

Sortimentskatalog
Catalogo prodotto
Catalogue de produits
Assortment catalog

2026

WIBERG



Profiköche können sich bei WIBERG auf höchste Qualität und besten Geschmack verlassen. Ab sofort unterstreichen die neu gestalteten eleganten Etiketten der WIBERG Essige und Öle diesen Qualitätsanspruch auch optisch und sorgen für ein klares, modernes Erscheinungsbild. Im neuen Design präsentieren sich die beiden Neuprodukte BIO Honig-Balsamessig und Haselnuss-Öl. Neu im WIBERG Sortiment ist auch die Miso-Suppe, die mit natürlichen Zutaten sowie vollmundigem Umamigeschmack überzeugt. Wer vom Rauchsatz-Mix nicht genug bekommt, darf sich freuen – die Würzmischung ist ab sofort in der 470-ml-Dose erhältlich.

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen!

I cuochi professionisti possono contare sulla massima qualità e sul gusto eccellente dei prodotti WIBERG. Da oggi, le nuove eleganti etichette degli aceti e degli oli WIBERG sottolineano visivamente questo standard di qualità e conferiscono ai prodotti un aspetto chiaro e moderno. Il nuovo design caratterizza i due nuovi prodotti: l'Aceto balsamico di mele BIO e l'Olio di nocciole. Un'altra novità nella gamma WIBERG è la Zuppa di miso, che convince con ingredienti naturali e un gusto umami corposo. Chi non ne ha mai abbastanza della Miscela di sale affumicato può rallegrarsi: il mix di spezie è ora disponibile in barattoli da 470 ml.

Divertitevi a scoprirlo e a gustarlo!

Inhaltsverzeichnis

- 04 Optimal verpackt und präsentiert
- 06 Natürlichkeit ohne Kompromisse /
Alles auf einen Blick
- 08 Exportsortiment
- 10 Die 14 Hauptallergene
- 11 Neuprodukte

- 12 Exquisite Sortiment

EXQUISITE

- 16 Kräuter gefriergetrocknet
- 21 Kräuter getrocknet
- 24 Gewürze
- 38 Salze
- 40 Pilze
- 41 Mühlen

À la Carte

- 44 WOW

WOW

- 48 Mix-Spezialitäten
- 62 Bouillons
- 64 Süsse Spezialitäten
- 66 Süße Saucen
- 70 Funktionelle Produkte
- 72 Bio Kräuter
- 74 Bio Gewürze
- 77 Ursalz Bio Spezialitäten

- 78 Wer Passt Zu Wem?
- 80 Bio Premium Essige & Öle
- 81 Premium-Öle
- 85 Premium-Essige
- 87 Essig- & Öl-Menage, 250 ml
- 88 AcetoPlus
- 90 Crema di Aceto
- 92 Chutneys
- 94 Gourmet-Saucen
- 98 Praktisch – Köstlich – Vielseitig
- 100 Würzsaucen
- 101 Grundsaucen

À la Carte

- 102 Genuss im Großformat
- 103 Mix-Spezialitäten
- 105 Saucen trocken
- 106 Suppen
- 107 Öle & Essige
- 108 Funktionelle Produkte
- 109 Kräuter getrocknet
- 110 Gewürze getrocknet

BASIC

Indice

- 04 Confezionamento e presentazione ottimali
- 06 Naturalità senza compromessi /
Tutto in un colpo d'occhio
- 08 Gamma per l'esportazione
- 10 I 14 allergeni principali
- 11 Nuovi prodotti

- 12 Assortimento exquisite

- 16 Erbe liofilizzate
- 21 Erbe essicate
- 24 Spezie
- 38 Sali
- 40 Funghi
- 41 Macinini

- 44 WOW

- 48 Miscele speciali
- 62 Brodi
- 62 Specialità dolci
- 66 Salse dolci
- 70 Prodotti funzionali
- 72 Erbe bio
- 74 Spezie bio
- 77 Specialità sale rosa bio

- 78 Il connubio perfetto?
- 80 Aceti & oli premium bio
- 81 Oli premium
- 85 Aceti premium
- 87 Set aceto & olio, 250 ml
- 88 AcetoPlus/Condimento
- 90 Crema di Aceto
- 92 Chutneys
- 94 Salse gourmet
- 98 Pratico – gustoso – versatile
- 100 Salse speziate
- 101 Salse di base

- 102 Piacere in grande formato
- 103 Miscele speciali
- 105 Salse secche
- 106 Zuppe
- 107 Oli & aceti
- 108 Prodotti funzionali
- 109 Erbe essicate
- 110 Spezie essicate

Les cuisiniers professionnels peuvent compter sur WIBERG pour obtenir la meilleure qualité et le meilleur goût. Désormais, les nouvelles étiquettes élégantes des vinaigres et huiles WIBERG soulignent également cette exigence de qualité sur le plan visuel et leur confèrent un aspect clair et moderne. Les deux nouveaux produits, le Vinaigre balsamique de miel BIO et Huile de noisette, se présentent dans un nouveau design. La Soupe miso, qui séduit par ses ingrédients naturels et son goût umami corsé, est également une nouveauté dans la gamme WIBERG. Ceux qui ne se lassent pas du Mélange de sel fumé peuvent se réjouir : le mélange d'épices est désormais disponible en boîte de 470 ml.

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

Professional chefs can rely on WIBERG for the highest quality and best taste. The newly designed, elegant labels on WIBERG vinegars and oils now visually underscore this commitment to quality and ensure a clear, modern appearance. The two new products, Organic honey balsamic vinegar and Hazelnut oil, are presented in the new design. Another new addition to the WIBERG range is Miso soup, which impresses with its natural ingredients and full-bodied umami flavor. Those who can't get enough of the Smoked salt mix are in for a treat—the seasoning mix is now available in a 470 ml box.

Have fun discovering and enjoying!

Table des Matières

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

- 12 Assortiment exquisite

EXQUISITE

- 16 Herbes lyophilisées
- 21 Herbes séchées
- 24 Épices
- 38 Sel
- 40 Champignons
- 41 Moulines

À la Carte

- 44 WOW

WOW

- 48 Spécialités mixées
- 62 Bouillons
- 62 Spécialités sucrées
- 66 Sauces douces
- 70 Produits fonctionnels
- 72 Herbes bio
- 74 Épices bio
- 77 Spécialités de sel rose bio

À la Carte

- 78 Quelles associations ?
- 80 Vinaigres & huile premium bio
- 81 Huiles premium
- 85 Vinaigres premium
- 87 Ménagère vinaigre & huile, 250 ml
- 88 AcetoPlus
- 90 Crema di Aceto
- 92 Chutneys
- 94 Sauces gourmet
- 98 Pratique – délicieux – polyvalent
- 100 Sauces épicées
- 101 Sauces de base

- 102 Plaisir en grand format
- 103 Spécialités mixées
- 105 Sauces seches
- 106 Bouillons
- 107 Huiles & vinaigres
- 108 Produits fonctionnels
- 109 Herbes séchées
- 110 Épices séchées

BASIC

Table of contents

- 04 Optimally packaged and presented
- 06 Naturalness without compromise /
Everything at a glance
- 08 Export assortment
- 10 14 Main allergens at a glance
- 11 New products

- 12 Exquisite assortment

- 16 Herbs freeze-dried
- 21 Herbs dried
- 24 Spices
- 38 Salt
- 40 Mushrooms
- 41 Mills

- 44 WOW

- 48 Mix specialties
- 62 Stocks
- 62 Sweet specialties
- 66 Sweet sauces
- 70 Functional products
- 72 Organic herbs
- 74 Organic spices
- 77 Organic pink salt specialties

- 78 Who suits whom?
- 80 Organic premium oils & vinegars
- 81 Premium-oils
- 81 Premium-vinegars
- 87 Vinegar- & oil-cruet, 250 ml
- 88 AcetoPlus
- 90 Crema di Aceto
- 92 Chutneys
- 94 Gourmet sauces
- 98 Practical – delicious – versatile
- 100 Seasoning sauces
- 101 Basic sauces

- 102 Pleasure in large format
- 103 Mix specialties
- 105 Dry sauces
- 106 Soups
- 107 Oils & vinegars
- 108 Functional products
- 109 Herbs dried
- 110 Spices dried

Optimal verpackt und präsentiert

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

1

WIBERG Aroma-Tresor® für vorzüglichen Geschmack

Schutz vor:

- Aromaverlust
- Licht
- Fremdgerüchen
- Feuchtigkeit

2

Praktische Flaschen für besten Schutz

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

3

WIBERG Multi-Box

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

4

WIBERG Aroma-Beutel®

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

5

WIBERG Eimer

- HACCP tauglich
- hitzestabil für das Wasserbad

6

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

Praktisch & Kreativ

Confezionamento e presentazione ottimali

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

WIBERG sigilliaroma® 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-sigilliaroma, dispenser per buffet, scaffale delle spezie, macinini e set:

Pratici e creativi

Raccolta differenziata:

www.wiberg.eu/recycling



Présentation et emballage parfaits

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

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

Protège contre:

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

Des bouteilles pratiques pour une meilleure protection

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

De gros conditionnements adaptés à vos besoins pour une manipulation simple

WIBERG multi-box

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

Optimally packaged and presented

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

WIBERG aroma safe® for excellent taste

Protects against:

- loss of aromas
- light
- external odors
- moisture

Practical bottles for the best protection

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

Needs-based large containers for easiest handling

WIBERG multi-box

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

WIBERG aroma bag®

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

WIBERG bucket

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

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

Practical & creative



Natürlichkeit ohne Kompromisse

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

Die WIBERG Rohstoffe sind

- nicht bestrahlt
- nicht gentechnisch verändert

Viele WIBERG Produkte sind außerdem

-  von Natur aus glutenfrei
-  von Natur aus lactosefrei
-  ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte
-  vegan
-  ohne Zugabe von Palmfett
-  ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

Alle WIBERG Mix-Spezialitäten sind

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

Die Produkte des WIBERG Gastronomie-Sortiments sind überwiegend

- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- ohne Zusatzstoff Konservierungsstoff

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

Alles auf einen Blick

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

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



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

- non sono irradiate
- non sono geneticamente modificate

Inoltre molti prodotti WIBERG sono

-  naturalmente senza glutine
-  naturalmente senza lattosio
-  nessun allergene da dichiarare nel menu
-  vegani
-  senza aggiunta di olio di palma
-  senza additivi con obbligo di indicazione (DE)

Tutte le Miscele speciali WIBERG sono

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

I prodotti dell'assortimento gastronomico WIBERG sono prevalentemente

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

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

Tutto in un colpo d'occhio

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

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



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

- pas irradiés
- pas génétiquement modifiés

De plus, de nombreux produits WIBERG sont

-  naturellement sans gluten
-  naturellement sans lactose
-  sans allergènes à indiquer sur le menu
-  végétarien
-  sans adjonction de graisse de palme
-  sans additifs soumis à obligation de signallement (DE)

Tous les mélanges spéciaux WIBERG

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

Les produits de la gamme gastronomique WIBERG sont essentiellement

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

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

Tout en un coup d'œil

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

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



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

- not irradiated
- not genetically modified

Many WIBERG products contain

-  naturally gluten-free ingredients
-  naturally lactose-free ingredients
-  no allergens to be declared on the menu
-  vegan ingredients
-  no added palm fat
-  no added additives (DE)

The WIBERG mix-specialties contain

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

The products in the WIBERG gastronomy range are predominantly

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

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

Everything at a glance

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

>	=	Minimum shelf-life in months
VP	=	Packaging
	=	Net weight
	=	Filling volume
	=	Content
KA	=	Carton
KA	=	Canister
MB	=	Multi-box
ME	=	Metal box
S	=	Bag
SF	=	Squeeze bottle
SP	=	Spray
AT	=	Aroma safe (470, 1200, 1600)
AB	=	Aroma bag
B	=	Blister
D	=	Can
E	=	Bucket
F	=	Bottle
G	=	Glass



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

DE

Exportsortiment

Alle unsere Produkte gibt es standardmäßig mit Etiketten in Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch. Außerdem bieten wir ein eigenes Sortiment für unsere Exportmärkte. In diesem Katalog sind ab sofort Export-Produkte integriert und mit farbigen Punkten markiert.

Export	180906	VP	AT 1200
--------	--------	----	---------

Jede Farbe steht für einen Export-Markt mit bestimmten Sprachen auf den Etiketten. Die jeweils verfügbaren Sprachen sind je Produkt-kategorie in der Fußzeile vermerkt.

● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB

Hier sehen Sie übersichtlich, welche Farben Ihrer Sprache zugeordnet sind:

CZ = ●●●●●●●●
SI = ●●●●●●●●
HU = ●●●●●●●●
SRB = ●●●●●●●●
ES = ●●●●●●●●
FI = ●●●●●●●●
SE = ●●●●●●●●
PL = ●●●●●●●●



IT

Gamma per l'esportazione

Tutti i nostri prodotti sono disponibili di serie con etichette in tedesco, italiano, francese e inglese. Offriamo inoltre una gamma di prodotti specifica per i nostri mercati di esportazione. In questo catalogo sono ora integrati i prodotti destinati all'export, contrassegnati da punti colorati.

● Export	180906	VP	AT 1200
----------	--------	----	---------

Ogni colore rappresenta un mercato di esportazione con lingue specifiche presenti sulle etichette. Le lingue disponibili per ogni categoria di prodotto sono indicate nel piè di pagina.

● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB

Qui potete vedere chiaramente quali colori corrispondono alla vostra lingua:

CZ = ●●●●●
SI = ●●●●●
HU = ●●●●●
SRB = ●●●●●
ES = ●●●●●
FI = ●●●●●
SE = ●●●●●
PL = ●●●●●



EN

Export assortment

All our products are available as standard with labels in German, Italian, French and English. We also offer a dedicated range for our export markets. Export products are now integrated into this catalog and marked with colored dots.

● Export	180906	VP	AT 1200
----------	--------	----	---------

Each color represents an export market with specific languages on the labels.

● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB

The available languages for each product category are noted in the footer:

CZ	=	●	●	●	●	●	●	●
SI	=	●	●	●	●	●	●	●
HU	=	●	●	●	●	●	●	●
SRB	=	●	●	●	●	●	●	●
ES	=	●	●	●	●	●	●	●
FI	=	●	●	●	●	●	●	●
SE	=	●	●	●	●	●	●	●
PL	=	●	●	●	●	●	●	●



FR

Gamme d'exportation

Tous nos produits sont disponibles par défaut avec des étiquettes en allemand, italien, français et anglais. Nous proposons également une gamme produits spécifique pour nos marchés d'exportation. Les produits destinés à l'exportation sont désormais intégrés dans ce catalogue et marqués par des points colorés.

● Export	180906	VP	AT 1200
----------	--------	----	---------

Chaque couleur représente un marché d'exportation avec des langues spécifiques sur les étiquettes. Les langues disponibles pour chaque catégorie de produits sont indiquées en pied de page.

● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB

Vous trouverez ici un aperçu clair des couleurs correspondant à votre langue :

CZ	=	●	●	●	●	●	●	●
SI	=	●	●	●	●	●	●	●
HU	=	●	●	●	●	●	●	●
SRB	=	●	●	●	●	●	●	●
ES	=	●	●	●	●	●	●	●
FI	=	●	●	●	●	●	●	●
SE	=	●	●	●	●	●	●	●
PL	=	●	●	●	●	●	●	●



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 Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten Cereals and cereal products containing gluten
B		Krebstiere und Krebstiererzeugnisse Crostacei e derivati Crustacés et produits à base de crustacés Crustaceans and crustacean products
C		Eier und Eierzeugnisse Uova e derivati Oeufs et produits à base d'oeufs Eggs and egg products
D		Fisch und Fischerzeugnisse Pesce e derivati Poissons et produits à base de poissons Fish and fish products
E		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



Miso-Suppe

Zuppa di miso
Soupe miso
Miso soup



Rauchsalz-Mix

Miscela di sale
affumicato
Mélange de sel fumé
Smoked salt mix



Haselnuss Öl

Olio di nocciole
Huile de noisette
Hazelnut oil



BIO Honig-Balsamessig

Aceto balsamico
di miele BIO
Vinaigre balsamique
de miel BIO
Organic honey
balsamic vinegar

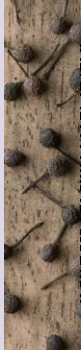


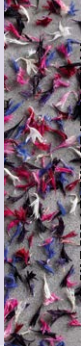
WIBERG
EX@QUISITE



EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT

Black BBQ rauchige Barbacoa Würzmischung 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️		Black BBQ miscela aromatizzante Barbacoa affumicata 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️		Black BBQ mélange de condiments Barbacoa fumé 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️		Black BBQ smoky Barbacoa seasoning mix 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️			
Geschmack: scharf nach Pfeffer und Chili, natürlich-intensive Rauchnote		Sapore: nota piccante di pepe e peperoncino, nota affumicata naturale-intensa		Goût : relevé du poivre et du piment, note fumée naturelle et intense		Taste: spiciness of pepper and chili, naturally-intense smoke note			
Kulinarische Bestimmung: Rind, Schwein, Geflügel, Salsas und Dips, kongenial zu Aubergine		Impieghi culinari: manzo, maiale, pollame, salse e intingoli, indicato con le melanzane		Accord culinaire: bœuf, porc, volaille, salsas et dip-sauces, accord parfait avec l'aubergine		Goes best with: beef, pork, poultry, salsas and dips, a good match for aubergine			
Art.-Nr.	200364	VP	AT 470		340 g	>	24		
	302713	VP	AT 470		340 g	>	24		

Bourbon Pfeffer ganz, handverlesene Voatsiperifery Wildernte		Pepe di Voatsiperifery in grani, selezionato a mano dal raccolto selvaggio di Voatsiperifery		Poivre de Bourbon en grains, cueillette sauvage de Voatsiperifery triée à la main		Bourbon pepper whole, Voatsiperifery hand-picked in the wild			
Geschmack: warm-scharf, schokoladig, fruchtig, dezent herb		Sapore: piccante e fruttato, aroma di cioccolato, con una delicata nota acidula		Goût : relevé plein de chaleur, chocolaté, fruité, subtilement âcre		Taste: warm and spicy, chocolatey, fruity, subtly bitter			
Kulinarische Bestimmung: Kurzgebratenes von Rind, Geflügel, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Fisch, Carpaccio, Pilze, Waldfrüchte, Schokoladenspezialitäten		Impieghi culinari: carni di breve cottura di manzo, pollame, agnello, selvaggina e selvaggina di penna, pesce, carpaccio, funghi, frutti di bosco, specialità di cioccolato		Accord culinaire: viande saisie (bœuf, volaille, agneau, gibier à plume et à poil), poisson, carpaccio, champignons, fruits de la forêt, spécialités à base de chocolat		Goes best with: pan-fried beef, poultry, lamb, game and wildfowl, fish, carpaccios, mushrooms, fruits of the forest, chocolate specialties			
Art.-Nr.	195624	VP	AT 470		240 g	>	48		

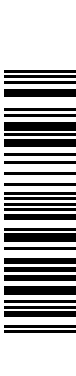
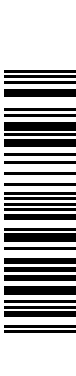
Bunter Alpenblütenmix handverlesene Kornblumenblüten aus Südtirol 🌸🌸🌸🌸🌸🌸		Mix colorato di fiori delle Alpi fiori di fiordaliso dell’Alto Adige, selezionati a mano 🌸🌸🌸🌸🌸🌸		Mélange de fleurs alpines multicolores fleurs de bleuet, triées à la main, en provenance du Haut-Adige 🌸🌸🌸🌸🌸🌸		Colorful alpine blossom mix hand-picked cornflower blossoms from South Tyrol 🌸🌸🌸🌸🌸🌸			
Geschmack: naturbelassene Alpenblüten mit feiner Honignote		Sapore: fiori delle Alpi non trattati, con una delicata nota di miele		Goût : fleurs alpines naturelles délicatement aromatisées au miel		Taste: natural alpine blossoms with a fine honey note			
Kulinarische Bestimmung: ideal zum Verfeinern und Garnieren von pikanten und süßen Gerichten		Impieghi culinari: ideali per perfezionare e guarnire piatti piccanti e dolci		Accord culinaire: idéal pour agrémenter et garnir les plats sucrés et épicés		Goes best with: ideal for refining and garnishing spicy and sweet dishes			
Art.-Nr.	308348	VP	AT 470		12 g	>	18		

Cuba Nueva temperamentvolle Würzmischung kubanischer Art mit Kaffee, Limetten- und Tabakaroma 🌿🌿🌿🌿🌿🌿		Cuba Nueva miscela aromatizzante alla cubana ricca di carattere con caffè e aromi di tabacco e lime 🌿🌿🌿🌿🌿🌿		Cuba Nueva mélange de condiments au tempérament de style cubain avec café et arôme de tabac et de citron vert 🌿🌿🌿🌿🌿🌿		Cuba Nueva cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma 🌿🌿🌿🌿🌿🌿		 	
Geschmack: fruchtige Schärfe, fein herb nach Kaffee, Rum und Tabak, erfrischend nach Minze und Limette		Sapore: piccante e fruttato, delicatamente aspro di caffè, rum e tabacco, rinfrescante di menta e lime		Goût : piquant fruité, amer délicat du café, du rhum et du tabac, goût rafraîchissant de menthe et de citron vert		Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime			
Kulinarische Bestimmung: verleiht Fleisch, Fisch, Krustentieren, Reis, Gemüse und Hülsenfrüchten den authentischen Geschmack der Karibik-Küche		Impieghi culinari: dona a carne, pesce, crostacei, riso, verdura e legumi il vero gusto della cucina caraibica		Accord culinaire: dote la viande, le poisson, les crustacés, le riz, les légumes et les légumes secs d'un goût authentique de cuisine caribéenne		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 🌲🌲🌲🌲🌲🌲		Forest Flair preparato di spezie del bosco 🌲🌲🌲🌲🌲🌲		Forest Flair préparation d'épices de la forêt 🌲🌲🌲🌲🌲🌲		Forest Flair forest spice preparation 🌲🌲🌲🌲🌲🌲			
Geschmack: authentisch aromatisch nach Bergbohnenkraut, Fichte, Zirbe und Latschenkiefer, herzhafte nach Steinpilzen, Wacholder und Himbeeren		Sapore: aroma autentico di santoreggia montana, abete rosso, pino cembro e pino mugo, con sapore deciso di funghi porcini, ginepro e lamponi		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		Taste: authentically aromatic flavor of winter savory, spruce, Swiss and mountain pine and savory flavor of porcini, juniper and raspberries			
Kulinarische Bestimmung: ideal zum Würzen pikanter Speisen, hervorragend zu Rind, Wild und Wildgeflügel sowie Pilzgerichten		Impieghi culinari: ideale per condire piatti piccanti, eccellente con il manzo, la selvaggina e selvaggina e con i piatti a base di funghi		Accord culinaire: idéal pour assaisonner les plats épicés, excellent avec le boeuf, le gibier et le gibier à plumes ainsi que les plats à base de champignons		Goes best with: ideal for seasoning spicy dishes, excellent with beef, game and wildfowl as well as mushroom dishes			
Art.-Nr.	305246	VP	AT 470		130 g	>	18		

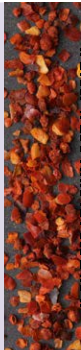
☹️ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB **VP** = Verpackung, confezione, emballage, packaging **♻️** = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, contents
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 von Natur aus ☹️ glutenfrei, ☹️ lactosefrei, ☹️ vegane Zutaten ingredienti naturali ☹️ senza glutine, ☹️ senza lattosio, ☹️ vegani
 ingrédients naturellement ☹️ dépourvus de gluten, ☹️ dépourvus de lactose, ☹️ végétaux naturellement ☹️ gluten-free, ☹️ lactose-free, ☹️ vegan ingredients
 ☹️ Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ☹️ ohne Zugabe von Palmfett ☹️ nessun allergene da dichiarare nel menu, ☹️ senza aggiunta di olio di palma
 ☹️ sans allergènes à indiquer sur le menu, ☹️ sans adjonction de graisse de palme ☹️ No allergens to be declared on the menu, ☹️ no added palm fat
 ☹️ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE
ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT

		Golden BBQ ausgewogene Würzmischung mit geräuchertem Rohrzucker 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									<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>287578</td></tr><tr><td>Export</td><td>309250</td></tr></table>	Art.-Nr.	287578	Export	309250	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>320 g</td></tr><tr><td>♻️</td><td>320 g</td></tr></table>	♻️	320 g	♻️	320 g	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24	>	24			Langpfeffer ganz, handverlesen, Selektion hochqualitativer Rispen Geschmack: anregend-scharf, warm-süßlich Kulinarische Bestimmung: deftige Schmorgerichte mit Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten, speziell für Edelteile von Rind, Wild oder Lamm, für Terrinen, Früchte und Desserts; Alternative für den appetitanregenden Gruß aus der Küche	Pepe lungo intero, selezionato a mano, selezione di pannocchie di prima qualità Sapore: dalla piccantezza rinvigorente, con una calda nota dolciastra Impieghi culinari: sostanziosi stufati di carne con verdure e legumi, come condimento speciale di pezzi di prima scelta di manzo, selvaggina o agnello nonché per terrine, frutti e dolci; l'alternativa per un appetitoso benvenuto dalla cucina	Poivre long en grains, triés à la main, sélection de panicules d'une grande qualité 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	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									<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>207438</td></tr></table>	Art.-Nr.	207438	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>200 g</td></tr></table>	♻️	200 g	<table><tr><td>></td><td>48</td></tr></table>	>	48			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	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	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	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, desserts, chocolate									<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>269412</td></tr></table>	Art.-Nr.	269412	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>140 g</td></tr></table>	♻️	140 g	<table><tr><td>></td><td>18</td></tr></table>	>	18			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 Eierspeisen	Nordic Flair miscela aromatizzante alla scandinava con le bacche di empetro nero 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, vegetarian e piatti di uova	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 Cubèbe 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	Nordic Flair Scandinavian style seasoning mix with wild crowberries 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									<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>265289</td></tr></table>	Art.-Nr.	265289	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>270 g</td></tr></table>	♻️	270 g	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24			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	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 polidrico, ideale per piatti di carne, selvaggina e selvaggina di penna, insalate, dolci, formaggi, piatti a base di uovo, verdure	Cuvée de poivre mélange d'épices concassées au poivre Cubèbe 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, l'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	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									<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>221128</td></tr></table>	Art.-Nr.	221128	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>240 g</td></tr></table>	♻️	240 g	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24
																																																																																																																																									
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>287578</td></tr><tr><td>Export</td><td>309250</td></tr></table>	Art.-Nr.	287578	Export	309250	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>320 g</td></tr><tr><td>♻️</td><td>320 g</td></tr></table>	♻️	320 g	♻️	320 g	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24	>	24																																																																																																																				
Art.-Nr.	287578																																																																																																																																								
Export	309250																																																																																																																																								
VP	AT 470																																																																																																																																								
VP	AT 470																																																																																																																																								
♻️	320 g																																																																																																																																								
♻️	320 g																																																																																																																																								
>	24																																																																																																																																								
>	24																																																																																																																																								
		Langpfeffer ganz, handverlesen, Selektion hochqualitativer Rispen Geschmack: anregend-scharf, warm-süßlich Kulinarische Bestimmung: deftige Schmorgerichte mit Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten, speziell für Edelteile von Rind, Wild oder Lamm, für Terrinen, Früchte und Desserts; Alternative für den appetitanregenden Gruß aus der Küche	Pepe lungo intero, selezionato a mano, selezione di pannocchie di prima qualità Sapore: dalla piccantezza rinvigorente, con una calda nota dolciastra Impieghi culinari: sostanziosi stufati di carne con verdure e legumi, come condimento speciale di pezzi di prima scelta di manzo, selvaggina o agnello nonché per terrine, frutti e dolci; l'alternativa per un appetitoso benvenuto dalla cucina	Poivre long en grains, triés à la main, sélection de panicules d'une grande qualité 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	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																																																																																																																																				
																																																																																																																																									
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>207438</td></tr></table>	Art.-Nr.	207438	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>200 g</td></tr></table>	♻️	200 g	<table><tr><td>></td><td>48</td></tr></table>	>	48																																																																																																																												
Art.-Nr.	207438																																																																																																																																								
VP	AT 470																																																																																																																																								
♻️	200 g																																																																																																																																								
>	48																																																																																																																																								
		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	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	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	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, desserts, chocolate																																																																																																																																				
																																																																																																																																									
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>269412</td></tr></table>	Art.-Nr.	269412	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>140 g</td></tr></table>	♻️	140 g	<table><tr><td>></td><td>18</td></tr></table>	>	18																																																																																																																												
Art.-Nr.	269412																																																																																																																																								
VP	AT 470																																																																																																																																								
♻️	140 g																																																																																																																																								
>	18																																																																																																																																								
		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 Eierspeisen	Nordic Flair miscela aromatizzante alla scandinava con le bacche di empetro nero 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, vegetarian e piatti di uova	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 Cubèbe 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	Nordic Flair Scandinavian style seasoning mix with wild crowberries 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																																																																																																																																				
																																																																																																																																									
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>265289</td></tr></table>	Art.-Nr.	265289	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>270 g</td></tr></table>	♻️	270 g	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24																																																																																																																												
Art.-Nr.	265289																																																																																																																																								
VP	AT 470																																																																																																																																								
♻️	270 g																																																																																																																																								
>	24																																																																																																																																								
		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	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 polidrico, ideale per piatti di carne, selvaggina e selvaggina di penna, insalate, dolci, formaggi, piatti a base di uovo, verdure	Cuvée de poivre mélange d'épices concassées au poivre Cubèbe 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, l'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	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																																																																																																																																				
																																																																																																																																									
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>221128</td></tr></table>	Art.-Nr.	221128	<table><tr><td>VP</td><td>AT 470</td></tr></table>	VP	AT 470	<table><tr><td>♻️</td><td>240 g</td></tr></table>	♻️	240 g	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24																																																																																																																												
Art.-Nr.	221128																																																																																																																																								
VP	AT 470																																																																																																																																								
♻️	240 g																																																																																																																																								
>	24																																																																																																																																								

🌿 = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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
von Natur aus 🌿 glutenfrei, 🌿 lactosefrei, 🌿 vegane Zutaten ingredienti naturali 🌿 senza glutine, 🌿 senza lattosio, 🌿 vegani
ingrédients naturellement 🌿 dépourvus de gluten, 🌿 dépourvus de lactose, 🌿 végétaliens naturally 🌿 gluten-free, 🌿 lactose-free, 🌿 vegan ingredients
🌿 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, 🌿 ohne Zugabe von Palmfett 🌿 nessun allergene da dichiarare nel menu, 🌿 senza aggiunta di olio di palma
🌿 Sans allergènes à indiquer sur le menu, 🌿 sans adjonction de graisse de palme 🌿 No allergens to be declared on the menu, 🌿 no added palm fat
🌿 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

EXQUISITE SORTIMENT | ASSORTIMENTO EXQUISITE ASSORTIMENT EXQUISITE | EXQUISITE ASSORTMENT

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

Rosenblüten Blätter handverlesene Bioqualität aus Südtirol		Petali di rosa qualità biologica selezionata a mano dall'Alto Adige		Pétales de rose qualité bio triées à la main provenant du Haut-Adige		Rose blossom petals hand-picked organic quality from South Tyrol			
Geschmack: intensiv, aromatisch nach Duftrosenblüten		Sapore: intenso aroma di petali di rosa profumata		Goût : aromatique et intense de pétales de rose parfumées		Taste: intense, aromatic flavor of fragrant rose blossoms			
Kulinärische Bestimmung: ideal zum Verfeinern und Garnieren von pikanten und süßen Gerichten sowie zum Herstellen von Rosenblütensirup, Rosenblütenzucker, Dips oder Rosenbutter		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		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		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			
Art.-Nr.	280668	VP	AT 470	♻️	20 g	>	24		

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

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

Vanille Tahiti 6 Schoten, handverlesen Selektion Deluxe		Vaniglia di Tahiti 6 baccelli, selezionati a mano Selezione deluxe		Vanille de Tahiti 6 gousses, triées à la main Sélection de luxe		Vanilla Tahiti 6 pods, hand-picked Deluxe selection			
Geschmack: betörend intensiv und blumig verführerisch		Sapore: intensa nota inebriante, gusto seducente di fiori		Goût : enivrant et intense, avec un goût de fleurs envoûtantes		Taste: enchantingly intense and flowery tempting			
Kulinärische Bestimmung: Süßspeisen, Fruchtkompositionen, Fisch, Krustentiere, erlesene Geflügel-, Rind- und Wildgerichte		Impieghi culinari: vari dolci, composizioni di frutta pesce, crostacei, e prelibati piatti di pollame, manzo e selvaggina		Accord culinaire: desserts les plus divers, les compositions de fruits, le poisson, les crustacés, les plats nobles de volaille, de bœuf et de gibier		Goes best with: various desserts, fruit recipes, fish, seafood and fine poultry, beef and game dishes			
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, coffre-fort d'arômes, aroma safe

von Natur aus Ⓢ glutenfrei, Ⓢ lactosefrei, Ⓢ vegane Zutaten ingredienti naturali Ⓢ senza glutine, Ⓢ senza lattosio, Ⓢ vegani

ingrédients naturellement Ⓢ dépourvus de gluten, Ⓢ dépourvus de lactose, Ⓢ végétaux naturellement Ⓢ gluten-free, Ⓢ lactose-free, Ⓢ vegan ingredients

Ⓐ Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, Ⓢ ohne Zugabe von Palmfett Ⓐ nessun allergene da dichiarare nel menu, Ⓢ senza aggiunta di olio di palma

Ⓢ sans allergènes à indiquer sur le menu, Ⓢ sans adjonction de graisse de palme Ⓐ No allergens to be declared on the menu, Ⓢ no added palm fat

Ⓢ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

WIBERG

À la Carte



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

Basilikum

Kräftig im Geschmack, mit hoher Farbstabilität. Perfekt geschnitten für den optimalen Einsatz.

Verwendung: ideal für die mediterrane Küche sowie kreative Süßspeisen

Basilico

Dal gusto deciso, con elevata tenuta del colore. Tritato perfettamente per un impiego ottimale.

Uso: ideale per la cucina mediterranea e per le ricette dolci creative

Basilic

Goût plutôt prononcé et grande stabilité de la couleur. Doit être finement ciselé pour une utilisation optimale.

Utilisation : idéal pour la cuisine méditerranéenne et les desserts créatifs

Basil

Strong taste, with high color stability. Perfectly cut for optimal use.

Use: ideal for Mediterranean cuisine and creative desserts



Art.-Nr.	108747	VP	AT 1200	♂	55 g	>	24
Export	180903	VP	AT 1200	♂	55 g	>	24

Dill

Kräftig im Geschmack, würzig und frisch, mit hoher Farbstabilität.

Verwendung: ideal für Fisch, Gemüse- und Salatgerichte sowie Marinaden

Aneto

Dal gusto deciso, speziato e fresco, con elevata tenuta del colore.

Uso: ideale per ricette a base di pesce e verdure, insalate e marinade

Aneth

Goût plutôt prononcé, épicé et frais et grande stabilité de la couleur.

Utilisation : idéal pour les poissons, les marinades, les salades et les légumes

Dill

Strong taste, spicy and fresh, with high color stability.

Use: ideal for fish, vegetable and salad dishes, as well as marinades



Art.-Nr.	234667	VP	AT 1200	♂	80 g	>	24
Export	180904	VP	AT 1200	♂	80 g	>	24

Estragon

Intensive Würzkraft, zitrusartig und frisch im Geschmack, mit hoher Farbstabilität.

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Gemüse

Dragoncello

Piena forza aromatica, dal gusto agrumato e fresco, con elevata tenuta del colore.

Uso: ideale per zuppe, salse, carni, pesce e verdure

Estragon

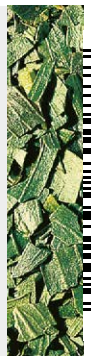
Pouvoir d'assaisonnement intense, goût frais et citronné, grande stabilité de la couleur.

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

Tarragon

Intense seasoning power, citrus-like and fresh taste, with high color stability.

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



Art.-Nr.	208219	VP	AT 1200	♂	70 g	>	24
Export	180905	VP	AT 1200	♂	70 g	>	24

Italienische Kräuter

Authentischer Geschmack. Oregano, Thymian, Basilikum und Salbei in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität.

Verwendung: ideal für die mediterrane Küche

Erbe all'italiana

Dal gusto autentico. Origano, timo, basilico e salvia in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore.

Uso: ideale per la cucina mediterranea

Herbes italiennes

Goût authentique. Mélange équilibré d'origan, de thym, de basilic et de sauge, grande stabilité de la couleur.

Utilisation : idéales pour la cuisine méditerranéenne

Italian herbs

Authentic taste. Balanced blend of oregano, thyme, basil and sage, with high color stability.

Use: ideal for Mediterranean cuisine



Art.-Nr.	108883	VP	AT 1200	♂	75 g	>	24
Export	203724	VP	AT 1200	♂	75 g	>	24

Kerbel

Kräftig im Geschmack, mit natürlicher Blattstruktur und hoher Farbstabilität.

Verwendung: ideal für Fisch, Salate, Marinaden sowie Gemüse

Cerfoglio

Dal gusto deciso, con una struttura naturale delle foglie ed elevata tenuta del colore.

Uso: ideale per pesce, insalate, marinade e verdure

Cerfeuil

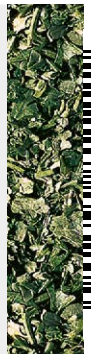
Goût plutôt prononcé, structure naturelle des feuilles et grande stabilité de la couleur.

Utilisation : idéal pour les poissons, les salades, les marinades ainsi que les légumes

Chervil

Strong taste, with a natural leaf structure and high color stability.

Use: ideal for fish, salads, marinades and vegetables



Art.-Nr.	195790	VP	AT 1200	♂	65 g	>	24
----------	--------	----	---------	---	------	---	----

♂ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

KRÄUTER GEFRIERGETROCKNET | ERBE LIOFILIZZATE

HERBES LYOPHILISÉES | HERBS FREEZE-DRIED

			Kräuter der Provence Authentischer Geschmack. Estragon, Rosmarin und Lavendel in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für die südfranzösische Küche	Erbe della Provenza 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	Herbes de Provence Goût authentique. Mélange équilibré d'estrageon, de rosmarin et de lavande, grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéales pour la cuisine provençale	Herbs de Provence Authentic taste. Balanced blend of tarragon, rosemary and lavender, with high color stability. Use: ideal for Southern French cuisine																																																			
			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>100 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180906</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>100 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108881	VP	AT 1200	♂	100 g	>	24	Export	180906	VP	AT 1200	♂	100 g	>	24	<table><tr><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>100 g</td></tr><tr><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>100 g</td></tr></table>	VP	AT 1200	♂	100 g	VP	AT 1200	♂	100 g	<table><tr><td>♂</td><td>100 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>♂</td><td>100 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	♂	100 g	>	24	♂	100 g	>	24	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24	>	24															
Art.-Nr.	108881	VP	AT 1200	♂	100 g	>	24																																																		
Export	180906	VP	AT 1200	♂	100 g	>	24																																																		
VP	AT 1200	♂	100 g																																																						
VP	AT 1200	♂	100 g																																																						
♂	100 g	>	24																																																						
♂	100 g	>	24																																																						
>	24																																																								
>	24																																																								
			Majoran Würzig frisch im Geschmack, perfekt zum Finishen geeignet, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Maggiorana Dal gusto speziato e fresco, perfetto per la rifinitura, con elevata tenuta del colore. Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	Marjolaine Goût frais et relevé, donne aux plats une touche finale, grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéale pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes	Marjoram Spicy and fresh taste, perfect for finishing, with a high level of color stability. Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes, as well as vegetables																																																			
			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108770</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>60 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Art.-Nr.</td><td>153357</td><td>VP</td><td>MB 7900</td><td>♂</td><td>250 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108770	VP	AT 1200	♂	60 g	>	24	Art.-Nr.	153357	VP	MB 7900	♂	250 g	>	24	<table><tr><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>60 g</td></tr><tr><td>VP</td><td>MB 7900</td><td>♂</td><td>250 g</td></tr></table>	VP	AT 1200	♂	60 g	VP	MB 7900	♂	250 g	<table><tr><td>♂</td><td>60 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>♂</td><td>250 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	♂	60 g	>	24	♂	250 g	>	24	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24	>	24															
Art.-Nr.	108770	VP	AT 1200	♂	60 g	>	24																																																		
Art.-Nr.	153357	VP	MB 7900	♂	250 g	>	24																																																		
VP	AT 1200	♂	60 g																																																						
VP	MB 7900	♂	250 g																																																						
♂	60 g	>	24																																																						
♂	250 g	>	24																																																						
>	24																																																								
>	24																																																								
			Oregano Charakteristisch kräftig im Geschmack, authentisch mediterran, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Origano Dal gusto particolarmente deciso, autenticamente mediterraneo, con elevata tenuta del colore. Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	Origan 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	Oregano Characteristically strong in taste, authentic Mediterranean, with a high level of color stability. Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes, as well as vegetables																																																			
			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108827</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>65 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>215508</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>65 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108827	VP	AT 1200	♂	65 g	>	24	Export	215508	VP	AT 1200	♂	65 g	>	24	<table><tr><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>65 g</td></tr><tr><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>65 g</td></tr></table>	VP	AT 1200	♂	65 g	VP	AT 1200	♂	65 g	<table><tr><td>♂</td><td>65 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>♂</td><td>65 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	♂	65 g	>	24	♂	65 g	>	24	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24	>	24															
Art.-Nr.	108827	VP	AT 1200	♂	65 g	>	24																																																		
Export	215508	VP	AT 1200	♂	65 g	>	24																																																		
VP	AT 1200	♂	65 g																																																						
VP	AT 1200	♂	65 g																																																						
♂	65 g	>	24																																																						
♂	65 g	>	24																																																						
>	24																																																								
>	24																																																								
			Petersilie Frisch im Geschmack mit dezenter Pfeffernote, fein geschnitten, mit hoher Farbstabilität. Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen, Fisch, Pilze sowie Gemüse	Prezzemolo Dal gusto fresco con una delicata nota pepata, finemente tritato, con elevata tenuta del colore. Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse, pesce, funghi e verdure	Persil Goût frais avec une légère note poivrée, finement ciselé, grande stabilité de la couleur. Utilisation : idéal pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces, les poissons, les champignons et les légumes	Parsley Fresh 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																																																			
			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>278484</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>60 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180990</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>60 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Art.-Nr.</td><td>153361</td><td>VP</td><td>MB 7900</td><td>♂</td><td>200 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	278484	VP	AT 1200	♂	60 g	>	24	Export	180990	VP	AT 1200	♂	60 g	>	24	Art.-Nr.	153361	VP	MB 7900	♂	200 g	>	24	<table><tr><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>60 g</td></tr><tr><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>60 g</td></tr><tr><td>VP</td><td>MB 7900</td><td>♂</td><td>200 g</td></tr></table>	VP	AT 1200	♂	60 g	VP	AT 1200	♂	60 g	VP	MB 7900	♂	200 g	<table><tr><td>♂</td><td>60 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>♂</td><td>60 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>♂</td><td>200 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	♂	60 g	>	24	♂	60 g	>	24	♂	200 g	>	24	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24	>
Art.-Nr.	278484	VP	AT 1200	♂	60 g	>	24																																																		
Export	180990	VP	AT 1200	♂	60 g	>	24																																																		
Art.-Nr.	153361	VP	MB 7900	♂	200 g	>	24																																																		
VP	AT 1200	♂	60 g																																																						
VP	AT 1200	♂	60 g																																																						
VP	MB 7900	♂	200 g																																																						
♂	60 g	>	24																																																						
♂	60 g	>	24																																																						
♂	200 g	>	24																																																						
>	24																																																								
>	24																																																								
>	24																																																								
			Rosmarin Würzig im Geschmack, mit hoher Farbstabilität beim Mitgaren und Mitbraten. Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse	Rosmarino Dal gusto speziato, elevata tenuta del colore in caso di cotture e arrostiti. Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure	Romarin Goût relevé, grande stabilité de la couleur à la cuisson. Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes	Rosemary 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																																																			
			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>208756</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>140 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180907</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>140 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	208756	VP	AT 1200	♂	140 g	>	24	Export	180907	VP	AT 1200	♂	140 g	>	24	<table><tr><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>140 g</td></tr><tr><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>140 g</td></tr></table>	VP	AT 1200	♂	140 g	VP	AT 1200	♂	140 g	<table><tr><td>♂</td><td>140 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>♂</td><td>140 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	♂	140 g	>	24	♂	140 g	>	24	<table><tr><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>></td><td>24</td></tr></table>	>	24	>	24															
Art.-Nr.	208756	VP	AT 1200	♂	140 g	>	24																																																		
Export	180907	VP	AT 1200	♂	140 g	>	24																																																		
VP	AT 1200	♂	140 g																																																						
VP	AT 1200	♂	140 g																																																						
♂	140 g	>	24																																																						
♂	140 g	>	24																																																						
>	24																																																								
>	24																																																								

♂ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box

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

Salatkräuter-Mix

Kräftig im Geschmack. Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel und Knoblauch in ausgewogener Zusammensetzung, mit hoher Farbstabilität.

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

Miscela di erbe per l'insalata

Dal gusto deciso. Prezzemolo, erba cipollina, cipolla e aglio in una composizione equilibrata, con elevata tenuta del colore.

Uso: ideale per marinate, condimenti, creme spalmabili, zuppe e salse

Mélange de fines herbes pour la Salade

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 tartinales, les potages ainsi que les sauces

Salad herbs mix

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



Salbei

Frisch im Geschmack, gleichmäßig geschnitten, mit hoher Farbstabilität.

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Nudel- und Gemüsegerichte

Salvia

Dal gusto fresco, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore.

Uso: ideale per zuppe, salse, carni non-ché piatti a base di pasta e verdure

Sauge

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

Sage

Fresh taste, evenly cut, with a high level of color stability.

Use: ideal for soups, sauces, meat, pasta, and vegetable dishes



Schnittlauch

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

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

Erba cipollina

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

Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse e verdure

Ciboulette

Pouvoir d'assaisonnement intense de la ciboulette fraîche, uniformément ciselée, grande stabilité de la couleur.

Utilisation : idéale pour les tartinales, les salades, les potages, les sauces et les légumes

Chives

The intense seasoning power of fresh chives, in a uniform form, with a high level of color stability.

Use: ideal for spreads, salads, soups, sauces, as well as vegetables



Thymian

Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und hoher Farbstabilität.

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

Timo

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

Thym

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

Thyme

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



• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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 MB = Multi-Box

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



Majoran

Würzig frisch im Geschmack, perfekt zum Finishen geeignet, mit hoher Farbstabilität.
Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse

Maggiorana

Dal gusto speziato e fresco, perfetto per la rifinitura, con elevata tenuta del colore.
Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure

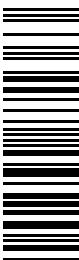
Marjolaine

Goût frais et relevé, donne aux plats une touche finale, grande stabilité de la couleur.
Utilisation : idéale pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes

Marjoram

Spicy and fresh taste, perfect for finishing, with a high level of color stability.
Use: ideal for soups, stews, braised dishes, pulses and vegetables

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



Petersilie

Frisch im Geschmack mit dezenter Pfeffernote, fein geschnitten, mit hoher Farbstabilität.
Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen, Fisch, Pilze sowie Gemüse

Prezzemolo

Dal gusto fresco con una delicata nota pepata, finemente tritato, con elevata tenuta del colore.
Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse, pesce, funghi e verdure

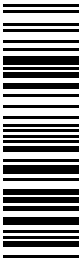
Persil

Goût frais avec une légère note poivrée, finement ciselé, grande stabilité de la couleur.
Utilisation : idéal pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces, les poissons, les champignons et les légumes

Parsley

Fresh taste with a subtle hint of pepper, finely cut, with a high level of color stability.
Use: ideal for spreads, salads, soups, sauces, fish, mushrooms, as well as vegetables

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



Schnittlauch

Die intensive Würzkraft von frischem Schnittlauch, in gleichmäßiger Form, mit hoher Farbstabilität.
Verwendung: ideal für Aufstriche, Salate, Suppen, Saucen sowie Gemüse

Erba cipollina

La piena forza aromatica dell'erba cipollina fresca, tritata in modo uniforme, con elevata tenuta del colore.
Uso: ideale per creme spalmabili, insalate, zuppe, salse e verdure

Ciboulette

Pouvoir d'assaisonnement intense de la ciboulette fraîche, uniformément ciselée, grande stabilité de la couleur.
Utilisation : idéale pour les tartinades, les salades, les potages, les sauces et les légumes

Chives

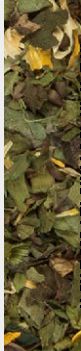
The intense seasoning power of fresh chives, in a uniform form, with a high level of color stability.
Use: ideal for spreads, salads, soups, sauces and vegetables

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

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 Würzig im Geschmack. Der perfekte Begleiter für die deftige Küche. Verwendung: ideal für fettreiche Speisen, wie Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild sowie Fisch		Artemisia Dal gusto speziato. L'accompagnamento ideale per la cucina saporita. Uso: ideale per preparazioni ricche di grassi, quali salse, carni, pollame, selvaggina e pesce		Armoise Goût relevé. La compagne idéale des plats rustiques. Utilisation : idéale pour les préparations riches comme les sauces, les viandes, les volailles, le gibier et les poissons		Mugwort Spicy flavor. The perfect accompaniment to hearty cuisine. Use: ideal for fatty dishes such as sauces, meat, poultry, game and fish		 
Art.-Nr.	211525	VP	AT 1200	♂	150 g	>	48	
Bergkräuter Kräuter-/Blütenmischung Erlesene Auswahl von Bergkräutern, aromatisch würzig in Geschmack und Duft. Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen		Erbe di montagna Miscela di erbe e fiori Erbe di montagna selezionate, dal gusto e dal profumo aromatico e speziato. Uso: ideale per zuppe, salse, creme spalmabili, condimenti e creme al burro		Herbes de montagne Mélange d'herbes et fleurs Herbes de montagne sélectionnées avec soin, aux arômes épicés. Utilisation : idéales pour les potages, les sauces, les tartinades, les vinaigrettes et les mélanges à base de beurre		Alpine herbs Herb and blossom mixture Exquisite selection of mountain herbs, spicy in taste and aroma. Use: ideal for soups, sauces, spreads, dressings and butter mixtures		 
Art.-Nr.	232655	VP	AT 470	♂	50 g	>	24	
Export	242198	VP	AT 470	♂	50 g	>	24	
Bohnenkraut Kräftig im Geschmack, intensiv im Duft. Verwendung: ideal für fettreiche Speisen wie Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte sowie Getreide		Santoreggia Dal gusto deciso e profumo intenso. Uso: ideale per preparazioni ricche di grassi quali minestrone, spezzatini, legumi e cereali		Sarriette Goût plutôt prononcé et parfum intense. Utilisation : idéale pour les plats riches comme les potées, les ragoûts, les légumes secs et les céréales		Savory Strong taste, intense aroma. Use: ideal for fatty dishes such as stews, ragouts, pulses and cereals		 
Art.-Nr.	278485	VP	AT 1200	♂	220 g	>	24	
Dill Ausschließlich Dillspitzen, in feinsten Struktur und erlesener Auswahl. Verwendung: ideal für Fisch, Marinaden, Salate sowie Gemüse		Aneto Esclusivamente le cime di aneto, raffinate e prescelte. Uso: ideale per pesce, marinate, insalate e verdure		Aneth Contient exclusivement des pointes d'aneth très fines sélectionnées avec soin. Utilisation : idéale pour les poissons, les marinades, les salades et les légumes		Dill Exclusively dill tips, in the finest texture and exquisite selection. Use: ideal for fish, marinades, salads and vegetables		 
Art.-Nr.	221871	VP	AT 1200	♂	200 g	>	24	
Kräuter der Provence Authentischer Geschmack. Estragon, Rosmarin und Lavendel in ausgewogener Zusammensetzung. Verwendung: ideal für die südfranzösische Küche		Erbe della Provenza Dal gusto autentico. Dragoncello, rosmarino e lavanda in una composizione equilibrata. Uso: ideale per la cucina del sud della Francia		Herbes de Provence Goût authentique. Mélange équilibré d'estrageon, de romarin et de lavande. Utilisation : idéal pour la cuisine provençale		Herbs de Provence Authentic taste. Balanced blend of tarragon, rosemary and lavender, with high color stability. Use: ideal for Southern French cuisine		 
Art.-Nr.	214144	VP	AT 1200	♂	220 g	>	24	

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE

HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED

			Liebstöckel	Intensiv im Geschmack, Auswahl feinsten Blätter. Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Ragouts sowie Eintöpfe	Levistico	Dal gusto intenso, selezione delle foglie migliori. Uso: ideale per zuppe, salse, spezzatini e minestrone	Livèche	Goût intense, sélection de feuilles très fines. Utilisation : idéale pour les potages, les sauces, les ragoûts et les potées	Lovage	Intense taste, with a selection of the finest leaves. Use: ideal for soups, sauces, ragouts and stews
			Art.-Nr.	108767	VP	AT 1200	♂	130 g	>	24
			Majoran	Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Maggiorana	Dal gusto deciso, con una buona struttura delle foglie e dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	Marjolaine	Goût plutôt prononcé, belle structure des feuilles, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéale pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes	Marjoram	Strong taste, with a beautiful leaf structure and intense seasoning strength. Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables
			Art.-Nr.	108771	VP	AT 1200	♂	95 g	>	24
			Export	180921	VP	AT 1200	♂	95 g	>	24
			Art.-Nr.	153355	VP	MB 7900	♂	400 g	>	24
			Minze	Aromatisch im Geschmack, milde, dezente Frische. Verwendung: ideal für die orientalische Küche sowie diverse Süßspeisen	Menta	Dal gusto aromatico, delicato, leggermente fresco. Uso: ideale per la cucina orientale e per varie ricette dolci	Menthe	Goût aromatique agrémenté d'une douce pointe de fraîcheur. Utilisation : idéale pour la cuisine orientale et les desserts	Mint	Aromatic in taste, mild, subtle freshness. Use: ideal for Oriental cuisine, as well as for various desserts
			Art.-Nr.	300673	VP	AT 470	♂	50 g	>	24
			Oregano	Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Suppen, Eintöpfe, Schmorgerichte, Hülsenfrüchte sowie Gemüse	Origano	Dal gusto deciso, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per zuppe, minestrone, stufati, legumi e verdure	Origan	Goût plutôt prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour les potages, les potées, les plats cuits à l'étouffée, les légumes secs et les légumes	Oregano	Strong flavor, with intense seasoning strength. Use: ideal for soups, stews, casseroles, legumes and vegetables
			Art.-Nr.	286001	VP	AT 1200	♂	110 g	>	24
			Export	180993	VP	AT 1200	♂	110 g	>	24
			Art.-Nr.	153358	VP	MB 7900	♂	430 g	>	24
			Thymian	Aromatisch, frisch und intensiv im Geschmack. Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Fleisch, Pilze sowie Gemüse	Timo	Dal gusto aromatico, fresco e intenso. Uso: ideale per zuppe, salse, carni, funghi e verdure	Thym	Goût aromatique, frais et intense. Utilisation : idéal pour les potages, les sauces, la viande, les champignons et les légumes	Thyme	Aromatic, fresh and intense in taste. Use: ideal for soups, sauces, meat, mushrooms and vegetables
			Art.-Nr.	271156	VP	AT 1200	♂	250 g	>	24

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ♂ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box

KRÄUTER GETROCKNET | ERBE ESSICATE HERBES SÉCHÉES | HERBS DRIED

Wilde Kräuter

Kräuter-/Blütenmischung

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

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

Erbe selvatiche

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

Herbes sauvages

Mélange d'herbes et fleurs

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

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

Wild herbs

Herb and blossom mixture

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

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



Art.-Nr.	294274	VP	AT 470	♂	60 g	>	24
Export	180947	VP	AT 470	♂	60 g	>	24

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

Majoran

Kräftig im Geschmack, mit schöner Blattstruktur und intensiver Würzkraft.

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

Maggiorana

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

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

Marjolaine

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

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

Marjoram

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

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



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

Oregano

Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.

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

Oregano

Dal gusto deciso, dalla piena forza aromatica.

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

Origan

Goût plutôt prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense.

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

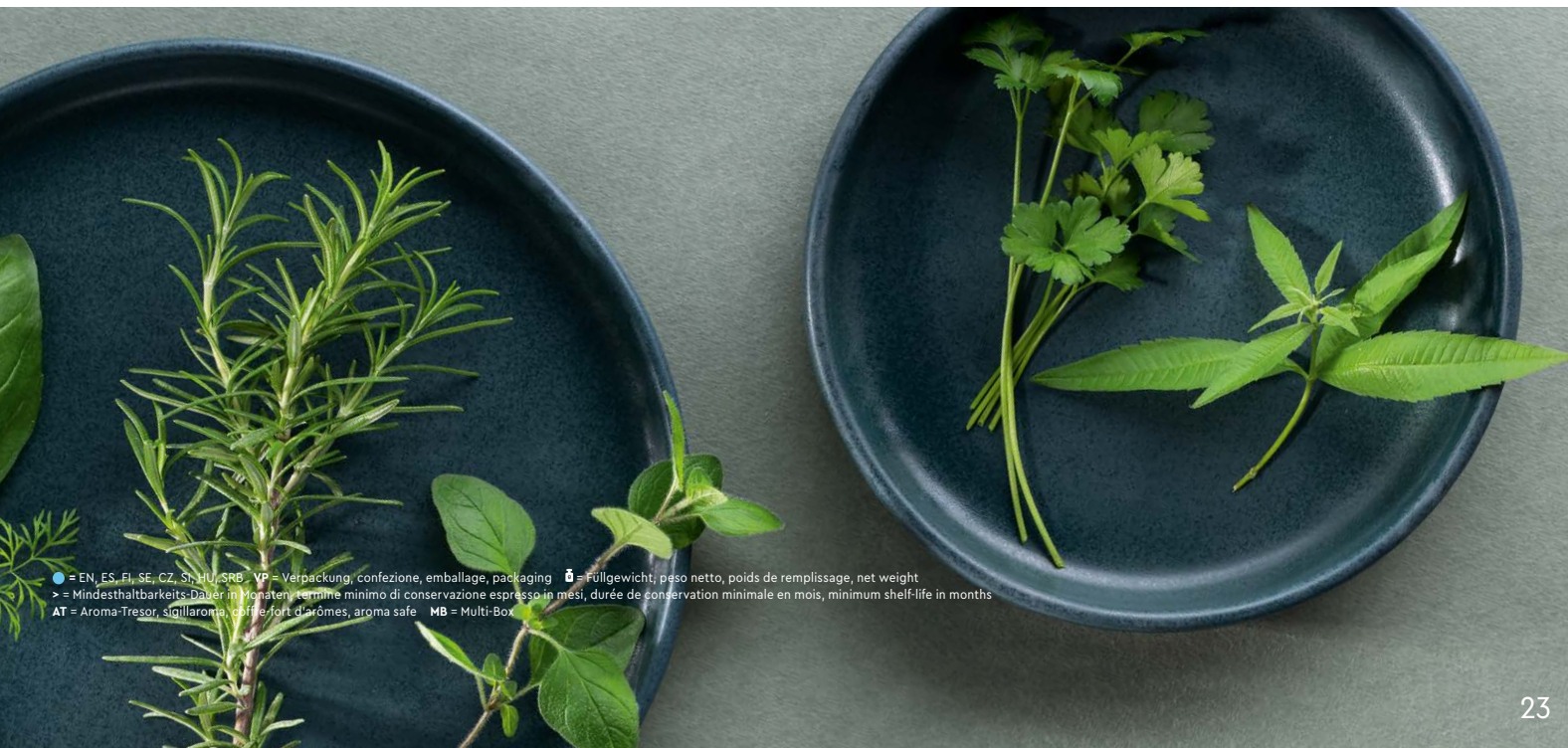
Oregano

Strong flavor, with intense seasoning strength.

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



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





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

			Cayennepeffer Chilis gemahlen	Pepe di Cayenna Peperoncino rosso macinato	Poivre de Cayenne Piments rouges moulus	Cayenne pepper Chilis ground				
			Fruchtig-scharf im Geschmack, mit garantiert gleichbleibendem Schärfegrad und intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	Dal gusto fruttato e piccante, con grado di piccantezza costante garantito e piena forza aromatica. Uso: ideale per insaporire e rifinire	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	Fruity and spicy flavor, with guaranteed consistent spiciness and intense seasoning. Use: ideal for seasoning and finishing				
			Art.-Nr.	195788	VP	AT 470		260 g	>	24
			 Export	180982	VP	AT 470		260 g	>	24

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

			Chilis geschrotet	Peperoncino rosso tritato	Piments rouges concassés	Chilis coarsely ground				
			Feurige Schärfe ganzer, verarbeiteter Schoten, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Einlegen und Mitkochen	L'intensa nota piccante dei baccelli interi lavorati, dalla piena forza aromatica. Uso: ideali per preparare conserve e cuocere	Goût relevé intense de piments entiers concassés, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisés dans les marinades et pendant la cuisson	Fiery spiciness of whole, processed chilies, with intense seasoning action. Use: ideal for marinating and cooking				
			Art.-Nr.	153343	VP	AT 470		190 g	>	24
			 Export	180973	VP	AT 470		190 g	>	24

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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

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
Export	180913	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
Export	180983	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

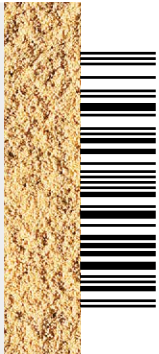
Goût typique constant, mélange équilibré, pouvoir d'assaisonnement intense.

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



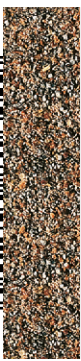
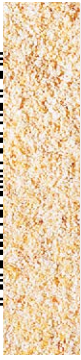
Art.-Nr.	257615	VP	AT 470		180 g	>	24
Export	180922	VP	AT 470		180 g	>	24

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

			Kardamom ganz	Cardamomo intero	Cardamome entière	Green cardamom whole
			Charakteristischer Geschmack, mit leichter Eukalyptusnote und aromatischer Schärfe. 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 ragoûts 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
			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, marinade, 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
			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 marinades and dips
			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 Kalanwendungen	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
			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

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

Knofi Pur Knoblauchpaste • kräftig Kräftiger Geschmack, überzeugt durch einfachstes Handling, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal als Ersatz für frisch gepressten Knoblauch		Aglio puro pasta d'aglio • sapore intenso Dal gusto deciso, convincente per la massima praticità di utilizzo, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale al posto dell'aglio fresco schiacciato		Ail pur pâte d'ail • fort 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		Knofi Pur garlic paste • strong 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 Frische Zitrusnote, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelegetes		Coriandolo in grani Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve		Coriandre en grains Note de fraîcheur citronnée, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéale pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les confits		Coriander whole 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
Export	203723	VP	AT 470	♂	160 g	>	48



Koriander gemahlen Frische Zitrusnote, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Backwaren, Saucen, Schweinefleisch sowie Eingelegetes		Coriandolo macinato Fresca nota di agrumi, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per prodotti da forno, salse, carne di maiale e conserve		Coriandre moulue Note de fraîcheur citronnée, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéale pour les pâtisseries, les sauces, la viande de porc et les confits		Coriander ground 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 Ausgeprägte Frische, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für die orientalische und südamerikanische Küche		Cumino romano macinato Dal gusto particolarmente fresco, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per la cucina orientale e sudamericana		Cumin moulu Grande fraîcheur, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour la cuisine orientale et sud-américaine		Cumin ground Pronounced freshness, with intense seasoning strength. Use: ideal for Oriental and South American cuisine	
Art.-Nr.	221860	VP	AT 470	♂	250 g	>	24
Export	201106	VP	AT 470	♂	250 g	>	24



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

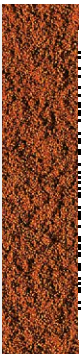


♂ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ♂ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle

GEWÜRZE | SPEZIE
ÉPICES | SPICES

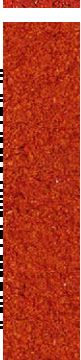
			Kümmel gemahlen Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	Semi di cumino macinati Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale. Uso: ideale per insaporire e rifinire	Carvi moulu Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale. Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	Caraway ground Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally. Use: ideal for seasoning and finishing	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108765</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>600 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180924</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>600 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108765	VP	AT 1200	♂	600 g	>	24	Export	180924	VP	AT 1200	♂	600 g	>	24																
Art.-Nr.	108765	VP	AT 1200	♂	600 g	>	24																																
Export	180924	VP	AT 1200	♂	600 g	>	24																																
			Kümmel geschrotet Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau. Verwendung: ideal zum Braten, Einlegen sowie Abschmecken	Semi di cumino tritati Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale. Uso: ideale per arrostitire, preparare conserve e insaporire	Carvi concassé Aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture locale. Utilisation : idéal pour les plats cuits au four, les marinades et les assaisonnements	Caraway crushed Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally. Use: ideal for roasting, marinating and seasoning	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111206</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>650 g</td><td>></td><td>36</td></tr></table>	Art.-Nr.	111206	VP	AT 1200	♂	650 g	>	36																								
Art.-Nr.	111206	VP	AT 1200	♂	650 g	>	36																																
			Lorbeerblätter ganz Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts	Foglie d'alloro intere Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per stufati, zuppe, salse e spezzatini	Laurier en feuilles entières Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragouts	Bay leaves whole Hand-picked and air-dried, with intense seasoning strength. Use: ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108768</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>60 g</td><td>></td><td>48</td></tr><tr><td>Export</td><td>180925</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>60 g</td><td>></td><td>48</td></tr><tr><td>Art.-Nr.</td><td>153353</td><td>VP</td><td>MB 7900</td><td>♂</td><td>300 g</td><td>></td><td>48</td></tr><tr><td>Export</td><td>215486</td><td>VP</td><td>MB 7900</td><td>♂</td><td>300 g</td><td>></td><td>48</td></tr></table>	Art.-Nr.	108768	VP	AT 1200	♂	60 g	>	48	Export	180925	VP	AT 1200	♂	60 g	>	48	Art.-Nr.	153353	VP	MB 7900	♂	300 g	>	48	Export	215486	VP	MB 7900	♂	300 g	>	48
Art.-Nr.	108768	VP	AT 1200	♂	60 g	>	48																																
Export	180925	VP	AT 1200	♂	60 g	>	48																																
Art.-Nr.	153353	VP	MB 7900	♂	300 g	>	48																																
Export	215486	VP	MB 7900	♂	300 g	>	48																																
			Mohn ganz Zart-fruchtig im Geschmack, aus der Blaumohnsaat, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Süßspeisen, Backwaren sowie als Dekorelement im pikanten Bereich	Semi di papavero interi Dal gusto delicato e fruttato, dal seme del papavero azzurro, dalla piena forza aromatica. Uso: ideali per ricette dolci, prodotti da forno o come elemento decorativo nei piatti piccanti	Pavot entier Goût doux et fruité de la graine de pavot, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour les desserts, les pâtisseries et en élément de décor sur les plats relevés	Poppy seeds whole Delicate fruity flavor, from blue poppy seeds, with intense seasoning strength. Use: ideal for desserts, pastries, as well as a finishing decorative element to dishes	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>168756</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>700 g</td><td>></td><td>15</td></tr></table>	Art.-Nr.	168756	VP	AT 1200	♂	700 g	>	15																								
Art.-Nr.	168756	VP	AT 1200	♂	700 g	>	15																																
			Muskatblüte ganz Angenehm im Geschmack, mit intensiver Farb- und Würzkraft. Verwendung: ideal zum Mitkochen in Suppen, Saucen sowie Eintöpfen	Macis intero Dal gusto gradevole, dalla piena forza cromatica e aromatica. Uso: ideale da cuocere nelle zuppe, nelle salse e nei minestrone	Macis entier Goût agréable, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson des potages, des sauces et des potées	Mace whole Pleasant taste, with an intense colour and seasoning strength. Use: ideal for cooking in soups, sauces and stews	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>271153</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td>♂</td><td>80 g</td><td>></td><td>48</td></tr></table>	Art.-Nr.	271153	VP	AT 470	♂	80 g	>	48																								
Art.-Nr.	271153	VP	AT 470	♂	80 g	>	48																																

● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB ● = CZ, SI, HU, SRB 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

Muskatblüte gemahlen Angenehm im Geschmack, mit intensiver Farb- und Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von Gemüse-, Pasta- sowie Getreidegerichte		Macis macinato Dal gusto gradevole, dalla piena forza cromatica e aromatica. Uso: ideale per insaporire e rifinire piatti a base di verdure, pasta e cereali		Macis moulu Goût agréable, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats à base de légumes, de pâtes et de céréales		Mace ground 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 Kräftig und angenehm im Geschmack, selektierte Qualität, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: frisch gemahlen ideal zum Abschmecken und Finishen		Noce moscata intera Dal gusto deciso e piacevole, qualità selezionata, dalla piena forza aromatica. Uso: macinata fresca ideale per insaporire e rifinire		Noix de muscade entière Goût prononcé et agréable, sélectionnée pour sa qualité, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisée fraîchement moulue pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale		Nutmeg whole Strong and pleasant taste, select quality, with intense seasoning strength. Use: freshly ground, ideal for seasoning and rounding off dishes		 	
Art.-t-Nr.	195785	VP	AT 470	♂	300 g	>	48		
Export	180926	VP	AT 470	♂	300 g	>	48		
Muskatnuss gemahlen Kräftig und angenehm im Geschmack, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen		Noce moscata macinata Dal gusto deciso e piacevole, macinata fine, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per insaporire e rifinire		Noix de muscade moulue Goût prononcé et agréable, finement moulue, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéale pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale		Nutmeg ground 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		
Export	210372	VP	AT 470	♂	240 g	>	24		
Art.-Nr.	214142	VP	AT 1200	♂	550 g	>	24		
Nelken ganz Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke		Chiodi di garofano interi Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per cuocere e per marinare piatti dolci e piccanti, nonché per bevande calde		Clous de girofle entiers Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisés pendant la cuisson, pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes		Cloves whole Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength. Use: ideal for cooking, pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages		 	
Art.-Nr.	111286	VP	AT 470	♂	200 g	>	48		
Export	180951	VP	AT 470	♂	200 g	>	48		
Nelken gemahlen Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken von Saucen, Suppen und Teigen in der süßen und würzigen Küche		Chiodi di garofano macinati Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica. Uso: ideali per insaporire salse, zuppe e impasti nella cucina dolce e speziata		Clous de girofle moulus Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisés pour assaisonner et apporter une touche finale aux sauces, aux potages ainsi qu'aux plats sucrés et épicés		Cloves ground Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength. Use: ideal for seasoning sauces, soups and doughs in sweet and spicy cuisine		 	
Art.-Nr.	108777	VP	AT 470	♂	230 g	>	24		

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe MB = Multi-Box

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

		Paprika Rubino delikatess		Paprika Rubino delicata		Paprika Rubino délicatesse		Paprika Rubino delicatess	
		Sonnengereift, volles Aroma, mit intensiver Farb- und Würzkraft. Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbintensität und fruchtiger Paprikanote		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		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		Sun-ripened, full-bodied aroma, with an intense color and seasoning strength. Use: ideal for bell pepper dishes with high color intensity and a fruity touch of paprika	
		Art.-Nr.	294276	VP	AT 470	♂	250 g	>	24
		Art.-Nr.	294277	VP	AT 1200	♂	600 g	>	24
		• Export	180914	VP	AT 1200	♂	600 g	>	24
		Art.-Nr.	153359	VP	MB 7900	♂	2,5 kg	>	24
		• Export	215487	VP	MB 7900	♂	2,5 kg	>	24
		Art.-Nr.	108782	VP	E	♂	5 kg	>	18
		Art.-Nr.	111217	VP	E	♂	10 kg	>	18
		Paprika edelsüß		Paprica dolce		Paprika extra doux		Paprika sweet	
		Sonnengereift und süß-fruchtig, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für alle Paprikagerichte mit klassischer Paprikanote		Maturati al sole, fruttato dolce, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per piatti a base di paprica con classica nota piccante		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		Sun-ripened, sweet and fruity, with intense seasoning strength. Use: ideal for all bell pepper dishes with a classic pepper touch	
		Art.-Nr.	111215	VP	AT 1200	♂	600 g	>	24
		Art.-Nr.	111218	VP	E	♂	5 kg	>	18
		Paprika geräuchert		Paprica affumicata		Paprika fumé		Paprika smoked	
		Aromatisch-fruchtig und schonend geräuchert, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Paprikagerichte wo eine feine Rauchnote erwünscht ist		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		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		Aromatic, fruity and gently smoked, with intense seasoning strength. Use: ideal for bell pepper dishes where a fine smoky flavor is desired	
		Art.-Nr.	204093	VP	AT 470	♂	270 g	>	18
		• Export	215511	VP	AT 470	♂	270 g	>	18
		Paprika scharf		Paprica piccante		Paprika fort		Paprika hot	
		Aromatisch-scharf, mit standardisiertem Schärfegrad und intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit ausgewogener Schärfe		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		Arômes épicés, niveau d'intensité standardisé, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour les plats à base de paprika au goût épicé équilibré		Aromatic-hot, with a standardised heat level and intense seasoning strength. Use: ideal for paprika dishes with balanced spiciness	
		Art.-Nr.	152156	VP	AT 470	♂	260 g	>	24
		• Export	180997	VP	AT 470	♂	260 g	>	24
		Pfeffer bunt ganz		Pepe arlecchino in grani		Poivre varié en grains		Pepper mixed whole	
		Aromatisch-scharf, in ausgewogener Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichte		Dal gusto piccante e aromatico, composizione equilibrata, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati		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		A balanced mix of aromatic and spicy peppercorns with intense seasoning strength. Use: ideal for spice grinders and for adding to stews and casseroles	
		Art.-Nr.	195783	VP	AT 1200	♂	550 g	>	48
		• Export	180915	VP	AT 1200	♂	550 g	>	48

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB • = CZ, SI, HU, SRB 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

Pfeffer bunt
geschrotet

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

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Pepe arlecchino
tritato

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

Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo

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

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



Art.-Nr.	195797	VP	AT 470		290 g	>	36
Art.-Nr.	108826	VP	AT 1200		580 g	>	36
Export	180952	VP	AT 1200		580 g	>	36

Pfeffer grün
gefriergetrocknet • ganz

Handverlesen, angenehm-würzig, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Dekorieren

Pepe verde
liofilizzato • in grani

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

Uso: ideale per insaporire e decorare

Poivre vert
lyophilisé • en grains

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

Utilisation : idéal pour assaisonner ou décorer les plats

Pepper green
freeze-dried • whole

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

Use: ideal for seasoning and decorating dishes



Art.-Nr.	203173	VP	AT 1200		215 g	>	48
Export	180994	VP	AT 1200		215 g	>	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

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

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 ragouts et pour assaisonner les sauces

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



Art.-Nr.	108824	VP	D		170 g	>	36
Art.-Nr.	108788	VP	D		800 g	>	36
Export	215490	VP	D		800 g	>	36
Export	220185	VP	D		800 g	>	36
Export	216788	VP	D		800 g	>	36

Pfeffer schwarz
ganz

Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.

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

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

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 ragouts et des plats cuits à l'étouffée

Pepper black
whole

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

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



Art.-Nr.	108789	VP	AT 1200		630 g	>	48
Export	180953	VP	AT 1200		630 g	>	48
Art.-Nr.	153362	VP	MB 7900		3 kg	>	48

Pfeffer schwarz
gemahlen

Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen

Pepe nero
macinato

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

Uso: ideale per insaporire e rifinire

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

Pepper black
ground

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

Use: ideal for seasoning and finishing



Art.-Nr.	108790	VP	AT 1200		555 g	>	24
Export	180988	VP	AT 1200		555 g	>	24
Art.-Nr.	153363	VP	MB 7900		3 kg	>	24

● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB ● = CZ, SI, HU, SRB ● = EN, ES, PT, GR ● = SE, FI, NO, DK

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

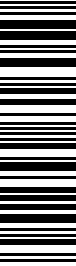
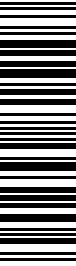
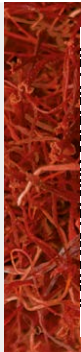
AT = Aroma-Tresor, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket

GEWÜRZE | SPEZIE ÉPICES | SPICES

			Pfeffer schwarz geschrotet	Pepe nero tritato	Poivre noir concassé	Pepper black crushed				
			Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.	Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica.	Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense.	Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength.				
			Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Use: ideal for seasoning and decorative 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.	Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica.	Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense.	Selected by hand, hot and fruity, with intense seasoning strength.							
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	**Uso:** ideale per insaporire e rifinire	**Utilisation :** idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	**Use:** ideal for seasoning and rounding off dishes							
			Art.-Nr.	285996	VP	AT 1200		580 g	>	24
			Export	198850	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.	Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.	Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense.	Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength.							
Verwendung: ideal für Mühlen sowie zum Mitkochen in Ragouts und Schmorgerichten	**Uso:** ideale da macinare e da cuocere negli spezzatini e negli stufati	**Utilisation :** idéal pour les moulins et pour la cuisson des ragoûts et des plats cuits à l'étouffée	**Use:** ideal for 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.	Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.	Trié à la main, saveur épicée et aromatique, pouvoir d'assaisonnement intense.	Selected by hand, hot and aromatic, with intense seasoning strength.							
Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	**Uso:** ideale per insaporire e rifinire	**Utilisation :** idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale	**Use:** ideal for seasoning and rounding off dishes							
			Art.-Nr.	234668	VP	AT 1200		720 g	>	24
			Export	180929	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.	Dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica.	Saveur sucrée et épicée, au fort pouvoir d'assaisonnement.	Spicy and sweet flavor, with intense seasoning power.							
Verwendung: ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch	**Uso:** ideale per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penna, zuppe, salse e carni	**Utilisation :** idéal pour les pâtisseries, le gibier et le gibier à plumes, les potages, les sauces et la viande	**Use:** ideal for pastries, game, wild fowl, soups, sauces, as well as meat							
			Art.-Nr.	108798	VP	AT 470		180 g	>	48
			Export	180986	VP	AT 470		180 g	>	48

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

Piment gemahlen Würzig-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch		Pimento macinato Dal gusto dolce e speziato, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per prodotti da forno, selvaggina, selvaggina di penna, zuppe, salse e carni		Piment de la Jamaïque moulu 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		Allspice ground 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 Nussig-mild im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für die mediterrane Küche sowie diverse Süßspeisen		Pinoli sgusciati Dal gusto delicato di nocciola, dalla piena forza aromatica. Uso: ideali per la cucina mediterranea e per varie ricette dolci		Pignons décortiqués Léger goût de noix, au fort pouvoir d'assaisonnement. Utilisation : idéalement utilisés pour la cuisine méditerranéenne et les desserts		Pine nuts peeled 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		
Export	192103	VP	AT 470	♂	280 g	>	15		
Pistazien^H geschält Handverlesen, fruchtig-nussig, in gleichmäßiger Größe, mit intensiver Farb- und Würzkraft. Verwendung: ideal für Salate, Fleisch, Wild, Wildgeflügel, Reis- und Nudelgerichte sowie diverse Süßspeisen		Pistacchi^H sgusciati Da frutti selezionati a mano, con una nota fruttata di nocciola, di dimensioni omogenee, dalla piena forza cromatica e aromatica. Uso: ideali per insalate, carni, selvaggina, selvaggina di penna, piatti a base di riso e pasta nonché varie ricette dolci		Pistaches^H décortiquées 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		Pistachio nuts^H shelled 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		
Export	272993	VP	AT 1200	♂	800 g	>	15		
Rosa Pfeffer getrocknet • ganz Typisch-aromatisch im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Mitkochen und dekorativen Finishen		Pepe rosa essiccato • in grani Dal gusto caratteristico aromatico, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per cuocere e rifinire in modo decorativo		Poivre rose séché • en grains Goût aromatique caractéristique, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson et pour apporter une touche finale aux plats		Pepper pink dried • whole 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		
Export	180931	VP	AT 470	♂	160 g	>	48		
Safran Fäden Top-Qualität Handverlesen, mit intensiver Farb- und Würzkraft. Verwendung: ideal zum Mitkochen in Reis- und Fischgerichten		Fili di zafferano Qualità eccellente Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica. Uso: ideale da cuocere nei piatti a base di riso e pesce		Safran filaments Qualité supérieure Trié à la main, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense. Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson des plats à base de riz et de poisson		Saffron threads top quality 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		
Export	181645	VP	B	♂	4 x 1 g	>	36		

♂ = CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe D = Dose, barattolo, boîte, can MB = Multi-Box

GEWÜRZE | SPEZIE
ÉPICES | SPICES

		Safran gemahlen • Top-Qualität	Zafferano in polvere • Qualità eccellente		Safran en poudre • Qualité supérieure		Saffron ground • Top quality		
		Handverlesen, mit intensiver Farb- und Würzkraft.	Da fiori selezionati a mano, dalla piena forza cromatica e aromatica.		Trié à la main, pouvoir colorant et d'assaisonnement intense.		Selected by hand, with intense color and seasoning power.		
		Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von Reis- und Fischgerichten	Uso: ideale per insaporire e rifinire piatti a base di riso e pesce		Utilisation : idéal pour assaisonner et apporter une touche finale aux plats à base de riz et de poisson		Use: ideal for seasoning and finishing rice and fish dishes		
		Art.-Nr.	108894	VP	B	♂	4 x 1 g	>	36
		Export	181646	VP	B	♂	4 x 1 g	>	36

		Senfkörner ^M ganz	Semi di senape ^M in grani		Graines de moutarde ^M entières		Mustard seeds ^M whole		
		Aromatisch-scharf im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.	Dal gusto piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica.		Arômes épicés, pouvoir d'assaisonnement intense.		Aromatic and hot flavor, with intense seasoning strength.		
		Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Salate, Marinaden und Fleisch sowie Gemüse	Uso: ideali per zuppe, salse, insalate, marinate, carni e verdure		Utilisation : idéales pour les potages, les sauces, les salades, les marinades, la viande et les légumes		Use: ideal for soups, sauces, salads, marinades, meat, as well as vegetables		
		Art.-Nr.	151768	VP	AT 470	♂	380 g	>	48
		Export	180932	VP	AT 470	♂	380 g	>	48

		Sesam geschält ^N ganz	Semi di sesamo sgusciati ^N interi		Sésame décortiqué ^N en grains		Sesame seeds ^N shelled whole		
		Zart-nussig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.	Dal gusto delicato di nocciola, dalla piena forza aromatica.		Léger goût de noix, pouvoir d'assaisonnement intense.		Delicate, nutty flavor, with intense seasoning strength.		
		Verwendung: ideal zum Dekorieren in der süßen und pikanten Küche	Uso: ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante		Utilisation : idéal pour la décoration des plats sucrés et épicés		Use: ideal for decorating sweet and savory dishes		
		Art.-Nr.	168757	VP	AT 470	♂	290 g	>	15
		Export	203727	VP	AT 470	♂	290 g	>	15

		Sesam schwarz ^N ganz	Semi di sesamo nero ^N interi		Sésame noir ^N en grains		Sesame black ^N whole		
		Erdig-nussig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft.	Dal gusto terroso di nocciola, dalla piena forza aromatica.		Goût de noix rustique, pouvoir d'assaisonnement intense.		Earthy-nutty flavor with intense seasoning strength.		
		Verwendung: ideal zum Dekorieren in der süßen und pikanten Küche	Uso: ideali per decorare piatti della cucina dolce e piccante		Utilisation : idéal pour la décoration des plats sucrés et épicés		Use: ideal for decorating sweet and savory dishes		
		Art.-Nr.	203748	VP	AT 470	♂	300 g	>	15
		Export	215513	VP	AT 470	♂	300 g	>	15

		Sternanis ganz	Anice stellato intero		Anis étoilé entier		Star anise whole		
		Handverlesen, angenehm-süß, kerbel- und anisartig, mit intensiver Würzkraft.	Da frutti selezionati a mano, dal gusto dolce e gradevole, simile al cerfoglio e all'anice, dalla piena forza aromatica.		Trié à la main, agréable goût sucré de cerfeuil et d'anis, pouvoir d'assaisonnement intense.		Hand-picked, pleasantly sweet, chervil and aniseed taste, with intense seasoning strength.		
		Verwendung: ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke	Uso: ideale per cuocere e per preparare conserve con cibi dolci e piccanti, nonché per bevande calde		Utilisation : idéalement utilisé pendant la cuisson et pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes		Use: ideal for the cooking and pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages		
		Art.-Nr.	108832	VP	AT 470	♂	95 g	>	48
		Export	180933	VP	AT 470	♂	95 g	>	48

● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB ● = CZ, SI, HU, SRB 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 B = Blister

Tomatenflocken*
Tomatenmark • getrocknet

Aromatisch-süß im Geschmack, dekorativ, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal als Dekorelement in der würzigen und pikanten Küche

Fiocchi di pomodoro*
Pasta di pomodoro • essiccata

Dal gusto aromatico e dolce, decorativi, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideali come elemento decorativo nella cucina speziata e piccante

Flocons de tomate*
Pâte de tomate • séchée

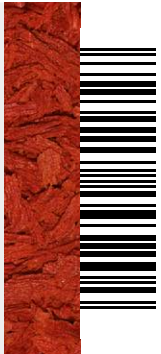
Saveur sucrée, éléments décoratifs, pouvoir d'assaisonnement intense.

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

Tomato flakes*
Tomato paste • dried

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

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

**Wacholderbeeren**
ganz

Extragroße, handgeerntete Beeren, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Mitkochen, Ansetzen sowie Marinieren in der würzigen Küche

Bacche di ginepro
in grani

Bacche di grandi dimensioni raccolte a mano, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per cuocere, accompagnare e marinare ricette speziate

Baies de genièvre
en grains

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

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

Juniper berries
whole

Extra-large hand-harvested berries with intense seasoning.

Use: ideal for cooking, preparation and marinating in spicy cuisine

**Zimt**
ganz

Handverlesen, süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Mitkochen in der süßen und würzigen Küche

Cannella
bastoncini

Da rami selezionati a mano, dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale da cuocere nelle ricette dolci e speziate

Cannelle
en bâtons

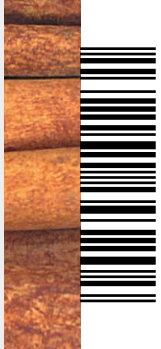
Triée à la main, arômes sucrés, pouvoir d'assaisonnement intense.

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

Cinnamon
whole

Hand-picked, sweet and aromatic, with intense seasoning strength.

Use: ideal for cooking along in sweet and spicy cuisine

**Zimt**
gemahlen

Süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft.

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

Cannella
in polvere

Dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per insaporire e rifinire ricette dolci e speziate

Cannelle
en poudre

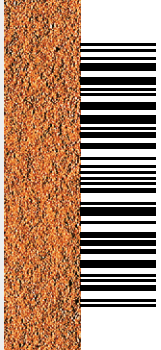
Arômes sucrés, pouvoir d'assaisonnement intense.

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

Cinnamon
ground

Sweet and aromatic, with intense seasoning power.

Use: ideal for seasoning and finishing in sweet and spicy dishes

**Zwiebel**
Granulat

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

Verwendung: ideal zum Mitkochen und Abschmecken in der würzigen Küche

Cipolla
granulare

Dal gusto aromatico e dolce, macinata fine, con una leggera nota piccante, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per cuocere e insaporire ricette speziate

Oignon
semoule

Saveur légèrement sucrée, finement moulu et au goût légèrement épicé.

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

Onion
granules

Sweet and aromatic, finely ground and slightly spicy in terms of taste, with intense seasoning strength.

Use: ideal for cooking and seasoning of spicy dishes



• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

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



Knoblauch
Granulat

Selektierte Qualität, fein vermahlen, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum Mitkochen sowie für Marinaden und Dips

Aglio
granulare

Qualità selezionata, macinato fine, dalla piena forza aromatica.

Uso: ideale per cuocere o per marinare e intingoli

Ail
semoule

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

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

Garlic
granules

Selected quality, finely ground, with intense seasoning action.

Use: ideal for cooking as well as marinades and dips

Art.-Nr. 153348

VP

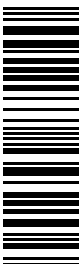
MB 7900



3 kg

>

24



Kümmel
ganz

Aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus regionalem Anbau.

Verwendung: ideal zum Braten und Einlegen

Semi di cumino
interi

Aromatico, dalla piena forza speziata, da agricoltura regionale.

Uso: ideale per arrostiti e preparare conserve

Carvi
en grains

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

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

Caraway
whole

Aromatic, with intense seasoning strength, grown regionally.

Use: ideal for roasting and marinating

Art.-Nr. 153351

VP

MB 7900



2,5 kg

>

48



Lorbeerblätter
ganz

Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts

Foglie d'alloro
intere

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

Uso: ideale per stufati, zuppe, salse e spezzatini

Laurier en feuilles
entières

Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense.

Utilisation : idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragoûts

Bay leaves
whole

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

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

Art.-Nr. 153353

VP

MB 7900



300 g

>

48

● Export 215486

VP

MB 7900



300 g

>

48



Paprika Rubino
delikatess

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

Verwendung: ideal für Paprikagerichte mit hoher Farbintensität und fruchtiger Paprikanote

Paprica Rubino
delicata

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

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

Paprika Rubino
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

Paprika rubino
delicatess

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

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

Art.-Nr. 153359

VP

MB 7900



2,5 kg

>

24

● Export 215487

VP

MB 7900



2,5 kg

>

24

Art.-Nr. 108782

VP

E



5 kg

>

18

Art.-Nr. 111217

VP

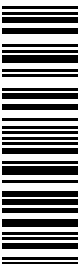
E



10 kg

>

18



Paprika
edelsüß

Sonnengereift und süß-fruchtig, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal für alle Paprika-gerichte mit klassischer Paprikanote

Paprica
dolce

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

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

Paprika
extra doux

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

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

Paprika
sweet

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

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

Art.-Nr. 111218

VP

E



5 kg

>

18

● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB ● = CZ, SI, H, SRB VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ⚖ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
E = Eimer, secchiello, seau, bucket MB = Multi-Box

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

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

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ♻️ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight

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

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



Meersalz Flokken

sonnengetrocknet, unjodiert

Sonnengetrocknet, angenehm,
mildes Aroma.



Art.-Nr.	196155
Export	201304

Fiocchi di sale marino

essiccati al sole, non iodato

Essiccati al sole, aroma gradevole e
delicato.

VP	AT 470
VP	AT 470

Flocons de sel de mer

séchés au soleil, non iodé

Séchés au soleil, arôme doux
et agréable.

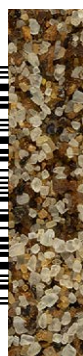
350 g	
350 g	

Sea salt flakes

sun-dried, non-iodized

Sun-dried, pleasant, mild aroma.

>	48
>	48



NEW

Rauchsalz-Mix

Würzmischung

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



Art.-Nr.	306075
Export	309247

Miscela di sale affumicato

Miscela aromatizzante

Sapore: Intenso di sale con fumo naturale
e note equilibrate di pimento e pepe

Uso: ideale per rifinire bistecche, carne,
pesce, verdure così come e tutti i
piatti speziati dove si desidera una nota
affumicata naturale

VP	AT 470
VP	AT 470

Mélange de sel fumé

Mélange des condiments

Goût : Intense salé avec de la fumée
naturelle et des notes équilibrées de
piment et de poivre

Utilisation : idéal pour la finition des
steaks, viandes, poissons, légumes et
tous les plats épicés où une note fumée
naturelle est souhaitée

450 g	
450 g	

Smoked salt mix

Seasoning mix

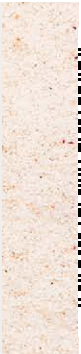
Taste: Intense salty with natural smoke
and balanced pimento and pepper notes

Use: ideal for finishing steaks, meat,
fish, vegetables and all spicy dishes
where a natural smoky note is desired

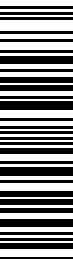
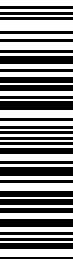
>	24
>	24

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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 E = Eimer, secchiello, seau, bucket

SALZE | SALI SEL | SALT

Salzblüten bunt Salzflöcken 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 Flocchi di sale con spezie Sale naturale speziato con il colore delle erbe e spezie. Uso: ideale per pesce, crostacei e vitello e per completare i piatti vegetariani		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		
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		
Export	185894	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		

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket

PILZE | FUNGHI
CHAMPIGNONS | MUSHROOMS



Pilz-Aroma

Gewürzzubereitung

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

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

Art.-Nr.	208225
Export	203726

Aroma di funghi

Preparato di spezie

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

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

VP	AT 470
VP	AT 470

Arôme Champignon

Préparation d'épices

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

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

♂	200 g
♂	200 g

Mushroom flavoring

Spice preparation

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

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

>	24
>	24



Spitzmorcheln

getrocknet

Intensiv im Geschmack, handverlesene Auswahl ohne Stängel.

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

Art.-Nr.	257631
Export	185874

Morchella

essiccati

Dal gusto intenso, selezionate a mano senza gambo.

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

VP	AT 470
VP	AT 470

Morilles coniques

séché

Saveur intense, triées à la main, sans brin.

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

♂	55 g
♂	55 g

Black morels

dried

Intense taste, hand-picked selection without stems.

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

>	36
>	36



Steinpilze

getrocknet • geschnitten

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

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

Art.-Nr.	195807
----------	--------

Funghi porcini

essiccati • tagliati

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

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

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

Cèpes

séchés • émincés

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

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

♂	130 g
---	-------

Porcino mushrooms

dried • sliced

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

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

>	36
---	----

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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 S = Sack, sacco, sac, bag
von Natur aus • glutenfrei, • lactosefrei, • vegane Zutaten ingredienti naturali senza glutine, • senza lattosio, • vegani
ingrédients naturellement • dépourvus de gluten, • dépourvus de lactose, • végétaliens naturally • gluten-free, • lactose-free, • vegan ingredients
• ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, • ohne Zugabe von Palmfett • nessun allergene da dichiarare nel menu, • senza aggiunta di olio di palma
• Sans allergènes à indiquer sur le menu, • sans adjonction de graisse de palme • No allergens to be declared on the menu, • no added palm fat
• ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MÜHLEN | MACININI MOULINS | MILLS

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

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

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

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



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

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

MÜHLEN | MACININI
MOULINS | MILLS



Gewürzmühle Chili
mit Keramik-Mahlwerk
scharf, geschrotet

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

Verwendung: ideal zum Abschmecken
und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	273686
----------	--------

**Macina spezie
Peperoncino rosso**
con meccanica in ceramic
piccante, tritato

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

Uso: ideale per insaporire e rifinire in
modo decorativo

H	13,5 cm
---	---------

**Moulin à épices
Piment rouge**
avec broyeur en céramique
épicé, concassé

Goût : goût épicé intense et fruité,
finement concassé, pouvoir d'assaison-
nement intense

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

♻️	40 g
----	------

Spice mill Chili
with ceramic grinder
spicy, coarsely ground

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

Use: ideal for seasoning and decorative
finishing

>	24
---	----



**Gewürzmühle
Italia Style**
mit Keramik-Mahlwerk
Kräutersalz 🌱🌿🍷🍷🍷🍷

Geschmack: intensiv nach mediterrane-
nen Kräutern, fruchtige Tomatennote,
dezent nach Knoblauch und Chili

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

Art.-Nr.	273687
----------	--------

**Macina spezie
Italia Style**
con meccanica in ceramic
Sale alle erbe 🌱🌿🍷🍷🍷🍷

Sapore: aroma intenso di erbe medi-
terranee, nota fruttata di pomodoro e
delicata nota di aglio e peperoncino

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

H	13,5 cm
---	---------

**Moulin à épices
Italia Style**
avec broyeur en céramique
Sel aux herbes 🌱🌿🍷🍷🍷🍷

Goût : goût intense d'herbes médi-
terranéennes 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

♻️	43 g
----	------

Spice mill Italia Style
with ceramic grinder
Herb salt 🌱🌿🍷🍷🍷🍷

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

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

>	24
---	----



**Gewürzmühle
Knoblauch-Salz**
mit Keramik-Mahlwerk
Gewürzsalz 🌱🌿🍷🍷🍷🍷

Geschmack: intensiv kräftig nach Knob-
lauch, mit natürlicher Bärlauchnote

Verwendung: ideal zum Abschmecken
von Fisch, Fleisch und Meeresfrüchte
sowie für Pasta, Saucen, Salate und
Aufstriche

Art.-Nr.	292097
----------	--------

**Macina spezie
Sale all'aglio**
con meccanica in ceramic
Sale aromatico 🌱🌿🍷🍷🍷🍷

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

H	13,5 cm
---	---------

**Moulin à épices
Sel à l'ail**
avec broyeur en céramique
Sel aromatique 🌱🌿🍷🍷🍷🍷

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

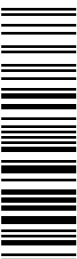
♻️	68 g
----	------

**Spice mill
Garlic salt**
with ceramic grinder
Seasoning mix 🌱🌿🍷🍷🍷🍷

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

>	24
---	----



**Gewürzmühle
Meersalz**
mit Keramik-Mahlwerk
grob, unjodiert

Verwendung: ideal zum Abschmecken
und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	273688
----------	--------

**Macina spezie
Sale Marino**
con meccanica in ceramic
grosso, non iodato

Uso: ideale per insaporire e rifinire in
modo decorativo

H	13,5 cm
---	---------

**Moulin à épices
Sel de mer**
avec broyeur en céramique
gros, non iodé

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

♻️	120 g
----	-------

**Spice mill
Sea salt coarse**
with ceramic grinder
non-iodised

Use: ideal for seasoning and decorative
finishing

>	36
---	----



**Gewürzmühle
Pfeffer bunt**
mit Keramik-Mahlwerk
ganz

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

Verwendung: ideal zum Abschmecken
und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	273689
----------	--------

**Macina spezie
Pepe arlecchino**
con meccanica in ceramic
in grani

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

Uso: ideale per insaporire e rifinire in
modo decorativo

H	13,5 cm
---	---------

**Moulin à épices
Poivre varié**
avec broyeur en céramique
en grains

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

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

♻️	43 g
----	------

**Spice mill
Mixed pepper**
with ceramic grinder
whole

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

Use: ideal for seasoning and decorative
finishing

>	36
---	----

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
on Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌿 lactosefrei, 🍷 vegane Zutaten ingredienti naturali 🍷 senza glutine, 🍷 senza lattosio, 🍷 vegani
ingrédients naturellement 🍷 dépourvus de gluten, 🍷 dépourvus de lactose, 🍷 végétaliens naturally 🍷 gluten-free, 🍷 lactose-free, 🍷 vegan ingredients
🍷 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, 🍷 ohne Zugabe von Palmfett 🍷 nessun allergene da dichiarare nel menu, 🍷 senza aggiunta di olio di palma
🍷 Sans allergènes à indiquer sur le menu, 🍷 sans adjonction de graisse de palme 🍷 No allergens to be declared on the menu, 🍷 no added palm fat
🍷 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MÜHLEN | MACININI MOULINS | MILLS

Gewürzmühle Pfeffer schwarz mit Keramik-Mahlwerk ganz Geschmack: handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Macina spezie Pepe nero con meccanica in ceramic in grani Sapore: da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Moulin à épices Poivre noir avec broyeur en céramique en grains Goût : trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement intense Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Spice mill Black pepper whole 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 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	Macina spezie Miscela di sale affumicato con meccanica in ceramic Miscela aromatizzante 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	Moulin à épices Mélange de sel fumé avec broyeur en céramique Mélange des condiments 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	Spice mill Smoked salt mix with ceramic grinder Seasoning mix 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 Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Paprika und Zwiebel, fein nach Tomate und Vanille Verwendung: ideal zum Vollenden von Steaks und Carpaccios, auch für Vegetarisches	Macina spezie Pepe per bistecche con meccanica in ceramic Sale aromatico 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	Moulin à épices Poivre pour steak avec broyeur en céramique Sel aromatique Goût : fort de poivre, de paprika et d'oignon, fin de tomate et de vanille Utilisation : idéal pour relever les steaks et les carpaccios, également pour les plats végétariens	Spice mill Steak pepper with ceramic grinder Seasoning salt Taste: strongly of pepper, paprika and onion, delicately of tomato and vanilla Use: ideal for finishing steaks and carpaccios, as well as for vegetarian dishes	
Art.-Nr. 273691	H 13,5 cm	♻️ 70 g	> 24	
Gewürzmühle Ursalz pur mit Keramik-Mahlwerk grob, unjodiert Geschmack: naturbelassenes Bergsalz, aromatisch mild im Geschmack Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen	Macina spezie Sale rosa con meccanica in ceramic grosso, non iodato Sapore: sale di montagna al naturale, dall'aroma delicato Uso: ideale per insaporire e rifinire in modo decorativo	Moulin à épices Sel rose avec broyeur en céramique gros, non iodé Goût : sel de montagne naturel aromatisé et doux Utilisation : idéal pour assaisonner les plats et leur apporter une touche finale décorative	Spice mill Pink salt with ceramic grinder coarse, non-iodised 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 Geschmack: intensiv nach ausgelesenen Kräutern mit dezenter Salznote, einzigartiges Farbenspiel von Blüten und Kräutern Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen	Macina spezie Erbe selvatiche con meccanica in ceramic Sale alle erbe Sapore: aroma intenso di erbe selezionate, dalla delicata nota salata; straordinario effetto cromatico di fiori ed erbe aromatiche Uso: ideale per zuppe, salse, creme spalmabili, condimenti e creme al burro	Moulin à épices Herbes sauvages avec broyeur en céramique Sel aux herbes Goût : goût intense d'herbes aromatisées soigneusement sélectionnées avec une note de sel, jeu chromatique exceptionnel des fleurs et des herbes aromatiques Utilisation : idéales pour les potages, les sauces, les tartinaes, les vinaigrettes et les mélanges à base de beurre	Spice mill Wild herbs with ceramic grinder Herb salt Taste: selected herbs provide an intense flavor with a hint of salt and a unique interplay of floral and herb notes Use: ideal for soups, sauces, spreads, dressings and butter blends	
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, 🌱 lactosefrei, 🌱 vegane Zutaten ingredienti naturali 🌱 senza glutine, 🌱 senza lattosio, 🌱 vegani

ingrédients naturellement 🌱 dépourvus de gluten, 🌱 dépourvus de lactose, 🌱 végétaliens naturally 🌱 gluten-free, 🌱 lactose-free, 🌱 vegan ingredients

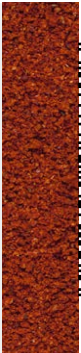
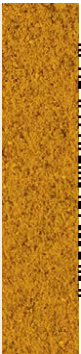
🌱 Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, 🌱 ohne Zugabe von Palmfett 🌱 nessun allergene da dichiarare nel menu, 🌱 senza aggiunta di olio di palma

🌱 sans allergènes à indiquer sur le menu, 🌱 sans adjonction de graisse de palme 🌱 No allergens to be declared on the menu, 🌱 no added palm fat

🌱 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



WOW!

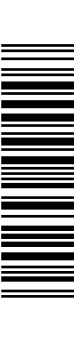
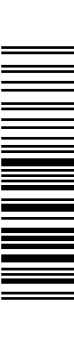
Avocado Würzmischung, veggio inspiriert Geschmack: ausgewogene Mischung mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam Verwendung: ideal als Topping moderner Bowls, für Dips, Gemüse, Sushi, Fisch und Fleisch		Avocado Miscela aromatizzante, d'ispirazione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

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

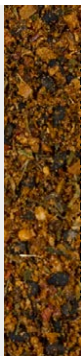
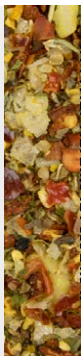
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

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

vegane Zutaten; ingredienti vegani; ingrédients végétaliens; vegan ingredients

 		Fisch Würzmischung  Geschmack: erfrischend nach Zitrone, mit feiner Kräuter- und angenehmer Pfeffernote Verwendung: für harmonische Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten	Pesce Miscela aromatizzante  Sapore: profumo rinfrescante di limone, con una fine e gradevole nota di erbe e pepe Uso: per piatti armoniosi con pesce e frutti di mare	Poisson Mélange des condiments  Goût : goût rafraîchissant de citron, note agréable d'herbes aromatiques et de poivre Utilisation : pour des plats harmonieux à base de poisson et de fruits de mer	Fish Seasoning mix  Taste: refreshing taste of lemon, with a fine hint of herbs and a pleasant peppery note Use: for balanced dishes with fish and seafood	Art.-Nr.	287720	VP	Mini-AT		110 g	>	24
 		Fruity BBQ Gewürzsalz, brasilianisch inspiriert  Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus würzigen und fruchtigen Zutaten, frisch nach Limette und Koriandergrün, mit angenehmer Jalapeño-Schärfe Verwendung: für Fleisch, Fisch und Krustentiere, Salsas, Reis- und Gemüsegerichte	Fruity BBQ Sale aromatico, d'ispirazione brasiliana  Sapore: combinazione equilibrata di ingredienti speziati e fruttati, freschi di lime e foglie di coriandolo, con la piacevole nota piccante del peperoncino messicano Jalapeño Uso: per carne, pesce e crostacei, salse, piatti di riso e verdure	Fruity BBQ Sel aromatique, inspiration brésilienne  Goût : mélange équilibré d'ingrédients épicés et fruités, goût frais de citron vert et feuilles de coriandre, goût relevé et agréable de piment jalapeño Utilisation : pour la viande, le poisson et les crustacés, les salsas, les plats à base de riz et de légumes	Fruity BBQ Seasoning salt, brazilian inspiration  Taste: balanced interplay of spicy and fruity ingredients, fresh lime and coriander leaves, with a pleasant jalapeño spiciness Use: for meat, fish and shellfish, salsas, rice and vegetable dishes	Art.-Nr.	278384	VP	Mini-AT		95 g	>	24
 		Geflügel Würzmischung  Geschmack: intensiv nach Paprika und Kräutern mit feiner Rauchnote Verwendung: für alle Arten von Geflügel	Pollame Miscela aromatizzante  Sapore: aroma intenso di paprica ed erbe aromatiche con una fine nota affumicata Uso: per tutti i tipi di pollame	Volaille Mélange des condiments  Goût : goût intense de paprika et d'herbes aromatiques avec une délicate note fumée Utilisation : pour tous les types de volailles	Poultry Seasoning mix  Taste: intense taste of paprika and herbs with a fine hint of smoke Use: for all kinds of poultry	Art.-Nr.	296729	VP	Mini-AT		105 g	>	24
 		Gemüse Würzmischung  Geschmack: intensiv nach Kräutern und Oliven mit feiner Zitronennote Verwendung: für Gemüsegerichte mit mediterranem Flair	Verdure Miscela aromatizzante  Sapore: profumo intenso di erbe e olive con una fine nota di limone Uso: per piatti a base di verdure con un tocco mediterraneo	Légumes Mélange des condiments  Goût : goût intense d'herbes aromatiques et d'olive associé à une délicate note de citron Utilisation : pour apporter une touche méditerranéenne aux plats à base de légumes	Vegetables Seasoning mix  Taste: intensity of herbs and olives with a fine hint of lemon Use: for vegetable dishes with a Mediterranean touch	Art.-Nr.	296725	VP	Mini-AT		80 g	>	24
 		Harissa Würzmischung, arabisch inspiriert  Geschmack: fruchtig scharf nach Chili, Paprika und Tomate, dezent würzig nach Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander mit dezent-frischer Minze-Note Verwendung: für Reis, Getreide, Gemüse, Pasta, Fleisch, Fisch und Krustentiere	Harissa Miscela aromatizzante, d'ispirazione araba  Sapore: dal sapore fruttato e piccante di peperoncino, paprica e pomodoro, leggermente speziato con aglio, cumino romano, coriandolo con note di menta fresca Uso: per riso, cereali, verdure, pasta, carne, pesce e crostacei	Harissa Mélange des condiments, inspiration arabe  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 Utilisation : pour le riz, les céréales, les légumes, les pâtes, la viande, le poisson et les crustacés	Harissa Seasoning mix, arabic inspiration  Taste: fruity, spicy chili, paprika and tomato taste with garlic, cumin and coriander notes and a subtle hint of fresh mint Use: for rice, cereals, vegetables, pasta, meat, fish and shellfish	Art.-Nr.	278388	VP	Mini-AT		85 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, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 vegane Zutaten;  ingredienti vegani;  ingrédients végétaliens;  vegan ingredients

Kartoffel Würzmischung  Geschmack: Rustikal nach Kümmel und Knoblauch mit feiner Kräuternote Verwendung: für Kartoffelgerichte wie Bratkartoffel, Gröstl, Wedges und Pommes		Patate Miscela aromatizzante  Sapore: rustico al cumino e all'aglio con una nota aromatica fine Usò: per piatti a base di patate come patate arrosto, Gröstl, patate a spicchi e patate fritte		Pommes de terre Mélange des condiments  Goût : goût prononcé de cumin et d'ail avec une délicate note d'herbes aromatiques Utilisation : pour les plats à base de pommes de terre tels que les pommes de terre sautées, les rôtis, les wedges et les frites		Potato Seasoning mix  Taste: distinct taste of caraway and garlic with a fine herbal notes Use: for potato dishes such as roast potatoes, gröstl, wedges and french fries		 
Art.-Nr.	296722	VP	Mini-AT		100 g	>	24	
Orient Gewürzzubereitung, marokkanisch inspiriert  Geschmack: kräftig nach gerösteten Gewürzen, mit belebender Chili-Schärfe und frischer Minz-Note Verwendung: für Huhn, Lamm, Ragouts, Hülsenfrüchte, Hummus, Gemüse und Couscous – perfekt als Topping für Suppen und Salate		Orient Preparato di spezie, d'ispirazione marocchina  Sapore: profumo intenso di spezie tostate, con una vivace nota di peperoncino e una fresca nota di menta Usò: per pollo, agnello, spezzatini, legumi, hummus, verdure e couscous - perfetto come topping per zuppe e insalate		Orient Préparation d'épices, inspiration marocaine  Goût : fort goût d'épices torréfiées, de piment revigorant avec une note de menthe fraîche Utilisation : pour le poulet, l'agneau, les ragouts, les légumes secs, le houmous, les légumes et le couscous – parfait pour saupoudrer les soupes et les salades		Orient Spice preparation, moroccan inspiration  Taste: strong taste of roasted spices, lively chili heat and a hint of fresh mint Use: for chicken, lamb, ragouts, legumes, hummus, vegetables and couscous – perfect topping for soups and salads		 
Art.-Nr.	278386	VP	Mini-AT		85 g	>	24	
Pasta Pizza Würzmischung, italienisch inspiriert  Geschmack: fruchtig nach Tomate, angenehm nach mediterranen Kräutern und mit feiner Knoblauchnote Verwendung: für die italienische Küche, Pasta-, Pizza-, Risotto- und Gemüsegerichte sowie Fleisch und Fisch		Pasta Pizza Miscela aromatizzante, d'ispirazione italiana  Sapore: aroma fruttato al pomodoro, gradevole nota di erbe mediterranee e con una sottile nota di aglio Usò: per la cucina italiana, pasta, pizza, risotto, verdure, carne e pesce		Pasta Pizza Mélange des condiments, inspiration italienne  Goût : goût fruité de tomate, goût agréable d'herbes aromatiques méditerranéennes et délicate note d'ail Utilisation : pour la cuisine italienne, les pâtes, les pizzas, les risottos, les légumes, la viande et le poisson		Pasta Pizza Seasoning mix, italian inspiration  Taste: fruity taste of tomato, with a pleasant hint of mediterranean herbs and a subtle note of garlic Use: for Italian cuisine, pasta, pizza, risotto and vegetable dishes as well as meat and fish		 
Art.-Nr.	287717	VP	Mini-AT		85 g	>	24	
Seven spices Gewürzzubereitung, thailändisch inspiriert  Geschmack: kräftig nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch, frisch nach Ingwer und Zitronengras Verwendung: für gebratenen Reis, Nudeln, Wok-Gerichte, Fleisch, Fisch, Krustentiere, Suppen und Salate		Seven spices Preparato di spezie, d'ispirazione thailandese  Sapore: intenso di peperoncino, coriandolo, cumino romano e aglio, con una fresca nota di zenzero e citronella Usò: per riso fritto, pasta, pietanze cucinate nel wok, carne, pesce, crostacei, zuppe e insalate		Seven spices Préparation d'épices, inspiration thaïlandaise  Goût : fort de chili, de coriandre, de cumin et d'ail, frais de gingembre et de citronnelle Utilisation : pour le riz sauté, les pâtes, les woks, la viande, le poisson, les crustacés, les soupes et les salades		Seven spices Spice preparation, thai inspiration  Taste: strongly of chili, coriander, cumin and garlic with a fresh note of ginger and lemon grass 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  Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus temperamentvollem Chili, natürlicher Rauchnote und abgerundeter Süße Verwendung: für Fleisch, Fisch, Krustentiere, Gemüse und Kartoffelgerichte		Smoky BBQ Miscela aromatizzante, piccante e dalla nota affumicata  Sapore: equilibrata interazione tra il deciso peperoncino, una nota affumicata naturale e una dolcezza arrotondata Usò: per carne, pesce, crostacei, verdure e piatti a base di patate		Smoky BBQ Mélange des condiments, inspiration épicée et fumée  Goût : mélange équilibré de piment à la saveur puissante associé à une légère note fumée et douce Utilisation : pour la viande, le poisson, les crustacés, les plats à base de légumes et de pommes de terre		Smoky BBQ Seasoning mix, smoky & spicy inspiration  Taste: balanced interplay of vibrant chili, natural smoky notes and rounded sweetness 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, sigilliaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

 vegane Zutaten;  ingredienti vegani;  ingrédients végétaliens;  vegan ingredients



Afrika Style

Gewürzsatz

Geschmack: intensiv nach Paradieskörnern und Kreuzkümmel, frisch nach Kardamom

Verwendung: ideal für Kurzgebratenes, Ragouts, Eintöpfe und Dip-Saucen

Art.-Nr.	185647
Export	192062

Africa Style

Sale aromatico

Sapore: intenso di grani del paradiso e di cumino romano, fresco di cardamomo

Uso: ideale per carne appena scottata, ragù, stufati e salse fredde

VP	AT 470
VP	AT 470

Afrique Style

Sel aromatique

Goût : intensif de graines de paradis et de cumin, frais de cardamome

Utilisation : idéal pour les sautés, les ragouts, les potées et les sauces dip

♂	380 g
♂	380 g

African Style

Seasoning salt

Taste: strongly of grains of paradise and cumin with a fresh hint of cardamom

Use: ideal for quick fries, ragouts, stews and dip sauces

>	24
>	24



Asia Style

Gewürzubereitung

Geschmack: intensiv nach Chili und Koriander, dezent nach Zimt

Verwendung: ideal für Kurzgebratenes, Ragouts, Eintöpfe, Geflügel und Gemüse

Art.-Nr.	214139
Export	215083

Asia Style

Preparato di spezie

Sapore: intenso di peperoncino e coriandolo, con una delicata nota di cannella

Uso: ideale per carne appena scottata, ragù, stufati, pollame e verdure

VP	AT 470
VP	AT 470

Asia Style

Préparation d'épices

Goût : intensif de chili et de coriandre, discret de cannelle

Utilisation : idéal pour les plats sautés, les ragoûts, les potées, la volaille et les légumes

♂	300 g
♂	300 g

Asian Style

Spice preparation

Taste: intense chili and coriander flavor with a hint of cinnamon

Use: ideal for pan-fried dishes, casseroles, stews, poultry and vegetables

>	24
>	24

• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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
on Natur aus • glutenfrei, • lactosefrei, • vegane Zutaten ingredienti naturali • senza glutine, • senza lattosio, • vegani
ingrédients naturellement • dépourvus de gluten, • dépourvus de lactose, • végétaliens naturellement • gluten-free, • lactose-free, • vegan ingredients
• ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, • ohne Zugabe von Palmfett • nessun allergene da dichiarare nel menu, • senza aggiunta di olio di palma
• Sans allergènes à indiquer sur le menu, • sans adjonction de graisse de palme • No allergens to be declared on the menu, • no added palm fat
• ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Avocado & Bowl^N Würzmischung

Geschmack: ausgewogene Mischung mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam

Verwendung: ideal als Topping moderner Bowls, für Dips, Gemüse, Sushi, Fisch und Fleisch

Art.-Nr.	293373
Export	302708

Avocado & Bowl^N Miscela aromatizzante

Sapore: miscela armoniosa con pomodoro intensamente fruttato, peperoncino stimolante, rinfrescante nota di agrumi nonché sesamo dal sapore delicato di noci

Uso: ideale come guarnizione di bowl moderne, per intingoli, verdure, sushi, pesce e carne

VP	AT 470
VP	AT 470

Avocat & Bowl^N Mélange des condiments

Goût : mélange équilibré de tomates intensément fruitées, de piments stimulants, de notes d'agrumes rafraîchissantes et de sésame au délicat goût de noisette

Utilisation : idéal pour garnir les bols modernes, pour les dips, les légumes, les sushis, le poisson et la viande

♻️	350 g
♻️	350 g

Avocado & Bowl^N Seasoning mix

Taste: balanced blend with intensely fruity tomato, stimulating chili, a refreshing citrus note and delicately nutty sesame seeds

Use: ideal as a topping for modern bowls, for dips, vegetables, sushi, fish and meat

>	18
>	18



Bosna special Gewürzmischung

Geschmack: intensiv nach Curry und Chili

Verwendung: ideal für Grillwurst-Spezialitäten und Schmorgerichte

Bratengewürz Delizia Gewürzsalz

Geschmack: dezente Kräuternote

Verwendung: ideal zum Braten und Kurzbraten von Fleisch, auch für Kartoffelgerichte

Art.-Nr.	195836
----------	--------

Bosna special Miscela di spezie

Sapore: intenso di curry e peperoncino

Uso: ideale per specialità a base di salsiccia alla griglia, nonché per stufati di vario genere

Arrosto Delizia Sale aromatico

Sapore: delicata nota di erbe aromatiche

Uso: ideale per arrosti e scottate di carne, anche per piatti a base di patate

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

Bosna spécial Mélange d'épices

Goût : intensif de curry et de chili

Utilisation : idéal pour les spécialités à base de saucisse grillée et les plats en daube

Épices pour rôti Delizia Sel aromatique

Goût : discrète note d'herbes

Utilisation : idéal pour les rôtis et les sautés de viande, également pour les plats aux pommes de terre

♻️	480 g
----	-------

Bosna special Spice mixture

Taste: intense curry and chili flavor

Use: ideal for sausage specialties and braised dishes

Roast seasoning Delizia Seasoning salt

Taste: subtle herbal note

Use: ideal for roasting and pan-frying meat, also for potato dishes

>	24
---	----



Brot Gewürzmischung • geschrotet

Geschmack: kräftig nach Koriander, dezent nach Anis, Fenchel und Kümmel

Verwendung: ideal für rustikale Brotvariationen, Getreidegerichte und Gewürztees

Art.-Nr.	108874
----------	--------

Spezie per pane Miscela di spezie • tritata

Sapore: intenso di coriandolo con delicate note di anice, finocchio e cumino

Uso: ideale per pane casareccio, piatti a base di cereali, tisane

Burger Mix Herby Miscela aromatizzante

Sapore: intenso di timo e origano, con una lieve nota di peperoncino messicano Jalapeño

Uso: ideale per rifinire e insaporire piatti a base di hamburger e carne macinata

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

Pain Mélange d'épices • concassées

Goût : fort de coriandre, discret d'anis, de fenouil et de carvi

Utilisation : idéal pour les variations rustiques de pain, les plats aux céréales et les thés aux épices

Burger Mix Herby Mélange des condiments

Goût : intense de thym et d'origan, avec une subtile touche piquante de Jalapeño

Utilisation : idéal pour apporter une touche finale et un assaisonnement aux hamburgers et aux plats de viande hachée

♻️	550 g
----	-------

Bread Spice mixture • coarsely ground

Taste: strong coriander taste, subtle aniseed, fennel and caraway notes

Use: ideal for rustic bread varieties, cereal dishes and spice tea

Burger Mix Herby Seasoning mix

Taste: strongly of thyme and oregano, with a subtly jalapeno note

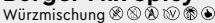
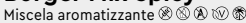
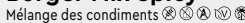
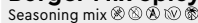
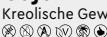
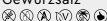
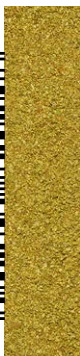
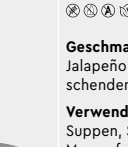
Use: ideal for finishing and seasoning burgers and minced meat dishes

>	24
---	----



• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ♻️ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigilliaroma, coffret-fort d'arômes, aroma safe
von Natur aus ♻️ glutenfreie, ♻️ lactosefreie, ♻️ vegane Zutaten ingredienti naturali ♻️ senza glutine, ♻️ senza lattosio, ♻️ vegani
ingrédients naturellement ♻️ dépourvus de gluten, ♻️ dépourvus de lactose, ♻️ végétaux naturellement ♻️ gluten-free, ♻️ lactose-free, ♻️ vegan ingredients
♻️ Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ♻️ ohne Zugabe von Palmfett ♻️ nessun allergene da dichiarare nel menu, ♻️ senza aggiunta di olio di palma
♻️ sans allergènes à indiquer sur le menu, ♻️ sans adjonction de graisse de palme ♻️ No allergens to be declared on the menu, ♻️ no added palm fat
♻️ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

		Burger Mix Spicy Würzmischung  Geschmack: temperamentvoll nach Chili, mit natürlicher Rauchnote Verwendung: ideal zum Finishen und Abschmecken von Burger- und Hackfleischgerichten			Burger Mix Spicy Miscela aromatizzante  Sapore: deciso di peperoncino, con una naturale nota affumicata Uso: ideale per rifinire e insaporire piatti a base di hamburger e carne macinata	Burger Mix Spicy Mélange des condiments  Goût : piment à la saveur puissante, avec une légère saveur fumée naturelle Utilisation : idéal pour apporter une touche finale et un assaisonnement aux hamburgers et viandes hachées	Burger Mix Spicy Seasoning mix  Taste: vibrant chili flavor, with a natural smoky note Use: ideal for finishing and seasoning burgers and minced meat dishes	Art.-Nr.	220817	VP	AT 1200		760 g	>	24
		Cajun Kreolische Gewürzzubereitung  Geschmack: kräftig nach Chili und Kreuzkümmel, dezent nach Rauch Verwendung: ideal zum Grillen und Schmoren von Geflügel, Fleisch und Meeresfrüchten			Cajun Preparato di spezie alla creola  Sapore: intenso di peperoncino e cumino romano, con una delicato sapore affumicato Uso: ideale per grigliate e stufati di pollame, carne e frutti di mare	Cajun Préparation d'épices créole  Goût : fort de chili et de cumin, discret de fumée Utilisation : idéal pour les grillades et les plats braisés de volaille, de viande et de fruits de mer	Cajun Creole spice preparation  Taste: strongly of chili and cumin, subtly of smoke Use: ideal for grilled poultry and seafood, also for braised dishes, rice and vegetables	Art.-Nr.	184990	VP	AT 470		280 g	>	24
		Export Art.-Nr.	185875	VP	AT 470		280 g	>	24						
		Camargue Style Gewürzsalz  Geschmack: kräftig nach Rosmarin und Thymian, frisch nach Ingwer, fein nach Pilzen und Pfeffer Verwendung: ideal für Gemüsegerichte, Geflügel, gegrilltes Lamm und Ragouts			Camargue Style Sale aromatico  Sapore: sapori forti di rosmarino e timo, sapori freschi dello zenzero, sapori delicati di funghi e pepe Uso: ideale per piatti di verdure, pollame, agnello cotto e ragù	Camargue Style Sel aromatique  Goût : fort de romarin et de thym, frais de gingembre, fin de champignons et de poivre Utilisation : idéal pour les plats de légumes, la volaille, l'agneau grillé et les ragoûts	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 Gewürzzubereitung • grob  Geschmack: dezent-fruchtig, mit angenehmer Schärfe Verwendung: ideal für Eintöpfe, Suppen und Dip-Saucen			Curry Delhi Style Preparato di spezie • macinato grosso  Sapore: delicatamente fruttato, con un gradevole tocco piccante Uso: ideale per stufati, zuppe e salse fredde	Curry Delhi Style Préparation d'épices • grossier  Goût : discrètement fruité, avec un agréable mordant Utilisation : idéal pour les ragoûts, les soupes et les sauces dip	Curry Delhi Style Spice preparation • coarse  Taste: subtle fruity, with a pleasant piquancy Use: ideal for stews, soups and dip sauces	Art.-Nr.	213110	VP	AT 470		280 g	>	24
		Export Art.-Nr.	201299	VP	AT 470		280 g	>	24						
		Curry grün Gewürzzubereitung  Geschmack: belebend scharf nach Jalapeño und Galgant sowie dem erfrischenden Aroma der Kaffirlimette Verwendung: ideal für Curry-Gerichte, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Gemüse, sowie für Dip-Saucen			Curry verde Preparato di spezie  Sapore: stimolante e piccante con jalapeño e galanga e l'aroma rinfrescante del lime kaffir Uso: ideale per piatti al curry, zuppe, salse, carne, pesce e frutti di mare, verdure e per 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

 = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB **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
on Natur aus  glutenfreie,  lactosefreie,  vegane Zutaten **ingredienti naturali**  senza glutine,  senza lattosio,  vegani
 ingrédients naturellement  dépourvus de gluten,  dépourvus de lactose,  végétaliens **naturally**  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients
 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte,  ohne Zugabe von Palmfett  nessun allergene da dichiarare nel menu,  senza aggiunta di olio di palma
 Sans allergènes à indiquer sur le menu,  sans adjonction de graisse de palme  No allergens to be declared on the menu,  no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

= EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB **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
 von Natur aus ☐ glutenfrei, ☐ lactosefrei, ☐ vegane Zutaten ☐ ingredientien naturali ☐ senza glutine, ☐ senza lattosio, ☐ vegani
 ingrédients naturellement ☐ dépourvus de gluten, ☐ dépourvus de lactose, ☐ végétaux ☐ naturally ☐ gluten-free, ☐ lactose-free, ☐ vegan ingredients
☐ Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ☐ ohne Zugabe von Palmfett ☐ nessun allergene da dichiarare nel menu, ☐ senza aggiunta di olio di palma
☐ sans allergènes à indiquer sur le menu, ☐ sans adjonction de graisse de palme ☐ No allergens to be declared on the menu, ☐ no added palm fat
☐ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIXSPECIALITEITEN

	Dekor-Blüten-Mix Blütenmischung ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Geschmack: blumig nach Nektar Verwendung: ideal für die süße und pikante Küche sowie Tees	Mix di petali per decorazioni Miscela di fiori ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Sapore: profumo fiorito e dolce sentore di nettare Uso: ideale per cucina dolce e piccante e tè	Pétales de fleurs décoratives Mélange de fleurs aromatiques ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Goût : fleuri du nectar Utilisation : idéal pour la cuisine sucrée et piquante et pour les thés	Decor blossom mix Edible blossom blend ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Taste: flowery with a hint of nectar Use: ideal for sweet and savory dishes, teas	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>269432</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td>♂</td><td>25 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180916</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td>♂</td><td>25 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	269432	VP	AT 470	♂	25 g	>	24	Export	180916	VP	AT 470	♂	25 g	>	24
Art.-Nr.	269432	VP	AT 470	♂	25 g	>	24														
Export	180916	VP	AT 470	♂	25 g	>	24														
	Dekor Deluxe Gewürzzubereitung ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Geschmack: dezent würzig nach Paprika, Tomate und roten Zwiebeln, feine Kräuternote mit lieblich-blumigen Nuancen Verwendung: ideal zum Garnieren pikanter Gerichte, Verfeinern von Dressings, Saucen, Suppen, Aufstrichen, Pürees	Dekor Deluxe Preparato di spezie ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Sapore: leggermente speziata con paprica, pomodoro e cipolle rosse, raffinate note di erbe con gradevoli sfumature floreali Uso: ideale per guarnire piatti piccanti, perfezionare condimenti, salse, zuppe, creme spalmabili, purè	Décoration de luxe Préparation d'épices ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Goût : légèrement relevé avec du poivron, de la tomate et des oignons rouges, délicate note d'herbes aromatiques avec délicieuses nuances fleuries Utilisation : idéal pour garnir des plats relevés, assaisonner des vinaigrettes, des sauces, des soupes, des pâtés, des purées	Decor Deluxe Spice preparation ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Taste: subtly spicy flavor of paprika, tomato and red onions, delicate hint of herbs with sweet floral nuances Use: ideal for garnishing spicy dishes, refining dressings, sauces, soups, spreads, purees	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>269411</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td>♂</td><td>180 g</td><td>></td><td>18</td></tr><tr><td>Export</td><td>266492</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td>♂</td><td>180 g</td><td>></td><td>18</td></tr></table>	Art.-Nr.	269411	VP	AT 470	♂	180 g	>	18	Export	266492	VP	AT 470	♂	180 g	>	18
Art.-Nr.	269411	VP	AT 470	♂	180 g	>	18														
Export	266492	VP	AT 470	♂	180 g	>	18														
	Dekor Raffinesse ^N Gewürzzubereitung mit Sesam ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Geschmack: dezent nach Zwiebel, Lauch und Pfeffer, mit feiner Kräuternote Verwendung: ideal für Aufstriche und Terrinen	Guarnizione raffinata ^N Preparato di spezie con sesamo ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Sapore: delicato di cipolla, porro e pepe, con una fine nota di erbe aromatiche Uso: ideale per spalmato sul pane o nelle terrine	Décoration raffinée ^N Préparation d'épices au sésame ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Goût : discret d'oignon, de poireau et de poivre, avec une délicate note d'herbes Utilisation : idéal pour les pâtes à tartiner et les terrines	Decor Raffinesse ^N Spice preparation with sesame seeds ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Taste: subtle hint of onion, leek and pepper, with a delicate herbal note Use: ideal for spreads and terrines	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108892</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>430 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108892	VP	AT 1200	♂	430 g	>	24								
Art.-Nr.	108892	VP	AT 1200	♂	430 g	>	24														
	Dekor Rustikal Gewürzmischung ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Geschmack: intensiv nach Pfeffer und Koriander, fruchtig nach Paprika und Zwiebel Verwendung: ideal für Aufstriche und Terrinen	Guarnizione rustica Miscela di spezie ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Sapore: intenso di pepe e coriandolo, fruttato di paprica e cipolla Uso: ideale per spalmato sul pane o nelle terrine	Décoration rustique Mélange d'épices ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Goût : intensif de poivre et de coriandre, fruité de paprika et d'oignon Utilisation : idéal pour les pâtes à tartiner et les terrines	Decor rustic Spice mixture ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Taste: intense pepper and coriander flavor, fruity paprika and onion flavor Use: ideal for spreads and terrines	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195831</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>440 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	195831	VP	AT 1200	♂	440 g	>	24								
Art.-Nr.	195831	VP	AT 1200	♂	440 g	>	24														
	Fisch Del Mare Würzmischung mit Meersalz ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Geschmack: fein nach Pfeffer und Zitrone Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten	Pesce Del Mare Miscela aromatizzante con sale marino ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Sapore: delicato di pepe e limone Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare	Poisson Del Mare Mélange des condiments au sel de mer ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Goût : fin de poivre et de citron Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer	Fish Del Mare Seasoning mix with sea salt ☉ ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ Taste: delicately of pepper and lemon Use: ideal for frying and grilling of fish and seafood	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>285997</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td>♂</td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	285997	VP	AT 1200	♂	1000 g	>	24								
Art.-Nr.	285997	VP	AT 1200	♂	1000 g	>	24														

☉ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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 ☹ glutenfreie, ☹ lactosefreie, ☹ vegane Zutaten ingredienti naturali ☹ senza glutine, ☹ senza lattosio, ☹ vegani
ingrédients naturellement ☹ dépourvus de gluten, ☹ dépourvus de lactose, ☹ végétaliens naturally ☹ gluten-free, ☹ lactose-free, ☹ vegan ingredients
☹ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ☹ ohne Zugabe von Palmfett ☹ nessun allergene da dichiarare nel menu, ☹ senza aggiunta di olio di palma
☹ Sans allergènes à indiquer sur le menu, ☹ sans adjonction de graisse de palme ☹ No allergens to be declared on the menu, ☹ no added palm fat
☹ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIXSPECIALITEITEN

Fisch Scandis

Gewürzsatz mit Kräutern
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Geschmack: dezent nach Zitrone und Kräutern

Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten

Pesce Scandis

Sale aromatico con erbe
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Sapore: delicato di limone ed erbe aromatiche

Uso: ideale per arrostiti, grigliate di pesce e frutti di mare

Poisson Scandis

Sel aromatique aux herbes
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût : discret de citron et d'herbes

Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer

Fish Scandis

Seasoning salt with herbs
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Taste: subtle lemon and herb flavor

Use: ideal for frying and grilling fish and seafood



Art.-Nr.	202113
Export	180969

VP	AT 1200
VP	AT 1200

♂	700 g
♂	700 g

>	24
>	24

Garam Masala

Gewürzmischung indischer Art
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Geschmack: intensiv nach Kreuzkümmel und Zimt, frisch nach Kardamom, Koriander und Ingwer, mit belebender Chilischärfe

Verwendung: ideal für Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte, Gemüse und Couscous

Garam Masala

Miscela di spezie all'indiana
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Sapore: intenso di cumino romano e cannella, fresco di cardamomo, coriandolo e zenzero, con un vivace tocco piccante di peperoncino

Uso: ideale per stufati, ragù, legumi, verdura e cuscus

Garam Masala

Mélange d'épices à l'indienne
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût : goût intense de cumin et de cannelle, goût frais de cardamome, de coriandre et de gingembre, piquant revigorant du piment

Utilisation : idéal pour les potées, ragoûts, légumes secs, légumes et couscous

Garam Masala

Spice mixture Indian style
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Taste: intense cumin and cinnamon taste, fresh cardamom, coriander and ginger with spicy chili

Use: ideal for stews, ragouts, legumes, vegetables and couscous



Art.-Nr.	245945
Export	250691

VP	AT 470
VP	AT 470

♂	200 g
♂	200 g

>	24
>	24

Gänse-/Enten-Knuspri

Gewürzsatz ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Geschmack: intensiv nach Beifuß und Majoran, mit angenehmer Pfeffernote

Verwendung: ideal zum Braten, Kurzbraten und Konfieren, auch für Ragouts und Kartoffelgerichte

Oca/Anatra - croccantino

Sale aromatico ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Sapore: intenso di artemisia e maggiorana, con una gradevole nota di pepe

Uso: ideale per arrostiti e scottate di carne, anche per ragù e piatti a base di patate

Oie et canard - croustillant

Sel aromatique ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût : intensif d'armoise et de marjolaine, avec une agréable note de poivre

Utilisation : idéal pour les rôtis, les plats sautés et confits, également pour les ragoûts et les plats aux pommes de terre

Duck and goose crisper

Seasoning salt ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Taste: strongly of mugwort and marjoram, with a pleasant peppery note

Use: ideal for roasting, stir-frying and preparing confits, also for ragouts and potato dishes



Art.-Nr.	108912
Export	201316

VP	AT 1200
VP	AT 1200

♂	950 g
♂	950 g

>	24
>	24

Gemüse Klassik ^L

Streuwürze ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Geschmack: dezent nach Zwiebel, mit angenehmer Gemüsenote

Verwendung: ideal für Eintöpfe, Suppen und Salate

Verdura Classica ^L

Insaporitore ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Sapore: delicato di cipolla, con una gradevole nota di verdure

Uso: ideale per stufati, zuppe e insalate

Légume Classique ^L

Assaisonnement ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût : discret d'oignon, avec une agréable note de légumes

Utilisation : idéal pour les ragoûts, les soupes et les salades

Vegetable classic ^L

Seasoning powder ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Taste: subtle onion taste, with a pleasant hint of vegetables

Use: ideal for stews, soups and salads



Art.-Nr.	208224
----------	--------

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

♂	850 g
---	-------

>	24
---	----

Gomashio grob ^N

Würzmischung ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Geschmack: nach geröstetem Sesam mit feiner Salznote

Verwendung: ideal für Salate, Gemüse, Kartoffeln, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, Dip-Saucen, vegetarische und vegane Gerichte

Gomasio grosso ^N

Miscela aromatizzante ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Sapore: di sesamo tostato con una nota delicata di sale

Uso: ideale per insalate, verdure, patate, piatti a base di riso, pesce, carne, salse dip, piatti vegetariani e vegani

Gomasio gros ^N

Mélange des condiments ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût : de sésame grillé, avec un léger goût salé

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

Gomashio coarse ^N

Seasoning mix ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Taste: toasted sesame flavor with a hint of saltiness

Use: ideal for vegetables, potatoes, rice dishes, fish, meat, dipping sauces, vegetarian and vegan dishes



Art.-Nr.	265330
Export	289969

VP	AT 470
VP	AT 470

♂	280 g
♂	280 g

>	18
>	18

☎ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, Sigillatoma, 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 ☎ ohne Zugabe von Palmfett ☎ ohne Zugabe von Palmfett ☎ ohne Zugabe von Palmfett ☎ ohne Zugabe von Palmfett

ingrédients naturellement ☎ dépourvus de gluten, ☎ dépourvus de lactose, ☎ végétaux naturellement ☎ gluten-free, ☎ lactose-free, ☎ vegan ingredients

☎ Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ☎ ohne Zugabe von Palmfett ☎ nessun allergene da dichiarare nel menu, ☎ senza aggiunta di olio di palma

☎ sans allergènes à indiquer sur le menu, ☎ sans adjonction de graisse de palme ☎ No allergens to be declared on the menu, ☎ no added palm fat

☎ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Grill-Mexikana Style

Gewürzsatz (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (560 g) (18)

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

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

Grill-Mexikana Style

Sale aromatico (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (560 g) (18)

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

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

Grill-Mexikana Style

Sel aromatique (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (560 g) (18)

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

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

Grill-Mexicana Style

Seasoning salt (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (560 g) (18)

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

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



Art.-Nr.	265260	VP	AT 1200	560 g	>	18
Export	180917	VP	AT 1200	560 g	>	18

Grill-Universal

Gewürzsatz (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (1050 g) (24)

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

Verwendung: ideal zum Grillen und Kurzbraten

Grill-Universal

Sale aromatico (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (1050 g) (24)

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

Uso: ideale per grigliare e scottare

Grill-Universal

Sel aromatique (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (1050 g) (24)

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

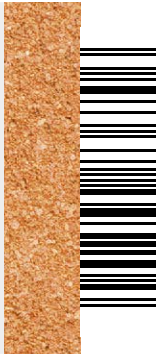
Utilisation : idéal pour griller et sauter

Grill-Universal

Seasoning salt (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (1050 g) (24)

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

Use: ideal for grilling and stir-frying



Gyros

Gewürzsatz (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (600 g) (24)

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

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

Gyros

Sale aromatico (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (600 g) (24)

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

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

Gyros

Sel aromatique (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (600 g) (24)

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

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

Gyros

Seasoning salt (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (600 g) (24)

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

Use: ideal for pan-frying lamb, poultry and minced meat specialties



Harissa

Gewürzzubereitung arabischer Art (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (470) (310 g) (18)

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

Verwendung: ideal für Reis- und Getreidegerichte, Pasta, Fleisch, Fisch, Krustentiere sowie vegetarische Gerichte

Harissa

Preparato di spezie alla araba (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (470) (310 g) (18)

Sapore: dal sapore fruttato e piccante di peperoncino, paprica e pomodoro, leggermente speziato con aglio, cumino romano, coriandolo con note di menta fresca

Uso: ideale per piatti a base di riso e cereali, pasta, carne, pesce, crostacei e piatti vegetariani

Harissa

Préparation d'épices de style arabe (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (470) (310 g) (18)

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

Utilisation : idéale pour les plats à base de riz ou céréales, les pâtes, la viande, le poisson, les crustacés et les plats végétariens

Harissa

Spice preparation Arabic style (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (470) (310 g) (18)

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

Use: ideal for rice and grain dishes, pasta, meat, fish, seafood and vegetarian dishes



Hendl

Gewürzzubereitung (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (560 g) (24)

Geschmack: intensiv nach Curry und Paprika, angenehm nach Zwiebel und Pfeffer

Verwendung: ideal zum Marinieren von Huhn und Pute, für Kurzgebratenes

Pollo

Preparato di spezie (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (560 g) (24)

Sapore: intenso di curry e paprica, con una gradevole nota di cipolla e pepe

Uso: ideale per marinare pollo e tacchino, e per carne appena scottata

Poulet

Préparation d'épices (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (560 g) (24)

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

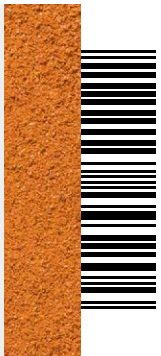
Utilisation : idéal pour faire mariner le poulet et la dinde, pour les plats braisés

Chicken

Spice preparation (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (VP) (AT) (1200) (560 g) (24)

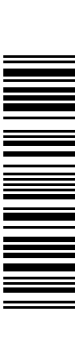
Taste: strongly of curry and paprika with a pleasant note of onion and pepper

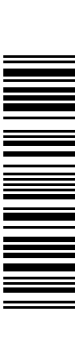
Use: ideal for marinating chicken and turkey, for stir-fried meat

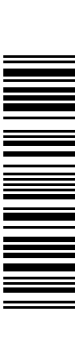


● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ⚖ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 von Natur aus (E) glutenfrei, (E) lactosefrei, (E) vegane Zutaten ingredienti naturali (E) senza glutine, (E) senza lattosio, (E) vegani
 ingrédients naturellement (E) dépourvus de gluten, (E) dépourvus de lactose, (E) végétaux naturellement (E) gluten-free, (E) lactose-free, (E) vegan ingredients
 (A) Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, (A) ohne Zugabe von Palmfett (A) nessun allergene da dichiarare nel menu, (A) senza aggiunta di olio di palma
 (A) sans allergènes à indiquer sur le menu, (A) sans adjonction de graisse de palme (A) No allergens to be declared on the menu, (A) no added palm fat
 (E) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---
--
--|----------|---|--------|---------|---|-------|---|----|--|---|---|----------|---|--------|---------|---|--|---
--|----------|---|--------|---------|---|----------|--------|----|--|---
---|----------|---|--|---
--
---|--|---|--|----------|---|-------|---------|---|--------|--------|----|--|---
---|----------|--------|---|---
--|----------|--------|----|---------|---|-------|---------|---|--------|--------|----|---------|---|-------|---|----|--|---
--|----------|--------|----|--------|---|------|---|----|--|---|---|----------|--------|----|---------|---|-------|---|----|--------|--------|----|---------|---|-------|---|----|
|  |  | <div>Hendl-Knuspri
Gewürzsalz     </div> <div>Geschmack: intensiv nach Paprika und Kümmel, mit leichter Pfeffernote
Verwendung: ideal zum Braten von Huhn und Pute</div> <div><div>Pollo-croccantino
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di paprika e cumino, con una lieve nota di pepe
Uso: ideale per arrosti di pollo e tacchino</div></div> <div><div>Poulet-croustillant
Sel aromatique    </div><div>Goût : intensif de paprika et de carvi, avec une légère note de poivre
Utilisation : idéal pour les rôtis de poulet et de dinde</div></div> <div><div>Chicken crisper
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of paprika and caraway, with a light peppery note
Use: ideal for frying chicken and turkey</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195840</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>500 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108844</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1250 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180918</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1250 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108845</td><td>VP</td><td>E</td><td></td><td>5 kg</td><td>></td><td>24</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Italia Style
Gewürzzubereitung     </div><div>Geschmack: fruchtig nach Tomate, fein nach Kapern, angenehm nach Chili und Knoblauch
Verwendung: ideal für Pasta, Pizza, Saucen, Salate und Aufstriche</div><div><div>Italia Style
Preparato di spezie    </div><div>Sapore: fruttato di pomodoro con un delicato sentore di capperi e una gradevole nota di peperoncino e aglio
Uso: ideale per pasta, pizza, salse, insalate e da spalmare sul pane</div></div><div><div>Italia Style
Préparation d'épices    </div><div>Goût : fruité de tomate, fin de câpres, agréable de chili et d'ail
Utilisation : idéal pour les pâtes, les pizzas, les sauces, les salades et les pâtes à tartiner</div></div><div><div>Italia Style
Spice preparation    </div><div>Taste: fruity of tomato, delicately of caper, pleasantly of chili and garlic
Use: ideal for pasta, pizza, sauces, salads and spreads</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>257617</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>150 g</td><td>></td><td>15</td></tr><tr><td>Export</td><td>201328</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>150
g</td><td>></td><td>15</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Karibik Style
Gewürzsalz    </div><div>Geschmack: intensiv nach Zitrus-Früchten und Ananas, mit angenehmer Schärfe von Ingwer und Chili
Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</div><div><div>Caraibi Style
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di agrumi e di ananas, con un gradevole tocco piccante di zenzero e peperoncino
Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare</div></div><div><div>Caraïbes Style
Sel aromatique    </div><div>Goût : intensif d'agrumes et d'ananas, avec un agréable mordant de gingembre et de chili
Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer</div></div><div><div>Caribbean Style
Seasoning salt    </div><div>Taste: intense citrus and pineapple taste, with pleasant spiciness of ginger and chili
Use: ideal for frying and grilling fish and seafood</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195830</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>201315</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung    </div><div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div><div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div><div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div><div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz   

 </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr></td></tr></td></tr></td></tr> | Art.-Nr. | 195840 | VP | AT 470 |  | 500 g | > | 24 | Art.-Nr. | 108844 | VP | AT 1200 |  | 1250 g | > | 24 | Export | 180918 | VP
 | AT 1200 |  | 1250 g | > | 24 | Art.-Nr. | 108845 | VP | E |  | 5 kg
 | > | 24 |  |  | <div>Italia Style
Gewürzzubereitung     </div> <div>Geschmack: fruchtig nach Tomate, fein nach Kapern, angenehm nach Chili und Knoblauch
Verwendung: ideal für Pasta, Pizza, Saucen, Salate und Aufstriche</div> <div><div>Italia Style
Preparato di spezie    </div><div>Sapore: fruttato di pomodoro con un delicato sentore di capperi e una gradevole nota di peperoncino e aglio
Uso: ideale per pasta, pizza, salse, insalate e da spalmare sul pane</div></div> <div><div>Italia Style
Préparation d'épices    </div><div>Goût : fruité de tomate, fin de câpres, agréable de chili et d'ail
Utilisation : idéal pour les pâtes, les pizzas, les sauces, les salades et les pâtes à tartiner</div></div> <div><div>Italia Style
Spice preparation    </div><div>Taste: fruity of tomato, delicately of caper, pleasantly of chili and garlic
Use: ideal for pasta, pizza, sauces, salads and spreads</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>257617</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>150 g</td><td>></td><td>15</td></tr><tr><td>Export</td><td>201328</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>150 g</td><td>></td><td>15</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Karibik Style
Gewürzsalz    </div><div>Geschmack: intensiv nach Zitrus-Früchten und Ananas, mit angenehmer Schärfe von Ingwer und Chili
Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</div><div><div>Caraibi Style
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di agrumi e di ananas, con un gradevole tocco piccante di zenzero e peperoncino
Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare</div></div><div><div>Caraïbes Style
Sel aromatique    </div><div>Goût : intensif d'agrumes et d'ananas, avec un agréable mordant de gingembre et de chili
Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer</div></div><div><div>Caribbean Style
Seasoning salt    </div><div>Taste: intense citrus and pineapple taste, with pleasant spiciness of ginger and chili
Use: ideal for frying and grilling fish and seafood</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195830</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>201315</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950
g</td><td>></td><td>24</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung    </div><div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div><div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div><div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div><div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr></td></tr></td></tr> | Art.-Nr. | 257617 | VP
 | AT 470 |  | 150 g | > | 15 | Export | 201328 | VP | AT 470 |  | 150 g | > | 15 |  |  | <div>Karibik Style
Gewürzsalz    </div> <div>Geschmack: intensiv nach Zitrus-Früchten und
Ananas, mit angenehmer Schärfe von Ingwer und Chili
Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</div> <div><div>Caraibi Style
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di agrumi e di ananas, con un gradevole tocco piccante di zenzero e peperoncino
Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare</div></div> <div><div>Caraïbes Style
Sel aromatique    </div><div>Goût : intensif d'agrumes et d'ananas, avec un agréable mordant de gingembre et de chili
Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer</div></div> <div><div>Caribbean Style
Seasoning salt    </div><div>Taste: intense citrus and pineapple taste, with pleasant spiciness of ginger and chili
Use: ideal for frying and grilling fish and seafood</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195830</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>201315</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung    </div><div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div><div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div><div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div><div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico   

</div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr></td></tr> | Art.-Nr. | 195830 | VP | AT 1200 |  | 950 g | > | 24 | Export | 201315 | VP | AT 1200 |  | 950 g | > | 24 |  |  | <div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung    </div> <div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div> <div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div> <div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div> <div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base
di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr> | Art.-Nr. | 282876 | VP | AT 470 |  | 45 g | > | 24 |  |  | <div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div> <div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div> <div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div> <div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div> <div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> | Art.-Nr. | 111534 | VP | AT 1200 |  | 850 g | > | 24 | Export | 185881 | VP | AT 1200 |  | 850 g | > | 24 |
| Art.-Nr. | 195840 | VP
 | AT 470 |  | 500 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Art.-Nr. | 108844 | VP
 | AT 1200 |  | 1250 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Export | 180918 | VP
 | AT 1200 |  | 1250 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Art.-Nr. | 108845 | VP
 | E |  | 5 kg | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | <div>Italia Style
Gewürzzubereitung     </div> <div>Geschmack: fruchtig nach Tomate, fein nach Kapern, angenehm nach Chili und Knoblauch
Verwendung: ideal für Pasta, Pizza, Saucen, Salate und Aufstriche</div> <div><div>Italia Style
Preparato di spezie    </div><div>Sapore: fruttato di pomodoro con un delicato sentore di capperi e una gradevole nota di peperoncino e aglio
Uso: ideale per pasta, pizza, salse, insalate e da spalmare sul pane</div></div> <div><div>Italia Style
Préparation d'épices    </div><div>Goût : fruité de tomate, fin de câpres, agréable de chili et d'ail
Utilisation : idéal pour les pâtes, les pizzas, les sauces, les salades et les pâtes à tartiner</div></div> <div><div>Italia Style
Spice preparation    </div><div>Taste: fruity of tomato, delicately of caper, pleasantly of chili and garlic
Use: ideal for pasta, pizza, sauces, salads and spreads</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>257617</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>150 g</td><td>></td><td>15</td></tr><tr><td>Export</td><td>201328</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>150 g</td><td>></td><td>15</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Karibik Style
Gewürzsalz    </div><div>Geschmack: intensiv nach Zitrus-Früchten und Ananas, mit angenehmer Schärfe von Ingwer und Chili
Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</div><div><div>Caraibi Style
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di agrumi e di ananas, con un gradevole tocco piccante di zenzero e peperoncino
Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare</div></div><div><div>Caraïbes Style
Sel aromatique    </div><div>Goût : intensif d'agrumes et d'ananas, avec un agréable mordant de gingembre et de chili
Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer</div></div><div><div>Caribbean Style
Seasoning salt    </div><div>Taste: intense citrus and pineapple taste, with pleasant spiciness of ginger and chili
Use: ideal for frying and grilling fish and seafood</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195830</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>201315</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung 

  </div><div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div><div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div><div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div><div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr></td></tr></td></tr>
 | Art.-Nr. | 257617 | VP | AT 470 |  | 150 g | > | 15 | Export | 201328 | VP | AT 470 |  | 150 g | > | 15 |  |  | <div>Karibik Style
Gewürzsalz    </div> <div>Geschmack: intensiv nach Zitrus-Früchten und Ananas, mit angenehmer Schärfe von Ingwer und Chili
Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</div> <div><div>Caraibi Style
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di agrumi e di ananas, con un gradevole tocco piccante di zenzero e peperoncino
Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare</div></div> <div><div>Caraïbes Style
Sel aromatique    </div><div>Goût : intensif d'agrumes et d'ananas, avec un agréable mordant de gingembre et de chili
Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer</div></div> <div><div>Caribbean Style
Seasoning salt    </div><div>Taste: intense citrus and pineapple taste, with pleasant spiciness of ginger and chili
Use: ideal for frying and grilling fish and seafood</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195830</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>201315</td><td>VP</td><td>AT
1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung    </div><div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div><div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div><div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div><div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr></td></tr> | Art.-Nr. | 195830 | VP | AT 1200 |  | 950 g | > | 24 | Export | 201315
 | VP | AT 1200 |  | 950 g | > | 24
 |  |  | <div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung    </div> <div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div> <div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div> <div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div> <div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz 

   </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr> | Art.-Nr. | 282876 | VP | AT 470 |  | 45 g | > | 24 |  |  | <div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div> <div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div> <div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div> <div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div> <div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> | Art.-Nr. | 111534 | VP | AT 1200 | 
 | 850 g | > | 24 | Export | 185881 | VP | AT 1200 |  | 850 g | > | 24 | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Art.-Nr. | 257617 | VP
 | AT 470 |  | 150 g | > | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Export | 201328 | VP
 | AT 470 |  | 150 g | > | 15 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | <div>Karibik Style
Gewürzsalz    </div> <div>Geschmack: intensiv nach Zitrus-Früchten und Ananas, mit angenehmer Schärfe von Ingwer und Chili
Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</div> <div><div>Caraibi Style
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di agrumi e di ananas, con un gradevole tocco piccante di zenzero e peperoncino
Uso: ideale per arrosti, grigliate di pesce e frutti di mare</div></div> <div><div>Caraïbes Style
Sel aromatique    </div><div>Goût : intensif d'agrumes et d'ananas, avec un agréable mordant de gingembre et de chili
Utilisation : idéal pour les rôtis et grillades de poisson et de fruits de mer</div></div> <div><div>Caribbean Style
Seasoning salt    </div><div>Taste: intense citrus and pineapple taste, with pleasant spiciness of ginger and chili
Use: ideal for frying and grilling fish and seafood</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195830</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>201315</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>950 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung    </div><div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div><div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div><div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div><div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table><tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz   

 </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr></td></tr>
 | Art.-Nr. | 195830 | VP | AT 1200 |  | 950 g | > | 24 | Export | 201315 | VP | AT 1200 |  | 950 g | > | 24 |  |  | <div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung    </div> <div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div> <div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div> <div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div> <div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico 

  </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr> | Art.-Nr. | 282876 | VP | AT 470 |  | 45 g | > | 24 |  |  | <div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div> <div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div> <div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div> <div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div> <div><div>Lamb classic
Seasoning salt 

  </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> | Art.-Nr. | 111534 | VP | AT 1200 | 
 | 850 g | > | 24 | Export | 185881 | VP | AT 1200 |  | 850 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Art.-Nr. | 195830 | VP
 | AT 1200 |  | 950 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Export | 201315 | VP
 | AT 1200 |  | 950 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | <div>Kräuter-Blüten-Mix
Kräuter-/Blütenmischung    </div> <div>Geschmack: dezent würzig nach Lauch und Kräutern, mit feiner Blütennote
Verwendung: ideal zum Garnieren von pikanten Gerichten</div> <div><div>Mix di erbe aromatiche e fiori
Miscela di erbe e fiori    </div><div>Sapore: Il porro e le erbe aromatiche apportano un leggero sapore, con una delicata nota fiorita
Uso: ideale per guarnire piatti piccanti</div></div> <div><div>Mélange d'herbes aromatiques et de fleurs
Mélange d'herbes et fleurs    </div><div>Goût : légèrement épicé avec des arômes de poireaux et d'herbes aromatiques, avec une fine note florale
Utilisation : idéal pour décorer les plats piquants</div></div> <div><div>Herb and flower mix
Herb and blossom mixture    </div><div>Taste: subtly spicy leek and herb flavor, with a fine floral note
Use: ideal for decorating spicy dishes</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>282876</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>45 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> <tr><td></td><td></td><td><div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div><div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div><div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div><div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div><div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div><table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table></td></tr>
 | Art.-Nr. | 282876 | VP | AT 470 |  | 45 g | > | 24 |  |  | <div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div>
<div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div> <div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div> <div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div> <div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table> | Art.-Nr. | 111534 | VP | AT 1200 |  | 850 g | > | 24
 | Export | 185881 | VP | AT 1200 |  | 850 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Art.-Nr. | 282876 | VP
 | AT 470 |  | 45 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | <div>Lamm Klassik
Gewürzsalz     </div> <div>Geschmack: kräftig nach Knoblauch, Zwiebel und Kräutern, dezent nach Bohnenkraut
Verwendung: ideal für Braten, Pfannengerichte, Kartoffelgerichte, Hülsenfrüchte, Eintöpfe, Gemüse und Ragouts von Lamm und Schaf</div> <div><div>Agnello classico
Sale aromatico    </div><div>Sapore: intenso di aglio, cipolla ed erbe aromatiche, con una delicata nota di santoreggia
Uso: ideale per arrosti, soffritti, piatti a base di patate, legumi, stufati, verdure e ragù di agnello e di pecora</div></div> <div><div>Agneau classique
Sel aromatique    </div><div>Goût : fort d'ail, d'oignon et d'herbes, discret de sarriette
Utilisation : idéal pour les rôtis, les poêlées, les plats de pommes de terre, les légumineuses, les ragoûts, les légumes et ragoûts d'agneau et de mouton</div></div> <div><div>Lamb classic
Seasoning salt    </div><div>Taste: strongly of garlic, onion and herbs, subtly of savory
Use: ideal for roasts, stir-fries, potato dishes, pulses, stews, vegetables and lamb and sheep ragouts</div></div> <table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>111534</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185881</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>850 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>
 | Art.-Nr. | 111534 | VP | AT 1200 |  | 850 g | > | 24 | Export | 185881 | VP
 | AT 1200 |  | 850 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Art.-Nr. | 111534 | VP
 | AT 1200 |  | 850 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Export | 185881 | VP
 | AT 1200 |  | 850 g | > | 24 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
 | | | | | | | | | | | | | | | | |

 = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB **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
on Natur aus  glutenfreie,  lactosefreie,  vegane Zutaten **ingredienti naturali**  senza glutine,  senza lattosio,  vegani
                                                      
 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte,  ohne Zugabe von Palmfett  nessun allergene da dichiarare nel menu,  senza aggiunta di olio di palma
 Sans allergènes à indiquer sur le menu,  sans adjonction de graisse de palme  No allergens to be declared on the menu,  no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Lemon-Chili-Pepper

Würzmischung (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Geschmack: scharf-fruchtig nach Pfeffer und Chili, abgerundet mit frischer Zitronen-, Limetten- und dezenter Koriandernote

Verwendung: ideal zum Würzen von Rind, Geflügel, Fisch und Krustentieren, zum Grillen, für Schmorgerichte, Eintöpfe, Salsas und Dip-Saucen

Lemon-Chili-Pepper

Miscela aromatizzante (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Sapore: gusto piccante e fruttato di pepe e peperoncino, fresco di limone e lime con una delicata nota di coriandolo

Uso: ideale per aromatizzare manzo, pollame, pesce e crostacei, per grigliare, per preparare stufati, brasati, salse e salse dip

Lemon-Chili-Pepper

Mélange des condiments (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Goût: saveur épicée et fruitée de poivre et de piment, accompagnée d'une note fraîche de citron, de citron vert et de coriandre

Utilisation: idéal pour assaisonner le bœuf, la volaille, le poisson et les crustacés, pour les grillades, les plats braisés, les potées, les sauces salsa et les dip-sauces

Lemon-Chili-Pepper

Seasoning mix (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Taste: spicy and fruity with pepper and chili flavors, rounded off with fresh lemon, lime and subtle notes of coriander

Use: ideal for seasoning beef, poultry, fish and crustaceans, for grilling, casseroles, stews, salsas and dip sauces



Louisiana Style

Gewürzsatz (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Geschmack: dezent nach Chili, mit leichter Fruchtsüße von Ingwer und Orange

Verwendung: ideal zum Grillen und Schmoren von Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie Gemüsegerichte

Louisiana Style

Sale aromatico (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Sapore: sottile sapore di peperoncino, con una leggera dolcezza fruttata di zenzero e arancia

Uso: ideale per grigliare e brasare pollame, carne, pesce, frutti di mare e piatti a base di verdure

Louisiana Style

Sel aromatique (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Goût: discrètement au piment, avec une légère douceur fruitée de gingembre et d'orange

Utilisation: idéal pour griller et braiser la volaille, la viande, le poisson et les fruits de mer ainsi que les plats de légumes

Louisiana Style

Seasoning salt (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Taste: subtle chili, with a slight fruity sweetness of ginger and orange

Use: ideal for grilling and braising poultry, meat, fish and seafood as well as vegetable dishes



Marrakesch Style^N

Gewürzzubereitung • mit gerösteten Gewürzen (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Geschmack: kräftig nach gerösteten Gewürzen, belebende Chili-Schärfe und frische Minznote

Verwendung: ideal für Ragouts, Suppen, Dip-Saucen, Vegetarisches und Couscous

Marrakech Style^N

Preparato di spezie • con spezie tostate (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Sapore: intenso di spezie tostate, con un vivace tocco piccante di peperoncino e una fresca nota di menta

Uso: ideale per ragù, zuppe, salse, piatti vegetariani e cuscus

Marrakech Style^N

Préparation d'épices • avec des épices torréfiées (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Goût: arôme puissant d'épices torréfiées, goût pimenté vivifiant et note de menthe rafraîchissante

Utilisation: idéal pour les ragoûts, les soupes, les sauces dip, les plats végétariens et le couscous

Marrakesh Style^N

Spice preparation • with roasted spices (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Taste: strongly of roasted spices, lively chili piquancy and a hint of fresh mint

Use: ideal for ragouts, soups, dip sauces, vegetarian dishes and couscous



Orangen-Pfeffer

Würzmischung • grob (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Geschmack: kräftig nach Pfeffer und Orange

Verwendung: ideal zum Würzen von Geflügel, Fisch und Krustentieren sowie für Kurzgebratenes vom Wild

Pepe all'arancio

Miscela aromatizzante • macinata grossa (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Sapore: marcato di pepe e arancio

Uso: ideale per aromatizzare pollame, pesce e crostacei, e per carne di selvaggina saltata in padella

Poivre à l'orange

Mélange des condiments • à gros grains (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Goût: saveur soutenue de poivre et d'orange

Utilisation: idéal pour assaisonner les volailles, les poissons, les crustacés et les petites pièces de gibier

Orange pepper

Seasoning mix • coarse (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Taste: strongly of pepper and orange

Use: ideal for seasoning poultry, fish and shellfish, as well as quick fried game



Pizza

Gewürzmischung (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Geschmack: kräftig nach Oregano und Basilikum, leicht nach Rosmarin und Thymian

Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, Suppen und Salate

Pizza

Miscela di spezie (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Sapore: intenso di origano e basilico, con un delicato sentore di rosmarino e timo

Uso: ideale per la cucina mediterranea, zuppe e insalate

Pizza

Mélange d'épices (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

Goût: fort d'origan et de basilic, léger de romarin et de thym

Utilisation: idéal pour la cuisine méditerranéenne, les soupes et les salades

Pizza

Spice mixture (E, S, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB) (V, P, A, L, G, N, O)

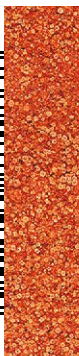
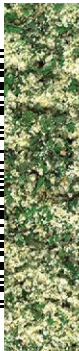
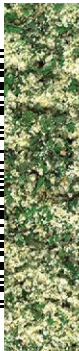
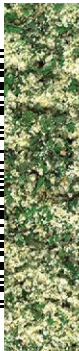
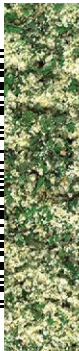
Taste: strongly of oregano and basil, with a hint of rosemary and thyme

Use: ideal for Mediterranean cuisine, soups and salads



● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
von Natur aus (E) glutenfrei, (E) lactosefrei, (E) vegane Zutaten ingredienti naturali (E) senza glutine, (E) senza lattosio, (E) vegani
ingrédients naturellement (E) dépourvus de gluten, (E) dépourvus de lactose, (E) végétaliens naturellement (E) gluten-free, (E) lactose-free, (E) vegan ingredients
(A) Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, (A) ohne Zugabe von Palmfett (A) nessun allergene da dichiarare nel menu, (A) senza aggiunta di olio di palma
(A) sans allergènes à indiquer sur le menu, (A) sans adjonction de graisse de palme (A) No allergens to be declared on the menu, (A) no added palm fat
(E) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

 		Pommes Frites Gewürzsatz      Geschmack: dezent nach Paprika und Zwiebel, mit feiner Knoblauchnote Verwendung: ideal zum Würzen von frittierten und gebratenen Kartoffeln	Patatine fritte Sale aromatico      Sapore: delicato di paprica e cipolla, con una fine nota di aglio Uso: ideale per insaporire patate fritte e arrosto	Pommes frites Sel aromatique      Goût : discret de paprika et d'oignon, avec une note délicate d'ail Utilisation : idéal pour relever les pommes de terre frites et sautées	French fries Seasoning salt      Taste: subtle of paprika and onion, with a fine touch of garlic Use: ideal for seasoning fried and roasted potatoes			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>214143</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1150 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>192107</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1150 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	214143	VP	AT 1200		1150 g	>	24	Export	192107	VP	AT 1200		1150 g	>	24				 	 	Ras El Hanout Gewürzzubereitung orientalischer Art      Geschmack: intensiv nach Muskat und Piment, fein nach Ingwer und Kardamom Verwendung: ideal für Ragouts, Suppen, Dip-Saucen, Vegetarisches und Couscous	Ras El Hanout Preparato di spezie all'orientale      Sapore: intenso di noce moscata e pimento, con una delicata nota di zenzero e cardamomo Uso: ideale per ragù, zuppe, salse fredde, piatti vegetariani e cuscus	Ras El Hanout Préparation d'épices de style oriental      Goût : intensif de muscade et de piment, fin de gingembre et de cardamome Utilisation : idéal pour les ragoûts, les soupes, les sauces dip, les plats végétariens et le couscous	Ras El Hanout Spice preparation Oriental style      Taste: intensely of nutmeg and allspice, delicately of ginger and cardamom Use: ideal for ragouts, soups, dip sauces, vegetarian dishes and couscous			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>280016</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>250 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>196244</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>250 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	280016	VP	AT 470		250 g	>	24	Export	196244	VP	AT 470		250 g	>	24				 		Salat Italian Style Würzmischung mit Bindung      Geschmack: kräftig nach Zwiebel, angenehm nach Tomate und Knoblauch Verwendung: ideal für Vinaigrettes, Dressings und Gazpacho Dosierung: 40-50 g/l	Aroma Insalata Stile Italiano Miscela aromatizzante con emulsionante      Sapore: intenso di cipolla, delicato di pomodoro e aglio Uso: ideale per vinaigrette, per condire le insalate e insaporire il gazpacho Dosaggio: 40-50 g/l	Salade à l'italienne Mélange des condiments avec liant      Goût : fort d'oignon, agréable de tomate et d'ail Utilisation : idéal pour les vinaigrettes, les dressings et le gazpacho Dosage : 40-50 g/l	Salad Italian Style Seasoning mix with thickening      Taste: strongly of onion, with a pleasant hint of tomato and garlic Use: ideal for vinaigrettes, dressings and gazpacho Dosage: 40-50 g/l			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195833</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>880 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>282359</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>880 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	195833	VP	AT 1200		880 g	>	24	Export	282359	VP	AT 1200		880 g	>	24				 		Salat Universal Würzmischung mit Bindung      Geschmack: intensiv nach Kräutern, mit leichter Zwiebelnote Verwendung: ideal für Vinaigrettes, Dressings und pikante Kaltschalen Dosierung: 40-50 g/l	Aroma Insalata Universale Miscela aromatizzante con emulsionante      Sapore: intenso di erbe aromatiche, con una leggera nota di cipolla Uso: ideale per vinaigrette, per condire l'insalata e le zuppe fredde piccanti Dosaggio: 40-50 g/l	Salade Universal Mélange des condiments avec liant      Goût : intensif d'herbes, avec une légère note d'oignon Utilisation : idéal pour les vinaigrettes, les dressings et les veloutés froids Dosage : 40-50 g/l	Salad Universal Seasoning mix with thickening      Taste: intensely of herbs, with a slight hint of onion Use: ideal for vinaigrettes, dressings and gazpacho Dosage: 40-50 g/l			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>125941</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>900 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	125941	VP	AT 1200		900 g	>	24				 		Schweins-Knuspri fein Gewürzsatz      Geschmack: kräftig nach Kümmel und Knoblauch, fein nach Pfeffer und Paprika Verwendung: ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte	Maiale-croccantino delicato Sale aromatico      Sapore: intenso di cumino e aglio, con una delicata nota di pepe e paprika Uso: ideale per arrostiti di maiale, specialità al tegame e piatti a base di patate	Porc-croustillant fin Sel aromatique      Goût : fort de carvi et d'ail, léger de poivre et de paprika Utilisation : idéal pour les rôtis de porc, les poêlées et les plats aux pommes de terre	Pork crispy fine Seasoning salt      Taste: strongly of caraway and garlic, delicately of pepper and paprika Use: ideal for roast pork, pan and potato dishes			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108865</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180956</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108865	VP	AT 1200		1000 g	>	24	Export	180956	VP	AT 1200		1000 g	>	24			
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>214143</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1150 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>192107</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1150 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	214143	VP	AT 1200		1150 g	>	24	Export	192107	VP	AT 1200		1150 g	>	24																																																																																																																	
Art.-Nr.	214143	VP	AT 1200		1150 g	>	24																																																																																																																												
Export	192107	VP	AT 1200		1150 g	>	24																																																																																																																												
 	 	Ras El Hanout Gewürzzubereitung orientalischer Art      Geschmack: intensiv nach Muskat und Piment, fein nach Ingwer und Kardamom Verwendung: ideal für Ragouts, Suppen, Dip-Saucen, Vegetarisches und Couscous	Ras El Hanout Preparato di spezie all'orientale      Sapore: intenso di noce moscata e pimento, con una delicata nota di zenzero e cardamomo Uso: ideale per ragù, zuppe, salse fredde, piatti vegetariani e cuscus	Ras El Hanout Préparation d'épices de style oriental      Goût : intensif de muscade et de piment, fin de gingembre et de cardamome Utilisation : idéal pour les ragoûts, les soupes, les sauces dip, les plats végétariens et le couscous	Ras El Hanout Spice preparation Oriental style      Taste: intensely of nutmeg and allspice, delicately of ginger and cardamom Use: ideal for ragouts, soups, dip sauces, vegetarian dishes and couscous			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>280016</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>250 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>196244</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>250 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	280016	VP	AT 470		250 g	>	24	Export	196244	VP	AT 470		250 g	>	24				 		Salat Italian Style Würzmischung mit Bindung      Geschmack: kräftig nach Zwiebel, angenehm nach Tomate und Knoblauch Verwendung: ideal für Vinaigrettes, Dressings und Gazpacho Dosierung: 40-50 g/l	Aroma Insalata Stile Italiano Miscela aromatizzante con emulsionante      Sapore: intenso di cipolla, delicato di pomodoro e aglio Uso: ideale per vinaigrette, per condire le insalate e insaporire il gazpacho Dosaggio: 40-50 g/l	Salade à l'italienne Mélange des condiments avec liant      Goût : fort d'oignon, agréable de tomate et d'ail Utilisation : idéal pour les vinaigrettes, les dressings et le gazpacho Dosage : 40-50 g/l	Salad Italian Style Seasoning mix with thickening      Taste: strongly of onion, with a pleasant hint of tomato and garlic Use: ideal for vinaigrettes, dressings and gazpacho Dosage: 40-50 g/l			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195833</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>880 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>282359</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>880 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	195833	VP	AT 1200		880 g	>	24	Export	282359	VP	AT 1200		880 g	>	24				 		Salat Universal Würzmischung mit Bindung      Geschmack: intensiv nach Kräutern, mit leichter Zwiebelnote Verwendung: ideal für Vinaigrettes, Dressings und pikante Kaltschalen Dosierung: 40-50 g/l	Aroma Insalata Universale Miscela aromatizzante con emulsionante      Sapore: intenso di erbe aromatiche, con una leggera nota di cipolla Uso: ideale per vinaigrette, per condire l'insalata e le zuppe fredde piccanti Dosaggio: 40-50 g/l	Salade Universal Mélange des condiments avec liant      Goût : intensif d'herbes, avec une légère note d'oignon Utilisation : idéal pour les vinaigrettes, les dressings et les veloutés froids Dosage : 40-50 g/l	Salad Universal Seasoning mix with thickening      Taste: intensely of herbs, with a slight hint of onion Use: ideal for vinaigrettes, dressings and gazpacho Dosage: 40-50 g/l			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>125941</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>900 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	125941	VP	AT 1200		900 g	>	24				 		Schweins-Knuspri fein Gewürzsatz      Geschmack: kräftig nach Kümmel und Knoblauch, fein nach Pfeffer und Paprika Verwendung: ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte	Maiale-croccantino delicato Sale aromatico      Sapore: intenso di cumino e aglio, con una delicata nota di pepe e paprika Uso: ideale per arrostiti di maiale, specialità al tegame e piatti a base di patate	Porc-croustillant fin Sel aromatique      Goût : fort de carvi et d'ail, léger de poivre et de paprika Utilisation : idéal pour les rôtis de porc, les poêlées et les plats aux pommes de terre	Pork crispy fine Seasoning salt      Taste: strongly of caraway and garlic, delicately of pepper and paprika Use: ideal for roast pork, pan and potato dishes			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108865</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180956</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108865	VP	AT 1200		1000 g	>	24	Export	180956	VP	AT 1200		1000 g	>	24																															
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>280016</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>250 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>196244</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>250 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	280016	VP	AT 470		250 g	>	24	Export	196244	VP	AT 470		250 g	>	24																																																																																																																	
Art.-Nr.	280016	VP	AT 470		250 g	>	24																																																																																																																												
Export	196244	VP	AT 470		250 g	>	24																																																																																																																												
 		Salat Italian Style Würzmischung mit Bindung      Geschmack: kräftig nach Zwiebel, angenehm nach Tomate und Knoblauch Verwendung: ideal für Vinaigrettes, Dressings und Gazpacho Dosierung: 40-50 g/l	Aroma Insalata Stile Italiano Miscela aromatizzante con emulsionante      Sapore: intenso di cipolla, delicato di pomodoro e aglio Uso: ideale per vinaigrette, per condire le insalate e insaporire il gazpacho Dosaggio: 40-50 g/l	Salade à l'italienne Mélange des condiments avec liant      Goût : fort d'oignon, agréable de tomate et d'ail Utilisation : idéal pour les vinaigrettes, les dressings et le gazpacho Dosage : 40-50 g/l	Salad Italian Style Seasoning mix with thickening      Taste: strongly of onion, with a pleasant hint of tomato and garlic Use: ideal for vinaigrettes, dressings and gazpacho Dosage: 40-50 g/l			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195833</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>880 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>282359</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>880 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	195833	VP	AT 1200		880 g	>	24	Export	282359	VP	AT 1200		880 g	>	24				 		Salat Universal Würzmischung mit Bindung      Geschmack: intensiv nach Kräutern, mit leichter Zwiebelnote Verwendung: ideal für Vinaigrettes, Dressings und pikante Kaltschalen Dosierung: 40-50 g/l	Aroma Insalata Universale Miscela aromatizzante con emulsionante      Sapore: intenso di erbe aromatiche, con una leggera nota di cipolla Uso: ideale per vinaigrette, per condire l'insalata e le zuppe fredde piccanti Dosaggio: 40-50 g/l	Salade Universal Mélange des condiments avec liant      Goût : intensif d'herbes, avec une légère note d'oignon Utilisation : idéal pour les vinaigrettes, les dressings et les veloutés froids Dosage : 40-50 g/l	Salad Universal Seasoning mix with thickening      Taste: intensely of herbs, with a slight hint of onion Use: ideal for vinaigrettes, dressings and gazpacho Dosage: 40-50 g/l			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>125941</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>900 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	125941	VP	AT 1200		900 g	>	24				 		Schweins-Knuspri fein Gewürzsatz      Geschmack: kräftig nach Kümmel und Knoblauch, fein nach Pfeffer und Paprika Verwendung: ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte	Maiale-croccantino delicato Sale aromatico      Sapore: intenso di cumino e aglio, con una delicata nota di pepe e paprika Uso: ideale per arrostiti di maiale, specialità al tegame e piatti a base di patate	Porc-croustillant fin Sel aromatique      Goût : fort de carvi et d'ail, léger de poivre et de paprika Utilisation : idéal pour les rôtis de porc, les poêlées et les plats aux pommes de terre	Pork crispy fine Seasoning salt      Taste: strongly of caraway and garlic, delicately of pepper and paprika Use: ideal for roast pork, pan and potato dishes			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108865</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180956</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108865	VP	AT 1200		1000 g	>	24	Export	180956	VP	AT 1200		1000 g	>	24																																																											
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>195833</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>880 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>282359</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>880 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	195833	VP	AT 1200		880 g	>	24	Export	282359	VP	AT 1200		880 g	>	24																																																																																																																	
Art.-Nr.	195833	VP	AT 1200		880 g	>	24																																																																																																																												
Export	282359	VP	AT 1200		880 g	>	24																																																																																																																												
 		Salat Universal Würzmischung mit Bindung      Geschmack: intensiv nach Kräutern, mit leichter Zwiebelnote Verwendung: ideal für Vinaigrettes, Dressings und pikante Kaltschalen Dosierung: 40-50 g/l	Aroma Insalata Universale Miscela aromatizzante con emulsionante      Sapore: intenso di erbe aromatiche, con una leggera nota di cipolla Uso: ideale per vinaigrette, per condire l'insalata e le zuppe fredde piccanti Dosaggio: 40-50 g/l	Salade Universal Mélange des condiments avec liant      Goût : intensif d'herbes, avec une légère note d'oignon Utilisation : idéal pour les vinaigrettes, les dressings et les veloutés froids Dosage : 40-50 g/l	Salad Universal Seasoning mix with thickening      Taste: intensely of herbs, with a slight hint of onion Use: ideal for vinaigrettes, dressings and gazpacho Dosage: 40-50 g/l			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>125941</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>900 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	125941	VP	AT 1200		900 g	>	24				 		Schweins-Knuspri fein Gewürzsatz      Geschmack: kräftig nach Kümmel und Knoblauch, fein nach Pfeffer und Paprika Verwendung: ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte	Maiale-croccantino delicato Sale aromatico      Sapore: intenso di cumino e aglio, con una delicata nota di pepe e paprika Uso: ideale per arrostiti di maiale, specialità al tegame e piatti a base di patate	Porc-croustillant fin Sel aromatique      Goût : fort de carvi et d'ail, léger de poivre et de paprika Utilisation : idéal pour les rôtis de porc, les poêlées et les plats aux pommes de terre	Pork crispy fine Seasoning salt      Taste: strongly of caraway and garlic, delicately of pepper and paprika Use: ideal for roast pork, pan and potato dishes			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108865</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180956</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108865	VP	AT 1200		1000 g	>	24	Export	180956	VP	AT 1200		1000 g	>	24																																																																																							
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>125941</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>900 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	125941	VP	AT 1200		900 g	>	24																																																																																																																									
Art.-Nr.	125941	VP	AT 1200		900 g	>	24																																																																																																																												
 		Schweins-Knuspri fein Gewürzsatz      Geschmack: kräftig nach Kümmel und Knoblauch, fein nach Pfeffer und Paprika Verwendung: ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte	Maiale-croccantino delicato Sale aromatico      Sapore: intenso di cumino e aglio, con una delicata nota di pepe e paprika Uso: ideale per arrostiti di maiale, specialità al tegame e piatti a base di patate	Porc-croustillant fin Sel aromatique      Goût : fort de carvi et d'ail, léger de poivre et de paprika Utilisation : idéal pour les rôtis de porc, les poêlées et les plats aux pommes de terre	Pork crispy fine Seasoning salt      Taste: strongly of caraway and garlic, delicately of pepper and paprika Use: ideal for roast pork, pan and potato dishes			<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108865</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180956</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108865	VP	AT 1200		1000 g	>	24	Export	180956	VP	AT 1200		1000 g	>	24																																																																																																											
		<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108865</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180956</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1000 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108865	VP	AT 1200		1000 g	>	24	Export	180956	VP	AT 1200		1000 g	>	24																																																																																																																	
Art.-Nr.	108865	VP	AT 1200		1000 g	>	24																																																																																																																												
Export	180956	VP	AT 1200		1000 g	>	24																																																																																																																												

 = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB **VP** = Verpackung, confezione, emballage, packaging  = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillarama, coffre-fort d'arômes, aroma safe **E** = Eimer, secchiello, seau, bucket
on Natur aus  glutenfreie,  lactosefreie,  vegane Zutaten **ingredienti naturali**  senza glutine,  senza lattosio,  vegani
 ingrédients naturellement  dépourvus de gluten,  dépourvus de lactose,  végétaliens **naturally**  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients
 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte,  ohne Zugabe von Palmfett  nessun allergene da dichiarare nel menu,  senza aggiunta di olio di palma
 Sans allergènes à indiquer sur le menu,  sans adjonction de graisse de palme  No allergens to be declared on the menu,  no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Schweins-Knuspri rustikal Gewürzsalz 🌿🌿🌿🌿🌿🌿		Maiale-croccantino rustico Sale aromatico 🌿🌿🌿🌿🌿		Porc-croustillant rustique Sel aromatique 🌿🌿🌿🌿🌿		Pork crispy rustic Seasoning salt 🌿🌿🌿🌿🌿	
Geschmack: kräftig nach Kümmel, Koriander und Knoblauch, mit feiner Kräuter-Note		Sapore: intenso di cumino, coriandolo e aglio, con una fine nota di erbe aromatiche		Goût : fort de carvi, de coriandre et d'ail, avec une fine note d'herbes		Taste: strongly of caraway, coriander and garlic, with a delicate herby note	
Verwendung: ideal für Schweinebraten, Pfannen- und Kartoffelgerichte		Uso: ideale per arrostiti di maiale, specialità al tegame e piatti a base di patate		Utilisation : idéal pour les rôtis de porc, les poêlées et les plats aux pommes de terre		Use: ideal for roast pork, pan and potato dishes	
Art.-Nr.	108916	VP	AT 1200	♂	880 g	>	24
Export	216982	VP	AT 1200	♂	880 g	>	24



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



Shichimi Togarashi grob^N Würzmischung 🌿🌿🌿🌿🌿		Shichimi Togarashi grosso^N Miscela aromatizzante 🌿🌿🌿🌿		Shichimi Togarashi gros^N Mélange des condiments 🌿🌿🌿🌿		Shichimi Togarashi coarse^N Seasoning mix 🌿🌿🌿🌿	
Geschmack: ausgewogene Chili-Schärfe, fruchtig nach Zitrus, nussig nach Sesam, würzig nach Nori Alge, prickelnde Säure von Szechuanpfeffer		Sapore: equilibratamente piccante di peperoncino, fruttato agli agrumi, di sesamo al sentore di noce, speziato alghe nori, l'acidità pungente del pepe di Sichuan		Goût : saveur pimentée équilibrée, arôme fruité du citron, goût de noix grâce au sésame, saveur marine d'algue nori, acidité pétillante du poivre du Sichuan		Taste: gentle balance of chili heat, zesty fruit flavor, nutty sesame, aromatic nori seaweed, sharp acidity of Szechuan pepper	
Verwendung: ideal zum Verfeinern von Würzsaucen, Sushi, Suppen, Nudeln, Ramen, Reisgerichten, Eierspeisen, für Fisch, Fleisch und Dip-Saucen		Uso: ideale per perfezionare salse piccanti, sushi, zuppe, pasta, ramen, piatti a base di riso, piatti a base di uova, per pesce, carne e salse dip		Utilisation : idéal pour agrémenter les sauces épicées, les sushis, les pâtes, les ramen, les plats à base de riz, les plats à base d'oeufs, le poisson, la viande et les sauces dip		Use: ideal for enhancing savory sauces, sushi, soups, noodles, Ramen, rice-based dishes, egg dishes, for fish, meat and dips	
Art.-Nr.	265321	VP	AT 470	♂	200 g	>	18
Export	287695	VP	AT 470	♂	200 g	>	18



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



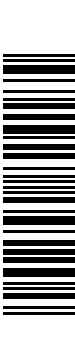
Speck Würzmischung 🌿🌿🌿🌿🌿		Gusto Speck Miscela aromatizzante 🌿🌿🌿🌿		Lard Mélange des condiments 🌿🌿🌿🌿		Bacon Seasoning mix 🌿🌿🌿🌿	
Geschmack: intensiv nach geräucher-tem Speck		Sapore: intenso di speck affumicato		Goût : intensif de lard fumé		Taste: intensely of smoked bacon	
Verwendung: ideal zu allen Gerichten, bei denen Speckgeschmack erwünscht ist		Uso: ideale per tutti i piatti a cui si vuole dare un sapore affumicato		Utilisation : idéal pour tous les plats où un goût de lard est souhaité		Use: ideal for dishes where a bacon flavor is desired	
Art.-Nr.	111441	VP	AT 1200	♂	800 g	>	24
Export	180972	VP	AT 470	♂	350 g	>	24



🌿 = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
 von Natur aus 🌿 glutenfreie, 🌿 lactosefreie, 🌿 vegane Zutaten ingredienti naturali 🌿 senza glutine, 🌿 senza lattosio, 🌿 vegani
 ingrédients naturellement 🌿 dépourvus de gluten, 🌿 dépourvus de lactose, 🌿 végétaux naturalmente 🌿 gluten-free, 🌿 lactose-free, 🌿 vegan ingredients
 🌿 Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, 🌿 ohne Zugabe von Palmfett 🌿 nessun allergene da dichiarare nel menu, 🌿 senza aggiunta di olio di palma
 🌿 sans allergènes à indiquer sur le menu, 🌿 sans adjonction de graisse de palme 🌿 No allergens to be declared on the menu, 🌿 no added palm fat
 🌿 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI
SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

		Steak Gewürzsalz 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Steak Sale aromatico 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Steak Sel aromatique 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Steak Seasoning salt 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆
		Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch, mit feiner Kräuternote Verwendung: ideal zum Kurzbraten diverser Fleischsorten	Sapore: intenso di pepe, cipolla e aglio, con una delicata nota di erbe aromatiche Uso: ideale per scottare carni di diverso tipo	Goût : fort de poivre, d'oignon et d'ail, avec une fine note d'herbes Utilisation : idéal pour sauter diverses sortes de viandes	Taste: strongly of pepper, onion and garlic, with a delicate herby note Use: ideal for stir-frying of various meats
		Art.-Nr. 108866 Export 203730	VP VP AT 1200 AT 1200	♂ ♂ 950 g 950 g	> > 24 24

		Steak-Pfeffer Würzmischung • grob 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Pepe per bistecche Miscela aromatizzante • macinata grossa 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Poivre pour steak Mélange des condiments • à gros grains 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Steak pepper Seasoning mix • coarse 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆
		Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Paprika und Zwiebel, fein nach Tomate und Vanille Verwendung: ideal zum Vollenden von Steaks und Carpaccios, auch für Vegetarisches	Sapore: intenso di pepe, paprika e cipolla, con una fine nota di pomodoro e vaniglia Uso: ideale per completare bistecche e carpaccio, anche 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 rounding off steaks and carpaccio, as well as for vegetarian dishes
		Art.-Nr. 202164 Export 180981	VP VP AT 1200 AT 1200	♂ ♂ 650 g 650 g	> > 18 18

		Tandoori Gewürzzubereitung indischer Art 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Tandoori Preparato di spezie all'indiana 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Tandoori Préparation d'épices à l'indienne 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Tandoori Spice preparation Indian style 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆
		Geschmack: fruchtig-scharf nach Paprika und Chili, authentisch nach geröstetem Koriander, Curcuma und Kreuzkümmel Verwendung: ideal für Tandoori Chicken, kreative Grillküche sowie vegetarische Gerichte	Sapore: fruttato e piccante di paprika e peperoncino, con una nota autentica di coriandolo tostato, curcuma e cumino romano Uso: ideale per il pollo tandoori, piatti alla griglia creativi e piatti vegetariani	Goût : goût fruité relevé de paprika et de piment, goût authentique de coriandre torréfiée, de curcuma et de cumin Utilisation : idéal pour le poulet tandoori, les mets créatifs cuits au grill et les plats végétariens	Taste: spicy paprika and bell peppers, authentic roasted coriander, turmeric and cumin Use: ideal for tandoori chicken, your own grilled creations as well as vegetarian dishes
		Art.-Nr. 245948 Export 250687	VP VP AT 470 AT 470	♂ ♂ 210 g 210 g	> > 24 24

		Thai Style Seven Spices Gewürzzubereitung 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Thai Style Seven Spices preparato di spezie 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Thai Style Préparation d'épices Seven Spices 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Thai Style Seven Spices spice preparation 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆
		Geschmack: kräftig nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch, frisch nach Ingwer und Zitronengras Verwendung: ideal für Wok-Gerichte, Saucen, Suppen und Salate	Sapore: intenso di peperoncino, coriandolo, cumino romano e aglio, con una fresca nota di zenzero e citronella Uso: ideale per piatti cotti nel Wok, salse, zuppe e insalate	Goût : fort de chili, de coriandre, de cumin et d'ail, frais de gingembre et de citronnelle Utilisation : idéal pour les woks, les sauces, les soupes et les salades	Taste: strongly of chili, coriander, cumin and garlic with a fresh note of ginger and lemon grass Use: ideal for wok dishes, sauces, soups and salads
		Art.-Nr. 185024 Export 185885	VP VP AT 470 AT 470	♂ ♂ 300 g 300 g	> > 24 24

		Tomaten Gewürzsalz 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Condipomodoro Sale aromatico 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Tomate Sel aromatique 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆	Tomatoes Seasoning salt 🌶️🌿🧄🧅🍄🍅🍆
		Geschmack: intensiv nach Basilikum und Oregano, fruchtig nach Tomate Verwendung: ideal zu allen Gerichten, bei denen Tomatengeschmack erwünscht ist	Sapore: intenso di basilico e origano, fruttato di pomodoro Uso: ideale per tutti i piatti a cui si vuole dare un sapore di pomodoro	Goût : intensif de basilic et d'origan, fruité de tomate Utilisation : idéal pour tous les plats où un goût de tomate est souhaité	Taste: intensely of basil and oregano, fruitiness of tomato Use: ideal for dishes where a tomato flavor is desired
		Art.-Nr. 111459 Export 201331	VP VP AT 1200 AT 1200	♂ ♂ 650 g 650 g	> > 24 24

ⓔ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatissimo, coffre-fort d'arômes, aroma safe
on Natur aus ⓔ glutenfrei, ⓔ lactosefrei, ⓔ vegane Zutaten ingredienti naturali ⓔ senza glutine, ⓔ senza lattosio, ⓔ vegani
ingrédients naturellement ⓔ dépourvus de gluten, ⓔ dépourvus de lactose, ⓔ végétaliens naturally ⓔ gluten-free, ⓔ lactose-free, ⓔ vegan ingredients
ⓔ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ⓔ ohne Zugabe von Palmfett ⓔ nessun allergene da dichiarare nel menu, ⓔ senza aggiunta di olio di palma
ⓔ Sans allergènes à indiquer sur le menu, ⓔ sans adjonction de graisse de palme ⓔ No allergens to be declared on the menu, ⓔ no added palm fat
ⓔ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

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

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

Wild Klassik Gewürzzubereitung 🌱🌿🍷🍷🍷🍷🍷		Selvaggina classica Preparato di spezie 🌱🌿🍷🍷🍷🍷		Gibier classique Préparation d'épices 🌱🌿🍷🍷🍷🍷		Game classic Spice preparation 🌱🌿🍷🍷🍷🍷				
Geschmack: intensiv nach Majoran und Thymian, mit feiner Wacholdernote		Sapore: intenso di maggiorana e timo, con una fine nota di ginepro		Goût : intensif de marjolaine et de thym, avec une fine note de genièvre		Taste: intense marjoram and thyme flavor, with a fine juniper note				
Verwendung: ideal zum Marinieren und Würzen von Wild und Wildgeflügel, für kräftige Schmorgerichte		Uso: ideale per marinare e insaporire selvaggina e volatili selvatici, per stufati		Utilisation : idéal pour faire mariner et parfumer le gibier et le gibier à plumes, pour les plats mijotés relevés		Use: ideal for marinating and seasoning game and game poultry, for strong braised dishes				
Art.-Nr.	308415	VP	AT 1200	♻️	420 g	>	24			
Export	308417	VP	AT 1200	♻️	420 g	>	24			

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

Zitronen-Pfeffer Würzmischung • grob 🌱🌿🍷🍷🍷🍷		Pepe al limone Miscela aromatizzante • macinata grossa 🌱🌿🍷🍷🍷🍷		Poivre au citron Mélange des condiments • à gros grains 🌱🌿🍷🍷🍷🍷		Lemon pepper Seasoning mix • coarse 🌱🌿🍷🍷🍷🍷				
Geschmack: kräftig nach Pfeffer und Zitrone		Sapore: marcato di pepe e limone		Goût : Saveur soutenue de poivre et de citron		Taste: strongly of pepper and lemon				
Verwendung: ideal für Rind, Wild, Vegetarisches, Fisch und Meeresfrüchte		Uso: ideale per carne di manzo, selvaggina, piatti vegetariani, pesce e frutti di mare		Utilisation : idéal pour assaisonner le bœuf, le gibier, les plats végétariens, les poissons et les fruits de mer		Use: ideal for beef, game, vegetarian dishes, fish and seafood				
Art.-Nr.	213013	VP	AT 1200	♻️	750 g	>	24			
Export	191998	VP	AT 1200	♻️	750 g	>	24			

☹️ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe
von Natur aus ☹️ glutenfreie, ☹️ lactosefreie, ☹️ vegane Zutaten ingredienti naturali ☹️ senza glutine, ☹️ senza lattosio, ☹️ vegani
ingrédients naturellement ☹️ dépourvus de gluten, ☹️ dépourvus de lactose, ☹️ végétaliens naturally ☹️ gluten-free, ☹️ lactose-free, ☹️ vegan ingredients
🇸🇦 Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, 🇮🇹 ohne Zugabe von Palmfett 🇮🇹 nessun allergene da dichiarare nel menu, 🇵🇸 senza aggiunta di olio di palma
🇬 sans allergènes à indiquer sur le menu, 🇬 sans adjonction de graisse de palme 🇬 No allergens to be declared on the menu, 🇬 no added palm fat
☹️ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

BOUILLONS | BRODI
BOUILLONS | STOCKS



BOUILLONS | BRODI BOUILLONS | STOCKS

Fleisch-Bouillon mit Ursalz

ohne sichtbare Bestandteile
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Geschmack: klassischer, typischer Fleischgeschmack

Verwendung: als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Ragouts und Fleischgerichten

Dosierung: 22 g/l
(für 50 / 625 Liter)

Art.-Nr.	281119
Art.-Nr.	281126

Brodo di carne con sale rosa

senza componenti visibili
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Sapore: classico, con il tipico gusto di carne

Uso: come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, ragù e piatti a base di carne

Dosaggio: 22 g/l
(per 50 / 625 litri)

VP	AT 1600
VP	E

Bouillon de viande avec sel rose

sans morceaux visibles
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût : classique, goût typique de la viande

Utilisation : à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, ragoûts et plats à base de viande

Dosage : 22 g/l
(pour 50 / 625 litres)

1200 g
15 kg

Meat broth with pink salt

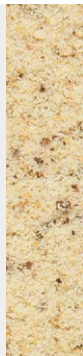
without visible components
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Taste: classic, typical meat flavor

Use: the traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, ragouts and meat dishes

Dosage: 22 g/l
(for 50 / 625 liters)

>	18
>	18



Hühner-Bouillon

ohne sichtbare Bestandteile
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Geschmack: klassischer, typischer Hühnergeschmack

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, diversen Suppen, Eintöpfen sowie Ragouts

Dosierung: 22 g/l – (für 45 / 136 / 454 Liter)

Art.-Nr.	285999
Export	180946
Art.-Nr.	176335
Art.-Nr.	211024

Brodo di pollo

senza componenti visibili
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Sapore: classico, con il tipico gusto di pollo

Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, zuppe varie, minestrone e spezzatini

Dosaggio: 22 g/l – (per 50 / 136 / 454 litri)

VP	AT 1600
VP	AT 1600
VP	MB 7900
VP	E

Bouillon de poulet

sans morceaux visibles
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût : classique, goût typique du poulet

Utilisation : à utiliser comme bouillon et pour relever, assaisonner et agrémenter sauces, potages, potées et ragoûts

Dosage : 22 g/l – (pour 50 / 136 / 454 litres)

1000 g
1000 g
3 kg
10 kg

Chicken broth

without visible components
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Taste: classic, typical chicken flavor

Use: a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, various soups, stews and ragouts

Dosage: 22 g/l – (for 50 / 136 / 454 liters)

>	18
>	18
>	18
>	18



Miso-Suppe^F

Zutatenmischung
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Geschmack: natürliche, fermentierte Miso-Note sowie vollmundiger und intensiver Umami-Geschmack

Verwendung: als Bouillon/Suppe, sowie zum Würzen und Verfeinern von Gemüse-, Nudel-, Reis- und Ramengerichte

Dosierung: 22 g/l
(für 45 / 136 / 454 Liter)

Art.-Nr.	302250
----------	--------

Zuppa di miso^F

Miscela di ingredienti
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Sapore: nota naturale di miso fermentato e sapore umami intenso e corposo

Uso: come brodo/zuppa e per insaporire e rifinire piatti a base di verdure, noodle, riso e ramen

Dosaggio: 22 g/l
(per 50 / 136 / 454 litri)

VP	AT 1600
----	---------

Soupe miso^F

Mélange d'ingrédients
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût : note naturelle de miso fermenté et goût d'umami riche et intense

Utilisation : comme bouillon/potage, ainsi que pour assaisonner et affiner des plats de légumes, de nouilles, de riz et de ramen

Dosage : 22 g/l
(pour 50 / 136 / 454 litres)

1100 kg

Miso soup^F

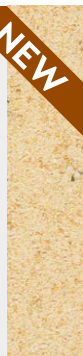
Ingredient mix
☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Taste: natural, fermented miso note and full-bodied, intense umami flavor

Use: as a bouillon/soup, as well as for flavoring and refining vegetable, noodle, rice and ramen dishes

Dosage: 22 g/l
(for 50 / 136 / 454 liters)

>	18
---	----



☎ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, tãnica, bidon, canister

von Natur aus ☎ glutenfrei, ☎ lactosefrei, ☎ vegane Zutaten / ingredienti naturali ☎ senza glutine, ☎ senza lattosio, ☎ vegani

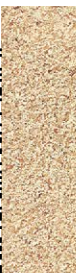
ingrédients naturellement ☎ dépourvus de gluten, ☎ dépourvus de lactose, ☎ végétaliens naturally ☎ gluten-free, ☎ lactose-free, ☎ vegan ingredients

☎ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ☎ ohne Zugabe von Palmfett ☎ nessun allergene da dichiarare nel menu, ☎ senza aggiunta di olio di palma

☎ Sans allergènes à indiquer sur le menu, ☎ sans adjonction de graisse de palme ☎ No allergens to be declared on the menu, ☎ no added palm fat

☎ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

BOUILLONS | BRODI
BOUILLONS | STOCKS

		Rinder-Bouillon kräftig ohne sichtbare Bestandteile   	Brodo di manzo saporito senza componenti visibili   	Bouillon de bœuf relevé sans morceaux visibles   	Beef broth strong without visible components   																														
		Geschmack: klassischer, typischer Rindfleischgeschmack	Sapore: classico, con il tipico gusto di carne di manzo	Goût : classique, goût typique de la viande de bœuf	Taste: classic, typical beef flavor																														
		Verwendung: als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Gulasch und Rindfleischgerichten	Uso: come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, gulasch e piatti a base di carne di manzo	Utilisation : à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, goulaschs et plats à base de viande de bœuf	Use: as a traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, goulash and beef dishes																														
		Dosierung: 22 g/l – (für 50 /173 /454 Liter)	Dosaggio: 22 g/l – (per 50 /173 /454 litri)	Dosage : 22 g/l – (pour 50/173/454 litres)	Dosage: 22 g/l – (for 50 /173 /454 liters)																														
<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>285998</td><td>VP</td><td>AT 1600</td><td></td><td>1100 g</td><td>></td><td>18</td></tr><tr><td>Export</td><td>180945</td><td>VP</td><td>AT 1600</td><td></td><td>1100 g</td><td>></td><td>18</td></tr><tr><td>Art.-Nr.</td><td>154783</td><td>VP</td><td>MB 7900</td><td></td><td>3,8 kg</td><td>></td><td>18</td></tr><tr><td>Art.-Nr.</td><td>211021</td><td>VP</td><td>E</td><td></td><td>10 kg</td><td>></td><td>18</td></tr></table>		Art.-Nr.	285998	VP	AT 1600		1100 g	>	18	Export	180945	VP	AT 1600		1100 g	>	18	Art.-Nr.	154783	VP	MB 7900		3,8 kg	>	18	Art.-Nr.	211021	VP	E		10 kg	>	18		
Art.-Nr.	285998	VP	AT 1600		1100 g	>	18																												
Export	180945	VP	AT 1600		1100 g	>	18																												
Art.-Nr.	154783	VP	MB 7900		3,8 kg	>	18																												
Art.-Nr.	211021	VP	E		10 kg	>	18																												

		Veggie-Bouillon mit Ursalz pflanzlich	**Brodo vegetale con sale rosa** vegetale	**Bouillon végétarien avec sel rose** végétal	**Veggie broth with pink salt** herbal																																																				
Geschmack: kräftig, ausgewogene Mischung aus Gemüse und Muskatblüte	**Sapore:** intenso, miscela equilibrata di verdure e macis	**Goût :** forte, mélange équilibré de légumes et de macis	**Taste:** strong, balanced blend of vegetables and mace																																																						
Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen und Saucen; als Basis-Fond sowie als Streuwürze	**Uso:** come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe e salse; come fondo di base nonché come insaporitore	**Utilisation :** à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter potages et sauces; sert aussi de fond de base et d'assaisonnement à saupoudrer	**Use:** as a bouillon, for seasoning and refining soups and sauces; as a base stock and as a condiment																																																						
Dosierung: 24 g/l (für 50 /625 Liter)	**Dosaggio:** 24 g/l (per 50 /625 litri)	**Dosage :** 24 g/l (pour 50 /625 litres)	**Dosage:** 24 g/l (for 50 /625 liters)																																																						
										----------	--------	----	---------	---	--------	---	----		Art.-Nr.	281116	VP	AT 1600		1200 g	>	18		Art.-Nr.	281117	VP	E		15 kg	>	18																						
		Vital-Gemüse-Bouillon F, L pflanzlich	**Brodo Vital di verdura F, L** vegetale	**Bouillon de légumes Vital F, L** végétal	**Vital vegetable broth F, L** herbal																																																				
Geschmack: fein nach Gemüse, mit dezenter Kräuternote	**Sapore:** fine sentore di verdura, con una delicata nota di erbe aromatiche	**Goût :** fin de légumes, avec une discrète note d'herbes	**Taste:** delicate hint of vegetables, with a subtle herby note																																																						
Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Gemüse und allen vegetarischen Gerichten	**Uso:** come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, verdure e qualsiasi piatto vegetariano	**Utilisation :** à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter sauces, légumes et plats végétariens	**Use:** a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, vegetables and all vegetarian dishes																																																						
Dosierung: 22 g/l – (für 54 /191 /454 Liter)	**Dosaggio:** 22 g/l – (per 54 /191 /454 litri)	**Dosage :** 22 g/l – (pour 54 /191 /454 litres)	**Dosage:** 22 g/l – (for 54 /191 /454 liters)																																																						
										----------	--------	----	---------	---	--------	---	----		Art.-Nr.	137671	VP	AT 1600		1200 g	>	18		Art.-Nr.	154786	VP	MB 7900		4,2 kg	>	18		Export	185899	VP	MB 7900		4,2 kg	>	18		Art.-Nr.	211023	VP	E		10 kg	>	18				


• = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB VP = Verpackung, Confezione, Emballage, packaging F = Füllgewicht, Peso netto, Poids de remplissage, net weight L = 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
ingrédients naturellement dépourvus de gluten, dépourvus de lactose, végétaliens naturally gluten-free, lactose-free, vegan ingredients
Ⓢ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, Ⓢ ohne Zugabe von Palmfett Ⓢ nessun allergene da dichiarare nel menu, Ⓢ senza aggiunta di olio di palma
Ⓢ Sans allergènes à indiquer sur le menu, Ⓢ sans adjonction de graisse de palme Ⓢ No allergens to be declared on the menu, Ⓢ no added palm fat
Ⓢ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

Fleisch-Bouillon mit Ursalz

ohne sichtbare Bestandteile
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Geschmack: klassischer, typischer Fleischgeschmack

Verwendung: die traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Ragouts und Fleischgerichten

Dosierung: 24 g/l
(für 625 Liter)

Brodo di carne con sale rosa

senza componenti visibili
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Sapore: classico, con il tipico gusto di carne

Uso: come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, ragù e piatti a base di carne

Dosaggio: 24 g/l
(per 625 litri)

Bouillon de viande avec sel rose

sans morceaux visibles
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Goût : classique, goût typique de la viande

Utilisation : à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, ragouts et plats à base de viande

Dosage : 24 g/l
(pour 625 litres)

Meat broth with pink salt

without visible components
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Taste: classic, typical meat flavor

Use: the traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, ragouts and meat dishes

Dosage: 24 g/l
(for 625 liters)



Hühner-Bouillon

ohne sichtbare Bestandteile
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Geschmack: klassischer, typischer Hühnergeschmack

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, diversen Suppen, Eintöpfen sowie Ragouts

Dosierung: 22 g/l
(für 136 / 454 Liter)

Brodo di pollo

senza componenti visibili
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Sapore: classico, con il tipico gusto di pollo

Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, zuppe varie, minestrone e spezzatini

Dosaggio: 22 g/l
(per 136 / 454 litri)

Bouillon de poulet

sans morceaux visibles
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Goût : classique, goût typique du poulet

Utilisation : à utiliser comme bouillon et pour relever, assaisonner et agrémenter sauces, potages, potées et ragouts

Dosage : 22 g/l
(pour 136 / 454 litres)

Chicken broth

without visible components
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Taste: classic, typical chicken flavor

Use: a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, various soups, stews and ragouts

Dosage: 22 g/l
(for 136 / 454 liters)



Rinder-Bouillon kräftig

ohne sichtbare Bestandteile ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Geschmack: klassischer, typischer Rindfleischgeschmack

Verwendung: als traditionelle Suppen-Spezialität mit Einlage, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Eintöpfen, Gulasch und Rindfleischgerichten

Dosierung: 22 g/l
(für 173 / 454 Liter)

Brodo di manzo saporito

senza componenti visibili ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Sapore: classico, con il tipico gusto di carne di manzo

Uso: come specialità di zuppa tradizionale con aggiunte, per aromatizzare, insaporire e perfezionare minestrone, gulasch e piatti a base di carne di manzo

Dosaggio: 22 g/l
(per 173 / 454 litri)

Bouillon de bœuf relevé

sans morceaux visibles ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Goût : classique, goût typique de la viande de bœuf

Utilisation : à utiliser comme spécialité traditionnelle pour potage avec des garnitures, ainsi que pour relever, assaisonner et agrémenter potées, goulaschs et plats à base de viande de bœuf

Dosage : 22 g/l
(pour 173 / 454 litres)

Beef broth strong

without visible components ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Taste: classic, typical beef flavor

Use: as a traditional soup speciality with garnish, as well as for seasoning and refining stews, goulash and beef dishes

Dosage: 22 g/l
(for 173 / 454 liters)



Veggie-Bouillon mit Ursalz

pflanzlich ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Geschmack: kräftig, ausgewogene Mischung aus Gemüse und Muskatblüte

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Suppen und Saucen; als Basis-Fond sowie als Streuwürze

Dosierung: 24 g/l
(für 625 Liter)

Brodo vegetale con sale rosa

vegetale ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Sapore: intenso, miscela equilibrata di verdure e macis

Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare zuppe e salse; come fondo di base nonché come insaporitore

Dosaggio: 24 g/l
(per 625 litri)

Bouillon végétarien avec sel rose

végétal ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Goût : forte, mélange équilibré de légumes et de macis

Utilisation : à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter potages et sauces; sert aussi de fond de base et d'assaisonnement à saupoudrer

Dosage : 24 g/l
(pour 625 litres)

Veggie broth with pink salt

herbal ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Taste: strong, balanced blend of vegetables and mace

Use: as a bouillon, for seasoning and refining soups and sauces; as a base stock and as a condiment

Dosage: 24 g/l
(for 625 liters)



Vital-Gemüse- Bouillon F, L

pflanzlich ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Geschmack: fein nach Gemüse, mit dezenter Kräuternote

Verwendung: als Bouillon, sowie zum Würzen, Abschmecken und Verfeinern von Saucen, Gemüse und allen vegetarischen Gerichten

Dosierung: 22 g/l
(für 191 / 454 Liter)

Brodo Vital di verdura F, L

vegetale ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Sapore: fine sentore di verdura, con una delicata nota di erbe aromatiche

Uso: come brodo, per aromatizzare, insaporire e perfezionare salse, verdure e qualsiasi piatto vegetariano

Dosaggio: 22 g/l
(per 191 / 454 litri)

Bouillon de légumes Vital F, L

végétal ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Goût : fin de légumes, avec une discrète note d'herbes

Utilisation : à utiliser comme bouillon, ainsi que pour relever, assaisonner, et agrémenter sauces, légumes et plats végétariens

Dosage : 22 g/l
(pour 191 / 454 litres)

Vital vegetable broth F, L

herbal ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Taste: delicate hint of vegetables, with a subtle herby note

Use: a broth, as well as for flavoring, seasoning and refining of sauces, vegetables and all vegetarian dishes

Dosage: 22 g/l
(for 191 / 454 liters)



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, Sigilliaroma, 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 = Metalbox, 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

ingrédients naturellement ☞ dépourvus de gluten, ☞ dépourvus de lactose, ☞ végétaliens naturally ☞ gluten-free, ☞ lactose-free, ☞ vegan ingredients

☞ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ☞ ohne Zugabe von Palmfett ☞ nessun allergene da dichiarare nel menu, ☞ senza aggiunta di olio di palma

☞ Sans allergènes à indiquer sur le menu, ☞ sans adjonction de graisse de palme ☞ No allergens to be declared on the menu, ☞ no added palm fat

☞ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



Berry Sun

Zubereitung mit natürlichem Aroma
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Erfrischend natürlicher Waldbeergeschmack, mit intensiver Farbgebung.

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

Berry Sun

Preparato con aroma naturale
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

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

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

Berry Sun

Préparation à l'arôme naturel
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût rafraîchissant naturel de fruits des bois à la couleur intense.

Utilisation : idéal pour les desserts froids, les créations à base de fruits et de salade, et pour apporter une touche finale, décorer et assaisonner

Berry Sun

Preparation with natural flavoring
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Refreshingly natural forest berry flavor, with intense coloring.

Use: ideal for cold sweets, fruit and salad creations as well as adding a finishing touch, decoration, and final seasoning

Art.-Nr.

233180

VP

AT 470

♻

300 g

>

24



Orangia Sun

Zubereitung mit natürlichem Orangearoma
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Intensiv und frisch im Geschmack, mit natürlichen Zutaten.

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

Orangia Sun

Preparato con aroma naturale di arancia
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali.

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

Orangia Sun

Préparation à l'arôme naturel d'orange
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût frais et intense, aux ingrédients naturels.

Utilisation : idéalement utilisée pour les desserts ainsi que pour les plats à base de viande et de gibier et pour le chou rouge

Orangia Sun

Preparation with natural orange flavoring
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Intense and fresh taste, with natural ingredients.

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

Art.-Nr.

108888

VP

AT 470

♻

300 g

>

18

• Export

180942

VP

AT 470

♻

300 g

>

18



Zitronia Sun

Zubereitung mit natürlichem Zitronenöl
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Intensiv und frisch im Geschmack, mit natürlichen Zutaten.

Verwendung: ideal für Süßspeisen sowie Fisch

Zitronia Sun

Preparato con olio di limone naturale
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Dal gusto intenso e fresco, con ingredienti naturali.

Uso: ideale per le ricette dolci e per il pesce

Zitronia Sun

Préparation à l'essence naturelle de citron
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Goût frais et intense, aux ingrédients naturels.

Utilisation : idéale pour les desserts et le poisson

Zitronia Sun

Preparation with natural lemon oil
☎ ☎ ☎ ☎ ☎ ☎

Intense and fresh taste, with natural ingredients.

Use: ideal for sweet dishes and fish

Art.-Nr.

108901

VP

AT 470

♻

300 g

>

18

• Export

180943

VP

AT 470

♻

300 g

>

18

☎ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ♻ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe G = Glas, vasetto, verre, glass K = Karton, Cartone, Carton, Carton
on Natur aus ☎ glutenfrei, ☎ lactosefrei, ☎ vegane Zutaten ingrédients naturels ☎ senza glutine, ☎ senza lattosio, ☎ vegani
ingrédients naturellement ☎ dépourvus de gluten, ☎ dépourvus de lactose, ☎ végétaliens naturally ☎ gluten-free, ☎ lactose-free, ☎ vegan ingredients
☎ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ☎ ohne Zugabe von Palmfett ☎ nessun allergene da dichiarare nel menu, ☎ senza aggiunta di olio di palma
☎ Sans allergènes à indiquer sur le menu, ☎ sans adjonction de graisse de palme ☎ No allergens to be declared on the menu, ☎ no added palm fat
☎ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

SÜSSE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ DOLCI SPÉCIALITÉS SUCRÉES | SWEET SPECIALITIES

Blütenzucker bunt Zucker bunt mit Blüten ⓐ Ⓜ Ⓢ		Zucchero colorato ai fiori Zucchero colorato con fiori ⓐ Ⓜ Ⓢ		Sucre à fleurs coloré Sucre coloré avec des fleurs ⓐ Ⓜ Ⓢ		Colorful blossom sugar Colorful sugar with blossoms ⓐ Ⓜ Ⓢ		 	
Natürliche Farb- und Geschmacksgebung durch Blüten. Verwendung: perfekt zum Dekorieren und Finishen sämtlicher süßer Spezialitäten und Nachspeisen		Dolce con aromi naturali di fiori. Uso: perfetto per decorare e rifinire tutte le specialità dolci e i dessert		Couleur et goût naturels grâce aux fleurs. Utilisation : parfait pour la décoration et la finition de toutes sortes de desserts et spécialités sucrées		Natural coloring and flavoring from flowers. Use: perfect to decorate and finish all sweet specialties and desserts			
Art.-Nr.	295734	VP	AT 470	♻	450 g	>	24		
Backpulver aus Weinstein ohne zugesetztes Phosphat Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ		Lievito in polvere di tartaro di vino senza fosfati aggiunti Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ		Levure de tarte sans phosphate ajouté Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ		Cream of tartar baking powder without added phosphate Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ		 	
Frei von Phosphat, für lockerluftige Backwaren. Verwendung: ideal für Backwaren aller Art		Senza fosfati, per prodotti da forno soffici e leggeri. Uso: ideale per prodotti da forno di tutti i tipi		Sans phosphate, pour des pâtisseries légères. Utilisation : idéale pour toutes sortes de pâtisseries		Phosphate-free, for light and airy baked goods. Use: ideal for all types of baked products			
Art.-Nr.	157177	VP	AT 470	♻	420 g	>	18		
Export	180992	VP	AT 470	♻	420 g	>	18		
Dekor-Früchte-Mix mit Blüten Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ Ⓢ		Mix di frutti per decorazioni con petali Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ Ⓢ		Pétales de fruits décoratives avec fleurs Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ Ⓢ		Decor fruit mix with edible blossoms Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ Ⓢ		 	
Süß-säuerliche Dekorwürzung, in einer ausgewogenen Mischung aus Früchten und Blüten. Verwendung: ideal zum Dekorieren und Verfeinern von Süßspeisen		Decorazione agrodolce, in una miscela equilibrata di frutti e fiori. Uso: ideale per decorare e rifinire ricette dolci		Mélange décoratif équilibré de fruits et de fleurs à la saveur à la fois douce et acide. Utilisation : idéal pour décorer et agrémenter les desserts		Sweet and sour decorative seasoning with a balanced mix of fruits and blossoms. Use: ideal for decorating and embellishing sweet dishes			
Art.-Nr.	269339	VP	AT 470	♻	50 g	>	18		
Export	250684	VP	AT 470	♻	50 g	>	18		
Dessert-Streuzucker ^A Zubereitung Ⓢ Ⓜ Ⓢ		Zucchero a velo per dessert ^A Preparato Ⓢ Ⓜ		Sucre en poudre pour desserts ^A Préparation Ⓢ Ⓜ		Dessert caster sugar ^A Preparation Ⓢ Ⓜ		 	
Angenehm-süß im Geschmack, mit dezenter Nelken- und Vanille-Note. Verwendung: ideal zum Anzuckern von warmen Süßspeisen		Dal gusto gradevole e dolce, con una delicata nota di chiodi di garofano e vaniglia. Uso: ideale per spolverare con un velo di zucchero i dolci caldi		Goût sucré agréable, avec de subtiles notes de vanille et de clou de girofle. Utilisation : idéal pour saupoudrer de sucre les desserts chauds		Pleasantly sweet in taste, with a subtle hint of clove and vanilla. Use: ideal for sprinkling sugar onto hot desserts			
Art.-Nr.	271155	VP	AT 1200	♻	750 g	>	18		
Glühwein/Apfelstrudel Aroma-Zubereitung Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ Ⓢ		Vin brulé/Strudel di mele Preparato di aromi Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ Ⓢ		Vin chaud/Strudel aux pommes Préparation d'arômes Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ Ⓢ		Mulled wine/Apple pie Flavoring preparation Ⓢ Ⓜ ⓐ Ⓜ Ⓢ Ⓢ		 	
Aromatisch im Geschmack, in einer ausgewogenen Mischung aus Orange, Zitrone, Vanille und Nelke. Verwendung: ideal für Glühwein und Punschvariationen sowie zum Würzen von Süßspeisen und Verfeinern von Rotkraut Dosierung: 1 Kaffeelöffel auf ¼ l Wein für 51 Liter		Dal gusto aromatico, in una miscela equilibrata di arancia, limone, vaniglia e chiodi di garofano. Uso: ideale per vin brulé e varianti di ponce, nonché per insaporire ricette dolci e rifinire il cavolo rosso Dosaggio: 1 cucchiaino in ¼ l di vino sufficiente per ottenere 51 litri		Goût aromatique, mélange équilibré d'orange, de citron, de vanille et de clou de girofle. Utilisation : idéal pour le vin chaud et les variations de punch, ainsi que pour relever les desserts et agrémente le chou rouge Dosage : 1 cuillère à café pour ¼ l de vin convient pour 51 litre		Aromatic in taste, with a balanced blend of orange, lemon, vanilla and clove. Use: ideal for use in punch-type drinks, also for seasoning desserts and, e.g. red cabbage Dosage: 1 coffee spoon to ¼ l wine for 51 litres			
Art.-Nr.	108850	VP	AT 1200	♻	1030 g	>	24		
Export	180991	VP	AT 1200	♻	1030 g	>	24		

Ⓢ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe

von Natur aus Ⓢ glutenfrei, Ⓢ lactosefrei, Ⓢ vegane Zutaten ingredienti naturali Ⓢ senza glutine, Ⓢ senza lattosio, Ⓢ vegani

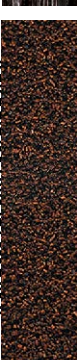
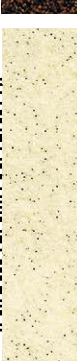
ingrédients naturellement Ⓢ dépourvus de gluten, Ⓢ dépourvus de lactose, Ⓢ végétaux naturellement Ⓢ gluten-free, Ⓢ lactose-free, Ⓢ vegan ingredients

ⓐ Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ⓐ ohne Zugabe von Palmfett ⓐ nessun allergene da dichiarare nel menu, ⓐ senza aggiunta di olio di palma

ⓐ sans allergènes à indiquer sur le menu, ⓐ sans adjonction de graisse de palme ⓐ No allergens to be declared on the menu, ⓐ no added palm fat

Ⓢ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

SÜSSE SPEZIALITÄTEN | SPECIALITÀ DOLCI
SPÉCIALITÉS SUCRÉES | SWEET SPECIALITIES

		Lebkuchen Gewürzmischung 	Panpepato Miscela di spezie 	Pain d'épice Mélange d'épices 	Gingerbread Spice mixture 																															
	Aromatisch im Geschmack, in einer ausgewogenen Mischung aus Zimt, Nelke, Anis und Muskat. Verwendung: ideal für alle Arten von Lebkuchen, Fruchtbrot, Strudel und diversem Gebäck	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	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	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	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>221865</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>220 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>185897</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>220 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	221865	VP	AT 470		220 g	>	24	Export	185897	VP	AT 470		220 g	>	24															
Art.-Nr.	221865	VP	AT 470		220 g	>	24																													
Export	185897	VP	AT 470		220 g	>	24																													
		Vanille Bourbon Schoten	Vaniglia Bourbon intera	Vanille Bourbon gossues	Vanilla Bourbon pods																															
	Zart duftend im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal für süße und pikante Speisen	Dal gusto delicatamente profumato, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per piatti dolci e piccanti	Parfum doux, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéale pour les plats sucrés et épicés	Delicate fragrance in terms of taste, with intense seasoning strength. Use: ideal for sweet and savory dishes	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108812</td><td>VP</td><td>K</td><td></td><td>5 x 2</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Art.-Nr.</td><td>126222</td><td>VP</td><td>K</td><td></td><td>2 x 12</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	108812	VP	K		5 x 2	>	24	Art.-Nr.	126222	VP	K		2 x 12	>	24															
Art.-Nr.	108812	VP	K		5 x 2	>	24																													
Art.-Nr.	126222	VP	K		2 x 12	>	24																													
		Vanille-Mix gemahlen	Vaniglia-Mix in polvere	Vanille-Mix en poudre	Vanilla-Mix ground																															
	Zart duftend im Geschmack. Verwendung: ideal für süße und pikante Speisen	Dal gusto delicatamente profumato. Uso: ideale per piatti dolci e piccanti	Parfum doux. Utilisation : idéale pour les plats sucrés et épicés	Delicate fragrance in terms of taste Use: ideal for sweet and savory dishes	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>243027</td><td>VP</td><td>G</td><td></td><td>100 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>201313</td><td>VP</td><td>G</td><td></td><td>100 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>196267</td><td>VP</td><td>G</td><td></td><td>100 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>198849</td><td>VP</td><td>G</td><td></td><td>100 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	243027	VP	G		100 g	>	24	Export	201313	VP	G		100 g	>	24	Export	196267	VP	G		100 g	>	24	Export	198849	VP	G		100 g	>
Art.-Nr.	243027	VP	G		100 g	>	24																													
Export	201313	VP	G		100 g	>	24																													
Export	196267	VP	G		100 g	>	24																													
Export	198849	VP	G		100 g	>	24																													
		Vanille zuckersüß Zucker mit Vanilleextrakt 	Zucchero vanigliato dolce Zucchero con estratto di vaniglia 	Sucre vanillé sucré Sucre avec extrait de vanille 	Vanilla sugary sweet Sugar with vanilla extract 																															
	Authentisch-süß im Geschmack, mit Vanillenote. Verwendung: ideal zum Abschmecken von Süßspeisen	Dal gusto dolce autentico, con una nota di vaniglia. Uso: ideale per insaporire i piatti dolci	Goût sucré authentique, avec une note de vanille. Utilisation : idéal pour assaisonner les desserts	Authentically sweet taste, with a hint of vanilla Use: ideal for seasoning desserts	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>278455</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>450 g</td><td>></td><td>24</td></tr><tr><td>Export</td><td>180960</td><td>VP</td><td>AT 470</td><td></td><td>450 g</td><td>></td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	278455	VP	AT 470		450 g	>	24	Export	180960	VP	AT 470		450 g	>	24															
Art.-Nr.	278455	VP	AT 470		450 g	>	24																													
Export	180960	VP	AT 470		450 g	>	24																													
		Vanillin-Zucker 	Zucchero con vanillina 	Sucre vanilliné 	Vanillin sugar 																															
	Aromatisch-süß im Geschmack, mit intensiver Würzkraft. Verwendung: ideal zum Abschmecken von Süßspeisen	Dal gusto dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica. Uso: ideale per insaporire i piatti dolci	Saveur sucrée, pouvoir d'assaisonnement intense. Utilisation : idéal pour assaisonner les desserts	Aromatic and sweet in terms of taste, with intense seasoning strength. Use: ideal for adding flavor to desserts	<table><tr><td>Art.-Nr.</td><td>108867</td><td>VP</td><td>AT 1200</td><td></td><td>1050 g</td><td>></td><td>36</td></tr></table>	Art.-Nr.	108867	VP	AT 1200		1050 g	>	36																							
Art.-Nr.	108867	VP	AT 1200		1050 g	>	36																													

● = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB ● = CZ, SI, HU, SRB ● = EN, ES, PT, GR ● = SE, FI, NO, DK ● = DE, IT, FR, EN, CZ, ES 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, coffe-fort d'arômes, aroma safe G = Glas, vasetto, verre, glass K = Karton, Cartone, Carton, Carton
on Natur aus  glutenfrei,  lactosefrei,  vegane Zutaten ingredienti naturali  senza glutine,  senza lattosio,  vegani
ingrédients naturellement  dépourvus de gluten,  dépourvus de lactose,  végétaliens naturally  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients
 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte,  ohne Zugabe von Palmfett  nessun allergene da dichiarare nel menu,  senza aggiunta di olio di palma
 Sans allergènes à indiquer sur le menu,  sans adjonction de graisse de palme  No allergens to be declared on the menu,  no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

SÜSSE SAUCEN | SALSE DOLCI SAUCES DOUCES | SWEET SAUCES

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 : agrémenter les coupes glacées, les sorbets, les parfaits, les mousses, les tartes, les gâteaux, les pancakes, les crêpes et bien d'autres créations de dessert	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	> 15	
Sweet Sauce Salty Caramel [®] Süße Sauce mit Karamell und Salz Ⓢ Geschmack: süßlich cremig nach Karamell mit dezentem 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 : agrémenter les coupes glacées, les sorbets, les parfaits, les mousses, les tartes, les gâteaux, les pancakes, les crêpes et bien d'autres créations de dessert	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	> 15	
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 : agrémenter les coupes glacées, les sorbets, les parfaits, les mousses, les tartes, les gâteaux, les pancakes, les crêpes et bien d'autres créations de dessert	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	> 15	



● = DE, EN, FR, IT, CZ VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ½ = Füllvolumen, volume di riempimento, volume de remplissage, filling volume
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 F = Flasche, bottiglia, bouteille, bottle
 von Natur aus Ⓢ glutenfrei, Ⓢ lactosefrei, Ⓢ vegane Zutaten Ingredienti naturali Ⓢ senza glutine, Ⓢ senza lattosio, Ⓢ vegani
 Ingrédients naturellement Ⓢ dépourvus de gluten, Ⓢ dépourvus de lactose, Ⓢ végétaliens naturally Ⓢ gluten-free, Ⓢ lactose-free, Ⓢ vegan ingredients
 Ⓢ Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, Ⓢ ohne Zugabe von Palmfett Ⓢ nessun allergene da dichiarare nel menu, Ⓢ senza aggiunta di olio di palma
 Ⓢ sans allergènes à indiquer sur le menu, Ⓢ sans adjonction de graisse de palme Ⓢ No allergens to be declared on the menu, Ⓢ no added palm fat
 Ⓢ 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 ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬		Aspik chiaro Gelatina al sapore neutro ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬		Gelée claire Gélatine neutre en goût ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬		Gelatine powder clear Neutral flavor ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬	
Verwendung: ideal zum Gelieren von süßen und pikanten Gerichten		Uso: ideale per ricoprire di gelatina pietanze dolci e piccanti		Utilisation : idéale pour les plats sucrés et épicés en gelée		Use: Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk until it dissolves completely.	
Anwendung: Aspik klar in heißes, aber nicht kochendes Wasser mit einem Schneebesen einrühren, bis es sich völlig auflöst.		Utilizzo: Versare il preparato per Aspik chiaro in acqua calda (ma non bollente), quindi mescolare con una frusta fino al completo scioglimento.		Emploi : Mélanger au fouet la Gelée claire dans de l'eau chaude mais non bouillante, jusqu'à complète dissolution.		Application: Stir the Gelatine powder in hot, but not boiling water with a whisk, until fully dissolved completely.	
Dosierung: 15-50 g/l 2 g entsprechen einem Blatt Gelatine		Dosaggio: 15-50 g/l 2 g corrispondono a un foglio di gelatina		Dosage : 15-50 g/l 2 g correspondent à une feuille de gélatine		Dosage: 15-50 g/l 2 g corresponds to one sheet of gelatine	
Art.-Nr.	195825	VP	AT 1200	♻️	800 g	>	48



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



Bianco Zubereitung zur Farbstabilisierung ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬		Bianco Preparato per la stabilizzazione del colore ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬		Bianco Préparation pour stabilisation de la couleur ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬		Bianco Preparation for color stabilisation ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬	
Verwendung: ideal zur Stabilisierung der Naturfarbe von weißem Obst, hellem Gemüse und Champignons		Uso: ideale per stabilizzare il colore naturale della frutta bianca, delle verdure di colore chiaro e dei funghi champignon		Utilisation : idéal pour stabiliser la couleur naturelle des fruits blancs, des légumes clairs et des champignons		Use: ideal for stabilising the natural color of white fruit, light vegetables and mushrooms	
Anwendung: Bianco in Wasser auflösen, Obst, Gemüse und Pilze kurz darin eintauchen		Utilizzo: sciogliere il preparato Bianco nell'acqua, quindi immergervi brevemente la frutta, la verdura e i funghi		Emploi : dissoudre la préparation Bianco dans de l'eau, y plonger brièvement les fruits, les légumes ou les champignons		Application: dissolve Bianco in water, briefly dip fruit, vegetables and mushrooms	
Dosierung: 5-10 g/l		Dosaggio: 5-10 g/l		Dosage : 5-10 g/l		Dosage: 5-10 g/l	
Art.-Nr.	108884	VP	AT 470	♻️	400 g	>	48
Export	201305	VP	AT 470	♻️	400 g	>	48



Mürb-Fix ° Würzmischung ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬		Inteneritore Speedy ° Miscela aromatizzante ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬		Tendreté Plus ° Mélange des condiments ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬		Tender fixed ° Seasoning mix ☹️ 🇳🇱 🇦 🇩 🇪 🇬	
Verwendung: ideal zum natürlichen Zartmachen von Fleisch		Uso: ideale per rendere naturalmente morbida la carne		Utilisation : idéal pour rendre la viande tendre naturellement		Use: ideal for making meat naturally tender	
Anwendung: Das Fleisch mit Mürbfix bestreuen, je nach Stärke des Fleisches 6-12 h einwirken lassen und vor der Weiterverarbeitung wie gewohnt würzen.		Utilizzo: Cospargere la carne con Inteneritore Speedy, lasciare agire per 6/12 ore a seconda della durezza della carne e insaporire come al solito prima di passare alle fasi successive della lavorazione.		Emploi : Saupoudrer la viande de Tendreté Plus. Laisser agir entre 6 et 12 h selon l'épaisseur de la viande, puis assaisonner comme d'habitude pour la suite de la recette.		Application: Sprinkle the meat with Tender fixed, allow to penetrate for 6-12 hours depending on the thickness of the meat and season as usual before further processing	
Dosierung: 10-15 g/kg		Dosaggio: 10-15 g/kg		Dosage : 10-15 g/kg		Dosage: 10-15 g/kg	
Art.-Nr.	197127	VP	AT 470	♻️	390 g	>	24



Trennfett geschmacksneutral, wasserfreies Trennmittel ☹️ 🇳🇱		Olio spray sapore neutro, tipo di sostanza separatrice senza acqua ☹️ 🇳🇱		Huile en spray goût neutre Auxiliaire de demoulage anhydre ☹️ 🇳🇱		Spray-on oil neutral flavor anhydrous release agent ☹️ 🇳🇱	
Verwendung: zum Einfetten von Blechen und Formen jeglichen Materials. Nur für den gewerblichen Gebrauch!		Uso: per ungere e oliare teglie e forme di qualsiasi materiale. Solo per uso professionale!		Utilisation : pour huiler les tôles et moules de tous matériaux. Uniquement pour un usage commercial!		Use: to grease tins and moulds of all kinds. For commercial use only!	
Anwendung: ideale Sprühentfernung 30-40 cm		Utilizzo: distanza ideale per l'applicazione: 30-40 cm		Emploi : distance de vaporisation idéale 30-40 cm		Application: ideal distance when spraying 30-40 cm	
Art.-Nr.	108959	VP	SP	♻️	500 ml	>	24
Export	181010	VP	SP	♻️	500 ml	>	24



☹️ = EN, ES, FI, SE, CZ, SI, HU, SRB ☹️ = CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatoma, coffre-fort d'arômes, aroma safe SP = Spray

von Natur aus ☹️ glutenfrei, ☹️ lactosefrei, ☹️ vegane Zutaten ingredienti naturali ☹️ senza glutine, ☹️ senza lattosio, ☹️ vegani

ingrédients naturellement ☹️ dépourvus de gluten, ☹️ végétaliens naturellement ☹️ gluten-free, ☹️ lactose-free, ☹️ vegan ingredients

🇳🇱 Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, 🇳🇱 ohne Zugabe von Palmfett 🇳🇱 nessun allergene da dichiarare nel menu, 🇳🇱 senza aggiunta di olio di palma

🇳🇱 sans allergènes à indiquer sur le menu, 🇳🇱 sans adjonction de graisse de palme 🇳🇱 No allergens to be declared on the menu, 🇳🇱 no added palm fat

☹️ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



Bio-Kontrollstellennr.:
DE-ÖKO-006

Bio



BIO Basilikum

getrocknet

Kräftig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau.

Verwendung: ideal für die mediterrane Küche sowie kreative Süßspeisen

Basilico BIO

essiccato

Dal gusto deciso e dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica.

Uso: ideale per la cucina mediterranea e per le ricette dolci creative

Basilic BIO

séché

Goût prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique.

Utilisation : idéal pour la cuisine méditerranéenne et les desserts créatifs

Organic Basil

dried

Strong flavor, intense seasoning power, organically grown.

Use: ideal for Mediterranean cuisine and creative desserts

Art.-Nr.	214147	VP	AT 470	♻️	70 g	>	24
----------	--------	----	--------	----	------	---	----

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



Bio-Kontrollstellennr.:
DE-ÖKO-006

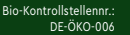
BIO KRÄUTER | ERBE BIO HERBES BIO | ORGANIC HERBS

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



on Natur aus  glutenfreie,  lactosefreie,  vegane Zutaten
ingrédients naturellement  dépourvus de gluten,  dépourvus de lactose,  végétaliens naturally  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients
 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte,  ohne Zugabe von Palmfett  nessun allergene da dichiarare nel menu,  senza aggiunta di olio di palma
 Sans allergènes à indiquer sur le menu,  sans adjonction de graisse de palme  No allergens to be declared on the menu,  no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DF)  ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DF)



Bio-Kontrollstellennr.:
DE-ÖKO-006

BIO GEWÜRZE | SPEZIE BIO ÉPICES BIO | ORGANIC SPICES

BIO Lorbeerblätter ganz		Foglie d'alloro BIO intere		Laurier en feuilles BIO entières		Organic Bay leaves whole		
Handverlesen und luftgetrocknet, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal für Schmorgerichte, Suppen, Saucen sowie Ragouts		Da frutti selezionati a mano ed essiccati all'aria, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per stufati, zuppe, salse e ragù		Trié à la main et séché à l'air, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique. Utilisation : idéal pour les plats cuits à l'étouffée, les potages, les sauces ainsi que les ragoûts		Hand-picked and air-dried, with intense seasoning power, organically grown. Use: ideal for stews, soups, sauces, as well as ragouts		
Art.-Nr.	214155	VP	AT 470		17 g	>	48	

BIO Muskatnuss gemahlen		Noce moscata BIO macinata		Noix de muscade BIO moulue		Organic Nutmeg ground		
Kräftig und angenehm im Geschmack, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen		Dal gusto deciso e piacevole, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per insaporire e rifinire		Goût agréable et prononcé, pouvoir d'assaisonnement intense, issue de l'agriculture biologique. Utilisation : idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale		Strong and pleasant flavor, with intense seasoning power, organically grown. Use: ideal for seasoning and finishing		
Art.-Nr.	195802	VP	AT 470		260 g	>	24	

BIO Nelken ganz		Chiodi di garofano BIO interi		Clous de girofle BIO entiers		Organic Cloves whole		
Handverlesen, aromatisch-süß, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal zum Mitkochen und Einlegen für süße und pikante Speisen sowie Heißgetränke		Da frutti selezionati a mano, dolce-aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per cuocere e per marinare piatti dolci e piccanti, nonché per bevande calde		Triés à la main, parfum sucré, pouvoir d'assaisonnement intense, issus de l'agriculture biologique. Utilisation : idéalement utilisés pendant la cuisson, pour les marinades de plats sucrés et épicés ainsi que pour les boissons chaudes		Hand-picked, aromatic-sweet, with intense seasoning strength, organically grown. Use: ideal for cooking, pickling of sweet and savory dishes, as well as hot beverages		
Art.-Nr.	183316	VP	AT 470		200 g	>	48	

BIO Paprika edelsüß		Paprica BIO dolce		Paprika BIO extra doux		Organic Paprika sweet		
Handverlesen, sonnengereift und süß-fruchtig mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal für alle Paprika-gerichte mit klassischer Paprikanote		Da frutti selezionati a mano e maturati al sole, fruttato dolce, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per piatti a base di peperoncino con classica nota piccante		Trié à la main, mûri au soleil, aux arômes sucrés et fruités, pouvoir d'assaisonnement intense, issu de l'agriculture biologique. Utilisation : idéal pour tous les plats à base de poivron avec une note classique de paprika		Hand-picked, sun-ripened, sweet and fruity with intense seasoning power, organically grown. Use: ideal for all bell pepper dishes with a classic pepper touch		
Art.-Nr.	214156	VP	AT 470		230 g	>	24	

BIO Pfeffer schwarz gemahlen		Pepe nero BIO macinato		Poivre noir BIO moulu		Organic Pepper black ground		
Handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen		Da frutti selezionati a mano, piccante e fruttato, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per insaporire e rifinire		Trié à la main, saveur épicée et fruitée, pouvoir d'assaisonnement très intense, issu de l'agriculture biologique. Utilisation : idéal pour assaisonner les plats ou leur apporter une touche finale		Hand-selected, spicy and fruity, with intense seasoning strength, organically grown. Use: ideal for seasoning and finishing		
Art.-Nr.	214157	VP	AT 470		220 g	>	24	

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

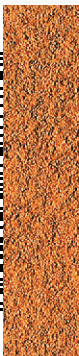
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

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

BIO GEWÜRZE | SPEZIE BIO
ÉPICES BIO | ORGANIC SPICES



Bio-Kontrollstellennr.:
DE-ÖKO-006

			BIO Pfeffer weiß gemahlen Handverlesen, scharf-aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen	Pepe bianco BIO macinato Da frutti selezionati a mano, piccante e aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per insaporire e rifinire	Poivre blanc BIO moulu 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	Organic Pepper white ground 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 Extragroße, handgeerntete Beeren, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal zum Mitkochen, Ansetzen sowie Marinieren in der würzigen Küche	Bacche di ginepro BIO in grani 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 genièvre BIO en grains 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	Organic Juniper berries whole 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 Süßlich-aromatisch, mit intensiver Würzkraft, aus biologischem Anbau. Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen in der süßen und würzigen Küche	Cannella BIO in polvere Dolce e aromatico, dalla piena forza aromatica, da agricoltura biologica. Uso: ideale per insaporire e rifinire ricette dolci e speziate	Cannelle BIO en poudre 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	Organic Cinnamon ground 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



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



BIO-Kontrollstellennr.:
DE-ÖKO-006

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

Ursalz Fisch BIO Würzmischung • mit BIO Gewürzen Feinste Fischwürzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Pfeffer und Zitrone. Verwendung: ideal zum Braten und Grillen von Fisch sowie Meeresfrüchten		Sale rosa condimento per pesce Miscela aromatizzante BIO • con spezie BIO Raffinato condimento per pesce in una miscela equilibrata di sale naturale, pepe e limone. Uso: ideale per arrostiti e cuocere alla griglia pesce e frutti di mare		Sel rose pour poissons Mélange des condiments BIO • avec épices BIO Assaisonnement très raffiné pour poissons, dans un mélange équilibré de sel naturel, de poivre et de citron. Utilisation : idéal pour faire le poisson au four ou au grill, et pour les fruits de mer		Pink salt mixture for fish Organic seasoning blend • with organic spices Finest fish seasoning in a balanced mix of natural salt, pepper and lemon. Use: ideal for frying and grilling fish and seafood		
Art.-Nr.	195834	VP	AT 470		460 g	>	24	
Ursalz Fleisch BIO Gewürzsalz • mit BIO Gewürzen Kräftige Fleischwürzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Pfeffer, Paprika und Kräutern. Verwendung: ideal für Braten, Schmorgerichte, Kurzgebratenes, Gegrilltes sowie Pfannengerichte		Sale rosa condimento per carne Sale aromatico BIO • con spezie BIO Saporito condimento per carni in una miscela equilibrata di sale naturale, pepe, peperoncino ed erbe. Uso: ideale per arrostiti, stufati, carni di breve cottura e alla griglia nonché per piatti cotti in padella		Sel rose pour viandes Sel aromatique BIO • avec épices BIO Assaisonnement intense pour viandes, mélange équilibré de sel naturel, de poivre, de paprika et d'herbes aromatiques. Utilisation : idéal pour les plats cuits au four, à l'étouffée, brièvement saisis, grillés et cuits à la poêle		Pink salt mixture for meat Organic seasoning blend • with organic spices Powerful meat seasoning in a balanced mix of natural salt, pepper, paprika and herbs. Use: ideal for roasts, braised dishes, grilled dishes and pan-fried dishes		
Art.-Nr.	214145	VP	AT 470		320 g	>	24	
Ursalz Kräuter BIO Kräutersalz • mit BIO Kräutern Feinste Würzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz und Kräutern. Verwendung: ideal für Beilagen, Aufstriche, Gemüse sowie helle Fleischgerichte		Sale rosa erbe aromatiche Sale alle erbe BIO • con erbe BIO Raffinato condimento in una miscela equilibrata di sale naturale ed erbe. Uso: ideale per contorni, creme spalmabili, verdure e piatti a base di carne bianca		Sel rose aux herbes Sel aux herbes BIO • avec herbes BIO Assaisonnement raffiné, mélange équilibré de sel naturel et d'herbes aromatiques. Utilisation : idéal pour les accompagnements, les tartinaes, les légumes et les viandes blanches		Pink salt herbs Organic herb salt • with organic herbs Finest seasoning in a balanced mix of natural salt and herbs. Use: ideal for side dishes, spreads, vegetables and light-colored meat dishes		
Art.-Nr.	214146	VP	AT 470		320 g	>	24	
Export	215239	VP	AT 470		320 g	>	24	
Ursalz Mediterran BIO Gewürzsalz • mit BIO Gewürzen Feinste Würzung in einer ausgewogenen Mischung aus naturbelassenem Salz, Tomate und Zitrone. Verwendung: ideal für kurzgebratenes von Fisch und Fleisch sowie Gemüse- und Pastagerichte		Sale rosa condimento mediterraneo Sale aromatico BIO • con spezie BIO Raffinato condimento in una miscela equilibrata di sale naturale, pomodoro e limone. Uso: ideale per piatti di carne e pesce saltati in padella, nonché per piatti a base di verdure e pasta		Sel rose condiment méditerranéen Sel aromatique BIO • avec épices BIO Assaisonnement raffiné, mélange équilibré de sel naturel, de tomates et de citron. Utilisation : idéal pour les viandes et les poissons juste saisis, les légumes et les pâtes		Pink salt Mediterranean Organic seasoning salt • with organic spices Finest seasoning in a balanced mix of natural salt, tomato and lemon. Use: ideal for pan-fried fish and meat as well as vegetable and pasta dishes		
Art.-Nr.	152653	VP	AT 470		410 g	>	24	

= EN, = ES, = FI, = SE, = CZ, = SI, = HU, = SRB **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, sigillatoma, coffret-fort d'arômes, aroma safe
 von Natur aus glutenfrei, lactosefrei, vegane Zutaten ingredienti naturali senza glutine, senza lattosio, vegani
 ingredienti naturalmente dépourvus de gluten, dépourvus de lactose, végétaux naturellement gluten-free, lactose-free, vegan ingredients
 Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ohne Zugabe von Palmfett nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma
 sans allergènes à indiquer sur le menu, sans adjonction de graisse de palme No allergens to be declared on the menu, no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

		Bärlauch-Öl Olio all'aglio orsino Huile à l'ail des ours Wild garlic oil	Basilikum-Öl Olio al basilico Huile au basilic Basil oil	Chili-Öl Olio al peperoncino Huile au piment chili Chili oil	Distel-Öl Olio di cardo Huile de chardon Safflower oil	Erdnuss-Öl Olio di arachidi Huile d'arachide Peanut oil	NEW Haselnuss-Öl Olio di nocciole Huile de noisette Hazelnut oil
							
Aceto Balsamico di Modena g.g.A. Aceto Balsamico di Modena IGP Aceto Balsamico di Modena IGP Aceto Balsamico di Modena IGP							
Apfel Balsam-Essig Barrique Aceto Balsam di mele barrique Vinaigre Balsam de pommes barrique Apple balsamic vinegar barrique							
Apfel-Essig Aceto di mele Vinaigre de pommes Apple vinegar							
Birnen-Essig Aceto di pere Vinaigre de poires Pear vinegar							
Granatapfel-Essig Aceto di melograno Vinaigre de grenades Pomegranate vinegar							
Himbeer-Essig Aceto di lamponi Vinaigre de framboises Raspberry vinegar							
NEW Honig Balsamessig Aceto balsamico di miele BIO Vinaigre balsamique de miel BIO Organic honey balsamic vinegar							
Rotwein Balsam-Essig Aceto Balsam di vino rosso Vinaigre Balsam de vin rouge Red wine balsamic vinegar							
Sherry-Essig g.U. Aceto di Sherry DOP Vinaigre de xérès AOP Sherry vinegar PDO							
Tomaten-Essig Aceto di pomodoro Vinaigre de tomates Tomato vinegar							
Weißwein Balsam-Essig Aceto Balsam di vino bianco Vinaigre Balsam de vin blanc White wine balsam vinegar							
AcetoPlus Himbeere AcetoPlus (Condimento) Lampone AcetoPlus Framboise AcetoPlus Raspberry							
AcetoPlus Holunder AcetoPlus (Condimento) Sambuco AcetoPlus Sureau AcetoPlus Elderberry							
AcetoPlus Johannisbeere AcetoPlus (Condimento) Ribes nero AcetoPlus Cassis AcetoPlus Blackcurrant							
AcetoPlus Mango AcetoPlus (Condimento) Mango AcetoPlus Mangue AcetoPlus Mango							
AcetoPlus Marille AcetoPlus (Condimento) Albicocca AcetoPlus Abricot AcetoPlus Apricot							
AcetoPlus Passionsfrucht AcetoPlus (Condimento) Frutto della passione AcetoPlus Fruit de la passion AcetoPlus Passion fruit							
AcetoPlus Preiselbeere AcetoPlus (Condimento) Mirtillio rosso AcetoPlus Airelle rouge AcetoPlus Cranberry							
AcetoPlus Sauerkirsche AcetoPlus (Condimento) Amarena AcetoPlus Griotte AcetoPlus Sour cherry							
AcetoPlus Zitrus-Früchte AcetoPlus (Condimento) Agrumi AcetoPlus Agrumes AcetoPlus Citrus fruits							

Kürbiskern-Öl g.g.A. Olio di semi di zucca IGP Huile de graines de courge IGP Pumpkin-seed oil PGI	Mandel-Öl Plus Orange Olio di mandorle Plus Arancia Huile d'amande Plus Orange Almond oil plus Orange	Natives Oliven-Öl Extra Olio extra vergine di oliva Huile d'olive vierge extra Olive oil extra virgin	Raps-Öl Olio di colza Huile de colza Rape seed oil	Sesam-Öl Olio di semi di sesamo Huile de sésame Sesame seed oil	Sonnenblumen-Öl Olio di semi di girasole Huile de tournesol Sunflower oil	Walnuss-Öl Olio di noci Huile de noix Walnut oil	Zitrus-Öl Olio agli agrumi Huile aux agrumes Citrus oil
							
●	●	●			●		
	●	●		●		●	
●			●		●		●
●		●	●		●		●
●	●	●		●		●	
	●	●		●	●	●	●
●	●	●	●	●	●	●	●
●		●	●		●	●	
	●	●		●		●	
		●	●		●		●
	●	●				●	●
	●	●	●	●	●	●	
●	●	●			●	●	
●		●				●	
●	●	●		●			
●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●		●	●	●	
●	●	●	●	●	●	●	
●	●	●			●	●	
●	●	●				●	
	●	●			●	●	
		●					

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



Bio-Kontrollstellennr.:
DE-ÖKO-006



BIO Aceto Balsamico di Modena g.g.A.°

Italienisches Produkt mit 55 % Traubenmost, 6 % Säure

Geschmack: angenehm ausgewogen, mit charakteristisch bitter-süßer Note

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

Aceto Balsamico di Modena IGP BIO °

Prodotto italiano con 55 % mosto d'uva, acidità 6 %

Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica

Uso: ideale per insalate classiche e per rifinire arrostiti all'agro, selvaggina e interiora

Aceto Balsamico di Modena IGP BIO °

Produit italien avec 55 % moût de raisin, 6 % d'acidité

Goût : équilibré agréable, avec une note douce-amère caractéristique

Utilisation : idéal pour les créations de salades classiques et pour agré-menter les viandes marinées, les plats de gibier et tripes

Organic Aceto Balsamico di Modena PGI °

Italian product, containing 55% grape must, 6% acidity

Taste: pleasantly balanced flavor, with a characteristic bitter-sweet note

Use: ideal for classic salad creations as well as for refining marinated pot roasts such as Sauerbraten, game dishes and offal

Art.-Nr.

214622

VP

F

0,5 l

>

24



BIO Apfel-Essig

Bio-Apfel-Essig aus dem Saft steirischer Bio-Apfel und Bio-Apfelsaftkonzentrat, 5 % Säure

Geschmack: intensiv nach Apfel, fruchtig-süß

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegetes und Sülzen

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

Sapore: intenso di mela, con una fruttata nota dolce

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

Vinaigre de pommes BIO

Vinaigre de pommes bio à base de jus de pommes bio de Styrie et concentré de jus de pommes bio, 5 % d'acidité

Goût : intensif de pomme, sucré et fruité

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

Organic Apple cider vinegar

Organic apple cider vinegar made from the juice of organic Styrian apples and organic apple juice concentrate, 5% acidity

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

Geschmack: fruchtig nach Granatapfel, mit erfrischender Säurenote

Verwendung: ideal für orientalische und mediterrane Salatkreationen, Taboulé und Antipasti

Aceto di melograno BIO

Dal succo di melograni maturi, torbido naturale, acidità 5 %

Sapore: fruttato di melograno, con una nota acida rinfrescante

Uso: ideale per insalate mediterranee e orientali, tabulé e antipasti

Vinaigre de grenades BIO

À base de jus de grenades mûres, aspect naturellement trouble, 5 % d'acidité

Goût : fruité de grenade avec une pointe d'acidité rafraîchissante

Utilisation : idéal pour composer des salades orientales et méditerranéennes, les taboulés et les antipasti

Organic Pomegranate vinegar

From ripe pomegranate juice, naturally cloudy, 5% acidity

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



NEW



BIO Honig-Balsamessig

Bio-Honigessig mit Bio-Blütenhonig, 5 % Säure

Geschmack: floral nach Blütenhonig mit lieblicher, dezenter Säure

Verwendung: ideal für Salate und Bowls, bei denen ein süß-säuerliches Geschmacksprofil gewünscht ist. Passt hervorragend zu Fleisch, Wild und Gemüse sowie zum Verfeinern von Saucen und Suppen.

Aceto balsamico di miele BIO

Aceto di miele biologico con miele di fiori biologico, acidità 5 %

Sapore: floreale, ricorda il miele di fiori con un'acidità lieve

Uso: ideale per insalate e bowls in cui si desidera un sapore agrodolce. Si abbina perfettamente a carne, selvaggina e verdure, oltre che per insaporire salse e zuppe.

Vinaigre balsamique de miel BIO

Vinaigre de miel bio au miel de fleurs bio, 5 % d'acidité

Goût : floral, rappelant le miel de fleurs, avec une acidité douce et subtile

Utilisation : idéal pour les salades et les bowls où l'on recherche une saveur aigre-douce. Excellent avec la viande, le gibier et les légumes, ainsi que pour affiner les sauces et les soupes.

Organic honey balsamic vinegar

Organic honey vinegar with organic blossom honey, 5% acidity

Taste: Floral, rappelant le miel de fleurs, avec une acidité douce et subtile

Use: ideal for salads and bowls where a sweet and sour flavour profile is desired. Excellent with meat, game and vegetables as well as for refining sauces and soups.

Art.-Nr.

304230

VP

F

0,5 l

>

18



BIO Natives Oliven-Öl Extra Italien

Kaltextraktion, 100 % sortenrein

Geschmack: ausgewogen, grünlich-fruchtig, scharf im Nachgeschmack

Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza

Olio extra vergine di oliva Italia BIO

Estratto a freddo, 100 % monovarietale

Sapore: equilibrato, fruttato verde, retrogusto piccante

Uso: ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza

Huile d'olive vierge extra Italie BIO

Extrait à froid, 100 % pures

Goût : équilibré, fruité vert, arrière-goût piquant

Utilisation : idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que les plats de pâtes et les pizza

Organic Olive oil extra virgin Italy

Cold extraction, 100% pure

Taste: balanced, greenish-fruity, spicy aftertaste

Use: ideal for Mediterranean cuisine, especially pasta dishes and pizza

Art.-Nr.

214624

VP

F

0,5 l

>

24

° = DE, EN, FR, IT ES, CZ, PL 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

on Natur aus glutenfrei, lactosefrei, vegane Zutaten ingredienti naturali senza glutine, senza lattosio, vegan

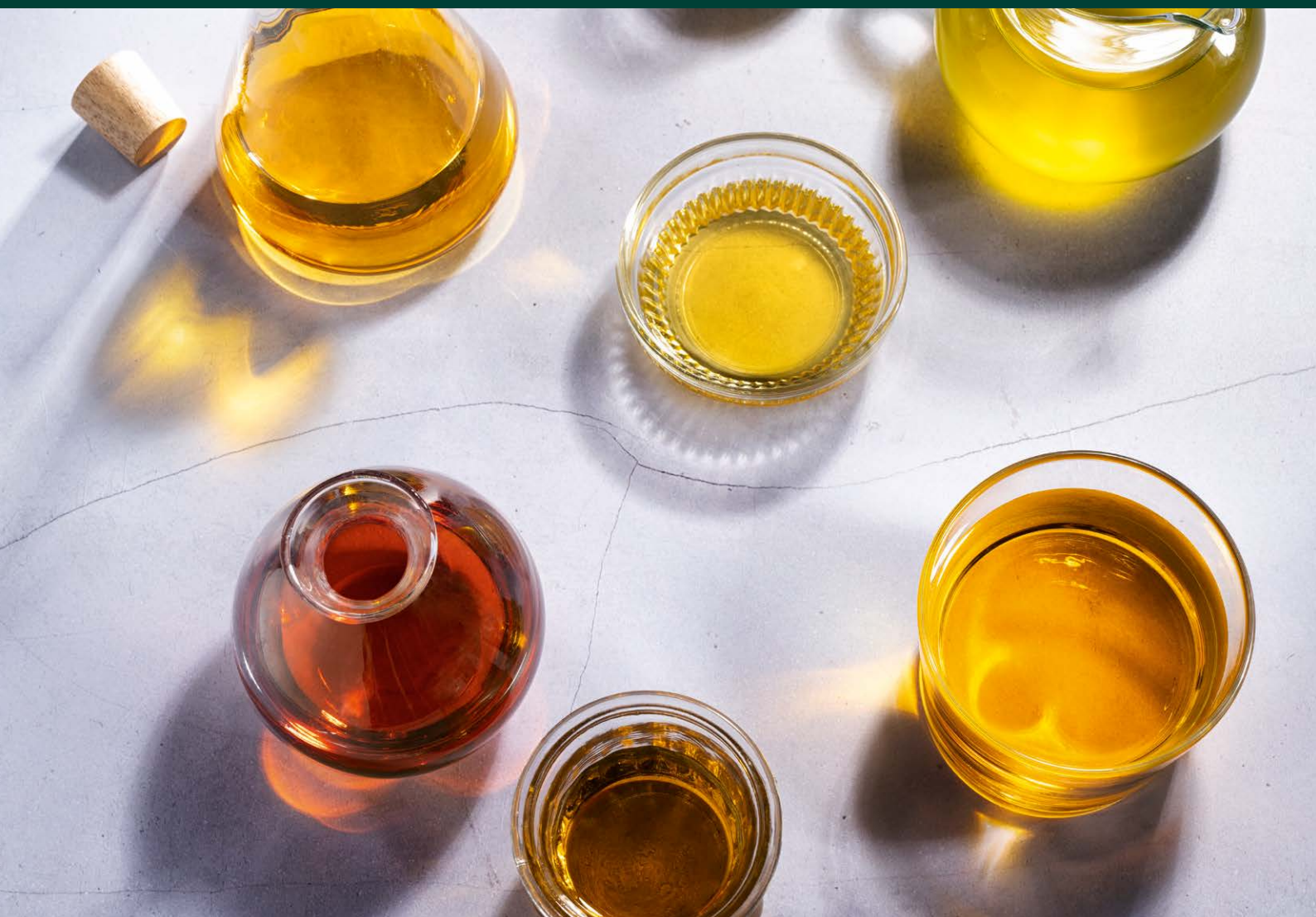
ingrédients naturellement dépourvus de gluten, dépourvus de lactose, végétaliens naturally gluten-free, lactose-free, vegan ingredients

ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ohne Zugabe von Palmfett nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma

Sans allergènes à indiquer sur le menu, sans adjonction de graisse de palme No allergens to be declared on the menu, no added palm fat

ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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



Bärlauch-Öl ^{a)}

Natives Oliven-Öl Extra 99,9 %
mit Bärlauch-Aroma [Ⓐ] [Ⓥ] [Ⓦ]

Geschmack: kräftig nach Oliven, mit
frischer Bärlauchnote

Verwendung: ideal für Nudel- und
Pilzgerichte

Condimento olio all'aglio orsino ^{a)}

Olio extra vergine di oliva 99,9 % con
aroma di aglio orsino [Ⓐ] [Ⓥ]

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

Uso: ideale per piatti a base di pasta
e funghi

Huile à l'ail des ours

Huile d'olive vierge extra 99,9 %
avec arôme d'ail des ours [Ⓐ] [Ⓥ]

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

Utilisation : idéale pour les plats de
pâtes et aux champignons

Wild garlic oil

Extra virgin olive oil 99.9% with wild
garlic flavor [Ⓐ] [Ⓥ]

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

Basilikum-Öl ^{b)}

Natives Oliven-Öl Extra 99,9 %
mit Basilikum-Extrakt [Ⓐ] [Ⓥ] [Ⓦ]

Geschmack: kräftig nach Oliven, mit
feiner Basilikumnote

Verwendung: ideal für Nudel- und
Fischgerichte

Condimento olio al basilico ^{b)}

Olio extra vergine di oliva 99,9 %
con estratto di basilico [Ⓐ] [Ⓥ]

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

Uso: ideale per piatti a base di pasta
e pesce

Huile au basilic

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

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

Utilisation : idéale pour les plats de
pâtes et les poissons

Basil oil

Extra virgin olive oil 99.9%
with basil extract [Ⓐ] [Ⓥ]

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

• = DE, EN, FR, IT ES, CZ PL 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 [Ⓥ] vegane Zutaten [Ⓥ] ingredienti vegani [Ⓥ] ingrédients végétaliens [Ⓥ] vegan ingredients
von Natur aus [Ⓥ] vegane Zutaten [Ⓥ] ingredienti vegani [Ⓥ] ingrédients végétaliens [Ⓥ] vegan ingredients
[Ⓐ] Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte [Ⓐ] Nessun allergene da dichiarare nel menu
[Ⓐ] Sans allergènes à indiquer sur le menu [Ⓐ] No allergens to be declared on the menu [Ⓦ] ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)
^{a)} in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: Öl-Zubereitung mit Bärlauch, condimento olio all'aglio orsino

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



Chili-Öl ^{ci}

Natives Oliven-Öl Extra 99 %
mit Chili-Aroma [Ⓐ] [Ⓢ]

Geschmack: leicht-fruchtig nach Oliven,
mit intensiver Chilinote

Verwendung: ideal für Gegrilltes,
Nudelgerichte und Pizza

Condimento olio al
peperoncino ^{ci}

Olio extra vergine di oliva 99 %
con aroma di peperoncino [Ⓐ]

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

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

Huile au piment chili

Huile d'olive vierge extra 99 %
avec arôme de piment chili [Ⓐ]

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

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

Chili oil

Extra virgin olive oil 99%
with chili flavor [Ⓐ]

Taste: light fruity olive flavor, with
intense chili note

Use: ideal for grilled food, pasta dishes
and pizzaw

Art.-Nr.

153831

VP

F



0,5 l

>

24



Distel-Öl

Kaltgepresst, aus gerösteten Färber-
distelsamen

Geschmack: intensives Aroma,
zart-nussig

Verwendung: ideal für Gemüse- und
Getreidegerichte

Olio di cardo

Spremuta a freddo, ottenuto da semi di
cartamo tostati

Sapore: aroma intenso, delicata nota
di nocciola

Uso: ideale per piatti a base di verdura
e cereali

Huile de chardon

Pressée à froid, à partir de graines de
carthame grillées

Goût : un arôme intense, au léger goût
de noix

Utilisation : idéale pour les plats aux
légumes et aux céréales

Safflower oil

Cold-pressed from roasted safflower
seeds

Taste: intense aroma, delicate and
nutty

Use: ideal for vegetable and
grain-based dishes

Art.-Nr.

108943

VP

F



0,5 l

>

24



Erdnuss-Öl ^H

Kaltgepresst, aus gerösteten Erdnüssen

Geschmack: intensiv nach Erdnuss, mit
feiner Röstnote

Verwendung: ideal für die Ethno Küche

Olio di arachidi ^H

Spremuta a freddo, da arachidi arrostiti

Sapore: intenso di arachidi, con una
delicata nota arrostita

Uso: ideale per la cucina etnica

Huile d'arachide ^H

Pressée à froid, à partir des
arachides rôties

Goût : un goût intense de cacahuètes
légèrement grillées

Utilisation : idéale pour la cuisine
ethnique

Peanut oil ^H

Cold pressed, from roasted peanuts

Taste: intensely of peanuts, with a
gentle roasted hint

Use: ideal with ethnic cuisine

Art.-Nr.

124932

VP

F



0,5 l

>

24



NEW



Haselnuss-Öl ^H

Kaltgepresst, aus gerösteten Haselnüssen

Geschmack: samtig-nussig mit zarten
Nougat-Nuancen

Verwendung: ideal für Salate und
Bowls, Gemüse, Rohkost, für Hülsen-
früchte, Wild und Wildgeflügel, Pilze
sowie für die süße Küche

Olio di nocciole ^H

Spremuta a freddo, da nocciole tostate

Sapore: vellutato e nocciolato con
delicate sfumature di torron

Uso: ideale per insalate e bowls, verdure,
ortaggi crudi, legumi, selvaggina e
selvaggina di penna, funghi e piatti dolci

Huile de noisette ^H

Pressée à froid, à partir de noisettes
grillées

Goût : veloutée, à la saveur de noisette
avec de délicates notes de nougat

Utilisation : idéale pour les salades et
les bowls, les légumes, les crudités, les
légumes secs, le gibier et la volaille, les
champignons et les plats sucrés

Hazelnut oil^H

Cold pressed, from roasted hazelnuts

Taste: velvety and nutty with delicate
nougat nuances

Use: ideal for salads and bowls,
vegetables, raw vegetables, pulses,
game and wild fowl, mushrooms
and sweet dishes

Art.-Nr.

304228

VP

F



0,5 l

>

24



Kürbiskern-Öl
g.g.A.

100 % sortenrein, Erstpressung, aus
österreichischem Anbau

Geschmack: dezent nussig, mit
feiner Röstnote

Verwendung: ideal für deftige Salate
und Eiergerichte

Olio di semi di zucca
IGP

100 % monovarietale, prima spremitura,
da coltivazioni austriache

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

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

Huile de graines
de courge IGP

100 % pures, première pression, produit
de l'agriculture autrichienne

Goût : un léger goût de noix grillées

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

Pumpkin-seed oil
PGI

100% pure, first pressing,
product of Austria

Taste: subtly nutty, with a gentle
roasted hint

Use: ideal with hearty salads and
egg dishes

Art.-Nr.

108941

VP

F



0,5 l

>

24

● = DE, EN, FR, IT ES, CZ PL 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 kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte Ⓐ nessun allergene da dichiarare nel menu
Ⓐ sans allergènes à indiquer sur le menu Ⓐ no allergens to be declared on the menu Ⓢ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)
Ⓢ in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: Öl-Zubereitung mit Basilikum, condimento olio al basilico
ci in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: Öl-Zubereitung mit Chili, condimento olio al peperoncino

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

Mandel-Öl Plus Orange ^H

Mandel-Öl mit natürlichem Orangen-Aroma ^W ^E

Geschmack: dezent nach Mandelkernen mit fruchtiger Orangennote

Verwendung: ideal für Wildgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Salate und die süße Küche

Olio di mandorle Plus Arancia ^H

Olio di mandorle con aroma naturale di arancia ^W

Sapore: tenue nota di mandorle con un accenno fruttato di arancia

Uso: ideale per selvaggina, pollame, carne di vitello, insalate e cucina dolce

Huile d'amande Plus Orange ^H

Huile d'amande avec arôme naturel d'orange ^W

Goût : goût discret d'amandes avec une note fruitée d'orange

Utilisation : idéale pour les plats de gibier, la volaille, le veau, les salades et les plats sucrés

Almond oil plus Orange ^H

Almond oil with natural orange flavoring ^W

Taste: subtly of almonds with a fruity orange note

Use: ideal for game, poultry, veal, salads and sweet dishes



Natives Oliven-Öl Extra Andalusien

Kaltextraktion

Geschmack: mild nach Olive, grünlich-fruchtig, leichte Schärfe

Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza

Olio extra vergine di oliva Andalusia

Estratto a freddo

Sapore: dolce di olive, fruttato verde, leggermente piccante

Uso: ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza

Huile d'olive vierge extra Andalousie

Extrait à froid

Goût : doux d'olive, fruité vert, légèrement piquant

Utilisation : idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que les plats de pâtes et les pizza

Olive oil extra virgin Andalusia

Cold extraction

Taste: mild olive, greenish-fruity, slight spiciness

Use: ideal for Mediterranean cuisine, especially pasta dishes and pizza



Natives Oliven-Öl Extra Peloponnes

Kaltextraktion

Geschmack: reif-fruchtig, leicht bitter, scharf im Nachgeschmack

Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza

Olio extra vergine di oliva Peloponneso

Estratto a freddo

Sapore: fruttato maturo, leggermente amaro, retrogusto piccante

Uso: ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza

Huile d'olive vierge extra Péloponnèse

Extrait à froid

Goût : fruité mûr, légèrement amer, arrière-goût piquant

Utilisation : idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que les plats de pâtes et les pizza

Olive oil extra virgin Peloponnese

Cold extraction

Taste: ripe and fruity, slightly bitter, spicy aftertaste

Use: ideal for Mediterranean cuisine, especially pasta dishes and pizza



Raps-Öl

Kaltgepresst, aus österreichischem Anbau

Geschmack: intensives Aroma, ausdrucksvoll-nussig

Verwendung: ideal für Gemüse- und Getreidegerichte

Olio di colza

Spremut a freddo, da coltivazioni austriache

Sapore: aroma intenso, forte nota di nocciola

Uso: ideale per piatti a base di verdura e cereali

Huile de colza

Pressée à froid, produit de l'agriculture autrichienne

Goût : un arôme intense au goût prononcé de noix

Utilisation : idéale pour les plats aux légumes et aux céréales

Rape seed oil

Cold-pressed, grown in Austria

Taste: intense aroma, expressively nutty

Use: ideal for vegetable and grain-based dishes



Sesam-Öl ^N

Kaltgepresst, aus gerösteten Sesam-samen

Geschmack: intensiv nach Sesam, mit feiner Röstnote

Verwendung: ideal für die Ethno Küche

Olio di semi di sesamo ^N

Spremut a freddo, ottenuto da semi di sesamo tostati

Sapore: intenso di sesamo, con una delicata nota arrostita

Uso: ideale per la cucina etnica

Huile de sésame ^N

Pressée à froid, à partir de graines de sésame grillées

Goût : un goût intense de sésame légèrement grillé

Utilisation : idéale pour la cuisine ethnique

Sesame seed oil ^N

Cold-pressed from roasted sesame seeds

Taste: intensely of sesame, with a delicate roasted hint

Use: ideal with ethnic cuisine



• = DE, EN, FR, IT ES, CZ PL **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 ^W vegane Zutaten ^W ingredienti vegani ^W ingrédients végétaliens ^W vegan ingredients

^A Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte ^A Nessun allergene da dichiarare nel menu

^A Sans allergènes à indiquer sur le menu ^A No allergens to be declared on the menu

^E ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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



Sonnenblumen-Öl

Kaltgepresst, aus gerösteten Kernen

Geschmack: intensiv nach Sonnenblumenkernen, mit feiner Röstnote
Verwendung: ideal für Gemüse- und Getreidegerichte

Olio di semi di girasole

Spremuto a freddo, da semi arrostiti

Sapore: intenso di semi di girasole, con una delicata nota arrostita
Uso: ideale per piatti a base di verdura e cereali

Huile de tournesol

Pressée à froid, à partir des graines rôties

Goût : un goût intense de graines de tournesol légèrement grillées
Utilisation : idéale pour les plats aux légumes et aux céréales

Sunflower oil

Cold pressed, from roasted seeds

Taste: intense sunflower seed taste, with a delicate roasted hint
Use: ideal for vegetable and grain-based dishes

Art.-Nr.

108945

VP

F



0,5 l

>

24



Walnuss-Öl ^H

Kaltgepresst, aus gerösteten Walnüssen

Geschmack: intensiv nach Walnüssen, mit feiner Röstnote
Verwendung: ideal für Gerichte mit Hülsenfrüchten, Pilzen und Käse

Olio di noci ^H

Spremuto a freddo, da noci tostate

Sapore: intenso di noci, con una delicata nota arrostita
Uso: ideale per piatti a base di legumi, funghi e formaggio

Huile de noix ^H

Pressée à froid, à partir de noix grillées

Goût : un goût intense de noix légèrement grillées
Utilisation : idéale pour les plats aux légumes secs, aux champignons et au fromage

Walnut oil ^H

Cold-pressed, from roasted walnuts

Taste: intensely of walnuts, with a gentle roasted hint
Use: ideal for dishes with legumes, mushrooms and cheese

Art.-Nr.

108940

VP

F



0,5 l

>

24



Zitrus-Öl ^{a)}

Natives Oliven-Öl Extra 99,5 % mit natürlichem Aroma ^A ^V ^o

Geschmack: fruchtig nach Olive, mit erfrischender Zitronennote
Verwendung: ideal für Nudel- und Fischgerichte

Condimento olio limone ^{a)}

Olio extra vergine di oliva 99,5 %, con aroma naturale ^A ^V

Sapore: fruttato di olive, con una rinfrescante nota di limone
Uso: ideale per piatti a base di pasta e pesce

Huile aux agrumes

Huile d'olive vierge extra 99,5 % avec arôme naturel ^A ^V

Goût : un goût d'olives fruité, une saveur fraîche de citrons
Utilisation : idéale pour les plats de pâtes et les poissons

Citrus oil

Extra virgin olive oil 99.5% with natural flavoring ^A ^V

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



^{a)} DE, EN, FR, IT ES, CZ PL ^{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 glutenfrei, ^o lactosefrei, ^o vegane Zutaten ^o ingredienti naturali ^o senza glutine, ^o senza lattosio, ^o vegani
ingrédients naturellement ^o dépourvus de gluten, ^o dépourvus de lactose, ^o végétaliens ^o naturalmente ^o gluten-free, ^o lactose-free, ^o vegan ingredients
^A ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ^o ohne Zugabe von Palmfett ^o nessun allergene da dichiarare nel menu, ^o senza aggiunta di olio di palma
^A Sans allergènes à indiquer sur le menu, ^o sans adjonction de graisse de palme ^o No allergens to be declared on the menu, ^o no added palm fat
^o ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)
^{a)} in Italian, in Italia, en Italie, in Italië: Öl-Zubereitung Zitronen, condimento olio limone

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

Aceto Balsamico di Modena g.g.A.°

Italienisches Produkt, 6 % Säure 

Geschmack: angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bitter-süßer Note

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

Aceto Balsamico di Modena IGP°

Prodotto italiano, acidità 6 % 

Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica

Uso: ideale per insalate classiche e per rifinire arrosti all'agro, selvaggina e interiora

Aceto Balsamico di Modena IGP°

Produit italien, 6 % d'acidité 

Goût : équilibré agréable, avec une note douce-amère caractéristique

Utilisation : idéal pour les créations de salades classiques et pour agrémenter les viandes marinées, les plats de gibier et triperies

Aceto Balsamico di Modena PGI°

Italian product, 6% acidity 

Taste: pleasantly balanced with a characteristic taste of bitter sweet

Use: ideal for classic salad creations, as well as for the refining of braised beef, game and giblets



 Art.-Nr.	232623	VP	F	 0,25 l	>	24
 Art.-Nr.	112697	VP	F	 0,5 l	>	24
 Art.-Nr.	108938	VP	F	 1 l	>	24

Apfel-Balsamessig Barrique

Mehrere Jahre im Eichenholzfass gelagert, 5 % Säure  

Geschmack: mild-fruchtig, mit natürlicher Süße

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

Aceto balsamico di mele barrique

Conservato in botti di rovere per diversi anni, acidità 5 %  

Sapore: leggermente fruttato, naturalmente dolce

Uso: ideale per la creazione di insalate prelibate con funghi, legumi e formaggio

Vinaigre balsamique de pommes barrique

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

Goût : doux et fruité, naturellement sucré

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

Apple balsamic vinegar barrique

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

Taste: mild and fruity, with natural sweetness

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



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

Apfel-Essig

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

Geschmack: intensiv nach Apfel, mit fruchtiger Säurenote

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sulzen

Aceto di mele

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

Sapore: intenso di mela, con una nota acida fruttata

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

Vinaigre de pommes

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

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

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

Apple vinegar

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

Taste: intensely of apple, with a fruity acidic hint

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



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

Birnen-Essig

Aus dem Saft vollreifer Birnen, 5 % Säure  

Geschmack: intensiv nach Birnenmost, mit fruchtiger Säurenote

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Nudelsalate

Aceto di pere

Dal succo di pere mature, acidità 5 %  

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

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

Vinaigre de poires

À base de jus de poires bien mûres, 5 % d'acidité  

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

Pear vinegar

From the juice of fully ripened pears, 5% acidity  

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	>	-
--	--------	----	---	---	---	---

Himbeer-Essig

Aus dem Saft frischer Himbeeren, 5 % Säure  

Geschmack: kräftig nach reifen Himbeeren, mit feiner Säurenote

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

Aceto di lamponi

Dal succo di lamponi freschi, acidità 5 %  

Sapore: forte di lamponi maturi, con una nota acida delicata

Uso: ideale per la creazione di insalate prelibate con funghi, legumi, formaggio, verdure e frutti

Vinaigre de framboises

Issu du jus de framboises fraîches, 5 % d'acidité  

Goût : un goût prononcé de framboise, une saveur délicatement acidulée

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

Raspberry vinegar

From the juice of fresh raspberries, 5% acidity  

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

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



 Art.-Nr.	108947	VP	F	 0,5 l	>	-
--	--------	----	---	---	---	---

 = DE, EN, FR, IT ES, CZ PL 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 kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte  Nessun allergene da dichiarare nel menu

 Sans allergènes à indiquer sur le menu  No allergens to be declared on the menu

 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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



Rotwein-Balsamessig

Cuvée aus Rotwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure

Geschmack: kräftig nach Rotwein, mit feiner Säure

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

Aceto balsamico di vino rosso

Cuvée di aceto di vino rosso con succo d'uva concentrato, acidità 6 %

Sapore: forte di vino rosso, delicatamente acidulo

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

Vinaigre balsamique de vin rouge

Cuvée de vinaigre de vin rouge avec jus de raisin concentré, 6 % d'acidité

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

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

Red wine balsamic vinegar

Cuvée made from red wine vinegar with concentrated grape juice, 6% acidity

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

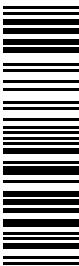
F



0,5 l

>

-



Sherry-Essig g.U. °

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7 % Säure

Geschmack: intensiv nach Sherry und Trockenbeeren, mit kräftiger Säurenote

Verwendung: ideal für mediterrane Salatkreationen, Gazpacho und Antipasti

Aceto di Sherry DOP °

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, acidità 7 %

Sapore: intenso di Sherry e uva passa, con una nota acida forte

Uso: ideale per insalate mediterranee, gazpacho e antipasti

Vinaigre de xérès AOP °

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7 % d'acidité

Goût : un goût intense de xérès et de baies séchées, une saveur acidulée prononcée

Utilisation : idéal pour les créations de salades méditerranéennes, le gazpacho et les antipasti

Sherry vinegar PDO °

Vinagre de Jerez al Pedro Ximénez, 7% acidity

Taste: intensive taste of sherry and dry berries, with a strong tartness

Use: ideal for Mediterranean salad creations, gazpacho and antipasti

Art.-Nr.

158282

VP

F



0,5 l

>

-



Tomaten-Essig

Aus dem Saft frischer Tomaten, 5 % Säure

Geschmack: dezente Note reifer Tomaten, mit erfrischender Säure

Verwendung: ideal für mediterrane Salatkreationen, Gazpacho und Meeresfrüchte

Aceto di pomodoro

Dal succo di pomodori freschi, acidità 5 %

Sapore: delicata nota di pomodori maturi, con un'acidità rinfrescante

Uso: ideale per insalate mediterranee, gazpacho e frutti di mare

Vinaigre de tomates

Issu du jus de tomates fraîches, 5 % d'acidité

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

Tomato vinegar

From fresh tomato juice, 5% acidity

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

>

-



Weißwein-Balsamessig

Cuvée aus Weißwein-Essig mit konzentriertem Traubensaft, 6 % Säure

Geschmack: intensiv nach Trauben, mit feiner Säure

Verwendung: ideal für Blatt-, Bitter- und Gemüsesalate, sauer Eingelegtes und Sulzen

Aceto Balsam di vino bianco

Cuvée di aceto di vino bianco con succo d'uva concentrato, acidità 6 %

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

Vinaigre Balsam de vin blanc

Cuvée de vinaigre de vin blanc avec jus de raisin concentré, 6 % d'acidité

Goût : une saveur intense de raisin, délicatement acidulée

Utilisation : idéal pour les salades vertes, amères et de légumes, les achards et les aspics

White wine balsam vinegar

Cuvée made from white wine vinegar with concentrated grape juice, 6% acidity

Taste: intensely of grapes, with a delicate acidity

Use: ideal for green salads, watercress salads, sour pickles and aspics

Art.-Nr.

137954

VP

F



0,5 l

>

-

= DE, EN, FR, IT ES, CZ **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)

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

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



● = DE, EN, FR, IT ES, CZ 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 kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte  Nessun allergene da dichiarare nel menu
 Sans allergènes à indiquer sur le menu  No allergens to be declared on the menu
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

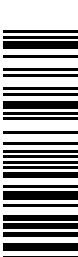
ACETOPLUS CONDIMENTO



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

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

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

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

● = DE, EN, FR, IT, CZ VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging = Füllvolumen, volume di riempimento, volume de remplissage, filling volume
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months

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

^{a)} in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: Essig-Zubereitung
^{b)} in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: condimento

ACETOPLUS CONDIMENTO

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



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



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



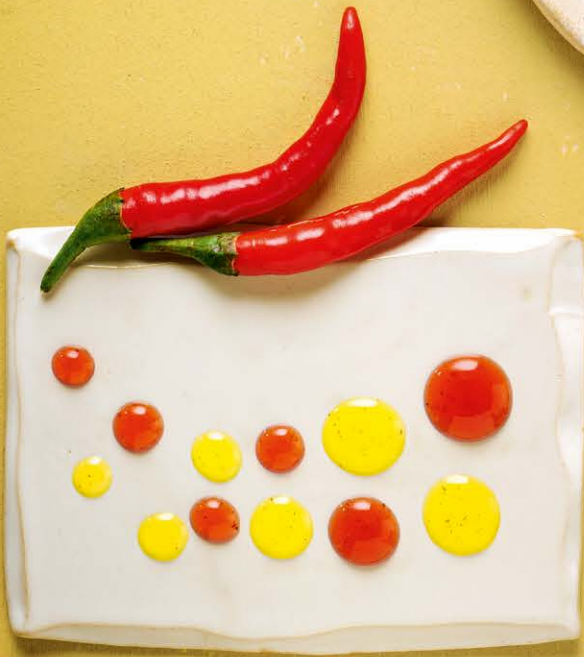
AcetoPlus^{a)} Sauerkirsche Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure 🌱 🌱		AcetoPlus^{b)} Amarena Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità 🌱 🌱		AcetoPlus Griotte Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité 🌱 🌱		AcetoPlus Sour cherry Vinegar-fruit preparation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



AcetoPlus^{a)} Zitrus-Früchte Essig-Fruchtzubereitung mit dezenter Säure 🌱 🌱		AcetoPlus^{b)} Agrumi Preparazione di frutta e aceto con una leggera nota di acidità 🌱 🌱		AcetoPlus Agrumes Préparation de vinaigre et fruit avec une légère pointe d'acidité 🌱 🌱		AcetoPlus Citrus fruits Vinegar-fruit preparation with a slight hint of acidity 🌱 🌱	
Geschmack: erfrischend-säuerlich nach Orange, Grapefruit und Limone Verwendung: ideal für Salatkompositionen, Bowls, mediterrane Küche, Fisch, Meeresfrüchte, Chutneys, kreative Drinks sowie für die süße Küche		Sapore: rinfrescante, con la tipica nota asprigna di arancia, pompelmo e lime Uso: ideale per composizioni di insalate, bowls, cucina mediterranea, pesce, frutti di mare, chutney, bevande creative e piatti dolci		Goût : suret-rafraîchissant d'orange, de pamplemousse et de lime Utilisation : idéal pour les compositions de salades, les bols, les plats de gibier, la cuisine méditerranéenne, le poisson, les fruits de mer, les chutneys, les boissons créatives et les plats sucrés		Taste: refreshingly sour taste of orange, grapefruit and lime Use: ideal for salad compositions, bowls, Mediterranean cuisine, fish, seafood, chutneys, creative drinks and sweet dishes	
● Art.-Nr.	183895	VP	F	🍷	0,5 l	>	15
Italia	183839	VP	F	🍷	0,5 l	>	15



● = DE, EN, FR, IT, CZ 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 kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte 🌱 Nessun allergene da dichiarare nel menu
🌱 Sans allergènes à indiquer sur le menu 🌱 No allergens to be declared on the menu
^{a)} in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: Essig-Zubereitung
^{b)} in Italien, in Italia, en Italie, in Italië: 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**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**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 bianca 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**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**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

● = EN, ES, PT, GR ● = SE, FI, NO, DK ● = CZ, SI, HU, SRB 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, 🍷 lactosefrei, 🍷 vegane Zutaten ingredienti naturali 🍷 senza glutine, 🍷 senza lattosio, 🍷 vegani

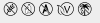
ingrédients naturellement 🍷 dépourvus de gluten, 🍷 dépourvus de lactose, 🍷 végétaliens naturellement 🍷 gluten-free, 🍷 lactose-free, 🍷 vegan ingredients

🍷 Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, 🍷 ohne Zugabe von Palmfett 🍷 nessun allergene da dichiarare nel menu, 🍷 senza aggiunta di olio di palma

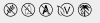
🍷 sans allergènes à indiquer sur le menu, 🍷 sans adjonction de graisse de palme 🍷 No allergens to be declared on the menu, 🍷 no added palm fat



CHUTNEYS

Chutney Aprikose-Tomate 		Chutney Albicocca-Pomodoro 		Chutney Abricot-Tomate 		Chutney Apricot-Tomato 	
Geschmack: fruchtig nach Tomate und Aprikose, dezent nach Pfeffer und Kreuzkümmel		Sapore: fruttato di pomodoro e albicocca, delicato di pepe e cumino romano		Goût : fruité de tomate et d'abricot, discret de poivre et de cumin		Taste: fruity tomato and apricot flavor, subtle pepper and cumin flavor	
Verwendung: ideal für die orientalische Küche		Uso: ideale per la cucina orientale		Utilisation : idéal pour la cuisine orientale		Use: ideal for oriental cuisine	
Art.-Nr.	195842	VP	G		390 g	>	18



Chutney Kürbis-Apfel 		Chutney Zucca-Mela 		Chutney Potiron-Pomme 		Chutney Pumpkin-Apple 	
Geschmack: fruchtig nach Kürbis und Apfel, mit angenehmer Currynote		Sapore: fruttato di zucca e mela, con una gradevole nota di curry		Goût : fruité de potiron et de pomme, avec une agréable note de curry		Taste: fruity pumpkin and apple taste, with a pleasant curry flavor	
Verwendung: ideal zu deftigen Geflügelgerichten		Uso: ideale per piatti sostanziosi a base di pollame		Utilisation : idéal pour les plats riches de volaille		Use: ideal for hearty poultry dishes	
Art.-Nr.	195846	VP	G		390 g	>	18



Chutney Orange-Mango ^N 		Chutney Arancia-Mango ^N 		Chutney Orange-Mangue ^N 		Chutney Orange-Mango ^N 	
Geschmack: fruchtig nach Orange und Mango, mit feiner Minznote		Sapore: fruttato di arancia e mango, con una delicata nota di menta		Goût : fruité d'orange et de mangue, avec une délicate note de menthe		Taste: fruity orange and mango flavor, with a hint of mint	
Verwendung: ideal zu Hühnchen und hellen Fleischgerichten		Uso: ideale per pollo e per i piatti a base di carni bianche		Utilisation : idéal pour le poulet et les plats de viande blanche		Use: ideal for chicken and light-colored meat dishes	
Art.-Nr.	195844	VP	G		390 g	>	18
 Export	201345	VP	G		390 g	>	18



Chutney Pflaume-Preiselbeere 		Chutney Prugna-Mirtillo rosso 		Chutney Prune-Airelle rouge 		Chutney Plum-Cranberry 	
Geschmack: fruchtig nach Pflaumen und Preiselbeeren, fein nach Zimt		Sapore: fruttato di prugne e mirtilli rossi, delicato di cannella		Goût : fruité de prune et d'airelle rouge, fin de cannelle		Taste: fruity plum and cranberry flavor, with a fine hint of cinnamon	
Verwendung: ideal zu Wild und dunklen Fleischgerichten		Uso: ideale per selvaggina e piatti a base di carni rosse		Utilisation : idéal pour le gibier et les plats de viande rouge		Use: ideal for game and dark-colored meat dishes	
Art.-Nr.	195845	VP	G		390 g	>	18
 Export	201346	VP	G		390 g	>	18



● = CZ, SI, HU, SRB **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,  lactosefrei,  vegane Zutaten ingredienti naturali  senza glutine,  senza lattosio,  vegani
 ingrédients naturellement  dépourvus de gluten,  dépourvus de lactose,  végétaliens naturally  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients
 Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte,  ohne Zugabe von Palmfett  nessun allergene da dichiarare nel menu,  senza aggiunta di olio di palma
 sans allergènes à indiquer sur le menu,  sans adjonction de graisse de palme  No allergens to be declared on the menu,  no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET

SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES

Aioli Sauce ^{C, M}		Aioli Sauce ^{C, M}		Aioli Sauce ^{C, M}		Aioli Sauce ^{C, M}	
Geschmack: cremig-würzig, authentisch nach Knoblauch mit erfrischender Zitrusnote Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und Gebackenem, zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches, Wraps & Co. oder zur Herstellung von Dressings		Sapore: cremoso-speziato, sentori autentici di aglio con una fresca nota agrumata Uso: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate e al forno, per condire hamburger, panini, wrap o per preparare condimenti		Goût : crémeux-épicé, d'authentiques saveurs d'ail avec une fraîche note d'agrumes Utilisation : sauce idéale pour trempettes, parfaite en accompagnement de mets grillés ou cuits au four, garnir les hamburgers, les sandwichs, les wraps ou préparer des assaisonnements		Taste: creamy-spicy, genuine garlic aromatics with a zesty citrusy touch Use: ideal for dipping, served with grilled and roast dishes, to season burgers, sandwiches, wraps or to prepare condiments	
Art.-Nr.	291087	VP	SF	♻️	730 g	>	15



BBQ Sauce		BBQ Sauce		BBQ Sauce		BBQ Sauce	
Geschmack: fruchtig nach Tomate und Chili Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und zu Gerichten aus dem Smoker sowie Pommes und Wedges		Sapore: fruttato, sentori di pomodoro e cipolla, con una gradevole nota di peperoncino Uso: ideale per intingere, accompagnare pietanze grigliate o affumicate, patatine fritte e al forno		Goût : fruité, avec des saveurs de tomate et d'oignon, agréablement nuancé d'une touche pimentée Utilisation : sauce idéale pour trempettes, accompagner des grillades et mets fumés, frites et pommes de terre au four		Taste: fruity, notes of tomato and onion, with a pleasant touch of chilli Use: ideal for dipping, served with grilled or smoked dishes, fries and baked potatoes	
Art.-Nr.	209534	VP	SF	♻️	850 g	>	24
Export	210377	VP	SF	♻️	850 g	>	24



Burger & Sandwich Sauce		Burger & Sandwich Sauce		Burger & Sandwich Sauce		Burger & Sandwich Sauce	
Geschmack: fein würzig nach Tomate und Paprika Verwendung: ideal für Burger, Sandwiches, Wraps & Co. sowie zum Dippen von Frittiertem und Rohkost Dosierung: ca. 20 g pro Burger		Sapore: delicatamente speziato, sentori di pomodoro e paprika Uso: ideale per hamburger, panini, wrap e per intingere cibi fritti e verdure crude Dosaggio: ca. 20 g per hamburger		Goût : délicatement épicé, avec des saveurs de tomate et de paprika Utilisation : idéal pour accompagner hamburgers, sandwichs, wraps et pour tremper les fritures et les crudités Dosage : env. 20 g par burger		Taste: subtly spicy, notes of tomato and paprika Use: ideal for burgers, sandwiches, wraps and for dipping fried food and crudités Dosage: approx. 20 g per burger	
Art.-Nr.	224522	VP	SF	♻️	750 g	>	15



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.	224552	VP	SF	♻️	740 g	>	6



Smoked Honey BBQ Sauce		Smoked Honey BBQ Sauce		Smoked Honey BBQ Sauce		Smoked Honey BBQ Sauce	
Geschmack: dezent rauchig und würzig mit feiner Honignote Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem sowie Pommes und Wedges; zum Marinieren und Verfeinern von Spareribs, Chickenwings sowie Pulled Pork und Beef		Sapore: leggermente affumicato e speziato con una delicata nota di miele 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		Goût : légèrement fumé et épicé, nuancé d'une délicata touche de miel Utilisation : sauce idéale trempettes, accompagner les plats grillés, frites et pommes de terre au four ; parfait également pour faire mariner et assaisonner les côtes de porc, les ailes de poulet, le porc effiloché et le bœuf		Taste: slightly smokey and spicy with a subtle touch of honey Use: ideal for dipping, served with grilled dishes, fries and baked potatoes; for marinating and seasoning ribs, chicken wings, pulled pork and beef	
Art.-Nr.	218562	VP	SF	♻️	850 g	>	24
Export	223539	VP	SF	♻️	850 g	>	24



● = CZ, SI, HU, SRB 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 ♻️ glutenfreie, ♻️ lactosefreie, ♻️ vegane Zutaten ingredienti naturali ♻️ senza glutine, ♻️ senza lattosio, ♻️ vegani
 ingrédients naturellement ♻️ dépourvus de gluten, ♻️ dépourvus de lactose, ♻️ végétaux naturally ♻️ gluten-free, ♻️ lactose-free, ♻️ vegan ingredients
 Ⓐ Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, Ⓐ ohne Zugabe von Palmfett Ⓐ nessun allergene da dichiarare nel menu, Ⓐ senza aggiunta di olio di palma
 Ⓐ sans allergènes à indiquer sur le menu, Ⓐ sans adjonction de graisse de palme Ⓐ No allergens to be declared on the menu, Ⓐ no added palm fat
 Ⓢ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET

SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES

		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	Sweet & Sour Sauce  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	Sweet & Sour Sauce  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	Sweet & Sour Sauce  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}  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	Sweet & Spicy BBQ Sauce ^{A, F}  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	Sweet & Spicy BBQ Sauce ^{A, F}  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	Sweet & Spicy BBQ Sauce ^{A, F}  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}  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	Teriyaki Sauce ^{A, F}  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	Teriyaki Sauce ^{A, F}  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	Teriyaki Sauce ^{A, F}  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}  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	Thai-Chili Style Sauce ^{A, F}  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	Thai-Chili Style Sauce ^{A, F}  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	Thai-Chili Style Sauce ^{A, F}  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  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	Tropical BBQ Sauce  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	Tropical BBQ Sauce  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	Tropical BBQ Sauce  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

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

SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle KA = Kanister, tanica, bidon, canister
 von Natur aus  glutenfrei,  lactosefrei,  vegane Zutaten ingredienti naturali  senza glutine,  senza lattosio,  vegani

 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte,  ohne Zugabe von Palmfett  nessun allergene da dichiarare nel menu,  senza aggiunta di olio di palma

 Sans allergènes à indiquer sur le menu,  sans adjonction de graisse de palme  No allergens to be declared on the menu,  no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

GOURMET-SAUCEN | SALSE GOURMET

SAUCES GOURMET | GOURMET SAUCES

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		Sweet & Sour Sauce 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		Sweet & Sour Sauce 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		Sweet & Sour Sauce 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} 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		Teriyaki Sauce ^{A, F} 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		Teriyaki Sauce ^{A, F} 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		Teriyaki Sauce ^{A, F} 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} 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		Thai-Chili Style Sauce ^{A, F} 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		Thai-Chili Style Sauce ^{A, F} 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		Thai-Chili Style Sauce ^{A, F} 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 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		Currywurst Sauce 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		Currywurst Sauce Goût : épicé, des notes de tomate, délicatement nuancé de curry Utilisation : sauce idéale pour tremper les saucisses au curry et les frites ; parfaite également pour les hamburgers, les wraps ou comme condiment de plats épicés Dosage : 80 g par portion		Currywurst Sauce 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 = 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 pressable, squeeze bottle KA = Kanister, tanica, bidon, canister

von Natur aus glutenfrei, lactosefrei, vegane Zutaten ingredienti naturali senza glutine, senza lattosio, vegani

ingrédients naturellement dépourvus de gluten, dépourvus de lactose, végétaliens naturally gluten-free, lactose-free, vegan ingredients

Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ohne Zugabe von Palmfett nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma

sans allergènes à indiquer sur le menu, sans adjonction de graisse de palme No allergens to be declared on the menu, no added palm fat

ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

PRAKTISCH – KÖSTLICH – VIELSEITIG

PRATICO – GUSTOSO – VERSATILE

PRATIQUE – DÉLICIEUX – POLYVALENT

PRACTICAL – DELICIOUS – VERSATILE

Saucen sind zweifellos die Krönung jeder kulinarischen Kreation. Sie sind das schmackhafte Herzstück zahlloser Gerichte und dienen als verbindendes Element zwischen den Zutaten, wobei sie die wahre Essenz des Geschmacks auf den Teller zaubern.

Le salse sono senza dubbio il fiore all'occhiello di ogni creazione culinaria: rappresentano il gustoso fulcro di innumerevoli piatti e fungono da elemento di collegamento tra gli ingredienti, esaltando la vera essenza di ogni preparazione.

Les sauces sont sans aucun doute le couronnement de toute création culinaire. Elles sont l'élément central savoureux d'innombrables plats et servent d'élément de liaison entre les ingrédients, en faisant apparaître la véritable essence du goût dans l'assiette.

Sauces are undoubtedly the crowning glory of any culinary creation. They are the tasty centerpiece of countless dishes and serve as a connecting element between the ingredients, bringing the true essence of flavor to the plate.



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



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

WÜRZSAUCEN | SALSE SPEZIATE
SAUCES ÉPICÉES | SEASONING SAUCES



Spicy Chili
Würzsauce

ⓐ Ⓥ

Geschmack: fruchtig-süß, mit ausgewogener Schärfe
Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine fruchtig-süße Schärfe gewünscht ist

Spicy Chili
Salsa speziata

ⓐ Ⓥ

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

Spicy Chili
Sauce épicée

ⓐ Ⓥ

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

Spicy Chili
Seasoning sauce

ⓐ Ⓥ

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

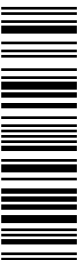
F



0,5 l

>

15



Tasty Umami
Würzsauce

ⓐ Ⓥ

Geschmack: vollaromatisch, kräftig nach Umami
Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine Umami-Note gewünscht ist

Tasty Umami
Salsa speziata

ⓐ Ⓥ

Sapore: gusto pieno, con intenso sapore umami
Uso: ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota umami

Tasty Umami
Sauce épicée

ⓐ Ⓥ

Goût : entièrement aromatique, intensément umami
Utilisation : idéal pour tous les plats à assaisonner et auxquels ajouter une finition, pour lesquels une note umami est souhaitée

Tasty Umami
Seasoning sauce

ⓐ Ⓥ

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

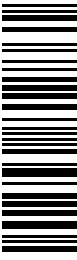
F



0,5 l

>

15



Würzsauce N° 1
Umami – auf natürlicher Basis

ⓐ Ⓥ ⓐ Ⓥ ⓐ Ⓥ

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

Umami N° 1
Umami – a base di ingredienti naturali

ⓐ Ⓥ ⓐ Ⓥ ⓐ Ⓥ

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

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

ⓐ Ⓥ ⓐ Ⓥ ⓐ Ⓥ

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

Seasoning sauce N° 1
Umami – naturally based

ⓐ Ⓥ ⓐ Ⓥ ⓐ Ⓥ

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

Art.-Nr. 220812

VP

F



0,5 l

>

18



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging = Füllvolumen, volume di riempimento, volume de remplissage, filling volume
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
F = Flasche, bottiglia, bouteille SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle
von Natur aus glutenfrei, lactosefrei, vegane Zutaten ingredienti naturali senza glutine, senza lattosio, vegani
ingrédients naturellement dépourvus de gluten, dépourvus de lactose, végétaliens naturally gluten-free, lactose-free, vegan ingredients
ⓐ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ⓐ ohne Zugabe von Palmfett ⓐ nessun allergene da dichiarare nel menu, ⓐ senza aggiunta di olio di palma
ⓐ Sans allergènes à indiquer sur le menu, ⓐ sans adjonction de graisse de palme ⓐ No allergens to be declared on the menu, ⓐ no added palm fat

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

**Braune Sauce vegan**

Zutatenmischung ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Geschmack: ausgewogen nach Zwiebel, Tomate und Karotte, vollmundig mit feiner Umami- und Rösnote**Verwendung:** zum Abschmecken und Verfeinern von Saucen, vegetarischen sowie veganen Gerichten**Dosierung:** 100 g/l**Fondo bruno vegano**

Miscela di ingredienti ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Sapore: gusto equilibrato di cipolla, pomodoro e carota, corposo con una fine nota umami e un delicato sapore di arrosto**Uso:** per insaporire e perfezionare salse e piatti vegetariani e vegani**Dosaggio:** 100 g/l**Sauce brune végétane**

Mélange d'ingrédients ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Goût : équilibré avec des oignons, tomates et carottes, rond en bouche au goût d'umami fin accompagné d'une agréable note grillée**Utilisation :** pour assaisonner et agrémenter les sauces, les plats végétariens et véganes**Dosage :** 100 g/l**Brown sauce vegan**

Ingredient mix ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

Taste: balanced onion, tomato and carrot flavor, full-bodied with fine umami and smoky aromas**Use:** for seasoning and refining sauces, vegetarian and vegan dishes**Dosage:** 100 g/l**Braune Grundsauce**
pastös ☞ ☞ ☞ ☞ ☞**Geschmack:** kräftig nach Rind- und Kalbfleisch, mit abgerundeter Röst- und Wurzelgemüsenote**Verwendung:** ideal für Ragouts, Schmorgerichte, Eintöpfe sowie à la minute-Gerichte**Dosierung:** 220 g/l Wasser bzw. Flüssigkeit**Fondo bruno**
pastoso ☞ ☞ ☞ ☞ ☞**Sapore:** intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrostito**Uso:** ideale per spezzatini, stufati, minestrone e piatti à la minute**Dosaggio:** 220 g/l acqua a altro tipo di liquido**Sauce brune**
pâteuse ☞ ☞ ☞ ☞ ☞**Goût :** fort de viande de boeuf et de veau, avec une note équilibrée de grillé et de légumes-racines**Utilisation :** idéal pour les ragoûts, les plats, culs à l'étouffé, les potées et les plats à la minute**Dosage :** 220 g/litre d'eau ou de liquide**Brown basic sauce**
pasty ☞ ☞ ☞ ☞ ☞**Taste:** strongly flavored with beef and veal, with rounded roasted and root vegetable notes**Use:** ideal for ragouts, braises, stews and à la minute dishes**Dosage:** 220 g/l of water or liquid**Braune Grundsauce**
pastös ☞ ☞ ☞ ☞ ☞**Geschmack:** kräftig nach Rind- und Kalbfleisch, mit abgerundeter Röst- und Wurzelgemüsenote**Verwendung:** ideal für Ragouts, Schmorgerichte, Eintöpfe sowie à la minute-Gerichte**Dosierung:** 200 g/l Wasser bzw. Flüssigkeit**Fondo bruno**
pastoso ☞ ☞ ☞ ☞ ☞**Sapore:** intenso di carne di manzo e vitello, arrotondato da una nota di tuberi e da un delicato sentore di arrostito**Uso:** ideale per spezzatini, stufati, minestrone e piatti à la minute**Dosaggio:** 200 g/l acqua a altro tipo di liquido**Sauce brune**
pâteuse ☞ ☞ ☞ ☞ ☞**Goût :** fort de viande de boeuf et de veau, avec une note équilibrée de grillé et de légumes-racines**Utilisation :** idéal pour les ragoûts, les plats, culs à l'étouffé, les potées et les plats à la minute**Dosage :** 200 g/litre d'eau ou de liquide**Brown basic sauce**
pasty ☞ ☞ ☞ ☞ ☞**Taste:** strongly flavored with beef and veal, with rounded roasted and root vegetable notes**Use:** ideal for ragouts, braises, stews and à la minute dishes**Dosage:** 200 g/l of water or liquid

☞ = CZ, SI, HU, SRB 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, sigillatissimo, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket SF = Squeeze Flasche, bottiglia squeeze, flacon pressable, squeeze bottle

von Natur aus ☞ glutenfrei, ☞ lactosefrei, ☞ vegane Zutaten ingredients naturels ☞ senza glutine, ☞ senza lattosio, ☞ vegani

ingrédients naturellement ☞ dépourvus de gluten, ☞ dépourvus de lactose, ☞ végétaliens naturally ☞ gluten-free, ☞ lactose-free, ☞ vegan ingredients

☞ Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, ☞ ohne Zugabe von Palmfett ☞ nessun allergene da dichiarare nel menu, ☞ senza aggiunta di olio di palma

☞ sans allergènes à indiquer sur le menu, ☞ sans adjonction de graisse de palme ☞ No allergens to be declared on the menu, ☞ no added palm fat

☞ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

DE

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

IT

WIBERG BASIC unisce il miglior gusto alla facilità d'uso e alla convenienza. I prodotti di questa gamma offrono una solida base di spezie in confezioni di grandi dimensioni. Perfettamente adattate all'uso nelle cucine professionali, semplificano la vita quotidiana in cucina e colpiscono per la qualità costantemente elevata. La selezione ben assortita di prodotti WIBERG BASIC comprende erbe aromatiche, spezie, aceto e olio, nonché miscele speciali, zuppe, salse e prodotti funzionali.

FR

WIBERG BASIC allie le meilleur du goût à une manipulation aisée et une rentabilité élevée. Les produits de cette gamme offrent une large base d'assaisonnement en gros conditionnement. Parfaitement adaptés à l'utilisation dans les grandes cuisines, ils facilitent le quotidien des cuisiniers et séduisent par leur qualité élevée et constante. La sélection très variée de produits WIBERG BASIC comprend aussi bien des herbes aromatiques, des épices, du vinaigre et de l'huile que des spécialités de mélange, des soupes, des sauces ainsi que des produits fonctionnels.

EN

WIBERG BASIC combines the finest taste with easy handling and cost-effectiveness. The products in this range offer a solid seasoning foundation in bulk containers. Perfect for use in commercial kitchens, they make everyday kitchen life easier, and their consistently high quality is impressive. The good assortment of WIBERG BASIC products includes herbs, spices, vinegar and oil as well as mix specialties, soups, sauces and functional products.

MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

Currywurst Curry mild Gewürzzubereitung (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Geschmack: mild-würzig, mit feiner Ingwernote Verwendung: ideal für Currywurst, zum Würzen bzw. Finishen von dezent aromatischen Currygerichten Dosierung: 1,5 g pro Portion (80 g Sauce)		Currywurst Curry delicato Preparato di spezie (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Sapore: delicato e aromatico, con una lieve nota di zenzero Uso: ideale per currywurst, per insaporire o dare l'ultimo tocco finale a pietanze al curry leggermente aromatiche Dosaggio: 1,5 g per porzione (80 g di salsa)		Currywurst Curry léger Préparation d'épices (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Goût : légèrement épicée, avec une note raffinée de gingembre Utilisation : idéale pour accompagner les currywurst, pour épicer ou apporter une touche finale aux plats au curry légers et aromatiques Dosage : 1,5 g par portion (80 g de sauce)		Currywurst Curry mild Spice preparation (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) 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 Gewürzsatz (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Geschmack: Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräuter in ausgewogener Mischung, mit frischer Zitronennote Verwendung: ideal zum Braten, Grillen, Dämpfen und Pochieren von Süß- und Salzwasserfischen im Ganzen oder als Filets, mit und ohne Haut Dosierung: 20 g/kg		Pesce Sale aromatico (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Sapore: sale, pepe, aglio ed erbe aromatiche in una miscela equilibrata, con una fresca nota di limone Uso: ideale per arrostiti, grigliate nonché piatti a base di pesci di acqua dolce e salata cotti al vapore e lessati interi o a filetti, con e senza pelle Dosaggio: 20 g/kg		Poisson Sel aromatique (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Goût : mélange équilibré de sel, de poivre, d'ail et de fines herbes, avec une note fraîche de citron Utilisation : idéal pour les rôtis, les grillades, les plats cuits à la vapeur et les poissons pochés, qu'ils soient d'eau douce ou de mer, servis entiers ou en filets, avec ou sans peau Dosage : 20 g/kg		Fish Seasoning salt (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) 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 Gewürzsatz (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) 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		Pollame Sale aromatico (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) 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		Volaille Sel aromatique (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) 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		Poultry Seasoning salt (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) 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 Gewürzsatz (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Geschmack: angenehm runder Geschmack, mit feiner Liebstöckel- und Muskatblütennote Verwendung: ideal für sämtliche gekochte, gedämpfte und gebratene Gemüsevarianten wie Gratins, Aufläufe, Bratlinge, Pürees, Suppen sowie Eintöpfe Dosierung: 20 g/kg		Verdura Sale aromatico (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Sapore: gradevole e vellutato, con una delicata nota di levistico e macis Uso: ideale per tutte le verdure bollite, cotte al vapore e arrosto quali piatti al gratin, sformati, polpette, puré, zuppe e minestrone Dosaggio: 20 g/kg		Légume Sel aromatique (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) 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		Vegetables Seasoning salt (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) 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 Gewürzsatz (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Geschmack: würzig elegant nach Zwiebel und Pfeffer, mit feiner Muskat- und Lorbeernote Verwendung: ideal für Pellkartoffel, Püree, Knödel, Croquetten, Aufläufe, Füllungen, Gratins und Bratkartoffeln Dosierung: 20 g/kg		Patate Sale aromatico (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Sapore: elegantemente speziato di cipolla e pepe, con una delicata nota di noce moscata e alloro Uso: ideale per patate lesse, puré, canederli, crocchette, sformati, ripieni, gratin e patate arrosto Dosaggio: 20 g/kg		Pomme de terre Sel aromatique (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Goût : fin et épicé de l'oignon et du poivre avec une légère note de noix de muscade et de laurier Utilisation : idéal pour les pommes de terre en robe des champs, la purée, les quenelles, les croquettes, les soufflés, les garnitures, les gratins et les pommes de terre au four Dosage : 20 g/kg		Potato Seasoning salt (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) Taste: spicy and elegant onion and pepper with fine hints of nutmeg and bay leaf Use: ideal for potatoes in the skin, purée, dumplings, croquettes, casseroles, fillings, gratins and roast potatoes Dosage: 20 g/kg	
Art.-Nr.	222528	VP	AT 1200	♻️	1000 g	>	24

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

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

AT = Aroma-Tresor, sigillatoma, coffret-fort d'arômes, aroma safe

von Natur aus (Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) ingredienti naturali (senza glutine, senza lattosio, vegani)

(Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) naturellement (dépourvus de gluten, dépourvus de lactose, végétaux) naturally (gluten-free, lactose-free, vegan ingredients)

(Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) ohne Zugabe von Palmfett nessun allergene da dichiarare nel menu, senza aggiunta di olio di palma

(Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) sans allergènes à indiquer sur le menu, sans adjonction de graisse de palme (No allergens to be declared on the menu, no added palm fat)

(Glutenfrei, Laktosefrei, Vegan, Vegetarisch, Ohne Palmfett, Ohne Allergene) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)



MIX-SPEZIALITÄTEN | MISCELE SPECIALI SPÉCIALITÉS MIXÉES | MIX SPECIALITIES

			Rind Gewürzsatz      Geschmack: würzig nach schwarzem Pfeffer und Piment, mit kräftiger Kräuternote Verwendung: ideal für Braten, Schnitzel, Rostbraten, Rouladen, Ragouts und Gulasch Dosierung: 20 g/kg	Manzo Sale aromatico      Sapore: speziato di pepe nero e pimento, con un'intensa nota di erbe aromatiche Uso: ideale per arrostiti, scaloppine, involtini ragù e gulasch Dosaggio: 20 g/kg	Bœuf Sel aromatique      Goût : saveur épicée du poivre noir et du piment de la Jamaïque, avec un fort goût de fines herbes Utilisation : idéal pour le rôti, l'escalope, le grillade, les paupiettes, les ragouts et le goulasch Dosage : 20 g/kg	Beef Seasoning salt      Taste: tasty black pepper and pimento with a powerful hint of herbs Use: ideal for roasts, schnitzel, roast joints, roulades, ragouts and goulash Dosage: 20 g/kg	Art.-Nr. 222542 VP AT 1200 ♻️ 900 g > 24
			Salat Würzmischung mit Bindung      Geschmack: ausgewogen süß nach Lauch und Petersilie, dezent nach Zwiebel und Knoblauch Verwendung: ideal für alle würzigen Salatzubereitungen sowie für (vegane) Mayonnaise, Dip-Saucen, Joghurt-, French- und Cocktail-Dressing Dosierung: 55 g/l	Insalata Miscela aromatizzante con emulsionante      Sapore: dolce ed equilibrato di porro e prezzemolo, con una tenue nota di cipolla e aglio Uso: ideale per tutte le preparazioni per insalata speziate nonché per la maionese vegana, salse fredde, condimenti allo yogurt, condimento francese e salsa cocktail Dosaggio: 55 g/l	Salade Mélange des condiments avec liant      Goût : saveur équilibrée avec la douceur du poireau et du persil, discrètement relevée par l'oignon et l'ail Utilisation : idéal pour toutes les salades épicées ainsi que pour la mayonnaise végétalienne, les sauces pour dips, les vinaigrettes à base de yaourt, vinaigrettes cocktails ou à la française Dosage : 55 g/l	Salad Seasoning mix with thickening      Taste: balanced, sweet leek and parsley with a subtle taste of onion and garlic Use: ideal for all spicy salad preparations and for (vegan) mayonnaise, dip sauces, yoghurt, French and cocktail dressing Dosage: 55 g/l	Art.-Nr. 222530 VP AT 1200 ♻️ 1000 g > 24
			Schwein Gewürzsatz      Geschmack: Koriander, Pfeffer und Knoblauch in perfekter Harmonie, mit leichter Bohnenkrautnote Verwendung: ideal für Braten, Steaks, Koteletts, Schnitzel, Geschnetzeltes, Ragouts, Eintöpfe und Hackfleisch-Gerichte Dosierung: 20 g/kg	Maiale Sale aromatico      Sapore: coriandolo, pepe e aglio in perfetta armonia, con una leggera nota di santoreggia Uso: ideale per arrostiti, bistecche, cotolette, scaloppine, spezzatino, ragù, minestrone e piatti a base di carne macinata Dosaggio: 20 g/kg	Porc Sel aromatique      Goût : harmonie parfaite de coriandre, poivre et ail, avec une légère note de sarriette Utilisation : idéal pour le rôti, les steaks, le côtelette, l'escalope, les émincés, les ragouts, les potées et les plats à base de viande hachée Dosage : 20 g/kg	Pork Seasoning salt      Taste: a perfect harmony of coriander, pepper and garlic with a light hint of savory Use: ideal for roasts, steaks, chops, schnitzel, diced meats, ragouts, stews and minced meat dishes Dosage: 20 g/kg	Art.-Nr. 222532 VP AT 1200 ♻️ 900 g > 24
			Vital-Universal Würzmischung      Geschmack: mild, würzig, aromatisch, nach Gemüse Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von pikanten Speisen Dosierung: 20–25 g/kg	Vital-Universal Miscela aromatizzante      Sapore: dolce, saporito, aromatico, di verdura Uso: ideale per insaporire e rifinire piatti piccanti Dosaggio: 20–25 g/kg	Vital-Universal Mélange des condiments      Goût : léger, épicé, aromatique au goût de légumes Utilisation : idéal pour assaisonner les plats piquants et leur apporter une touche finale Dosage : 20–25 g/kg	Vital-Universal Seasoning mix      Taste: mild, spicy, aromatic, vegetables Use: ideal for seasoning and adding the finishing touch to spicy dishes Dosage: 20–25 g/kg	Art.-Nr. 139001 VP E ♻️ 5 kg > 24

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging ♻️ = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
 AT = Aroma-Tresor, sigillaroma, coffre-fort d'arômes, aroma safe E = Eimer, secchiello, seau, bucket
 von Natur aus  glutenfrei,  lactosefrei,  vegane Zutaten ingredienti naturali  senza glutine,  senza lattosio,  vegani
 ingrédients naturellement  dépourvus de gluten,  dépourvus de lactose,  végétaliens naturally  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients
 Ⓐ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, Ⓒ ohne Zugabe von Palmfett Ⓐ nessun allergene da dichiarare nel menu, Ⓒ senza aggiunta di olio di palma
 Ⓐ Sans allergènes à indiquer sur le menu, Ⓒ sans adjonction de graisse de palme Ⓐ No allergens to be declared on the menu, Ⓒ no added palm fat
 Ⓢ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

SAUCEN TROCKEN | SALSE SECCHHE SAUCES SECHES | DRY SAUCES

Bratensaft für Schweinegerichte

Sauce pulverisiert (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Geschmack: vollwürzig, nach Koriander, Knoblauch und Kümmel**Verwendung:** zum Abschmecken und Verfeinern von Saucen, für Braten, Steaks und Schnitzel vom Schwein sowie geschmorten Gerichten**Dosierung:** 50 g/l

Salsa di arrosto per piatti maiale

Salsa in polvere (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Sapore: pienamente aromatico, di coriandolo, di aglio e di cumino**Uso:** per rifinire e insaporire salse, per arrosti, bistecche e cotolette di maiale, nonché per piatti stufati, come salsa a sostante da abbinare a vari piatti piccanti**Dosaggio:** 50 g/l

Sauce de rôti pour plats à base de porc

Sauce en poudre (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Goût : très épicée, goût de coriandre, d'ail et de carvi**Utilisation :** pour assaisonner et agrémenter les sauces pour rôtis, steaks et escalopes de porc ainsi que pour les plats cuits à l'étuvée**Dosage :** 50 g/l

Gravy for pork dishes

Powdered sauce (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Taste: fully spicy, tastes like coriander, garlic and caraway seed**Use:** for seasoning and refining sauces, for roasts, steaks and pork schnitzel and stewed dishes**Dosage:** 50 g/l

Dunkle Bratensauce

Sauce pulverisiert (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Geschmack: würzig mit einer feinen Braten- und Grillnote**Verwendung:** für alle Zubereitungen von dunklen Fleisch-Gerichten; besonders zu empfehlen für Spezialitäten vom Rind, Wild und Lamm**Dosierung:** 100 g/l

Salsa di arrosto per carni rosse

Salsa in polvere (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Sapore: speziato con una fine nota di arrosto e grigliata**Uso:** per tutte le preparazioni di piatti a base di carne rossa; particolarmente consigliata per specialità a base di manzo, selvaggina e agnello**Dosaggio:** 100 g/l

Sauce de rôti brune

Sauce en poudre (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Goût : épicé avec une note délicate de rôti et grillade**Utilisation :** pour toutes les préparations de plats de viande rouge; particulièrement recommandée pour les spécialités de bœuf, gibier et agneau**Dosage :** 100 g/l

Dark gravy

Powdered sauce (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Taste: tasty with a fine hint of roast and grill**Use:** for all preparation of dark meat dishes; especially recommendable for beef, venison and lamb specialties**Dosage:** 100 g/l

Dunkle Bratensauce

Sauce pulverisiert (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Geschmack: würzig mit einer feinen Braten- und Grillnote**Verwendung:** für alle Zubereitungen von dunklen Fleisch-Gerichten; besonders zu empfehlen für Spezialitäten vom Rind, Wild und Lamm**Dosierung:** 100 g/l

Salsa di arrosto per carni rosse

Salsa in polvere (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Sapore: speziato con una fine nota di arrosto e grigliata**Uso:** per tutte le preparazioni di piatti a base di carne rossa; particolarmente consigliata per specialità a base di manzo, selvaggina e agnello**Dosaggio:** 100 g/l

Sauce de rôti brune

Sauce en poudre (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Goût : épicé avec une note délicate de rôti et grillade**Utilisation :** pour toutes les préparations de plats de viande rouge; particulièrement recommandée pour les spécialités de bœuf, gibier et agneau**Dosage :** 100 g/l

Dark gravy

Powdered sauce (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Taste: tasty with a fine hint of roast and grill**Use:** for all preparation of dark meat dishes; especially recommendable for beef, venison and lamb specialties**Dosage:** 100 g/l

Helle Roux Granulat ^A

Zutatenmischung (🌿) (🌱) (🌾)

Geschmack: neutral**Verwendung:** zum Binden von Suppen und Saucen**Dosierung:** für Suppen: 70 g/l
für Saucen: 100 g/l

Roux chiara granulare ^A

Miscela di ingredienti (🌿) (🌱)

Sapore: neutro**Uso:** per addensare salse e minestre**Dosaggio:** per le minestre: 70 g/l
per salse: 100 g/l

Roux blanc granulés ^A

Mélange d'ingrédients (🌿) (🌱)

Goût : neutre**Utilisation :** pour lier les soupes et sauces**Dosage :** pour soupes: 70 g/l
pour les sauces: 100 g/l

Light roux granulated ^A

Mix of ingredients (🌿) (🌱)

Taste: neutral**Use:** for thickening soups and sauces**Dosage:** for soups: 70 g/l
for sauces: 100 g/l

Weißer Grundsauce

Sauce pulverisiert (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Geschmack: mild, salzig, aromatisch, nach Zwiebel und Butter**Verwendung:** zur Herstellung verschiedener Rahmsaucen, Ragouts sowie zu klassischen Saucen-Gerichten mit Geflügel, Kalb, Kaninchen, Schwein, Fisch und Gemüse**Dosierung:** 100 g/l

Salsa base chiara

Salsa in polvere (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Sapore: delicato, salato, aromatico, di cipolla e burro**Uso:** per realizzare diversi tipi di salsa a base di panna, di spezzatini nonché di classiche pietanze servite con salsa a base di pollame, vitello, coniglio, maiale, pesce e verdure**Dosaggio:** 100 g/l

Sauce blanche

Sauce en poudre (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Goût : légère, salée, aromatique avec un goût d'oignon et de beurre**Utilisation :** pour l'élaboration de différentes sauces à la crème, ragouts et plats traditionnels en sauce avec de la volaille, du veau, du lapin, du porc, du poisson et des légumes**Dosage :** 100 g/l

White basic sauce

Powdered sauce (🌿) (🌱) (🌾) (🌿) (🌱)

Taste: mild, salty, aromatic, tastes like onion and butter**Use:** for making many different cream sauces, ragouts and classic sauce dishes with poultry, calf, rabbit, pork, fish, vegetables and lamb**Dosage:** 100 g/l

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

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

E = Eimer, secchiello, seau, bucket

von Natur aus (🌿) glutenfrei, (🌱) lactosefrei, (🌾) vegane Zutaten ingredienti naturali (🌿) senza glutine, (🌱) senza lattosio, (🌾) vegani

ingrédients naturellement (🌿) dépourvus de gluten, (🌱) dépourvus de lactose, (🌾) végétaux naturalmente (🌿) gluten-free, (🌱) lactose-free, (🌾) vegan ingredients

(🌿) Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, (🌱) ohne Zugabe von Palmfett (🌾) nessun allergene da dichiarare nel menu, (🌱) senza aggiunta di olio di palma

(🌿) sans allergènes à indiquer sur le menu, (🌱) sans adjonction de graisse de palme (🌾) No allergens to be declared on the menu, (🌱) no added palm fat

(🌿) ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

SUPPEN | ZUPPE
BOUILLONS | SOUPS

		Rind-Suppe A, F, G, L mit Zusätzen von Geschmacksverstärker	Brodo di manzo A, F, G, L con esaltatori di sapidità	Soupe de boeuf A, F, G, L avec exhausteurs de goût	Beef soup A, F, G, L with added flavor enhancer
		Geschmack: vollaromatisch, intensiv, fleischbetont Verwendung: zum Würzen, Abschme- cken und Verfeinern von Suppen, Eintöpfen und klassischen Rindfleisch- gerichten Dosierung: 25 g/l	Sapore: pienamente aromatico, intenso, carnoso Uso: per aromatizzare, insaporire e per- fezionare zuppe, stufati e piatti classici a base di carne di manzo Dosaggio: 25 g/l	Goût : pleinement aromatique, intensif, charnu Utilisation : pour relever, agrémenter et assaisonner les soupes, potées et plats à base de viande de boeuf Dosage : 25 g/l	Taste: fully-aromatic, intense, meat influences Use: for seasoning and refining soups, stews and classic beef dishes Dosage: 25 g/l
		Art.-Nr. 155765	VP E	 5 kg	> 18

		Rind-Suppe A, F, G, L mit Zusätzen von Geschmacksverstärker	Brodo di manzo A, F, G, L con esaltatori di sapidità	Soupe de boeuf A, F, G, L avec exhausteurs de goût	Beef soup A, F, G, L with added flavor enhancer
		Geschmack: vollaromatisch, intensiv, fleischbetont Verwendung: zum Würzen, Abschme- cken und Verfeinern von Suppen, Eintöpfen und klassischen Rindfleisch- gerichten Dosierung: 25 g/l	Sapore: pienamente aromatico, intenso, carnoso Uso: per aromatizzare, insaporire e per- fezionare zuppe, stufati e piatti classici a base di carne di manzo Dosaggio: 25 g/l	Goût : pleinement aromatique, intensif, charnu Utilisation : pour relever, agrémenter et assaisonner les soupes, potées et plats à base de viande de boeuf Dosage : 25 g/l	Taste: fully-aromatic, intense, meat influences Use: for seasoning and refining soups, stews and classic beef dishes Dosage: 25 g/l
		Art.-Nr. 154722	VP E	 15 kg	> 18



VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging  = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
E = Eimer, secchiello, seau, bucket
von Natur aus  glutenfrei,  lactosefrei,  vegane Zutaten ingredienti naturali  senza glutine,  senza lattosio,  vegani ingredienti naturalmente  dépourvus de gluten,  dépourvus de lactose,  végétaliens naturally  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients
Ⓐ ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte, Ⓑ ohne Zugabe von Palmfett Ⓐ nessun allergene da dichiarare nel menu, Ⓑ senza aggiunta di olio di palma
Ⓐ Sans allergènes à indiquer sur le menu, Ⓑ sans adjonction de graisse de palme Ⓐ No allergens to be declared on the menu, Ⓑ no added palm fat
Ⓢ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

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

Natives Oliven-Öl Extra Kaltextraktion Geschmack: mild nach Olive, grünlich-fruchtig, leichte Schärfe Verwendung: ideal für die mediterrane Küche, insbesondere Nudelgerichte und Pizza		Olio extra vergine di oliva Estrazione a freddo Sapore: dolce di olive, fruttato verde, leggermente piccante Uso: ideale per la cucina mediterranea, per i piatti a base di pasta e la pizza		Huile d'olive vierge extra Extraction à froid Goût : doux d'olive, fruité vert, légèrement piquant Utilisation : idéale pour la cuisine méditerranéenne ainsi que pour pâtes et pizza		Olive oil extra virgin Cold extraction Taste: mild olive taste, greenish-fruity, slight pungency Use: ideal for Mediterranean dishes, particularly pasta dishes and pizza			
Art.-Nr.	250645	VP	KA		5 l	>	24		
Raps-Öl Kaltgepresst und mild gedämpft   Geschmack: mild, leicht sautig-nussig Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie schonende Kochprozesse		Olio di colza Spremuta a freddo e sottoposto a un blando trattamento al vapore   Sapore: delicato, con sentore di noce Uso: ideale per insalate classiche e per cotture delicate		Huile de colza Extraite à froid et doucement tempérée   Goût : saveur douce, léger goût de noisette Utilisation : idéale pour les salades classiques et pour les cuissons en douceur		Rape seed oil Cold-pressed and gently heat-treated   Taste: mild, slightly succulent and nutty Use: ideal for classic salads and gentle cooking processes			
Art.-Nr.	270796	VP	KA		5 l	>	18		
Aceto Balsamico di Modena g.g.A. ° 6 % Säure  Geschmack: angenehm ausgewogen, mit charakteristischer bittersüßer Note Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie zum Verfeinern von Sauerbraten, Wildgerichten und Innereien		Aceto Balsamico di Modena IGP ° Acidità 6 %  Sapore: gradevole equilibrato, con una nota agrodolce caratteristica Uso: ideale per insalate classiche e per rifinire arrosti all'agro, selvaggina e interiora		Aceto Balsamico di Modena IGP ° 6 % acidité  Goût : équilibré agréable, avec une note douce-amère caractéristique Utilisation : idéale pour les créations de salades classiques et pour affiner les pots au feu, les plats de gibier et les tripes		Aceto Balsamico di Modena PGI ° 6 % acidity  Taste: pleasantly balanced with a characteristic bittersweet hint Use: ideal for classic salad creations and for refining marinated beef, game dishes and offals			
Art.-Nr.	250639	VP	KA		5 l	>	24		
Apfel-Essig Klassisch, 5 % Säure    Geschmack: intensiv nach Apfel, mit fruchtiger Säurenote Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen, sauer Eingelegtes und Sulzen		Aceto di mele Acidità 5 %   Sapore: intenso di mela, con una nota acida fruttata Uso: ideale per insalate classiche, marinatura all'agro e aspic		Vinaigre de pomme 5 % d'acidité   Goût : un goût intense de pomme, une saveur acidulée fruitée Utilisation : idéale pour les créations de salades classiques, les conserves à l'acide et les aspics		Apple vinegar Classic, 5% acidity   Taste: strong apple taste with a fruity hint of acidity Use: ideal for classic salad creations, sour pickled dishes			
Art.-Nr.	250641	VP	KA		5 l	>	-		
Weißwein-Essig ° Aus dem Saft vollreifer Trauben, 6 % Säure  Geschmack: belebend frisch mit typischer Weißweinessignote Verwendung: ideal für helle Salatmarinaden sowie sauer Eingelegtes		Aceto di vino bianco ° Dal succo di uva matura, 6 % di acidità  Sapore: fresco e rivitalizzante con la tipica nota dell' aceto di vino bianco Uso: ideale per marinate chiare per insalata e per sottaceti		Vinaigre de vin blanc ° À base de jus de raisins bien mûrs, 6 % d'acidité  Goût : rafraîchissant avec une note typique de vinaigre au vin blanc Utilisation : idéale pour les vinaigrettes de salade claires et pour les marinades		White wine vinegar ° Made from the juice of fully ripened grapes, 6% acidity  Taste: refreshingly fresh with a typical white wine vinegar note Use: ideal for light salad dressings, as well as sour pickles			
Art.-Nr.	270793	VP	KA		5 l	>	-		

VP = Verpackung, confezione, emballage, packaging  = Füllgewicht, peso netto, poids de remplissage, net weight
> = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, termine minimo di conservazione espresso in mesi, durée de conservation minimale en mois, minimum shelf-life in months
E = Eimer, secchiello, seau, bucket
von Natur aus  glutenfreie,  lactosefreie,  vegane Zutaten ingredienti naturali  senza glutine,  senza lattosio,  vegani
ingrédients naturellement  dépourvus de gluten,  dépourvus de lactose,  végétaux naturally  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients
 Ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte,  ohne Zugabe von Palmfett  nessun allergene da dichiarare nel menu,  senza aggiunta di olio di palma
 sans allergènes à indiquer sur le menu,  sans adjonction de graisse de palme  No allergens to be declared on the menu,  no added palm fat
 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

FUNKTIONELLE PRODUKTE | PRODOTTI FUNZIONALI
PRODUITS FONCTIONNELS | FUNCTIONAL PRODUCTS

			Panier-Zauberer ^{A, C} Panade ohne Brösel, Zutatenmischung   Geschmack: salzig, aromatisch, nach Muskatnuss, nach Pfeffer Verwendung: zum Panieren von Schnitzeln, Nuggets und Gemüse Dosierung: nach Geschmack und Einsatzbereich	Mago panata ^{A, C} Panatura senza pangrattato, miscela di ingredienti   Sapore: salato, aromatico, di noce moscata, di pepe Uso: per la panatura di cotolette, nugget e verdure Dosaggio: a gusto e applicazione	Magicien de la panure ^{A, C} Paner sans chapelure, mélange d'ingrédients   Goût : salé, aromatique, de muscade, de poivre Utilisation : pour paner les escalopes, beignets et légumes Dosage : à votre goût et suivant le domaine d'utilisation	Magic Breeding ^{A, C} Breeding without crumbs, mix of ingredients   Taste: spicy, aromatic, tastes like nutmeg and pepper Use: for breeding schnitzels, nuggets and vegetables Dosage: according to taste and application	Art.-Nr.	108898	VP	E		2 kg	>	12
			Panier-Zauberer ^{A, C} Panade ohne Brösel, Zutatenmischung   Geschmack: salzig, aromatisch, nach Muskatnuss, nach Pfeffer Verwendung: zum Panieren von Schnitzeln, Nuggets und Gemüse Dosierung: nach Geschmack und Einsatzbereich	Mago panata ^{A, C} Panatura senza pangrattato, miscela di ingredienti   Sapore: salato, aromatico, di noce moscata, di pepe Uso: per la panatura di cotolette, nugget e verdure Dosaggio: a gusto e applicazione	Magicien de la panure ^{A, C} Paner sans chapelure, mélange d'ingrédients   Goût : salé, aromatique, de muscade, de poivre Utilisation : pour paner les escalopes, beignets et légumes Dosage : à votre goût et suivant le domaine d'utilisation	Magic Breeding ^{A, C} Breeding without crumbs, mix of ingredients   Taste: spicy, aromatic, tastes like nutmeg and pepper Use: for breeding schnitzels, nuggets and vegetables Dosage: according to taste and application	Art.-Nr.	108899	VP	E		9 kg	>	12



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

