche</p>	<p>AcetoPlus^{b)} Lampone Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità</p> <p>Sapore: fruttato di lampone con una nota balsamica di aceto di vino bianco</p> <p>Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, chutney, bevande creative e piatti dolci</p>	<p>AcetoPlus Framboise Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité</p> <p>Goût: fruité de framboise avec une note balsamique de vinaigre de vin blanc</p> <p>Utilisation: idéal pour les compositions de salades, les bols, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés</p>	<p>AcetoPlus Raspberry Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity</p> <p>Taste: fruity raspberry taste with a balsamic white wine vinegar note</p> <p>Use: ideal for salad compositions, bowls, chutneys, creative drinks and sweet dishes</p>
Art.-Nr. 261686	VP F	0,5 l	> 15
Italia 261873	VP F	0,5 l	> 15



<p>AcetoPlus^{a)} Holunder Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure</p> <p>Geschmack: intensiv nach vollreifen Holunderbeeren, mit feiner Säurenote</p> <p>Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Rotkraut, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche</p>	<p>AcetoPlus^{b)} Sambuco Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità</p> <p>Sapore: intenso di bacche di sambuco, con una delicata nota acidula</p> <p>Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, terrine, piatti di selvaggina, cavolo rosso, torte e terrine, chutney, bevande creative e piatti dolci</p>	<p>AcetoPlus Sureau Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité</p> <p>Goût: intensif de baies de sureau mûres, avec une délicata note d'acidité</p> <p>Utilisation: idéal pour les compositions de salades, les bols, les terrines, les plats de gibier, le chou rouge, les tartes et les terrines, les chutneys, les boissons créatives et la cuisine sucrée</p>	<p>AcetoPlus Elderberry Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity</p> <p>Taste: intense taste of fully ripened elderberries, with a fine hint of acidity</p> <p>Use: ideal for salad compositions, bowls, terrines, game dishes, red cabbage, pies and terrines, chutneys, creative drinks and sweet dishes</p>
Art.-Nr. 183894	VP F	0,5 l	> 15
Italia 183838	VP F	0,5 l	> 15



<p>AcetoPlus^{a)} Johannisbeere^o Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure</p> <p>Geschmack: fruchtig nach schwarzen Johannisbeeren, mit dezenter Balsamico-Essignote</p> <p>Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Rotkraut, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche</p>	<p>AcetoPlus^{b)} Ribes nero^o Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità</p> <p>Sapore: fruttato di ribes nero, con un tenue sentore di aceto balsamico</p> <p>Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, game dishes, red cabbage, pies and terrines, chutney, bevande creative e piatti dolci</p>	<p>AcetoPlus Cassis^o Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité</p> <p>Goût: fruité de baies de cassis, avec une note discrète de vinaigre balsamique</p> <p>Utilisation: idéal pour les compositions de salades, les bols, les terrines, les plats de gibier, le chou rouge, les tartes et les terrines, les chutneys, les boissons créatives et la cuisine sucrée</p>	<p>AcetoPlus Blackcurrant^o Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity</p> <p>Taste: fruity blackcurrant flavor with a subtle hint of balsamic vinegar</p> <p>Use: ideal for salad compositions, bowls, terrines, game dishes, red cabbage, pies and terrines, chutneys, creative drinks and sweet dishes</p>
Art.-Nr. 172663	VP F	0,5 l	> 15



<p>AcetoPlus^{a)} Mango Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure</p> <p>Geschmack: intensiv nach vollreifer Mango mit feiner Säurenote</p> <p>Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls sowie für fruchtige Marinaden zu Fleisch, Fisch und Meerestfrüchten, Chutneys, für kreative Drinks sowie für die süße Küche</p>	<p>AcetoPlus^{b)} Mango Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità</p> <p>Sapore: intenso di mango maturo, con una delicata nota acidula</p> <p>Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls e marinate fruttate per carne, pesce e frutti di mare, chutney, bevande creative e piatti dolci</p>	<p>AcetoPlus Mangue Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité</p> <p>Goût: intensif de mangue mûre, avec une délicata note d'acidité</p> <p>Utilisation: idéal pour les compositions de salades, les bols et les marinades fruitées pour la viande, le poisson et les fruits de mer, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés</p>	<p>AcetoPlus Mango Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity</p> <p>Taste: intense flavor of fully ripe mango with a fine hint of acidity</p> <p>Use: ideal for salad compositions, bowls, fruity marinades for meat, fish and seafood, chutneys, creative drinks and sweet dishes</p>
Art.-Nr. 200964	VP F	0,5 l	> 15
Italia 200967	VP F	0,5 l	> 15



<p>AcetoPlus^{a)} Passionsfrucht Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure</p> <p>Geschmack: intensiv nach Passionsfrucht, mit erfrischender Säurenote</p> <p>Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Chutneys, fruchtige Marinaden zu Fleisch, Fisch und Meerestfrüchten, für kreative Drinks sowie für die süße Küche</p>	<p>AcetoPlus^{b)} Frutto della passione Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità</p> <p>Sapore: intenso di frutto della passione, con una rinfrescante nota acidula</p> <p>Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, chutney, marinate fruttate per carne, pesce e frutti di mare, nonché per bevande creative e piatti dolci</p>	<p>AcetoPlus Fruit de la passion Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité</p> <p>Goût: intensif de fruit de la passion, avec une note d'acidité rafraîchissante</p> <p>Utilisation: idéal pour les compositions de salades, les bols, les chutneys, les marinades fruitées pour la viande, le poisson et les fruits de mer, ainsi que pour les boissons créatives et les plats sucrés</p>	<p>AcetoPlus Passion fruit Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity</p> <p>Taste: intense passion fruit flavor with refreshing acidity</p> <p>Use: ideal for salad compositions, bowls, chutneys, fruity marinades for meat, fish and seafood, as well as for creative drinks and sweet dishes</p>
Art.-Nr. 172664	VP F	0,5 l	> 15
Italia 183267	VP F	0,5 l	> 15

<p>AcetoPlus^{a)} Preiselbeere Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure</p> <p>Geschmack: kräftig nach Preiselbeeren, mit herb-säuerlicher Note</p> <p>Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche</p>	<p>AcetoPlus^{b)} Mirtillo rosso Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità</p> <p>Sapore: intenso di mirtilli rossi, con una gradevole nota aspro-acidula</p> <p>Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, piatti di selvaggina, cavolo rosso, torte e terrine, chutney, bevande creative e piatti dolci</p>	<p>AcetoPlus Airelle rouge Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité</p> <p>Goût: fort d'airelle rouge, avec une note âpre-sûrte</p> <p>Utilisation: idéal pour les compositions de salades, les bols, plats de gibier, le chou rouge, les tartes et les terrines, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés</p>	<p>AcetoPlus Cranberry Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity</p> <p>Taste: strong cranberry flavor with a tangy-sour note</p> <p>Use: ideal for salad compositions, bowls, game dishes, red cabbage, pies and terrines, chutneys, creative drinks and sweet dishes</p>
Art.-Nr. 172665	VP F	0,5 l	> 15

<p>AcetoPlus^{a)} Sauerkirsche Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure</p> <p>Geschmack: intensiv nach vollreifen Sauerkirschen mit feiner Säurenote</p> <p>Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, Wildgerichte, Pasteten und Terrinen, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche</p>	<p>AcetoPlus^{b)} Amarena Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità</p> <p>Sapore: intenso di amarene pienamente mature con una fine nota acida</p> <p>Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, piatti di selvaggina, paté e terrine, chutney, bevande creative e piatti dolci</p>	<p>AcetoPlus Griotte Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité</p> <p>Goût: intense de griottes mûres avec une fine note d'acidité</p> <p>Utilisation: idéal pour les compositions de salades, les bols, les plats de gibier, les pâtés et terrines, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés</p>	<p>AcetoPlus Sour cherry Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity</p> <p>Taste: intense flavor of fully ripe sour cherries with a fine hint of acidity</p> <p>Use: ideal for salad compositions, bowls, game dishes, pâtés and terrines, chutneys, creative drinks and sweet dishes</p>
Art.-Nr. 297414	VP F	0,5 l	> 15



<p>AcetoPlus^{a)} Zitrus-Früchte Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure</p> <p>Geschmack: erfrischend-säuerlich nach Orange, Grapefruit und Limone</p> <p>Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, mediterrane Küche, Fisch, Meerestfrüchte, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche</p>	<p>AcetoPlus^{b)} Agrumi Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità</p> <p>Sapore: rinfrescante, con la tipica nota asprigna di arancia, pompelmo e lime</p> <p>Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, cucina mediterranea, pesce, frutti di mare, chutney, bevande creative e piatti dolci</p>	<p>AcetoPlus Agrumes Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité</p> <p>Goût: suret-rafraîchissant d'orange, de pamplemousse et de lime</p> <p>Utilisation: idéal pour les compositions de salades, les bols, les terrines, la cuisine méditerranéenne, le poisson, les fruits de mer, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés</p>	<p>AcetoPlus Citrus fruits Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity</p> <p>Taste: refreshingly sour taste of orange, grapefruit and lime</p> <p>Use: ideal for salad compositions, bowls, Mediterranean cuisine, fish, seafood, chutneys, creative drinks and sweet dishes</p>
Art.-Nr. 183895	VP F	0,5 l	> 15
Italia 183839	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 o vegane Zutaten v ingredienti vegani v ingrédients végétaliens v vegan ingredients
 o ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) o senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)
 o sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011) o no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011)
 a) in Italien, in Italia, en Italie, in Italia; in Italia: Essig-Zubereitung a) in Italien, in Italia, en Italie, in Italia; in Italia: condimento
 b) in Italien, in Italia, en Italie, in Italia; in Italia: condimento

CREMA DI ACETO



Crema di Aceto Hibiskus-Chili °

Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig

Geschmack: fruchtig-blumig nach Hibiskus, mit dezenter Schärfe

Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu rotem Fleisch und Desserts mit Schokolade

Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino °

Preparazione con aceto di vino bianco italiano

Sapore: fruttato-fiorito di ibisco, con una delicata nota piccante

Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per carni rosse e dessert al cioccolato

Crema di Aceto Hibiscus-Chili °

Préparation de vinaigre de vin blanc italien

Goût: fruité-fleuri d'hibiscus, avec un discret mordant

Utilisation: pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les viandes rouges et les desserts au chocolat

Crema di Aceto Hibiscus Chili °

Vinegar preparation with Italian white wine vinegar

Taste: fruity and floral hibiscus flavor, with a subtle heat

Use: for decorating and seasoning spicy and sweet dishes, ideal for red meat and desserts with chocolate



Art.-Nr.	164407	VP	F	0,5 l	>	18
----------	--------	----	---	-------	---	----

Crema di Aceto Klassik °

Essigzubereitung mit "Aceto Balsamico di Modena g.g.A."

Geschmack: fruchtig nach Traubensaft, mit dezenter Säure

Verwendung: ideal zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen

Crema di Aceto Classica °

Preparazione di aceto con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Sapore: fruttato di succo d'uva, con un delicato tocco acidulo

Uso: ideale per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci

Crema di Aceto Classique °

Préparation de vinaigre avec "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Goût: fruité de jus de raisin, avec une délicate acidité

Utilisation: idéal pour décorer et assaisonner les plats piquants et sucrés

Crema di Aceto Classic °

Vinegar preparation with Aceto Balsamico di Modena PGI

Taste: fruity of grape juice, with a subtle acidity

Use: ideal for decorating and seasoning both sweet and spicy dishes



Art.-Nr.	155372	VP	F	0,5 l	>	24
----------	--------	----	---	-------	---	----

Crema di Aceto Limette-Grüntee °

Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig

Geschmack: erfrischend-fruchtig nach Limette, mit feiner Grünteernote

Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, hellem Fleisch sowie Desserts mit Früchten und Quark

Crema di Aceto Lime-Tè verde °

Preparazione con aceto di vino bianco italiano

Sapore: rinfrescante-fruttato di lime, con una delicata nota di tè verde

Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per pesce, carne bianche e dessert a base di frutta e quark

Crema di Aceto Citron vert-Thé vert °

Préparation de vinaigre de vin blanc italien

Goût: rafraîchissant et fruité aux notes de citron vert, délicatement aromatisé au thé vert

Utilisation: pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les poissons, les viandes blanches et les desserts aux fruits fromages blancs

Crema di Aceto Lime-Green tea °

Vinegar preparation with Italian white wine vinegar

Taste: fruity-refreshing with hints of lime and a delicate note of green tea

Use: for decorating and seasoning spicy and sweet dishes, ideal for fish and white meat as well as desserts with fruit and fresh cheese



Art.-Nr.	220757	VP	F	0,5 l	>	18
----------	--------	----	---	-------	---	----

Crema di Aceto Pflaume °

Essigzubereitung mit konzentriertem Pflaumensaft

Geschmack: süßlich-fruchtig nach sonnengereiften Pflaumen

Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Wild, Schweinefleisch und Käse

Crema di Aceto Prugna °

Preparazione di aceto con succo di prugna concentrato

Sapore: dolcemente fruttato di prugne maturate al sole

Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per selvaggina, carne di maiale e formaggio

Crema di Aceto Prune °

Préparation de vinaigre de jus concentré de prune

Goût: touche sucrée et fruitée aux prunes mûries au soleil

Utilisation: pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour le gibier, la viande de porc et le fromage

Crema di Aceto Plum °

Vinegar preparation with concentrated plum juice

Taste: sweet and fruity of sun-ripened plums

Use: for decorating and seasoning of savory and sweet dishes, ideal for game, pork and cheese dishes



Art.-Nr.	243103	VP	F	0,5 l	>	18
----------	--------	----	---	-------	---	----

Crema di Aceto Safran °

Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig

Geschmack: edel nach Safran

Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, Krustentieren und Gemüsegerichten

Crema di Aceto Zafferano °

Preparazione con aceto di vino bianco italiano

Sapore: raffinato di zafferano
Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per piatti a base di pesce, crostacei e verdure

Crema di Aceto Safran °

Préparation de vinaigre de vin blanc italien

Goût: raffiné de safran
Utilisation: pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les poissons, les crustacés et les légumes

Crema di Aceto Saffron °

Vinegar preparation with Italian white wine vinegar

Taste: noble after saffron
Use: for decorating and seasoning spicy and sweet dishes, ideal for fish, sea food and vegetable dishes







Art.-Nr.	164406	VP	F	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
 ingrédients naturellement dépourvus de gluten, dépourvus de lactose; ingrédients végétaliens naturally gluten-free, lactose-free ingredients; vegan ingredients
 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ohne Zugabe von Palmfett senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), senza aggiunta di olio di palma
 sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction de graisse de palme no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

CHUTNEYS








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

GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET
SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES



<p>Aioli Sauce C,M 🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: cremig-würzig, authentisch nach Knoblauch mit erfrischender Zitrusnote</p> <p>Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und Gebackenem, zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches, Wraps & Co. oder zur Herstellung von Dressings</p>	<p>Aioli Sauce C,M 🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: cremoso-speziato, sentori autentici di aglio con una fresca nota agrumata</p> <p>Uso: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate e al forno, per condire hamburger, panini, wrap o per preparare condimenti</p>	<p>Aioli Sauce C,M 🌱🌱🌱</p> <p>Goût: crémeux-épicé, d'authentiques saveurs d'ail avec une fraîche note d'agrumes</p> <p>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</p>	<p>Aioli Sauce C,M 🌱🌱🌱</p> <p>Taste: creamy-spicy, genuine garlic aromatics with a zesty citrusy touch</p> <p>Use: ideal for dipping, served with grilled and roast dishes, to season burgers, sandwiches, wraps or to prepare condiments</p>			
<p>Art.-Nr. 291087</p>	VP	SF	♻️	730 g	>	15
<p>BBQ Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: fruchtig nach Tomate und Chili</p> <p>Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und zu Gerichten aus dem Smoker sowie Pommes und Wedges</p>	<p>BBQ Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: fruttato, sentori di pomodoro e cipolla, con una gradevole nota di peperoncino</p> <p>Uso: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate o affumicate, patatine fritte e al forno</p>	<p>BBQ Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Goût: fruité, avec des saveurs de tomate et d'oignon, agréablement nuancé d'une touche pimentée</p> <p>Utilisation: sauce idéale pour tremper, accompagner des grillades et mets fumés, frites et pommes de terre au four</p>	<p>BBQ Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Taste: fruity, notes of tomato and onion, with a pleasant touch of chilli</p> <p>Use: ideal for dipping, served with grilled or smoked dishes, fries and baked potatoes</p>			
<p>Art.-Nr. 209534</p>	VP	SF	♻️	850 g	>	24
<p>Burger & Sandwich Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: fein würzig nach Tomate und Paprika</p> <p>Verwendung: ideal für Burger, Sandwiches, Wraps & Co. sowie zum Dippen von Frittiertem und Rohkost</p>	<p>Burger & Sandwich Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: delicatamente speziato, sentori di pomodoro e paprika</p> <p>Uso: ideale per hamburger, panini, wrap e per intingere cibi fritti e verdure crude</p>	<p>Burger & Sandwich Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Goût: délicatement épicé, avec des saveurs de tomate et de paprika</p> <p>Utilisation: idéal pour accompagner hamburgers, sandwichs, wraps et pour tremper les fritures et les crudités</p>	<p>Burger & Sandwich Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Taste: subtly spicy, notes of tomato and paprika</p> <p>Use: ideal for burgers, sandwichs, wraps and for dipping fried food and crudités</p>			
<p>Art.-Nr. 224522</p>	VP	SF	♻️	750 g	>	15
<p>Currywurst Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: würzig-tomatig mit feiner Currynote</p> <p>Verwendung: ideal für Currywurst und Frittiertes, zum Dippen sowie für Burger und Wraps oder als Würzelement für pikante Ragouts</p>	<p>Currywurst Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: piccante, sentori di pomodoro con una delicata nota di curry</p> <p>Utilizzo: ideale per intingere salsicce al curry e cibi fritti, ma anche per hamburger, wrap o come condimento per ragù piccanti</p>	<p>Currywurst Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Goût: épicé, des notes de tomate, délicatement nuancé de curry</p> <p>Utilisation: sauce idéale pour tremper les saucisses au curry et les fritures; parfaite également pour les hamburgers, les wraps ou comme condiment de plats épicés</p>	<p>Currywurst Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Taste: spicy, notes of tomato with a subtle touch of curry</p> <p>Use: ideal for dipping curry sausages and fried food, but also for burgers, wraps or as a condiment for spicy ragouts</p>			
<p>Art.-Nr. 224552</p>	VP	SF	♻️	740 g	>	6
<p>Smoked Honey BBQ Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Geschmack: dezent rauchig und würzig mit feiner Honignote</p> <p>Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem sowie Pommes und Wedges; zum Marinieren und Verfeinern von Spareribs, Chickenwings sowie Pulled Pork und Beef</p>	<p>Smoked Honey BBQ Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Sapore: leggermente affumicato e speziato con una delicata nota di miele</p> <p>Uso: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate, patatine fritte e al forno; per marinare e condire costine, ali di pollo, pulled pork e carne di manzo</p>	<p>Smoked Honey BBQ Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Goût: légèrement fumé et épicé, nuancé d'une délicate touche de miel</p> <p>Utilisation: sauce idéale tremper, accompagner les plats grillés, frites et pommes de terre au four; parfait également pour faire mariner et assaisonner les côtes de porc, les ailes de poulet, le porc effiloché et le bœuf</p>	<p>Smoked Honey BBQ Sauce 🌱🌱🌱🌱🌱</p> <p>Taste: slightly smokey and spicy with a subtle touch of honey</p> <p>Use: ideal for dipping, served with grilled dishes, fries and baked potatoes; for marinating and seasoning ribs, chicken wings, pulled pork and beef</p>			
<p>Art.-Nr. 218562</p>	VP	SF	♻️	850 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
 E = Eimer, secchiello, seau, bucket SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle
 von Natur aus (🌱) glutenfrei, (🌱) lactosefreie Zutaten; (🌱) vegane Zutaten ingredienti naturalmente (🌱) senza glutine, (🌱) senza lattosio; (🌱) ingredienti vegani
 ingrédients naturellement (🌱) dépourvus de gluten, (🌱) dépourvus de lactose; (🌱) ingrédients végétaliens naturally (🌱) gluten-free, (🌱) lactose-free ingredients; (🌱) vegan ingredients
 (🌱) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), (🌱) ohne Zugabe von Palmfett (🌱) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), (🌱) senza aggiunta di olio di palma
 (🌱) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), (🌱) sans adjonction de graisse de palme (🌱) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), (🌱) no added palm fat
 (🌱) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET
SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES

GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET
SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES

	Sweet & Sour Sauce 🌱🌿🍷🍷	Sweet & Sour Sauce 🌱🌿🍷🍷	Sweet & Sour Sauce 🌱🌿🍷🍷	Sweet & Sour Sauce 🌱🌿🍷🍷		
	Geschmack: süß-sauer, authentisch asiatisch Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse	Sapore: agrodolce, sentori autentici asiatici Uso: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura	Goût: aigre-doux, avec des saveurs orientales authentiques Utilisation: base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes	Taste: sweet and sour, genuine Asian aromatics Use: flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables		
Art.-Nr.	224555	VP	SF	800 g	>	24

	Sweet & Spicy BBQ Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Sweet & Spicy BBQ Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Sweet & Spicy BBQ Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Sweet & Spicy BBQ Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷		
	Geschmack: fruchtig nach Aprikose und Ananas, mit angenehmer Chilinote Verwendung: ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie für kreative Asiaküche	Sapore: fruttato, sentori di albicocca e ananas, con una piacevole nota di peperoncino Uso: perfetto per intingere e condire, accompagnare pietanze grigliate, pesce e frutti di mare e per piatti asiatici creativi	Goût: fruité, des saveurs d'abricot et d'ananas, agréablement nuancé d'une touche de poivre Utilisation: sauce idéale pour assaisonner ou trempettes, accompagner des grillades, poissons et fruits de mer ou pour des plats asiatiques créatifs	Taste: fruity, notes of apricot and pineapple, with a pleasant touch of chilli Use: perfect for dipping and dressing, served with grilled dishes, fish and seafood and for creative Asian recipes		
Art.-Nr.	209536	VP	SF	800 g	>	15

	Teriyaki Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Teriyaki Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Teriyaki Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Teriyaki Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷		
	Geschmack: kräftig nach Sojasauce mit frischer Zitrus-Ingwer-Note Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse	Sapore: intenso, sentori di salsa di soia con una fresca nota di agrumi e zenzero Uso: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura	Goût: intense, avec des saveurs de sauce soja et une touche de fraîcheur donnée par des notes d'agrumes et de gingembre Utilisation: base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes	Taste: intense, notes of soy sauce with a zesty touch of citrus fruits and ginger Use: flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables		
Art.-Nr.	224558	VP	SF	800 g	>	24

	Thai-Chili Style Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Thai-Chili Style Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Thai-Chili Style Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Thai-Chili Style Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷		
	Geschmack: frisch, scharf-würzig nach Ingwer, Chili und Zitronengras Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse	Sapore: fresco, piccante-speziato, sentori di zenzero, peperoncino e citronella Uso: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura	Goût: frais, épicé, avec des notes de gingembre, de piment et de citronnelle Utilisation: base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes	Taste: zesty, spicy-hot, notes of ginger, chilli and lemongrass Use: flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetable		
Art.-Nr.	224559	VP	SF	770 g	>	24

	Tropical BBQ Sauce 🌱🌿🍷🍷	Tropical BBQ Sauce 🌱🌿🍷🍷	Tropical BBQ Sauce 🌱🌿🍷🍷	Tropical BBQ Sauce 🌱🌿🍷🍷		
	Geschmack: fruchtig nach Mango und Ananas, mit feiner Curry-Ingwer-Note Verwendung: ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie Bowls	Sapore: fruttato, sentori di mango e ananas, con una delicata nota di curry e zenzero Uso: ideale per intingere e condire, accompagnare pietanze grigliate, pesce e frutti di mare e bowl	Goût: fruité, des saveurs de mangue et d'ananas, avec une note délicate de curry et de gingembre Utilisation: sauce idéale pour assaisonner ou trempettes, accompagner des grillades, poissons et fruits de mer ou bowl	Taste: fruity, notes of mango and pineapple, with a subtle touch of curry and ginger Use: ideal for dipping and dressing, served with grilled dishes, fish and seafood and Buddha bowls		
Art.-Nr.	209535	VP	SF	800 g	>	15

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

	Teriyaki Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Teriyaki Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Teriyaki Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷	Teriyaki Sauce A, F 🌱🌿🍷🍷		
	Geschmack: kräftig nach Sojasauce mit frischer Zitrus-Ingwer-Note Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse	Sapore: intenso, sentori di salsa di soia con una fresca nota di agrumi e zenzero Uso: gustosa base ideale per legare pietanze preparate nel wok e salse; perfetta anche fredda per intingere, marinare e condire Dosaggio: a gusto o 50-70 g salsa per 150 g verdura	Goût: intense, avec des saveurs de sauce soja et une touche de fraîcheur donnée par des notes d'agrumes et de gingembre Utilisation: base savoureuse idéale pour lier les plats préparés au wok et les sauces; parfaite également à froid pour trempettes, faire des marinades et assaisonner Dosage: à votre goût ou 50-70 g de sauce pour 150 g de légumes	Taste: intense, notes of soy sauce with a zesty touch of citrus fruits and ginger Use: flavorful base, ideal for binding wok stir-fries and sauces; also perfect cold for dipping, marinating and finishing Dosage: to taste or 50-70 g of sauce for 150 g of vegetables		
Art.-Nr.	216871	VP	KA	5 kg	>	24

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

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

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging F = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressabile, squeeze bottle KA = Kanister, tanica, bidon, canister
 von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌿 lactosefrei 🍷 vegane Zutaten 🍷 natürliche Zutaten 🍷 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
 ingrédients naturellement 🌱 dépourvus de gluten, 🌿 dépourvus de lactose; 🍷 ingrédients végétaliens naturellement 🍷 gluten-free, 🍷 lactose-free ingredients; 🍷 vegan ingredients
 🍷 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) 🍷 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging F = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressabile, squeeze bottle KA = Kanister, tanica, bidon, canister
 von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌿 lactosefrei 🍷 vegane Zutaten 🍷 natürliche Zutaten 🍷 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
 ingrédients naturellement 🌱 dépourvus de gluten, 🌿 dépourvus de lactose; 🍷 ingrédients végétaliens naturellement 🍷 gluten-free, 🍷 lactose-free ingredients; 🍷 vegan ingredients
 🍷 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) 🍷 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 Dîppen 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

	Spicy & Chili Würzsauce (A) (V)	Spicy & Chili Salsa speziata (A) (V)	Spicy & Chili Sauce épicée (A) (V)	Spicy & Chili Seasoning sauce (A) (V)		
	Geschmack: fruchtig-süß, mit ausgewogener Schärfe Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine fruchtig-süße Schärfe gewünscht ist	Sapore: gusto fruttato-dolce, con una piccantezza equilibrata Uso: ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota piccante e dolcemente fruttata	Goût: fruité et doux, avec un piquant équilibré Utilisation: idéal pour tous les plats à assaisonner et auxquels ajouter une finition, pour lesquels un piquant fruité et doux est souhaité	Taste: with a fruity, sweet fragrance and balanced spiciness Use: ideal to season and finish all dishes where fruity, sweet spiciness is desired		
Art.-Nr.	285393	VP	F	0,5 l	>	15
	Tasty & Umami Würzsauce (A) (V)	Tasty & Umami Salsa speziata (A) (V)	Tasty & Umami Sauce épicée (A) (V)	Tasty & Umami Seasoning sauce (A) (V)		
	Geschmack: vollaromatisch, kräftig nach Umami Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine Umami-Note gewünscht ist	Sapore: gusto pieno, con intenso sapore umami Uso: ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota umami	Goût: entièrement aromatique, intense umami Utilisation: idéal pour tous les plats à assaisonner et auxquels ajouter une finition, pour lesquels une note umami est souhaitée	Taste: fully aromatic with a strong Umami flavor Use: ideal to season and finish all dishes where an Umami note is desired		
Art.-Nr.	285391	VP	F	0,5 l	>	15
	Würzsauce N° 1 Umami – auf natürlicher Basis (A) (V) (G) (L)	Umami N° 1 Umami – a base di ingredienti naturali (A) (V) (G) (L)	Sauce épicée N° 1 Umami – à base d'ingrédients naturels (A) (V) (G) (L)	Seasoning sauce N° 1 Umami – naturally based (A) (V) (G) (L)		
	Geschmack: kräftiger Umami-Geschmack, mit vollreifer Tomatennote Verwendung: ideal zum Würzen, Verfeinern und Abschmecken pikanter Speisen	Sapore: forte gusto di umami, con una nota di pomodori maturi Uso: ideale per aromatizzare, perfezionare e insaporire piatti piccanti	Goût: goût Umami épicé, avec une légère pointe de tomate mûre Utilisation: idéal pour relever, agrémente et assaisonner les plats épicés	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



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



Braune Sauce vegan Zutatenmischung (A) (V) (G) (L)	Fondo bruno vegano Miscela di ingredienti (A) (V) (G) (L)	Sauce brune végane Mélange d'ingrédients (A) (V) (G) (L)	Brown sauce vegan Ingredient mix (A) (V) (G) (L)			
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	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	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 agrémente les sauces, les plats végétariens et véganes Dosage: 100 g/l	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			
Art.-Nr.	276173	VP	AT 1600	1000 g	>	18
Braune Grundsauce pastös (A) (V) (G) (L)	Fondo bruno pastoso (A) (V) (G) (L)	Sauce brune pâteuse (A) (V) (G) (L)	Brown basic sauce pasty (A) (V) (G) (L)			
Geschmack: kräftig nach Rind- und Kalbfleisch, mit abgerundeter Röst- und Wurzelgemüse-Note Verwendung: ideal für Ragouts, Schmorgerichte, Eintöpfe sowie à la minute-Gerichte Dosierung: 220 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: 220 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, culs à l'étouffé, les potées et les plats à la minute Dosage: 220 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: 220 g/l of water or liquid			
Art.-Nr.	277846	VP	SF	850 g	>	18
Braune Grundsauce pastös (A) (V) (G) (L)	Fondo bruno pastoso (A) (V) (G) (L)	Sauce brune pâteuse (A) (V) (G) (L)	Brown basic sauce pasty (A) (V) (G) (L)			
Geschmack: kräftig nach Rind- und Kalbfleisch, mit abgerundeter Röst- und Wurzelgemüse-Note 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, culs 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; 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; SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle; von Natur aus (A) glutenfrei, (V) lactosefreie Zutaten, (G) vegane Zutaten, ingredienti naturalmente (L) senza glutine, (L) senza lattosio, (V) ingredienti vegani; ingredienti naturalmente (L) dépourvus de gluten, (V) dépourvus de lactose, (G) ingrédients végétaliens, naturally (L) gluten-free, (L) lactose-free ingredients; (V) vegan ingredients; (A) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), (L) ohne Zugabe von Palmfett, (A) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), (L) senza aggiunta di olio di palma; (A) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), (L) sans adjonction de graisse de palme, (A) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), (L) no added palm fat; (L) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

DE

IT

WIBERG BASIC vereint besten Geschmack mit einfachem Handling und Wirtschaftlichkeit. Die Produkte dieses Sortiments bieten ein solides Würzfundament im Großgebäude. Perfekt für den Einsatz in der Großküche abgestimmt erleichtern sie den Küchenalltag und bestechen durch gleichbleibend hohe Qualität. Die gut sortierte Auswahl an WIBERG BASIC Produkten umfasst sowohl Kräuter, Gewürze, Essig und Öl, als auch Mix-Spezialitäten, Suppen, Saucen sowie funktionelle Produkte.

FR

EN

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.

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.

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.

Currywurst Curry mild Gewürzzubereitung	Currywurst Curry delicato Preparato di spezie	Currywurst Curry léger Préparation d'épices	Currywurst Curry mild Spice preparation
Geschmack: mild-würzig, mit feiner Ingwernote Verwendung: ideal für Currywurst, zum Würzen bzw. Finishen von dezent aromatischen Currygerichten Dosierung: 1,5 g pro Portion (80 g Sauce)	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)	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)	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	Pesce Sale aromatico	Poisson Sel aromatique	Fish Seasoning salt
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	Sapore: sale, pepe, aglio ed erbe aromatiche in una miscela equilibrata, con una fresca nota di limone Uso: ideale per arrosti, grigliate nonché piatti a base di pesci di acqua dolce e salata cotti al vapore e lessati interi o a filetti, con e senza pelle Dosaggio: 20 g/kg	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	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	Pollame Sale aromatico	Volaille Sel aromatique	Poultry Seasoning salt
Geschmack: kräftig ausgewogen nach Paprika und Curry, mit dezenter Rosmarinnote Verwendung: ideal für Brathuhn, Putensteak, Rollbraten, Chicken Wings, Geschnetzeltes, Schmorgerichte und Ragouts Dosierung: 20 g/kg	Sapore: intenso ed equilibrato di paprica 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	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 ragouts Dosage: 20 g/kg	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	Verdura Sale aromatico	Légume Sel aromatique	Vegetables Seasoning salt
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	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, polpetta, purè, zuppe e minestrini Dosaggio: 20 g/kg	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 Dosaggio: 20 g/kg	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	Patate Sale aromatico	Pomme de terre Sel aromatique	Potato Seasoning salt
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	Sapore: elegantemente speziato di cipolla e pepe, con una delicata nota di noce moscata e alloro Uso: ideale per patate lesse, purè, canederli, crocchette, sformati, ripieni, gratin e patate arrosto Dosaggio: 20 g/kg	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	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 ð = 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 (ð) glutenfrei, (ð) lactosefreie Zutaten; (ð) vegane Zutaten ingredienti naturalmente (ð) senza glutine, (ð) senza lattosio; (ð) ingredienti vegani
ingrédients naturellement (ð) dépourvus de gluten, (ð) dépourvus de lactose; (ð) ingrédients végétaliens naturally (ð) gluten-free, (ð) lactose-free ingredients; (ð) vegan ingredients
(ð) ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), (ð) ohne Zugabe von Palmfett (ð) senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), (ð) senza aggiunta di olio di palma
(ð) sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), (ð) sans adjonction de graisse de palme (ð) no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), (ð) no added palm fat
(ð) ohne Kennzeichnung zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Table with 4 columns: Product Name, Description, Usage/Notes, and Dosage. Rows include Rind (Beef), Manzo (Beef), Bœuf (Beef), Beef, Salat (Salad), Insalata (Salad), Salade (Salad), Salad, Schwein (Pork), Maiale (Pork), Porc (Pork), Pork, Vital-Universal (Seasoning mix), and Vital-Universal (Seasoning mix).

SAUCEN TROCKEN | SALSE SECHE
SAUCES SECHES | DRY SAUCES

Table with 4 columns: Product Name, Description, Usage/Notes, and Dosage. Rows include Bratensaft für Schweinegerichte (Roast sauce), Salsa di arrosto per piatti maiale (Roast sauce), Sauce de rôti pour plats à base de porc (Roast sauce), Gravy for pork dishes, Dunkle Bratensauce (Dark roast sauce), Salsa di arrosto per carni rosse (Roast sauce), Sauce de rôti brune (Dark roast sauce), Dark gravy, Helle Roux Granulat (Light roux granulated), Roux chiara granulare (Light roux granulated), Roux blanc granulés (Light roux granulated), Light roux granulated, and Weiße Grundsauce (White basic sauce), Salsa base chiara (White basic sauce), Sauce blanche (White basic sauce), White basic sauce.

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; AT = Aroma-Tresor, sigillatura, aroma safe; E = Eimer, secchiello, seau, bucket; naturally gluten-free, lactose-free, etc.

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; AT = Aroma-Tresor, sigillatura, aroma safe; E = Eimer, secchiello, seau, bucket; naturally gluten-free, lactose-free, etc.

SUPPEN | ZUPPE
BOUILLONS | SOUPS

Table with 4 columns: Rind-Suppe, Brodo di manzo, Soupe de boeuf, Beef soup. Each column contains product details, usage instructions, and a small image of the product container.



ÖLE & ESSIGE | OLI & ACETI
HUILES & VINAIGRES | OILS & VINEGARS

Table with 4 columns: Natives Oliven-Öl Extra, Olio extra vergine di oliva, Huile d'olive vierge extra, Olive oil extra virgin. Each column contains product details, usage instructions, and a small image of the product container.

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; E = Eimer, secchiello, seau, bucket; Art.-Nr. 250645; VP; KA; 5 l; > 24

ÖLE & ESSIGE | OLI & ACETI
HUILES & VINAIGRES | OILS & VINEGARS





















Table with 4 columns: Salat-Öl, Olio per insalata, Huile pour salades, Salad oil; Raps-Öl, Olio di colza, Huile de colza, Rape seed oil; Aceto Balsamico di Modena g.g.A., Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico di Modena IGP, Aceto Balsamico di Modena PGI; Apfel-Essig, Aceto di mele, Vinaigre de pomme, Apple vinegar; Weißwein-Essig, Aceto di vino bianco, Vinaigre de vin blanc, White wine vinegar. Each column contains product details, usage instructions, and a small image of the product container.

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging; E = Eimer, secchiello, seau, bucket; Art.-Nr. 270793; VP; KA; 5 l; > -





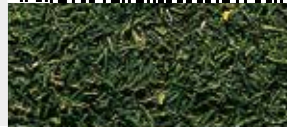











FUNKTIONELLE PRODUKTE | PRODOTTI FUNZIONALI
PRODUITS FONCTIONNELS | FUNCTIONAL PRODUCTS


		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 Uso: 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 Uso: 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  = 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 ingredients naturellement  senza glutine,  senza lattosio;  ingredienti vegani
 ingredienti 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 kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE
HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED

Basilikum gerebelt	Basilico spezzato	Basilic haché	Basil rubbed				
Art.-Nr.	225607	VP	AB		0,5 kg	>	18
Dill 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 gerebelt	Maggiorana spezzata	Marjolaine hachée	Marjoram leaves rubbed				
Art.-Nr.	106925	VP	AB		0,5 kg	>	18
Oregano gerebelt	Origano spezzato	Origan haché	Oregano rubbed				
Art.-Nr.	107953	VP	AB		0,5 kg	>	18
Petersilie gerebelt	Prezzemolo spezzato	Persil haché	Parsley rubbed				
Art.-Nr.	106805	VP	AB		0,5 kg	>	18
Rosmarin geschnitten	Rosmarino tagliato	Romarin coupé	Rosemary cut				
Art.-Nr.	119368	VP	AB		1 kg	>	18






















VP = Verpackung, confezione, 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

 	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	Agljo granulare	Ail semoule	Garlic granules		Art.-Nr. 107420	VP	AB	♻️	1 kg	>	24
 	Kümmel ganz	Semi di cumino interi	Carvi en grains	Caraway whole		Art.-Nr. 107425	VP	AB	♻️	1 kg	>	36
 	Kümmel gemahlen	Semi di cumino macinati	Carvi moulu	Caraway ground		Art.-Nr. 119079	VP	AB	♻️	1 kg	>	18
 	Lorbeerblätter ganz	Foglie d'alloro 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

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

 	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 granulare	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

WIBERG