

# CHEFS ON FIRE

PRODUKTKATALOG



PERFORMANCE INSIDE



*Spicy Taste*



# GASTRONOMIE SORTIMENT



„Vielfalt ist die Würze des Lebens.“ Diesen klugen Satz sagte einst Ernst von Wildenbruch – und ihm ist nur beizupflichten! Wir freuen uns, Ihnen heute unser Gastronomie-Sortiment vorstellen zu dürfen, das an ausgesuchter Vielfalt kaum zu überbieten ist. Von der Vorspeise bis hin zum Dessert – es gibt vieles für Ihr ausgewähltes Menü zu entdecken. Im Mittelpunkt stehen innovative Konzepte, die unseren Kund:innen durchdachte Lösungen bieten – zum Beispiel für gestiegene Ansprüche im Frontcooking, bei Buffets und Dekoration.

RAPS garantiert seit 100 Jahren ausgewählte Rohstoffe, hohe Qualität, umfassenden Service und technologisches Know-how. Wir sind auch davon überzeugt, dass Regionalität und Internationalität sich nicht widersprechen – sondern, ganz im Gegenteil, beide sich perfekt ergänzen und potenzieren – „Global Mind, Local Taste“!

So stellen wir sicher, dass RAPS weiterhin der kompetente Partner an Ihrer Seite und der Spezialist für Genuss, Kulinarik und guten Geschmack bleibt. Entdecken Sie die bunten, vielfältigen Geschmackswelten von RAPS – von Gewürzen über hochwertige Kräutermischungen hin zu exklusiven Feinkostartikeln, spannenden Innovationen und starken Bestsellern: Vielfalt, die dem Leben Würze schenkt!

## GEBINDEEINHEITEN



## PIKTOGRAMME



### KEINE DEKLARATIONS- PFLICHTIGEN ALLERGENE

Produkte ohne allergene Zutaten wie z. B. Soja, Fisch, Nuss & Gluten. Keine Allergenkezeichnung auf Etiketten gemäß LMIV.



### VEGETARISCH

Diese Produkte enthalten kein Fleisch und Fisch bzw. keine daraus hergestellten Erzeugnisse.



### COOK & CHILL

Die mit diesem Symbol gekennzeichneten Produkte sind für die Zubereitung im Cook & Chill-Verfahren geeignet.



### KEINE DEKLARATIONS- PFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE / E.-NR.

Diese Produkte enthalten keine auf der Speisekarte deklarationspflichtigen Zusatzstoffe wie z. B. Glutamat.



### VEGAN

Diese Produkte enthalten keine Zutaten tierischen Ursprungs.

**ERKLÄRUNG: OG/OZG = OHNE ZUGESETZTES GLUTAMAT**

## ALLERGENINFORMATION – Legende

<b>[A]</b> GLUTENHALTIGES GETREIDE	<b>[F]</b> SOJA	<b>[N]</b> SESAM
<b>[B]</b> KREBSTIERE	<b>[G]</b> MILCH ODER LAKTOSE	<b>[O]</b> SULFIT
<b>[C]</b> EI	<b>[H]</b> SCHALENFRÜCHTE	<b>[P]</b> LUPINEN
<b>[D]</b> FISCH	<b>[L]</b> SELLERIE	<b>[R]</b> WEICHTIERE
<b>[E]</b> ERDNUSS	<b>[M]</b> SENF	<b>[---]</b> keine Kennzeichnungspflicht



# INHALT

<b>SALAT &amp; CO.</b>	<b>06</b>
Crema	07
Essige	07
Öle	08
Salatwürzungen & Dressings	09
Menagen & Displays	10
Gewürzmühlen	10
<b>SUPPEN &amp; SAUCEN</b>	<b>11</b>
Suppen/Brühen	12
Saucen	13
Bindungen	14
Wok-Saucen	15
Feinkostsaucen	16
<b>ROHGEWÜRZE</b>	<b>17</b>
Rohgewürze	17
Salze	21
<b>KRÄUTER</b>	<b>22</b>
Gefriergetrocknete Kräuter	22
Getrocknete Kräuter	23
Kräuterölkonzentrate	24
<b>WÜRZMISCHUNGEN</b>	<b>25</b>
Asiatische Würzungen	29
Lateinamerika & Tex Mex	30
Afrika	31
Mediterran	31
Rubs	32
Sous-Vide Würzungen	32

<b>DEKORE &amp; DEKORMISCHUNGEN</b>	<b>33</b>
<b>KÜCHENHELFER</b>	<b>34</b>
Küchenhelfer flüssig	35
Pasten	36
Küchenhelfer streufähig	36
Aroma Compounds	39
<b>TEXTURGEBER</b>	<b>40</b>
<b>SÜSSE KÜCHE</b>	<b>42</b>
Desserts	43
Feinbackwaren, Füllungen & Auflagen	44
Cremes & Puddingprodukte	45
Geleeprodukte	45
Überzugsmassen, Kuvertüren & Glasuren	45
Marzipan & Nougat	46
Dekorprodukte	47
Dessertsaucen	47
Dosenfrüchte	48
Fingerfood süß	48
Fingerfood pikant	48
<b>ZUBEHÖR</b>	<b>48</b>
<b>INDEX</b>	<b>49</b>



# SALAT & CO.

Hochwertige Öle und spannende Essigvariationen sind die Visitenkarte des Salatbuffets und das Qualitätssiegel der Küche. Erstklassige Essige und Öle sind zudem für jede Köchin und jeden Koch unverzichtbare Zutaten zum Braten und Verfeinern. Wir halten eine reichhaltige Auswahl bester Essenzen für Sie bereit.

SALAT & CO.

ARTIKEL BEZEICHNUNG INHALT VERPACKUNG

## CREMA



1001525-001	<b>CREMA ALL'ACETO BALSAMICO</b> di Modena I. G. P. Enthält: SULFIT	0,5 l	Flasche	
-------------	---	-------	---------	--

## ESSIGE



1091395-002	<b>ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A.</b>	6 x 0,25 l	Karton	
1000395-004	Enthält: SULFIT	6 x 0,5 l	Karton	[0]



1093193-007	<b>APFELESSIG</b> Enthält: SULFIT	3 x 0,5 l	Karton	
-------------	--------------------------------------	-----------	--------	--



1000392-004	<b>ESSIGZUBEREITUNG MIT BEERENAROMA</b> Enthält: SULFIT	6 x 0,5 l	Karton	
-------------	--	-----------	--------	--



1093670-007	<b>ESSIGZUBEREITUNG MIT BIRNENAROMA</b> Enthält: SULFIT	3 x 0,5 l	Karton	
-------------	--	-----------	--------	--



1093191-004	<b>ESSIGZUBEREITUNG MIT HIMBEERAROMA</b> Enthält: SULFIT	6 x 0,5 l	Karton	
-------------	---	-----------	--------	--



1093669-007	<b>ESSIGZUBEREITUNG MIT MANGOAROMA</b> Enthält: SULFIT	3 x 0,5 l	Karton	
-------------	---	-----------	--------	--



1000390-004	<b>ITALIENISCHER CONDIMENTO BIANCO</b> Balsamicoessig. Enthält: SULFIT	6 x 0,5 l	Karton	
-------------	---	-----------	--------	--



1009164-000	<b>MISCHKARTON ESSIG</b> Aceto Balsamico di Modena G.G.A., Essigzubereitung mit Beeraroma, Italienischer Condimento Bianco, Essigzubereitung mit Birnenaroma, Rotweinessig, Weißweinessig	6 x 0,5 l	Karton	
-------------	--	-----------	--------	--



1093812-000	<b>MISCHKARTON ESSIG &amp; ÖL DUETT</b> Essigzubereitung mit Himbeeraroma, Walnussöl, Apfelessig, Sesamöl kaltgepresst, Weißweinessig, Steirisches Kürbiskernöl G.G.A.	6 x 0,5 l	Karton	
-------------	---	-----------	--------	--



1093188-000	<b>MISCHKARTON ESSIG II</b> 3x Aceto Balsamico di Modena G.G.A., 2x Italienischer Condimento Bianco, 1x Weißweinessig	6 x 0,5 l	Karton	
-------------	--	-----------	--------	--



















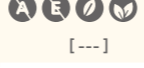


1000391-004	<b>ROTWEINESSIG</b> Enthält: SULFIT	6 x 0,5 l	Karton	
-------------	--	-----------	--------	--

1093192-007	<b>WEISSWEINESSIG</b>	3 x 0,5 l	Karton	
-------------	-----------------------	-----------	--------	--



ÖLE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
1000409-004	<b>BÄRLAUCHÖL</b>	6 x 0,5 l	Karton	 [---]
1000406-004	<b>BASILIKUMÖL</b>	6 x 0,5 l	Karton	 [---]
1000415-007	<b>CHILIÖL</b> Mit nativem Olivenöl extra	3 x 0,5 l	Karton	 [---]
1000408-004	<b>CURRYÖL</b>	6 x 0,5 l	Karton	 [---]
1093209-007	<b>DISTELÖL</b>	3 x 0,5 l	Karton	 [---]
1093210-007	<b>ERDNUSSÖL geröstet</b> Enthält: ERDNUSS	3 x 0,5 l	Karton	 [E]
1093280-007	<b>LIMONENÖL</b> Olivenöl mit Limonenote	3 x 0,5 l	Karton	 [---]
1009157-000	<b>MISCHKARTON ÖL</b> Basilikumöl, Bärlauchöl, Curryöl, Olivenöl, Rucolaöl, Walnussöl	6 x 0,5 l	Karton	 [H]
1093189-000	<b>MISCHKARTON ÖL II</b> 3x Olivenöl, 1x Walnussöl, 1x Curryöl, 1x Traubenkernöl	6 x 0,5 l	Karton	 [H]
1093194-000	<b>MISCHKARTON PREMIUM ÖL</b> Steirisches Kürbiskernöl G.G.A., Chiliöl, Rucolaöl, Olivenöl Orange, Erdnussöl, Distelöl	6 x 0,5 l	Karton	 [E]
1091399-002	<b>OLIVENÖL</b>	6 x 0,25 l	Karton	 [---]
1000399-004	<b>OLIVENÖL ORANGE</b> Olivenöl mit Orangenote	6 x 0,5 l	Karton	 [---]
1093597-007	<b>OLIVENÖL ORANGE</b> Olivenöl mit Orangenote	3 x 0,5 l	Karton	 [---]
1093320-004	<b>RAPSÖL</b>	6 x 0,5 l	Karton	 [---]
1000407-004	<b>RUCOLAÖL</b>	6 x 0,5 l	Karton	 [---]
1000405-004	<b>SESAMÖL kaltgepresst</b> Enthält: SESAM	6 x 0,5 l	Karton	 [N]
1000416-004	<b>STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.</b>	6 x 0,5 l	Karton	 [---]
1000400-004	<b>TRAUBENKERNÖL</b>	6 x 0,5 l	Karton	 [---]
1000401-004	<b>WALNUSSÖL geröstet</b> Enthält: WALNUSS	6 x 0,5 l	Karton	 [H]







SALATWÜRZUNGEN & DRESSINGS

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
1037963-003	<b>HAUSDRESSING</b> Streufähiges Dressing mit feinen Kräutern und Bindung. Kräuter bleiben in der Schwebel. + 800 ml Wasser + 80 ml Öl. Enthält: SENF	120 g	4 kg	Eimer	 [M]
1037965-002	<b>ITALIA DRESSING</b> Streufähiges Dressing mit angenehmer Zitronennote. + 800 ml Wasser + 80 ml Öl.	120 g	4 kg	Eimer	 [---]
1862242-001	<b>KNOBLAUCH-KRÄUTER DIP-WÜRZUNG</b> Gewürzzubereitung als Basis zur einfachen Herstellung von Knoblauch-Kräuter Dip Saucen. 30-40 g Knoblauch-Kräuter Dip + 800 g Sauerrahm + 200 g Joghurt	30-40 g	0,35 kg	Dose	 [---]
1862551-001	<b>ORIGINAL KARTOFFELSALATDRESSING</b> Streufähiges Dressing mit einem harmonischen Geschmacksbild. Zubereitung für 5 kg Kartoffelsalat: 130 g RAPS Kartoffelsalatdressing, 1 Liter Wasser und 200 ml Öl glatt rühren, 10 Minuten ziehen lassen und mit den Kartoffeln vermengen. Enthält: SENF	130 g	4 kg	Eimer	 [M]
1862734-001	<b>SALATDRESSING BASIS</b> Fertiges, streufähiges Basisdressing für unzählige Varianten. Für 1 Liter Dressing 150 g Salatdressing Basis mit 250 ml Speiseöl und 600 ml Wasser mischen. Enthält: SENF	150 g	1 kg	Eimer	 [M]
1862047-001	<b>SALATDRESSING KLAR</b> Fertiges, streufähiges Basisdressing mit feiner Kräuter- und Essignote. Enthält: SENF	120 g	4 kg	Eimer	 [M]
1862723-001	<b>SALATDRESSING KRÄUTERGARTEN</b> Die feinerbe Kräuternote harmonisiert ausgezeichnet mit der dezenten Säure des Dressings und sorgt zusammen mit der sahnigen Textur für ein besonders rundes Geschmacksbild und bringt damit den Eigengeschmack des Salates sehr gut zur Geltung. 150 g Salatdressing + 250 ml Speiseöl + 600 ml Wasser Enthält: MILCH, SENF	150 g	4,5 kg	Eimer	 [G, M]
1862010-001	<b>SALATDRESSING KRÄUTER-TOMATE</b> Fertiges, streufähiges Dressing mit mediterraner Kräuter-, Tomaten- und Essignote.	150 g	4,5 kg	Eimer	 [---]





## SALAT & CO.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	INHALT	VERPACKUNG
<b>MENAGEN &amp; DISPLAYS</b>				
	1093787-000	ESSIG & ÖLSTÄNDER PREMIUM	1	Stück
	1093788-000	ESSIG & ÖLSTÄNDER STANDARD 3ER	1	Stück
	1009171-000	ESSIG & ÖLSTÄNDER STANDARD 6ER	1	Stück
	1093794-000	TISCHMENAGE FÜR ESSIG/ÖL & GEWÜRZMÜHLEN	1	Stück
	1093425-000	<b>GEWÜRZMÜHLENDISPLAY</b> Attraktive Präsentationsform für sieben Gewürzmühlen auf Buffets, Tischen und in Free Flow Bereichen (unbefüllt).	1	Stück
	1093750-001	<b>GEWÜRZMÜHLEN-MENAGE</b> Attraktive Präsentationsform für zwei Gewürzmühlen auf Buffets, Tischen und in Free Flow Bereichen (unbefüllt).		Karton mit 4 Menagen
	1093750-002	<b>GEWÜRZMÜHLEN-MENAGE UNBEDRUCKT</b>		Karton mit 4 Menagen

## GEWÜRZMÜHLEN

	1693055-002	<b>ARRABIATA</b> Grobe Würzzubereitung zum Abschmecken von fertigen Speisen.	Pfeffer, Koriander, Chili, Zwiebel, Paprika, Thymian	6 x 40 g	Karton	 [---]
	1093419-011	<b>BUNTER PFEFFER</b> Grobe Würzung zum Abschmecken von fertigen Speisen.	Pfeffer weiß/schwarz/grün, Rosa Beeren	6 x 50 g	Karton	 [---]
	1693053-002	<b>INDIEN CURRY</b> Grobe Würzzubereitung zum Abschmecken von fertigen Speisen. Enthält: SENF	Pfeffer, Senfsaat, Chili, Koriander, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer	6 x 40 g	Karton	 [M]
	1693449-001	<b>KRISTALLSALZ</b> Grobes, zart rosafarbenes Salz aus der Salt Range südlich des Himalaya-Massivs.	Kristallsalz	6 x 100 g	Karton	 [---]
	1693054-002	<b>MEDITERRAN</b> Grobe Würzung zum Abschmecken von fertigen Speisen.	Basilikum, Knoblauch, Oregano, Thymian, Zwiebel, Tomate	6 x 35 g	Karton	 [---]
	1093625-001	<b>MEERSALZ GROB</b> Körniges Meersalz für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Nudeln.	Meersalz	6 x 50 g	Karton	 [---]
	1009158-000	<b>MISCHKARTON GEWÜRZMÜHLEN</b> Arrabiata, Bunter Pfeffer, Indien Curry, Mediterran, Meersalz und Steakpfeffer			Karton mit 6 Mühlen	 [---]
	1696130-002	<b>STEAKPFEFFER</b> Grobe Würzung zum Abschmecken von fertigen Steakgerichten.	Pfeffer, Piment, Thymian, Salz, Zwiebel	6 x 50 g	Karton	 [---]















































# SUPPEN & SAUCEN

Suppen erfreuen sich großer Beliebtheit – als Vorspeise, als leichte Zwischenmahlzeit oder als Hauptgericht. Unsere Produkte lassen sich auch hervorragend als Basis für andere Suppen verwenden. Unsere Bindungen sorgen außerdem für eine gewünschte sämige Konsistenz.















# SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1000949-001	<b>ASIA-BOUILLON</b> Mit Ingwer, Soja und Zitronengras abgeschmeckt. Enthält: WEIZEN, SOJA	20 g	4 kg	Eimer	    [A, F]
 1862003-002	<b>FEINE SUPPE TYP RIND OG</b>	20 g	4 kg	Eimer	
1862003-004	Aromatische Streuwürze für klare Suppen, sowie zum Verfeinern von Saucen, Fleisch-, Reis- und Teiggerichten.		14 kg	Eimer	[...]
 1862464-002	<b>FEINE SUPPE TYP RIND</b> Aromatische Streuwürze für Rindfleischanteil für klare Suppen, sowie zum Verfeinern von Saucen, Fleisch-, Reis- und Teiggerichten. Vollmundig-runder Geschmack und goldgelbe Optik.	22 g	14 kg	Eimer	 [...]
 1000996-005	<b>FEINE TOMATENSUPPE</b> Cremig-fruchtige Instant-Bindung. Enthält: WEIZEN	130 g	4 kg	Eimer	    [A]
 1000914-001	<b>FLEISCHBOUILLON</b> Ohne Zusatz gehärteter Fette.	20 g	12 kg	Eimer	   [...]
 1000997-005	<b>FÜNFKRÄUTERSUPPE</b> Instant-Bindung für cremig-sahnige Kräutersuppe, mit verschiedenen Kräutern. Enthält: EI, GLUTEN, MILCH	110 g	1,1 kg	Tresorbeutel	     [C, A, G]
 1914591-001	<b>GEKÖRNT BRÜHE</b> Klare Brühe ohne Sichteinlage. Auch zum Würzen und Abschmecken.	20 g	5 kg	Eimer	     [...]
 1000970-002	<b>GEMÜSEBRÜHE GÄRTNERIN</b>	20 g	4 kg	Eimer	    
1000970-001	Vegetarische Streuwürze für alle Suppen, Gemüsesorten, Brühen und Vollwertgerichte.		10 kg	Eimer	[...]
 1691727-001	<b>KLARE GEMÜSEBRÜHE</b> Basis für klare Gemüsesuppen, zum Würzen und Abschmecken von Gemüse, Fonds, Saucen und Gerichten.	20 g	12 kg	Eimer	     [...]
 1000915-002	<b>KLARE HÜHNERBOUILLON</b>	20 g	4 kg	Eimer	  
1000915-001	Sofort lösliche Instant-Suppenbasis für Hühnereintopf und Trinkbouillon, zum Verfeinern von Hühnersuppen, Eintöpfen und Paella.		12 kg	Eimer	[...]



# SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1000934-001	<b>FEINE SAUCE BECHAMEL</b> Sofort lösliche Instant-Sauce mit Muskat, Milch- und Sahnepulver, weißer Pfeffer Enthält: MILCH	Muskat, Zwiebel, Milch- und Sahnepulver, weißer Pfeffer	150 g	10 kg	Eimer	   [G]
 1000436-004	<b>BRATENSAFT OZG</b>	Tomate, Aroma Typ Rind, Bratzwiebelextrakt, schwarzer Pfeffer, Wacholderbeeröl	100 g	3,5 kg	Eimer	    
1000436-002	Sofort lösliche Instant-Sauce mit authentischem Bratengeschmack und spezieller Bindung.			10 kg	Eimer	[...]
 1000435-004	<b>BRAUNE SAUCE</b>	Paprika, Tomate, Aroma Typ Rind, schwarzer Pfeffer, Zwiebel	120 g	3,5 kg	Eimer	    
1000435-002	Sofort lösliche Instant-Sauce mit hochwertigem, kräftigem Fleischextrakt und spezieller Bindung.			10 kg	Eimer	[...]
 1000973-003	<b>FEINE SAUCE CURRY</b> Sofort lösliche Instant-Sauce, mit Ananas- und Kokosnussgeschmack abgerundet. Enthält: MILCH	Ingwer, Cumin, Kurkuma, Kokosnusspulver, Curry, Ananas-saft-Konzentrat	170 g	8 kg	Eimer	   [G]
 1000944-001	<b>FEINE SAUCE ZU GEFLÜGEL BRAUN</b> Sofort lösliche Instant-Sauce, mit Huhn-aroma abgerundet.	Karotte, Zitrone, Aroma Typ Huhn, Rosmarin, Zwiebel	100 g	10 kg	Eimer	   [...]
 1000434-003	<b>HELLE SAUCE</b>	Weißer Pfeffer, Muskat, Butteraroma, Zwiebel, Knoblauch	120 g	3 kg	Eimer	    
1000434-002	Sofort lösliche Instant-Sauce mit Butteraroma, sämige Konsistenz durch die kaltquellende Bindung.			9 kg	Eimer	[...]
 1000414-001	<b>SAUCE A LA HOLLANDAISE</b> Sofort lösliche Instant-Sauce, cremig, mit Eigelbpulver und Buttergeschmack. TK-stabil. Enthält: EI, MILCH	Butter, Eigelb- und Sprühsahnepulver, Zitrone, Brühe, Kurkuma	160 g	3 kg	Eimer	   [C, G]
 1711103-001	<b>FEINE JÄGERSAUCE</b> Sofort lösliche Instant-Sauce für Schnitzel, Geschnetzeltes, Ragouts und Convenience-Spezialitäten. Enthält: MILCH	Schwarzer Pfeffer, Steinpilzpulver, Pfifferlingaroma, Zitrone, Aroma Typ Huhn und Rind	100 g	2,9 kg	Eimer	   [G]
 1000942-001	<b>FEINE KÄSESAUCE</b> Sofort lösliche, cremige Instant-Sauce mit Cheddar- und Goudakäsegeschmack. Enthält: MILCH	Zwiebel, Knoblauch, Muskat, Joghurt- und Sprühsahnepulver, Käsepulver Typ Cheddar und Gouda, schwarzer Pfeffer	160 g	10 kg	Eimer	  [G]
 1000941-004	<b>FEINE SAUCE PFEFFERRAHM</b>	Butteraroma, Sahnepulver, schwarzer und grüner Pfeffer, Aroma Typ Huhn und Rind	180 g	0,9 kg	Tresorbeutel	  
1000941-001	Sofort lösliche Instant-Sauce mit gefriergetrockneten grünen Pfefferkörnern. Enthält: MILCH			8 kg	Eimer	[G]
 1862668-001	<b>RAHM-FIX</b> Universalbasis für Rahmsuppen, Rahmsaucen und Bechamel-anwendungen. Enthält: MILCH	Rahm, Vollmilch, Kartoffelfaser		3 kg	Eimer	 [G]
	<b>ZUGABEN:</b>					
	Rahm-/Cremesuppen:	120 g				
	Rahmgemüse,					
	Rahm-/Cremespinat:	160 g				
	Rahmspinat aus					
	TK-Pellets:	200 g				
	Bechamel:	200 g				
	Gemüstrudel:	300 g				



## SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
1000438-002	<b>RAHMSAUCE</b>	Butteraroma, Sahnepulver, schwarzer Pfeffer, Aroma Typ Huhn und Rind	180 g	3 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ
1000438-001	Sofort lösliche Instant-Sauce mit Sahnepulver und Butteraroma. Enthält: MILCH			8 kg	Eimer	[G]
1039830-002	<b>RINDERBRATENSAUCE</b>	Tomaten, Lorbeerblätter, Paprika, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Brühe, Zitrone	100 g	3,5 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1039830-001	Sofort lösliche Instant-Sauce mit Rinderaroma, Paprika- und Lorbeergeschmack.			10 kg	Eimer	[---]
1039831-001	<b>SCHWEINEBRATENSAUCE</b>	Paprika, Knoblauch, Zwiebel, weißer Pfeffer, Brühe, Kümmel, Tomate, Majoran	100 g	10 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1039831-001	Sofort lösliche Instant-Sauce mit Bratenaroma, mit Kümmel- und Majorannote abgerundet.			10 kg	Eimer	[---]
1000437-003	<b>TOMATENSAUCE</b>	Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Oregano	140 g	4 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1000437-001	Sofort lösliche Instant-Sauce mit fruchtigem Tomatenpulver und kaltquellender Bindung.			10 kg	Eimer	[---]
1000940-001	<b>FEINE TOMATENSAUCE TOSKANA</b>	Tomate, Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Rosmarin, Chili, Fenchel	150 g	10 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1000940-001	Sofort lösliche Instant-Sauce mit fruchtigem Tomatenpulver und typisch italienischer Kräuternote.			10 kg	Eimer	[---]
1700717-001	<b>ZITRONEN-BUTTERSAUCE</b>	Butter- und Sahnepulver, Butteraroma, Zitrone, Zwiebel	150 g	3 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓢ
1700717-001	Sofort lösliche Instant-Sauce mit einem frischen Zitronengeschmack, mit Butter- und Sahnepulver verfeinert. Enthält: MILCH			3 kg	Eimer	[G]

### BINDUNGEN

1919145-001	<b>KALTBINDUNG</b>	Geschmacksneutrale, kaltquellende Bindung aus modifizierter Stärke.	40 g	1 kg	Tresorbeutel	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1919145-001						[---]
1039914-004	<b>ROUX DUNKEL</b>	Geschmacksneutrales Granulat zum Binden von dunklen Suppen, Saucen, Ragouts und Gulaschvariationen. Enthält: WEIZEN	60-80 g	10 kg	Eimer	Ⓝ Ⓢ Ⓥ
1039914-004						[A]
1039899-004	<b>ROUX HELL</b>	Geschmacksneutrales Granulat zum Binden von hellen Suppen, Saucen, Ragouts und Gulaschvariationen. Enthält: WEIZEN	60-80 g	10 kg	Eimer	Ⓝ Ⓢ Ⓥ
1039899-004						[A]
1000975-003	<b>SAUCENBINDUNG DUNKEL</b>	Geschmacksneutrale Bindung für dunkle Fonds und Saucen. Enthält: WEIZEN	60-80 g	1 kg	Eimer	Ⓝ Ⓢ Ⓥ
1000975-001			60-80 g	10 kg	Tresorbeutel	[A]
1700706-001	<b>SOSSENBINDER DUNKEL</b>	Geschmacksneutrale Bindung für dunkle Fonds, Saucen, Ragouts und andere Schmorgerichte.	30-50 g	3 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1700706-001						[---]
1697688-001	<b>SOSSENBINDER HELL</b>	Geschmacksneutrale Bindung für helle Fonds und Saucen.	30-50 g	3 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1697688-001						[---]
1000597-003	<b>SUPPEN- &amp; SAUCENBINDUNG</b>	Geschmacksneutrale, helle Bindung für Suppen und Saucen. Enthält: WEIZEN	30-50 g	1 kg	Tresorbeutel	Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1000597-001			30-50 g	10 kg	Eimer	[A]































































# WOK-SAUCEN

Egal ob verzehrfertige Dips, Feinkost- und Wok-Saucen – wir haben das passende Geschmackskonzept für Ihre Gerichte. Sorgfältig abgestimmte Geschmacksbilder mit authentischem Charakter, das gilt für alle Saucen aus unserem Angebot.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
1713040-002	<b>WOK-SAUCE CURRY</b>	Curry-Geschmack, Ingwer, Koriander, Kardamom, Kurkuma	100 g	5 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1713040-002	Mit fruchtig-pikantem Curry-Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.			5 kg	Eimer	[---]
1713747-001	<b>WOK-SAUCE HONEY-PEPPER</b>	Honig, Sojasauce, schwarzer Pfeffer, Knoblauch	100 g	5 kg	Eimer	Ⓝ Ⓢ
1713747-001	Mit süß-scharfem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz. Enthält: SOJA			5 kg	Eimer	[F]
1713840-001	<b>WOK-SAUCE HOT SPICE</b>	Sambal Oelek, Branntweinessig, Knoblauch	100 g	5 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1713840-001	Mit feurig-scharfem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.			5 kg	Eimer	[---]
1713808-001	<b>WOK-SAUCE INGWER-ANANAS</b>	Ingwer, Ananas-Geschmack, Knoblauch, Zwiebel	100 g	5 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1713808-001	Mit würzig-fruchtigem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.			5 kg	Eimer	[---]
1713810-001	<b>WOK-SAUCE LIME-COCONUT</b>	Kokos, Ingwer, Limette, Koriander, Kurkuma, Chili	100 g	5 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1713810-001	Mit fruchtigem Limetten-Kokos-Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.			5 kg	Eimer	[---]
1713812-001	<b>WOK-SAUCE SOJA-PFLAUME</b>	Sojasauce, Pflaumen, Branntweinessig	100 g	5 kg	Eimer	Ⓝ Ⓢ Ⓥ
1713812-001	Mit typisch asiatischem Geschmack und fruchtiger Pflaumennote abgerundet. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz. Enthält: SOJA.			5 kg	Eimer	[F]
1713818-001	<b>WOK-SAUCE SOJA-SESAM</b>	Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Sesam, geröstetes Sesamöl	100 g	5 kg	Eimer	Ⓝ Ⓢ Ⓥ
1713818-001	Mit würzig-authentischem Geschmack für asiatische Gerichte. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz. Enthält: SOJA, SESAM			5 kg	Eimer	[F, N]
1712857-002	<b>WOK-SAUCE SÜSS-SAUER</b>	Chili, Paprika, Branntweinessig, Knoblauch, Ananassaft-Konzentrat	100 g	5 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1712857-002	Mit typisch asiatischem Süß-sauer-Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.			5 kg	Eimer	[---]
1713814-001	<b>WOK-SAUCE THAI GREEN</b>	Grüne Thai-Curry-Paste, Chili, Galgant, Zitronengras, Kurkuma	100 g	5 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1713814-001	Mit scharfem Geschmack und spezieller Thai-Green-Curry-Paste abgerundet. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.			5 kg	Eimer	[---]
1713816-001	<b>WOK-SAUCE THAI RED</b>	Rote Thai-Curry-Paste, Chili, Sojasauce, Tomatenmark, Zitrone	100 g	5 kg	Eimer	Ⓜ Ⓝ Ⓢ Ⓥ Ⓢ
1713816-001	Mit scharfem Geschmack und spezieller Thai-Red-Curry-Paste abgerundet. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.			5 kg	Eimer	[---]



## SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	<b>1694903-001 BARBECUE SAUCE</b> Dip-Sauce mit feiner Rauchnote auf Basis von Tomatenmark. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	   [---]
	<b>1001507-001 BOMBAY DIP</b> Dip-Sauce für Gegrilltes oder als variable Basis für Grillsaucen. Pikant-feurige Ingwer-Curry-Honig-Note. Enthält: SENF	nach Geschmack	1,3 kg 24 x 240 ml	Quetschflasche Karton	  [M]
	<b>1862757-001 BURGER SAUCE SWEET MUSTARD BARBECUE</b> Edelwürzige Senfnote mit karamelliger Süße und einer BBQ-typischen, feinen Rauchnote, abgerundet mit einem leichten Pfefferton. Enthält: SENF	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	  [M]
	<b>1691149-004 CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST</b> Würzsauce mit süß-pikantem Geschmack. Fix und fertig geeignet für Currywurst, Schaschlik und Ragouts. Kalt und heiß verwendbar.	nach Geschmack	1,3 kg 6 kg	Quetschflasche Kanister	    [---]
	<b>1695363-001 CURRYSAUCE TROPICAL</b> Würzsauce mit fruchtigem Kokos-Ananas-Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	5 kg	Eimer	    [---]
	<b>1862284-001 GRILL-DIP RANGERS BBQ</b> Würzige Dip-Sauce mit feiner Rauchnote.	nach Geschmack	1,2 kg	Quetschflasche	   [---]
	<b>1716740-001 HENDL BARBECUE SAUCE</b> Fix und fertige Dip-Sauce mit pikanter Note, speziell für Geflügel-Gerichte und Fingerfood. Enthält: SENF	nach Geschmack	1,2 kg	Quetschflasche	  [M]
	<b>1001508-001 HOT MANGO DIP</b> Dip-Sauce für Fingerfood mit Mangopüree und Chiliextrakt. Auch zum Abschmecken und Verfeinern von exotischen Gerichten.	nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche	   [---]
	<b>1695361-001 PAPRIKASAUCE BALKAN</b> Würzsauce mit süß-pikantem Geschmack auf Basis von Paprika, Zwiebeln und Chili. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	5 kg	Eimer	     [---]
	<b>1696989-002 SANDWICHCREME SCHALOTTE</b> Süßlich-pikanter, buttriger Geschmack auf Basis von gerösteten Schalotten und Paprika. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz. Enthält: MILCH	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	 [G]
	<b>1000732-006 SOJASAUCE OSOYO</b> Zum Würzen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Saucen, Suppen und Salaten. Enthält: WEIZEN, SOJA	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	    [A, F]
	<b>1001531-002 SWEET CHILI DIP</b> Dip-Sauce mit süß-saurem Geschmack auf Basis von Paprika und Sambal Oelek mit Essig und Gewürzen. Auch zum Verfeinern.	nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche	   [---]
	<b>1695346-001 TENNESSEE SAUCE</b> Würzsauce mit rauchigem Geschmack auf Basis von Pfeffer, Knoblauch und Chili. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	5 kg	Eimer	    [---]
	<b>1711533-001 WILD BERRY DIP</b> Dip-Sauce für Gegrilltes mit fruchtigem Geschmack auf Basis von Preiselbeeren, Tomate und Paprika/Curry geräuchert.	nach Geschmack	1,2 kg	Quetschflasche	   [---]
	<b>1000665-001 WORCESTERSAUCE</b> Würzsauce für Fleisch- und Fischgerichte sowie Suppen und Saucen mit Chili, Zitrone und Sellerie. Enthält: GERSTE, SELLERIE	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	    [A, L]


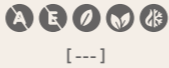































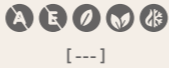


# ROHGEWÜRZE

Hervorragende Rohgewürze, mit dem richtigen Reifegrad und besonders schonend verarbeitet, sind eine entscheidende Voraussetzung für besten Geschmack. Bringen Sie mit erlesenen Rohgewürzen aus aller Welt das Besondere in Ihre Speisekreationen.





# ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1862102-001	<b>ANIS</b> ganz	0,5 kg	Dose	 [---]
 1091429-001 1000820-001	<b>CHILI</b> gemahlen	0,3 kg 0,5 kg	Streudose Dose	 [---]
 1862177-001	<b>CHILI</b> geschrotet	0,4 kg	Dose	 [---]
 1000889-001	<b>CUMIN (KREUZKÜMMEL)</b> gemahlen	0,2 kg	Dose	 [---]
 1862106-001	<b>FENCHELSAMEN</b> ganz	0,35 kg	Dose	 [---]
 1000824-001	<b>INGWER</b> gemahlen	0,2 kg	Dose	 [---]
 1705191-001	<b>KARDAMOM</b> ganz	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1000821-001	<b>KARDAMOM</b> in der Schale gemahlen	0,2 kg	Dose	 [---]
 1808704-001	<b>KNOBLAUCHFLOCKEN</b>	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1091430-001 1000866-001 1000866-006 1862191-001	<b>KNOBLAUCHGRANULAT</b>	0,5 kg 0,7 kg 1 kg 4 kg	Streudose Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1711052-001	<b>KNOBLAUCHGRANULAT GERÄUCHERT</b>	0,35 kg	Dose	 [---]
 1000825-002	<b>KNOBLAUCHPULVER</b> gemahlen	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1000865-007	<b>KNOBLAUCHSCHEIBEN</b> getrocknet	0,35 kg	Dose	 [---]
 1000822-001	<b>KORIANDER</b> ganz	0,35 kg	Dose	 [---]
 1000823-001	<b>KORIANDER</b> gemahlen	0,4 kg	Dose	 [---]
 1000826-001 1000826-004 1862111-001	<b>KÜMMEL</b> ganz	0,55 kg 1 kg 3 kg	Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1091426-001 1862112-002 1000827-006 1862112-001	<b>KÜMMEL</b> gemahlen	0,3 kg 0,5 kg 1 kg 3 kg	Streudose Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1862113-001	<b>KÜMMEL</b> geschrotet	0,65 kg	Dose	 [---]







































KEINE DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE



KEINE DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE / E-NR.

# ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1000860-001	<b>KURKUMA</b> gemahlen	0,55 kg	Dose	 [---]
 1090828-001 1000828-005	<b>LORBEERBLÄTTER</b> ganz	0,05 kg 0,5 kg	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1000829-003	<b>MACISBLÜTE</b> gemahlen	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1000879-001	<b>MUSKATNUSS</b> fein gerieben	0,5 kg	Dose	 [---]
 1000831-001	<b>MUSKATNUSS</b> ganz	0,3 kg	Dose	 [---]
 1000832-001	<b>MUSKATNUSS</b> gemahlen	0,45 kg	Dose	 [---]
 1000833-001	<b>NELKEN</b> ganz	0,2 kg	Dose	 [---]
 1862120-001	<b>NELKEN</b> gemahlen	0,2 kg	Dose	 [---]
 1832701-002	<b>PAPRIKA BONITO</b>	9 kg	Eimer	 [---]
 1862122-001 1835276-002 1835276-001	<b>PAPRIKA EDELSÜSS</b> gemahlen	0,5 kg 1 kg 9 kg	Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1000836-020 1000836-009	<b>PAPRIKA EDELSÜSS</b> gemahlen	0,5 kg 1 kg	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1000837-007	<b>PAPRIKA EXTRAROT</b> gemahlen	0,5 kg	Dose	 [---]
 1711051-001	<b>PAPRIKA GERÄUCHERT</b> gemahlen	0,25 kg	Dose	 [---]
 1000835-010	<b>PAPRIKA ROSENSCHARF</b> gemahlen	0,5 kg	Dose	 [---]
 1000839-001	<b>PAPRIKACHIPS MIXED</b>	0,5 kg	Dose	 [---]
 1000897-001	<b>PFEFFER BUNT</b> ganz	0,5 kg	Dose	 [---]
 1004659-001	<b>PFEFFER GRÜN</b> ganz, gefriergetrocknet	0,14 kg	Dose	 [---]
 1000892-004	<b>PFEFFER GRÜN IN LAKE</b>	0,5 kg	Dose	 [---]



VEGETARISCH



VEGAN




















COOK & CHILL




[Allergencode] Erklärung siehe Seite 3.









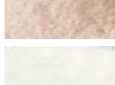






# ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1000841-001 1000841-003 1862130-001	<b>PFEFFER SCHWARZ</b> ganz	0,65 kg 1 kg 3,4 kg	Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1000815-029	<b>PFEFFER SCHWARZ</b> gebrochen/geschrotet, 0,8-1,5 mm	0,5 kg	Dose	 [---]
 1091424-001 1000842-001 1000842-007 1862132-001	<b>PFEFFER SCHWARZ</b> gemahlen	0,35 kg 0,55 kg 1 kg 2,8 kg	Streudose Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1000843-002	<b>PFEFFER WEISS</b> ganz	0,7 kg	Dose	 [---]
 1091421-001 1000844-001 1000844-006	<b>PFEFFER WEISS</b> gemahlen	0,35 kg 0,5 kg 1 kg	Streudose Dose Tresorbeutel	 [---]
 1037304-001	<b>PFEFFERMISCHUNG</b> bunt geschrotet	0,55 kg	Dose	 [---]
 1000846-001	<b>PIMENT</b> ganz	0,4 kg	Dose	 [---]
 1000849-007	<b>PISTAZIEN</b> 1A grün, ganz, geschält Enthält: SCHALENFRÜCHTE	1 kg	Tresorbeutel	 [H]
 1000813-001	<b>ROSA BEEREN</b> ganz	0,3 kg	Dose	 [---]
 1000874-004 1000874-001	<b>RÖSTZWIEBELN</b> Enthält: GLUTEN	0,5 kg 10 kg	Tresorbeutel Karton	 [A]
 1000886-004	<b>SAFRAN FÄDEN</b>	0,005 kg	Dose	 [---]
 1000884-004	<b>SAFRAN PULVIS</b>	0,005 kg	Dose	 [---]
 1000850-001	<b>SENFKÖRNER</b> ganz Enthält: SENF	0,8 kg	Dose	 [M]
 1000859-001	<b>STERNANIS</b> ganz	0,2 kg	Dose	 [---]
 1000853-001 1000853-003	<b>WACHOLDERBEEREN</b> ganz	0,35 kg 1 kg	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1000856-001	<b>ZIMT</b> gemahlen	0,4 kg	Dose	 [---]
 1000882-002	<b>ZIMTSTANGEN</b>	0,3 kg	Dose	 [---]

# ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1000867-001	<b>ZWIEBELGRANULAT</b> 2-3 mm, helle Qualität	0,45 kg	Dose	 [---]
 1000878-001	<b>ZWIEBELGRIES</b> getrocknet, helle Qualität	0,6 kg	Dose	 [---]
 1000883-006	<b>ZWIEBELSCHEIBEN</b> gekibbelt	0,5 kg	Tresorbeutel	 [---]

## SALZE

 1862511-001	<b>BLACK FINGERSALT</b> Optisch sehr ansprechende, filigrane Flocken aus bestem Meersalz zum Würzen und Dekorieren.	0,25 kg	Dose	 [---]
 1718601-002	<b>DEUTSCHES RAUCHSALZ</b> Wird im Kalträucherverfahren hergestellt, bernstein-braune Farbe und mit intensivem, natürlichem Räucheraroma	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1717989-002	<b>FLEUR DE SEL</b> Sonnengetrocknetes Meersalz, knusprig, mild, 0,5 - 2 mm Körnung	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1718474-002	<b>KALAHARI WÜSTENSALZ FEIN</b> Reines sonnengetrocknetes Natursalz ohne Zusätze aus der Kalahari Wüste	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1718476-002	<b>KALA NAMAK GEWÜRZSALZ FEIN</b> Wird in der indischen Küche als Gewürz verwendet, hat einen schwefeligen (eierähnlichen) Geschmack. Trendprodukt in der veganen Küche Enthält: SCHWEFELDIOXID	1 kg	Tresorbeutel	 [0]
 1718477-002	<b>KRISTALLSALZ FEIN</b> Pakistanisches Salz mit rötlicher Färbung und mildem, unverwechselbarem Geschmack. 0,3 - 0,5 mm Körnung	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1000752-002	<b>KOCHSALZ GECOATET</b> Der Fettmantel verhindert das „Aussaften“ des Gargutes (z.B. Fleisch). Erst bei 60 °C öffnet sich der Fettmantel (in der Pfanne oder am Grill) und gibt die Würzkraft des Salzes frei. Bestens geeignet für mis en place in der Küche.	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1862337-001	<b>MEERSALZ FEIN</b> Unser naturbelassenes Meersalz ist ideal für das tägliche Kochen, Würzen und für die Konservierung von Lebensmitteln.	10 kg	Sack	 [---]
 1862343-001 1862343-002	<b>MEERSALZ GROB</b> Bestes unjodiertes Meersalz, grob auskristallisiert mit schöner, regelmäßiger Körnung. Sehr gut geeignet für Salzmühlen oder als Dekoration bzw. als Steaksalz.	0,5 kg 10 kg	Tresorbeutel Sack	 [---]
 1862387-001	<b>PUNJAB SALZ AUS DER REGION HIMALAYA</b> Das Himalaya Salz, das aus den Jahrmillionen alten Salzsteinen im Herzen des Himalaya gewonnen wird, ist besonders reich an Spurenelementen, aber ohne Jod. Es gilt als das reinste Salz der Welt.	5 kg	Eimer	 [---]
 1718475-002	<b>ROSA STEINSALZFLOCKEN</b> Salzflocken aus dem Punjab - Gebirge, mild und knusprige Konsistenz. 0,1-10 mm Körnung	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1692784-001	<b>SAFRANSALZ</b> Grobkörniges Natursalz mit Safranpulver, -fäden und Kurkuma für die feine Küche und zur Dekoration.	0,5 kg	Dose	 [---]
 1062461-001	<b>SALZFLOCKEN NATUR</b> Zum Würzen und Abschmecken von Speisen oder als edle Dekoration für Gerichte aller Art.	0,25 kg	Dose	 [---]





















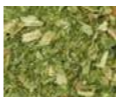









# KRÄUTER







Zusammen mit Gewürzen sind Kräuter die bestimmenden Geschmacksgeber jeder Küche. Sie transportieren Geschmacksnoten von feinherb bis süßlich und von warm bis frisch in Ihre Gerichte. Gerade Kräuter sind in der Trocknung und Verarbeitung besonders empfindlich und es erfordert sehr viel Know-how diese kostbaren Zutaten aromaschonend zu behandeln. Das ist eine unserer Kernkompetenzen, Sie werden es schmecken.






## KRÄUTER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1004651-001	<b>DILLSPITZEN</b> gerebelt	60 g	Dose	 [---]
 1004653-001	<b>ESTRAGON</b> gerebelt	60 g	Dose	 [---]
 1004654-001	<b>KERBEL</b> gerebelt	40 g	Dose	 [---]
 1000463-001	<b>KRÄUTERMIX ITALIA</b> Kräutermischung mit Oregano, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Basilikum, Rosmarin und Salbei.	60 g	Dose	 [---]
 1004655-001	<b>LIEBSTÖCKELBLÄTTER</b> geschnitten	50 g	Dose	 [---]
 1004656-001	<b>MAJORAN</b> gerebelt	50 g	Dose	 [---]
 1091432-001 1004662-003	<b>OREGANO</b> gerebelt	40 g 50 g	Streudose Dose	 [---]
 1004657-001 1004657-005	<b>PETERSILIE</b> gerebelt	50 g 750 g	Dose Eimer	 [---]
 1004661-002	<b>ROSMARIN</b> geschnitten	130 g	Dose	 [---]
 1862099-001	<b>SALATKRÄUTER</b> Würzmischung aus Schnittlauch, Zwiebel und Petersilie.	60 g	Dose	 [---]
 1004663-001	<b>SALBEI</b> geschnitten	60 g	Dose	 [---]
 1004658-001	<b>SCHNITTLAUCH</b> geschnitten	40 g	Dose	 [---]
 1004660-001	<b>THYMIAN</b> gerebelt	80 g	Dose	 [---]

### GEFRIERGETROCKNETE KRÄUTER










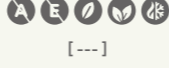


















ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1004668-001	<b>BÄRLAUCH</b> geschnitten	45 g	Dose	 [---]
 1004650-001	<b>BASILIKUM</b> geschnitten	45 g	Dose	 [---]
 1004651-002	<b>BOHNENKRAUT</b> gerebelt	50 g	Dose	 [---]

### GETROCKNETE KRÄUTER

 1078870-002 1000870-007	<b>BASILIKUM</b> gerebelt	160 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1000801-001	<b>BEIFUSS 1-3 mm</b> getrocknet	150 g	Dose	 [---]



# KRÄUTER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
 1078876-003 1000876-002	<b>BOHNENKRAUT</b> gerebelt		200 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1078805-004 1000805-005	<b>DILLSPITZEN</b> geschnitten		150 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1862074-001 1000890-002	<b>ESTRAGON</b> geschnitten		90 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1862075-002	<b>KERBEL</b> gerebelt		80 g	Dose	 [---]
 1090895-002 1000895-002	<b>LIEBSTÖCKELBLÄTTER</b> geschnitten		110 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1862085-001 1800887-001	<b>MAJORAN</b> gerebelt		100 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1078830-002 1000830-005	<b>THÜRINGER MAJORAN</b> gerebelt		85 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1078863-004 1000863-003	<b>OREGANO</b> gerebelt		110 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1078840-003 1000840-005	<b>PETERSILIENBLÄTTER</b> geschnitten		70 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1862081-001	<b>ROSMARIN</b> gemahlen		120 g	Dose	 [---]
 1078872-002 1000872-002	<b>ROSMARIN</b> geschnitten		400 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1862084-001	<b>SALBEIBLÄTTER</b> geschnitten		170 g	Dose	 [---]
 1078855-002 1000896-007	<b>SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN</b> geschnitten		60 g 250 g	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1078851-004 1000851-001	<b>THYMIAN</b> gerebelt		160 g 500 g	Dose Tresorbeutel	 [---]

## KRÄUTERÖLKONZENTRATE

 1039083-002	<b>KRÄUTERÖLKONZENTRAT BASILIKUM</b> Geeignet für Salate, Vorspeisen, Dressings, Dips, Suppen und Saucen. Durch spezielles Kaltpressverfahren hergestellt.	5 g	900 g	Flasche	 [---]
 1039084-002	<b>KRÄUTERÖLKONZENTRAT OREGANO</b> Geeignet für Salate, Vorspeisen, Dressings, Dips, Suppen und Saucen. Durch spezielles Kaltpressverfahren hergestellt.	5 g	900 g	Flasche	 [---]
 1039085-002	<b>KRÄUTERÖLKONZENTRAT ROSMARIN</b> Geeignet für Salate, Vorspeisen, Dressings, Dips, Suppen und Saucen. Durch spezielles Kaltpressverfahren hergestellt.	5 g	900 g	Flasche	 [---]































# WÜRZMISCHUNGEN

Erst die spezielle Würzung sorgt für die Note, die das jeweilige Gericht so besonders macht. Schaffen Sie mit unseren Würzmischungen authentische Geschmackserlebnisse bei Fleisch, Fisch und Gemüse.







































# WÜRZMISCHUNGEN


















































































ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1862201-001	<b>ARRABIATA</b> Basiswürzung für die „scharfe Küche“, für Penne all'arrabiata, Mexican Chili, Kebab oder pikante Aufstriche.	Chili, Paprika, Kochsalz	20-25 g	0,6 kg	Dose	
 1918531-001	<b>BARBECUE RIBS WÜRZUNG</b> Würzung speziell für Spareribs, Braten und Steaks.	Paprika, Pfeffer, Zwiebel	10 g	0,7 kg	Dose	
 1037574-001	<b>BAYERISCHER KRUSTENMIX</b> Würzung für Schweinebraten, Spanferkel, Grillhaxe, Schäufole und gegrillten Bauch.	Kochsalz, Zwiebel, Majoran, Pfeffer	10-15 g	0,95 kg	Dose	
 1862035-001	<b>BBQ SPARERIBS</b> Pikant-süßliche Gewürzzubereitung mit feiner Rauchnote für alle BBQ-Spezialitäten im Speziellen für Spareribs.	Kochsalz, Chili, Raucharoma	20-25 g	0,85 kg	Dose	
 1862014-001	<b>BEUSCHLGEWÜRZ FEIN</b> Gewürzmischung für gekochte Innereien, speziell für Beuschl. Enthält: SENF	Zwiebel, Senf, Petersilie, Karotte	7 g	0,6 kg	Dose	
 1862026-001	<b>BRATEN- UND GRILLWÜRZUNG FEIN</b> Feine Gewürzzubereitung mit Paprika-Pfeffernote für kurzgebratene und gegrillte Fleischspezialitäten.	Paprika, Knoblauch, Kurkuma, Zwiebel, Kümmel	20 g	0,95 kg	Dose	
 1862015-001	<b>BRATEN- UND GRILLWÜRZUNG MIT KRÄUTERN</b> Gewürzzubereitung mit Paprika-Kräuternote für kurzgebratene Fleischspezialitäten und ganze Bratenstücke.	Paprika, Pfeffer, Petersilie	20 g	1 kg	Dose	
 1862210-001	<b>BRATEN- UND GRILLWÜRZUNG PUTE</b> Fruchtig-currybetonte Gewürzzubereitung mit Kräutern für alle Arten von hellem Geflügel.	Cumin, Zwiebel, Kardamom	20-25 g	0,8 kg	Dose	
 1037127-003	<b>BRATFISCHWÜRZUNG</b> Würzsalz für Fisch, pochierte und gebratene Fischfilets.	Kochsalz, Dill, Zitrone (Citronensäure), Ingwer, Kurkuma, Petersilie	20 g	0,8 kg	Dose	
 1862503-001	<b>BRATKARTOFFELWÜRZUNG GROB</b> Vollaromatisch, rund, kräftig mit viel Röstzwiebel, Kümmel, Meersalzlocken und Kräutern für Bratkartoffeln, Kartoffelgröstl, Kartoffelpüree, Kartoffelpuffer, Kartoffelsalat oder als Finish für Suppen, Omelette und Blätterteigstangen.	Zwiebel geröstet, Pfeffer, Majoran, Meersalzlocken, Aroma	10-15 g	0,4 kg	Dose	
 1862016-001	<b>BRATLWÜRZUNG</b> Kümmel- und knoblauchbetonte Gewürzzubereitung für Schweinefleisch mit dem typisch österreichischen „Brat-Geschmack“.	Knoblauch, Kümmel, Pfeffer, Zwiebel	22 g	1 kg	Dose	
 1862176-001	<b>CAFÉ DE PARIS BUTTER</b> Gewürzzubereitung mit Currynote für die typische Café de Paris Butter.	Gewürze, Estragon, Schnittlauch, Zwiebel	25 g	0,6 kg	Dose	
 1862025-001	<b>CALIFORNIA</b> Vollmundige Gewürzzubereitung mit Paprika-Pfeffernote für Grillspezialitäten aller Art und Dips.	Knoblauch, Pfeffer, Paprika	10 g	0,8 kg	Dose	
 1000484-001	<b>ENTEN- U. GÄNSEWÜRZUNG</b> Würzsalz für Entenbraten, Entenbrust, Gans und Gänsebrust.	Honiggeschmack, Ingwer, Paprika, Pfeffer, Beifuß	20 g	0,85 kg	Dose	
 1862244-001	<b>FISCHWÜRZUNG DILL</b> Grobe Gewürzzubereitung für alle Arten von Fisch, speziell für Weißfisch.	Salz, Dill, Paprika	20 g	1 kg	Dose	

# WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1062245-001	<b>FISCHWÜRZUNG KNOBLAUCH</b> Grobe Gewürzzubereitung für alle Arten von Fisch, speziell für Lachs.	Meersalz, Knoblauch, Petersilie	20-25 g	1 kg	Dose	
 1062021-001	<b>FISCHWÜRZUNG MEERSALZ &amp; KRÄUTER</b> Gewürzzubereitung mit frischer Kräuter-Zitronennote.	Meersalz, Petersilie, Knoblauch, Rosmarin	20 g	0,55 kg	Dose	
 1862067-001	<b>GARTENKRÄUTER</b> Feine Kräuter-Gewürzmischung für Salate, Sauerrahm- und Joghurt Dressing.	Schnittlauch, Thymian, Dill, Zwiebel	5-10 g	0,2 kg	Dose	
 1862624-002	<b>GOLDFISCH</b> Fischgewürz mit Thymian, Dill und Petersilie.	Thymian, Dill, Petersilie	15-20 g	0,3 kg	Dose	
 1862028-001	<b>GOLDHENDL</b> Herzhaftes Würzmittel mit frischer Paprika-Currynote für alle Geflügelarten.	Kochsalz, Gewürze, Paprika	15-20 g	1,4 kg	Dose	
 1862028-002	<b>GOLDHENDL</b> Herzhaftes Würzmittel mit frischer Paprika-Currynote für alle Geflügelarten.	Kochsalz, Gewürze, Paprika	15-20 g	5 kg	Eimer	
 1037573-001	<b>GRILL- UND BRATENWÜRZUNG FEIN</b> Würzsalz für Kurzgebratenes vom Rind, Schwein, Kalb und Lamm.	Kümmel, Zwiebel, Liebstöckel, Majoran, Paprika, Pfeffer	15-20 g	0,9 kg	Dose	
 1037080-001	<b>GRILL- UND BRATENWÜRZUNG GROB</b> Würzsalz für Fleisch und Geflügel.	Kochsalz, Paprika, Petersilie, Zwiebel	10-15 g	0,85 kg	Dose	
 1000567-001	<b>GULASCHWÜRZUNG</b> Würzsalz für Gulasch und -variationen.	Kochsalz, Kümmel, Paprika, Zitrone	20 g	0,95 kg	Dose	
 1037186-001	<b>HÄHNCHENWÜRZUNG FEIN</b> Würzung für Brathähnchen, Putengeschnetzeltes, Hähnchenbrust und Geflügelspieße. Enthält: SENF	Paprika, Curry, Kurkuma, Koriander, Kräuter	10-15 g	0,8 kg	Dose	
 1862029-001	<b>KNOBLAUCH-KRÄUTERPEFFER</b> Kräuterbetonte Gewürzzubereitung mit feiner Knoblauch-Pfeffernote speziell für gegrilltes Fleisch und Salatdressings, Dips, Kräuterbutter usw.	Pfeffer, Knoblauch, Salz	20 g	0,6 kg	Dose	
 1037115-001	<b>KNOBLAUCHPEFFER SVS</b> Würzsalz für Steaks, Ragouts und andere Fleischspezialitäten.	Knoblauch, Petersilie, Pfeffer	10-15 g	0,7 kg	Dose	
 1862208-001	<b>KNUSPER-GANSL/-ENTE</b> Das RAPS Knusper-Gansl/-Ente mit Majoran und anderen kräftigen Gewürzen verleiht Ihren Geflügelvariationen den typisch österreichischen Geschmack. Der Hauch von Paprika gibt der Haut eine goldbraune Farbe und unterstützt das Knusprigwerden.	Majoran, Knoblauch, Paprika	15-20 g	0,7 kg	Dose	
 1862030-001	<b>KRÄUTERBUTTER</b> Gewürzmischung mit Salz und feinen Kräutern speziell für Kräuterbutter, aber auch als Salatwürzung und für Dressings.	Pfeffer, Kerbel, Dill, Petersilie	40-60 g	0,6 kg	Dose	
 1037167-001	<b>KRÄUTERBUTTERWÜRZUNG</b> Würzung für Kräuterbutter, Salate und Dressings.	Petersilie, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch	24 g	0,55 kg	Dose	
 1000464-001	<b>KRÄUTER-MEERSALZ</b> Würzsalz für mediterrane Gerichte, Salate und Gemüse.	Knoblauch, Zwiebel, Liebstöckel, Kräuter	10-15 g	0,75 kg	Dose	
 1000594-006	<b>LAMMFLEISCHWÜRZUNG</b> Würzung speziell für Lammfleisch wie Lammkotelett, Lammkeule, Lammrücken, aber auch andere Fleischspezialitäten.	Pfeffer, Lavendel, Majoran, Oregano, Rosmarin, Salbei	6-8 g	1 kg	Tresorbeutel	

































































# WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 <b>1862013-001</b> <b>1862013-002</b>	<b>MONTANA SVS</b> Pikante Gewürzzubereitung mit verkapseltem Speisesalz für Fleischspezialitäten vom Rind, Schwein und Geflügel.	Kochsalz, Pfeffer, Paprika, Zwiebel	20 g	0,7 kg 4,5 kg	Dose Eimer	     [---]
 <b>1000480-001</b>	<b>ORANGENSEIFE SVS</b> Würzung mit grobem Brezelsalz, Orangenöl und -schale. Speziell für Geflügel und Fisch.	Weißer und schwarzer Pfeffer, Orangenschalen, -öl	20 g	0,8 kg	Dose	     [---]
 <b>1862650-002</b>	<b>PIPIHENDL</b> Mischung für Geflügelfleisch mit Thymian.	Thymian	15-20 g	0,4 kg	Dose	   [---]
 <b>1000466-002</b> <b>1000466-001</b>	<b>POMMES-SALZ</b> Würzung für frittierte Kartoffelgerichte.	Zwiebel, Rauch- und Specknote, Kurkuma, Paprika	10 g	0,7 kg 5 kg	Streudose Eimer	     [---]
 <b>1706668-003</b>	<b>RAPSODY STEAK MIX</b> Grobe Würzung mit rustikaler Note für Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Fisch und Nudeln.	Grobes Meersalz, brauner Zucker, Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Rosmarin, Oregano	30 g	0,8 kg	Dose	     [---]
 <b>1862618-002</b>	<b>RINDVIECH</b> Brat- und Grillgewürz für Rindfleisch.	Koriander, Pfeffer und Petersilie	15-20 g	0,35 kg	Dose	   [---]
 <b>1694463-001</b>	<b>SALATKRÄUTER</b> Würzmittel für Salate mit gefriergetrockneten Kräutern.	Knoblauch, Pfeffer, Schnittlauch GTK, Zwiebel, Schalotten	3 g	0,2 kg	Dose	     [---]
 <b>1862617-001</b>	<b>SAU-GUT</b> Brat- und Grillgewürz für Schweinefleisch.	Thymian, Oregano, Kümmel und Petersilie	15-20 g	0,3 kg	Dose	   [---]
 <b>1862170-001</b>	<b>SCHWEINSBRATEN</b> Gewürzzubereitung mit Kümmel-Paprikanote speziell für Schweinsbraten und alle anderen gebratenen und gegrillten Spezialitäten vom Schwein.	Kochsalz, Kümmel, Paprika, Knoblauch	nach Geschmack, Empfehlung: 20-25 g	1 kg	Dose	   [---]
 <b>1691846-001</b>	<b>SCHWEINSKROSTI</b> Würzsalz für Schweinebraten und gegrillten Bauch.	Kümmel, Koriander, Pfeffer, Paprika, Majoran, Zwiebel	20 g	0,65 kg	Dose	     [---]
 <b>1862023-001</b>	<b>SELLERIE-GEWÜRZSALZ</b> Gewürzsalz mit intensivem Selleriegeschmack. Enthält: SELLERIE	Kochsalz, Sellerie, Pastinake	nach Geschmack	1 kg	Dose	  [L]
 <b>1862364-001</b>	<b>STEAKWÜRZUNG LOUISIANA</b> Die Küche um Louisiana ist der Schmelztiegel kulinarischer Einflüsse aus dem mediterranen Europa und Afrika. Das Steakgewürz Louisiana spiegelt dies mit seinen kräftigen Gewürzen wider.	Pfeffer, Speisesalz, Zwiebel, Knoblauch	nach Geschmack, Empfehlung: 20-25 g	0,65 kg	Dose	   [---]
 <b>1862037-001</b>	<b>STEAKWÜRZUNG UNIVERSAL</b> Pfeffrige Gewürzzubereitung mit feinen Kräutern speziell für Steaks.	Speisesalz, Zwiebel, Pfeffer	20-25 g	0,9 kg	Dose	   [---]
 <b>1694270-001</b>	<b>STEAKPFEFFER ONTARIO</b> Würzung speziell für Rinder- und Schweinesteaks.	Meersalz, Pfeffer, Thymian, Zwiebel, Vanille, Paprika	20 g	0,6 kg	Dose	     [---]
 <b>1000561-001</b>	<b>STEAKPFEFFER ROCKY</b> Würzung speziell für Rinder- und Schweinesteaks.	Pfeffer, Salz, Gemüsepaprika	15-20 g	0,6 kg	Dose	     [---]
 <b>1037129-001</b>	<b>STEAKWÜRZUNG PORTERHOUSE</b> Würzung für alle rustikalen Steakarten.	Knoblauch, Pfeffer, Kräuter	15-20 g	0,85 kg	Dose	     [---]

# WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 <b>1000468-001</b>	<b>TOMATENWÜRZUNG</b> Würzsalz für Tomatensalate, Griechischen Salat, Tomate-Mozzarella und Antipasti.	Basilikum, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Thymian	10 g	0,6 kg	Dose	     [---]
 <b>1000590-001</b>	<b>WILDWÜRZUNG DIANA</b> Würzung für Brat- und Kurzbratstücke vom Wild.	Nelke, Pfeffer, Piment, Wacholder	10 g	0,6 kg	Dose	     [---]
 <b>1037056-001</b>	<b>ZITRONENPFEFFER</b> Würzung speziell für Rinder- und Lachssteaks.	Grobes Salz, weißer und schwarzer Pfeffer, Zitronenschalen	15-20 g	0,8 kg	Dose	     [---]

## ASIATISCHE WÜRZUNGEN

 <b>1000479-001</b>	<b>ASIA WÜRZUNG</b> Würzung speziell für Geflügel und Gemüse.	Chili, Curry, Ingwer, Zitronengras	15-20 g	0,85 kg	Dose	     [---]
 <b>1037187-001</b>	<b>CHINA WÜRZUNG</b> Würzung speziell für die asiatische Küche. Enthält: SENF	Ingwer, Zwiebel, Fenchel, Kurkuma	5-10 g	0,45 kg	Dose	    [M]
 <b>1000651-001</b>	<b>CURRY</b> Gewürzmischung für Gerichte aller Art. Enthält: SENF	Koriander, Ingwer, Pfeffer, Kardamom, Chili, Kurkuma	nach Geschmack	0,55 kg	Dose	    [M]
 <b>1711050-001</b>	<b>CURRY GERÄUCHERT</b> Gewürzmischung speziell für die asiatische Küche.	Kardamom, Koriander, Ingwer, Piment, Bockshornklee	nach Geschmack	0,27 kg	Dose	     [---]
 <b>1091422-001</b> <b>1000885-001</b>	<b>CURRY INDIAN</b> Gewürzmischung speziell für die asiatische Küche.	Kardamom, Koriander, Ingwer, Piment, Bockshornklee	nach Geschmack	0,3 kg 0,55 kg	Streudose Dose	     [---]
 <b>1093422-001</b>	<b>CURRY INDIAN (PORTIONSBRIEFFCHEN)</b> Gewürzmischung speziell für die asiatische Küche und Currywurst-Spezialitäten.	Kardamom, Koriander, Ingwer, Piment, Bockshornklee	nach Geschmack	1000 á 1 g	Karton	     [---]
 <b>1862184-001</b>	<b>CURRY MADRAS</b> Nach original indischer Rezeptur mit leichter Chilischärfe. Enthält: SENF	Kurkuma, Ingwer, Senf	nach Geschmack	0,5 kg	Dose	  [M]
 <b>1862020-001</b>	<b>EDELCCURRY</b> Milde und fruchtige Gewürzmischung nach indischem Vorbild.	Kurkuma, Cumin, Koriander	nach Geschmack	0,45 kg	Dose	   [---]
 <b>1078473-001</b>	<b>FRUITY CURRY WÜRZUNG</b> Würzung für indische Gerichte.	Curry, Ingwer, Pfeffer, Ananas	5-8 g	0,65 kg	Dose	     [---]
 <b>1035205-007</b>	<b>GARAM MASALA</b> Würzung für indische Gerichte.	Kardamom, Koriander, Muskat, Nelke, Zimt	5 g	0,5 kg	Dose	     [---]
 <b>1037183-001</b>	<b>NASI GORENG WÜRZUNG</b> Würzung für Nasi Goreng. Enthält: SENF	Koriander, Fenchel, Zwiebel	20 g	0,5 kg	Dose	    [M]
 <b>1698311-001</b>	<b>PURPLE CURRY WÜRZUNG</b> Würzung für Gerichte aller Art.	Kardamom, Koriander, Curry, Ingwer, Pfeffer, Zimt, Bockshornklee	5 g	0,5 kg	Dose	     [---]
 <b>1078470-001</b>	<b>RED CURRY WÜRZUNG</b> Würzung für Gerichte aller Art.	Chili, Cumin, Pfeffer, Kurkuma, Zitronengrasnote	5 g	0,45 kg	Dose	     [---]





# WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	<b>1037820-001 SWEET &amp; SOUR WÜRZUNG</b> Würzung für Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse.	Ingwer, Zwiebel, Fenchel, Chili, Paprika, Kurkuma	60-80 g	0,9 kg	Dose	 [---]
	<b>1000681-001 SWEET LEMON CHICKEN WÜRZUNG</b> Würzung speziell für Geflügelgerichte. Enthält: SENF, WEIZEN, SOJA	Curry, Zitrone, Ingwer, Kardamom, Kurkuma, Nelke, Paprika	60-80 g	0,75 kg	Dose	 [M, A, F]
	<b>1000553-001 TANDOORI SEASONING</b> Würzung für Geflügel- und Schweinefleisch, speziell für die indische Küche. Enthält: SENF, WEIZEN	Koriander, Kümmel, Curry	30-40 g	0,65 kg	Dose	 [M, A]
	<b>1000589-001 THAI 7-SPICE</b> Würzung für Fleisch, Gemüse und speziell für scharfe Gerichte.	Chili, Koriander, Zwiebel, Zitrone	10 g	0,6 kg	Dose	 [---]

## LATEINAMERIKA & TEX MEX

	<b>1035922-010 ARIZONA BURGER WÜRZUNG</b> Würzung für pikante Hackfleischgerichte.	Paprika, Knoblauch, Koriander, Pfeffer	20 g + 12 g Salz	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
	<b>1000379-003 BARBECUESPICE PINK PEPPER SVS</b> Würzung mit fruchtigem Pfeffergeschmack und dezenter Currynote. Für alle Fleisch- und Fischarten.	Rosa Beeren, Curry, Paprika, Petersilie, Pfeffer, Zitrone, Orange	25 g	0,65 kg	Dose	 [---]
	<b>1037201-001 CAJUN SPICE</b> Würzung speziell für Geflügel, Fleisch und Fisch.	Paprika, Chili, Cumin, Kräuter	15-20 g	0,5 kg	Dose	 [---]
	<b>1000552-003 CHILI CON CARNE FIX</b> Würzung für Chili con Carne und Spezialitäten aus der Tex Mex Küche.	Chili, Paprika, Tomate	65 g	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
	<b>1704964-001 CHILIWÜRZUNG TEX MEX</b> Würzung für Fleisch, Fisch und Geflügel, Kurzgebratenes, Salate und Convenience-Spezialitäten.	Chili, Paprika, Cumin, Zwiebel, Rosmarin	20-25 g	0,8 kg	Dose	 [---]
	<b>1078797-001 FAJITA WÜRZUNG</b> Würzung für Fleisch, Fisch und Geflügel. Enthält: SENF	Paprika, Pfeffer, Cumin, Kurkuma, Zwiebel, Kräuter	15-20 g	0,65 kg	Dose	 [---]
	<b>1037131-001 GRILLWÜRZUNG ASADO</b> Würzung für alle Fischarten.	Pfeffer, Koriander, Kümmel, Knoblauch geröstet, Toastzwiebeln	15-20 g	0,8 kg	Dose	 [---]
	<b>1694552-001 MOJO ROCHO</b> Würzung für Fleischgerichte, Salate, Pastasaucen, Carpaccio oder als Brotaufstrich.	Tomate, Paprika, Zwiebel, Chili, Meersalz, Cumin, Koriander	50 g	0,6 kg	Dose	 [---]
	<b>1698975-001 PIMIENTO LIMÓN</b> Würzung speziell für Geflügel und Fisch.	Salz, Demerara-Zucker, schwarzer und grüner Pfeffer, Cumin, Koriander, Zitronenöl und -schalen	30 g	0,8 kg	Dose	 [---]
	<b>1093781-001 PULLED PORK WÜRZUNG</b> Würzung für langsam gegarte und geräucherte Fleischgerichte.	Grüner und schwarzer Pfeffer, Paprika, Zwiebel	25 g	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
	<b>1699056-001 TOMATE FORTALEZA</b> Würzung für Fleisch- und Fischzubereitungen, Krustentiere und Meeresfrüchte.	Salz, Paprika, Demerara-Zucker, Tomate, Zwiebel, Chili, Cumin	25-30 g	0,8 kg	Dose	 [---]

# WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
<b>AFRIKA</b>						
	<b>1037880-001 BERBERE SPICE MIX</b> Würzung speziell für afrikanische Schmorgerichte und Fleischstücke.	Chili, Pfeffer, Ingwer, Piment, Zimt, Bockshornklee	20-30 g	0,6 kg	Dose	 [---]
	<b>1037879-001 GRÜNER CURRY</b> Würzung für Gerichte aller Art.	Kardamom, Koriander, Ingwer, Rosmarin, Liebstöckel, Bockshornklee	20-25 g	0,5 kg	Dose	 [---]
	<b>1037599-002 RAS EL HANOUT SPICE</b> Würzung für Couscous, Fleischartöpfe, Reisgerichte, Käse und Süßspeisen.	Cumin, Ingwer, Zimt, Chili, Lavendelblüten	10 g	0,55 kg	Dose	 [---]

## MEDITERRAN

	<b>1093190-002 BRUSCHETTA TOMATINO</b> Grobe Gewürzzubereitung für Bruschetta, Aufstriche, Pizza, Pastasaucen, Salate und Carpaccio.	Tomate, Basilikum, Oregano, Zwiebel	nach Geschmack	0,5 kg	Dose	 [---]
	<b>1037970-001 GYROSWÜRZUNG</b> Würzsalz für typisch griechische Gerichte.	Thymian, Oregano, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zitronennote	15-20 g	0,75 kg	Dose	 [---]
	<b>1037576-001 GYROSWÜRZUNG FEIN</b> Würzung für typisch griechische Gerichte.	Chili, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Thymian	15-20 g	0,6 kg	Dose	 [---]
	<b>1000566-001 GYROSWÜRZUNG RHODOS</b> Würzung für typisch griechische Gerichte mit einem hohen Anteil an Mittelmeerkräutern.	Thymian, Oregano, Basilikum, Paprika, Pfeffer, Piment	15-20 g	0,65 kg	Dose	 [---]
	<b>1000656-001 HERBES DE PROVENCE</b> Kräutermischung mit Lavendel für Lamm, Geflügel und Fisch, mit typischer französischer Kräuternote.	Anis, Majoran, Thymian, Salbei, Bohnenkraut	nach Geschmack	0,2 kg	Dose	 [---]
	<b>1862070-002 PIZZA-KRÄUTERMISCHUNG</b> Typisch mediterrane Kräutermischung zum Würzen von Pizzen, Baguettes, Aufläufen, Eintöpfen usw.	Oregano, Majoran, Basilikum, Petersilie	nach Geschmack	0,15 kg	Dose	 [---]
	<b>1037053-005 PIZZAWÜRZUNG</b> Würzung für Pizza und mediterrane Gerichte.	Basilikum, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Thymian	10 g	0,35 kg	Dose	 [---]
	<b>1862394-002 TOMATINO</b> Die universelle Italien Würzung mit Tomatenpulverflocken und mediterranen Kräutern für Pastagerichte, Antipasti, Salate, Bruschetta, als Dekoration und vieles mehr. PROFI-TIPP: Tomatino 1:1 mit Wasser anrühren und mit RAPS Olivenöl (oder nach Geschmack mit einer anderen RAPS Ölsorte) verfeinern. Für Pasta, als Bruschettaaufstrich oder als Pesto.	Tomatenpulverflocken, Petersilie, Knoblauch	nach Geschmack	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
	<b>1862477-001 TOMATINO FUNGHI</b> Die Kombination aus Kräutern, Tomaten und vollaromatischen Pilzen (Champignons) ergibt ein ausgeprägtes Geschmacksbild, das hervorragend zu kräftigem Geflügel wie zum Beispiel Fasanenbrust und Wachteln sowie zu Wildgerichten passt.	Tomatenpulverflocken, Petersilie, Pilze, Oregano	nach Geschmack	0,2 kg	Dose	 [---]















# WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	<b>1062476-002 TOMATINO LIMONE</b> Grobe Gewürzzubereitung, tomatig-mediteran mit frischer Zitronennote für z. B. Aufstriche, Gemüse- und Nudelgerichte.	Getrocknete Tomaten- und Zitruslocken, Zwiebel, Oregano	nach Geschmack	0,2 kg	Dose	
	<b>1062478-001 TOMATINO PEPPERITO</b> Grobe Gewürzzubereitung, tomatig-mediteran mit leichter Schärfe für z. B. Aufstriche, Gemüse- und Nudelgerichte.	Getrocknete Tomatenflocken, Chili, Oregano, Basilikum	nach Geschmack	0,2 kg	Dose	
	<b>1037578-001 TZATZIKI WÜRZUNG</b> Würzsalz für Tzatziki und andere Quarkzubereitungen.	Knoblauch, Petersilie, Zwiebel, Oregano	20-25 g	0,9 kg	Dose	

## RUBS

	<b>1711560-001 CRACKED PEPPER RUB</b> Für Fleisch, Fisch und Geflügel, Kurzgebratenes und Convenience-Spezialitäten.	Meersalz, Demerara-Zucker, Paprika/Knoblauch geräuchert, Pfeffer, Oregano	20-25 g	0,8 kg	Dose	
	<b>1717826-001 KOREAN BBQ RUB</b> Für Fleisch, Fisch und Geflügel, Kurzgebratenes und Convenience-Spezialitäten. Enthält: SESAM	Demerara-Zucker, Sesam, Knoblauch, Paprika geräuchert, Chili	20-25 g	0,8 kg	Dose	
	<b>1711561-001 WESTERN SMOKY RUB</b> Für Fleisch, Fisch und Geflügel, Kurzgebratenes und Convenience-Spezialitäten.	Meersalz, Demerara-Zucker, Paprika/Knoblauch/ Curry geräuchert, Pfeffer, Rosmarin	20-25 g	0,8 kg	Dose	



## SOUS-VIDE WÜRZUNGEN

	<b>1031900-001 FLYING DUCKMAN – SOUS-VIDE GANS &amp; ENTE</b> Die Kombination aus schwarzem Pfeffer und fruchtiger Orange bildet die edelwürzige Basis. Spritzige Zitrone, eine warme Koriandernde sowie ein Hauch Zwiebel vervollständigen diese edle Mischung.	Speisesalz, Zitruslocken, Paprika, Ingwer, Pfeffer	20-25 g	1 kg	Tresorbeutel	
	<b>1031908-001 THE RIPPER – SOUS-VIDE RINDER- &amp; SCHWEINERIPPEN</b> Edle und volle Rauchnote mit einem Hauch Süße als geschmacklicher Gegenpol, abgestimmt mit bestem Pfeffer, fruchtigem Paprika und weiteren Gewürzen.	Speisesalz, Cumin, Zwiebel, Paprika	30-35 g	1 kg	Tresorbeutel	



# DEKORMISCHUNGEN

Das Auge isst mit: Dekorartikel verleihen süßen sowie herzhaften Speisen eine tolle Optik und sorgen so für das i-Tüpfelchen auf dem Teller.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	<b>1000923-001 BLÜTENMIX</b> Optimal zum Dekorieren und Garnieren von Vorspeisetellern sowie kalten und warmen Buffets.	nach Geschmack	75 g	Dose	
	<b>1000928-001 CHILI-FÄDEN</b> Optimal zum Dekorieren und Garnieren von Vorspeisetellern sowie kalten und warmen Buffets.	nach Geschmack	45 g	Dose	
	<b>1000927-001 CHILI-RÖLLCHEN</b> Absolutes Trendprodukt zum Dekorieren von Gerichten.	nach Geschmack	120 g	Dose	
	<b>1701705-001 DECORADO</b> Bunte Dekormischung für Fleisch, Geflügel, Fisch, Salate und schmackhafte Füllungen.	10 g	500 g	Dose	
	<b>1037564-001 DEKORMISCHUNG VARIANTA</b> Bunte Mischung (ohne Salz) für alle Fleischgerichte. Mit weiteren Geschmacksnoten wie Zwiebel, Paprika und Koriander. Enthält: SENF	10-15 g	500 g	Dose	
	<b>1000639-008 KÖNIGSKRÄUTER MIX</b> Eine grobe Gewürzzubereitung u. a. aus Schnittlauch, Petersilie, Paprika und Pfeffer. Ohne Salz.	10 g	500 g	Tresorbeutel	
	<b>1037954-001 PINIENKERNE</b> Zum Dekorieren von Salaten und Verfeinern von Speisen.	nach Geschmack	700 g	Dose	
	<b>1000930-001 ROSENBLÜTENBLÄTTER</b> Optimal zum Dekorieren und Garnieren von Vorspeisetellern sowie kalten und warmen Buffets.	nach Geschmack	75 g	Dose	


















# KÜCHENHELPER

Die vielfältigen Küchenhelfer erleichtern das schnelle Zaubern von geschmackvollen Speisen und sichern einen reibungslosen Ablauf bei der Zubereitung.

## KÜCHENHELPER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG
---------	-------------	----------------------------	--------------------	--------	------------

### KÜCHENHELPER FLÜSSIG

	<b>1000696-005 BRATZWIEBEL-EXTRAKT</b> Gewürzextrakt für Fertiggerichte, Suppen und Saucen.	Zwiebel	1 g oder nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000645-001 DILLEXTRAKT-WÜRZUNG</b> Würzung für Fertiggerichte, Suppen und Saucen.	Dill	nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000676-004 FRISCHZWIEBEL EXTRA</b> Zwiebelzubereitung für Fleisch, Fertiggerichte, Suppen und Saucen.	Zwiebel, Zitrone (Citronensäure)	0,5-1 g oder nach Geschmack	1 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1862599-001 GEMÜSE WILLY</b> Flüssige Würzung für grünes Gemüse.	Speisesalz, Olivenöl, Gewürze	nach Geschmack, Empfehlung: 60 g	0,95 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000661-002 GREEN PEPPER WÜRZUNG</b> Würzung für Fleisch, Suppen und Saucen.	Grüner Pfeffer	nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000679-001 HERBESSA</b> Würzung für Dressings, Suppen, Saucen und besonders für Sauce Béarnaise.	Petersilie, Pfeffer, Liebstöckel	nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000683-009 KNOBLAUCH EXTRA</b> Knoblauchzubereitung für Fleisch, Suppen und Saucen.	Knoblauch	0,5-1 g oder nach Geschmack	1 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000999-001 NUDEL- &amp; UNIVERSALWÜRZUNG</b> Würzung für gekochte Nudeln, andere Teigwaren, Reis und Gemüse.	Muskat, Zwiebel, Kochsalz, Brühe	30-50 g	1 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000699-010 PAPRIKA 3000</b> Für Fertiggerichte, Suppen und Saucen sowie Gulasch.	Paprikaextrakt	2-4 g	1,3 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000680-001 SCHARFE ROTE</b> Flüssige, sehr scharfe Würzung für Salatdressings, Suppen und Saucen.	Chili, Paprika	nach Geschmack	1 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1001397-007 SMOKAL FLÜSSIG</b> Für Suppen, Saucen, Fertiggerichte und Salate.	Raucharoma	1-2 g	1 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000698-002 ZITRA-ZITRONENESSENZ</b> Flüssiges Aroma aus Zitronenöl.	Zitrone	5 g oder nach Geschmack	1 kg	Quetschflasche [---]
	<b>1000739-002 ZUCKERKULÖR</b> Zuckerulör für Speisen, Suppen, Saucen, Fertiggerichte und Getränke.	Saucenbraun	nach Bedarf	1,3 kg	Quetschflasche [---]





























# KÜCHENHELPER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
<b>PASTEN</b>						
	<b>1701829-001 CHILIPASTE</b> Würzpaste für internationale und scharfe Gerichte.	Chili	nach Geschmack	1 kg	Dose	
	<b>1692882-001 CURRYPASTE INDIEN</b> Würzpaste für internationale Gerichte. Enthält: WEIZEN, SOJA	Chili, Koriander, Curry, Ingwer, Piment, Fenchel	50 g	1 kg	Dose	
	<b>1696791-001 CURRYPASTE THAI GREEN</b> Würzpaste für internationale Gerichte. Enthält: SELLERIE, SESAM	Chili, Curry, Fenchel, Bockshornklee, Sesam, Petersilie, Zitronengras	50 g	1 kg	Dose	
	<b>1692880-001 CURRYPASTE THAI RED</b> Würzpaste für internationale Gerichte. Enthält: WEIZEN, SOJA	Chili, Koriander, Cumin	50 g	1 kg	Dose	
	<b>1692435-004 GULASCHPASTE C.L.</b> Für Wiener Saftgulasch, Fiakergulasch, Kartoffelgulasch, Biergulasch, Würstelgulasch, Würstel mit Saft, Gulaschsuppe u.v.m.	Tomaten, Zwiebel, Paprika, Kümmel	250 g Gulaschpaste pro kg Fleisch + 1 l Wasser	2 à 2,5 kg	Tresorbeutel	
	<b>1702415-001 INGWERPASTE</b> Würzpaste für asiatische Gerichte.	Ingwer	nach Geschmack	1 kg	Dose	
	<b>1701966-001 KNOBLAUCHPASTE</b> <b>1837575-002</b> Würzpaste für Tzatziki, Aioli und Kräuterbutter oder zu Fisch und Fleisch.	Knoblauch	nach Geschmack	1 kg / 5 kg	Dose / Eimer	

## KÜCHENHELPER STREUFÄHIG

	<b>1000891-006 APFELGRANULAT</b> 1 kg = 7 kg frische Äpfel. Enthält: SULFIT	Apfel (geschwefelt)		0,5 kg	Tresorbeutel	
	<b>1862150-001 ARA-KRISTALL EXTRA</b> Glasklare streufähige Gelatine ohne Salz.	Rindergelatine Gewünschte Menge Speisegelatine in 1 Liter, ca. 90 °C heißem Wasser lösen.	schnittfeste Sülzen: 100-150 g Soft-Gelees: 50-70 g	1 kg	Tresorbeutel	
	<b>1862151-001 ARA-KRISTALL GEWÜRZT</b> Gewürzte Gelatine ohne Essig.	Speisegelatine Gewünschte Menge Speisegelatine in 1 Liter, ca. 90 °C heißem Wasser lösen.	schnittfeste Sülzen: 100-150 g Soft-Gelees: 50-70 g Essig nach Geschmack extra zugeben!	1,5 kg	Tresorbeutel	
	<b>1037579-001 ASPIKULVER</b> Glasklar, 150 Bloom.	Geschmacksneutral	50-80 g	0,7 kg	Dose	
	<b>1001552-001 BACKTRENNSPRAY – TRENNMITTELSPRAY CARLEX</b> Trennmittel auf Basis von Pflanzenöl.	Geschmacksneutral		6 x 0,6 l	Karton	























































# KÜCHENHELPER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	<b>1862762-001 BEEF TATAR BASIS</b> Von Ihnen kommen Fleisch, Senf und Sauergemüse, von uns die Gewürzmischung für ein exzellentes Beef Tartar, an das sich Ihre Gäste erinnern werden. Eine edelwürzige Gewürzcuvee vollendet das herrliche Geschmacksbild.	Paprika, Zwiebel, Tomaten	85 g	0,4 kg	Dose	
	<b>1000557-002 BOLOGNESE FIX</b> <b>1000557-001</b> Fertiges Basisprodukt für klassische Hackfleischsaucen, Saucen und Suppen.	Tomate, Zwiebel, Speckaroma, Oregano, Basilikum	180 g	4 kg / 10 kg	Eimer / Eimer	
	<b>1091865-002 BOLOGNESE FIX VEGETARISCH</b> Fertiges Basisprodukt für vegetarische Bolognese-Saucen.	Sojaprotein, Tomate, Zwiebel, Basilikum	200 g	3 kg	Eimer	
	<b>1062726-001 CURRY BASIS GELB</b> Für klassische Curry-Gerichte. Enthält: SENF, EI	Paprika, Knoblauch, Zimt, Chili, Pastinake	100 g	0,7 kg	Dose	
	<b>1062728-001 CURRY BASIS GRÜN</b> Für klassische, vegane Curry-Gerichte.	Petersilie, Kardamom, Apfelpulver	80 g	0,7 kg	Dose	
	<b>1062727-001 CURRY BASIS ROT</b> Für klassische, scharfe Curry-Gerichte. Enthält: SENF	Chili, Paprika geräuchert, Koriander, Ingwer	80 g	0,7 kg	Dose	
	<b>1862057-001 FASCHIERTEN-MIX</b> Faschierterbasis mit Salz zur einfachen Herstellung von Faschierem mit dem typisch österreichischen Geschmack. Enthält: WEIZEN	Brösel, Weizenmehl	170 g + 400 g Wasser für 1 kg Faschiertes	3,5 kg	Eimer	
	<b>1862152-001 FRUCHT UND SALATFRISCH</b> Farb-Stabilisator für die Frische und Farbe von Früchten und Gemüse, bei der Salatherstellung, zum Blanchieren und Säuern.	Ascorbinsäure, Citronensäure	10 g	1 kg	Tresorbeutel	
	<b>1091559-001 GEMÜSEWÜRZUNG OZG</b> Würzung speziell für TK-Gemüse. Enthält: WEIZEN, LAKTOSE, MILCH	Zwiebel, Pastinake	60 g	4 kg	Eimer	
	<b>1705877-001 GEWÜRZTE NASSPANADE CL</b> Panieren ohne Frischei. Fleisch, Geflügel oder Gemüse durch die fertige Nasspanade ziehen und in Brösel wälzen.	Salz, Zwiebel, Reismehl	400-500 g	2 kg	Tresorbeutel	
	<b>1000598-003 GRATIN-FIX</b> Würzmittel für Gratin- und Auflaufsaucen.	Knoblauch, Pfeffer, Kurkuma, Muskatnuss, Paprika	150 g	1,5 kg	Tresorbeutel	
	<b>1000570-004 GULASCH-FIX</b> Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Gulasch.	Kümmel, Paprika, Pfeffer, Zwiebel	130 g	1,3 kg	Tresorbeutel	
	<b>1039674-005 HACKFLEISCH TOP OZG</b> Würzung mit Bindung für Hackfleisch. Enthält: WEIZEN	Paprika, Pfeffer, Zwiebel	120 g + 180 ml Wasser + 0,7 kg Fleisch	1,2 kg	Tresorbeutel	


















































# KÜCHENHELPER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	<b>1000549-001 JULISCHKA</b> Würzung für Gulaschsuppe. Enthält: WEIZEN, MILCH	Tomate, Paprika, Zwiebel, Lauch, Pastinake	50 g	1 kg	Tresorbeutel	  [A, G]
	<b>1713911-001 MEISTER-FRIKADELLENWÜRZUNG</b> Grobe Würzung mit Weißbrotbröckchen, für Hackfleischprodukte aller Art. Enthält: WEIZEN	Zwiebel, Salz, weißer Pfeffer, Muskatnote	150 g	1,5 kg	Tresorbeutel	  [A]
	<b>1862045-001 NATRON</b> Triebmittel für Backwaren.	Natriumhydrogen- carbonat	je nach Anwendung, Beschrän- kungen gemäß VO 1333/2008 Produkt- eigen- schaften	1 kg	Tresorbeutel	    [---]
	<b>1705878-001 PANADE KNUSPERMANTEL</b> Gewürzte Knusper-Panade für Convenience-Spezialitäten.	Salz, Zwiebel, Paprika, schwarzer Pfeffer, Zitronenöl, Butter- aroma	40 g	2 kg	Eimer	    [---]
	<b>1000581-003 SAUERBRATEN/WILDPFEFFER WÜRZUNG</b> Würzung zum Einlegen von Sauerbraten und Wildfleisch.	Koriander, Nelke, Zitrone, Pfeffer, Thymian	10 g	0,5 kg	Tresorbeutel	     [---]
	<b>1000588-002 SAUERBRATEN-FIX</b> Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Sauerbraten.	Paprika, Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Nelke, Thymian, Piment	170 g	1,7 kg	Tresorbeutel	     [---]
	<b>1000579-001 SAUERKRAUTWÜRZUNG BIGOSCH</b> Fertige Würzung mit Bindung für Sauer- kraut. Enthält: WEIZEN, SELLERIE	Kümmel, Majoran, Kurkuma, Lorbeer	30 g	10 x 0,3 kg	Karton	    [A, L]
	<b>1001449-006 SMOKAL</b> Für Suppen, Saucen, Fertiggerichte und Salate.	Raucharoma	2 g	1 kg	Tresorbeutel	     [---]
	<b>1837241-001 SOJA GRANULAT</b> Für vegetarische Bolognese, Chili con Carne, Burger, Hacksteaks, Salate und Füllungen. Enthält: SOJA	Sojaproteintexturat	1 Teil Granulat + 2,5 Teile Wasser	1,5 kg 7 kg	Eimer Karton	   [F]
	<b>1093789-001 SOJATEXTURAT</b> Als Fleischersatz für Ragouts, Füllungen, Gemüsepfannen und Salate. Enthält: SOJA	Geschmacksneutral	1 Teil Texturat + 3 Teile Wasser	15 kg	Sack	   [F]
	<b>1862758-001 SPÄTZLE-MIX</b> Einfache und gelingsichere Herstellung, Spätzle kleben nicht und müssen nicht zusätzlich in Öl geschwenkt werden, schmecken wie hausgemacht. Enthält: GLUTEN, EI	Volleipulver, Weizenmehl	siehe Rezeptur	1 kg	Beutel	[A, C]
	<b>1000939-001 TOMATO-FIX</b> Instant-Pulver für Tomatengerichte, Tomatensaucen und Pizzabelag.	Tomate, Zitronensäure, Brühe, Basilikum	130 g	13 kg	Eimer	     [---]

# KÜCHENHELPER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
<b>AROMA COMPOUNDS</b>						
	<b>1037130-001 CRUSTO DI MARE</b> Würzung für Fisch und Meeresfrüchte, Fonds, Suppen und Saucen.	Meersalz, Schalen- und Krustentieraroma, Basilikum, Pfeffer, Zwiebel	15-20 g	0,85 kg	Dose	     [---]
	<b>1862159-001 MISCHPILZPULVER</b> Mischung von getrockneten Pilzsorten für Fonds, Suppen und Saucen.	Butterpilz, Pfifferling, Champignon, Steinpilz	nach Geschmack	0,2 kg	Dose	    [---]
	<b>1062179-001 SPARGELWÜRZUNG</b> Gewürzzubereitung mit Salz und dem Geschmack des weißen Spargels für Fonds, Suppen, Saucen und Sülze. Enthält: MILCH	Aroma, Zwiebel	20 g	0,4 kg	Dose	  [G]
	<b>1700862-001 SPECKAROMA</b> Aroma für Suppen, Saucen, Fertiggerichte und Salate.	Schinkenspecknote, Salz, Rauchge- schmack	3-5 g	0,9 kg	Dose	     [---]
	<b>1862566-001 TASTEUP NATUR</b> TasteUp Natur ist der natürliche Ge- schmacksgeber für den universellen Kücheneinsatz. Egal was Sie zubereiten, TasteUp Natur sorgt für den zusätzlichen, vollaromatischen und runden Geschmacks- kick. Ganz ohne Zusatzstoffe.	Knoblauch, Zwiebel, Liebstockwurzeln	nach Geschmack	0,85 kg	Dose	    [---]
	<b>1000982-006 WÜRZADO</b> Universelle Streuwürze für jede Küche. Enthält: SELLERIE	Kurkuma, Muskat- nuss, Pfeffer, Zwiebel	10 g	3 kg 15 kg	Eimer Eimer	   [L]
	<b>1000983-003 WÜRZADO NUDEL</b> Streuwürze für Teigwaren.	Kochsalz, Brühe, Zwiebel, Knoblauch	15 g	5 kg	Eimer	     [---]
	<b>1001371-001 WÜRZADO OZG</b> Universelle Streuwürze für jede Küche. Enthält: SELLERIE	Kurkuma, Pfeffer, Zwiebel	10 g	15 kg	Eimer	    [L]
	<b>1862056-001 WÜRZADO TIROL</b> Universelle Streuwürze mit Salz zur Ge- schmacksveredelung.	Zwiebel	5-10 g bzw. nach Ge- schmack	4,5 kg	Eimer	    [---]










# TEXTURGEBER

Texturgerber besitzen eine hohe Verdickungskraft und haben die beachtliche Eigenschaft in heterogenen Gemischen kleine Feststoffe, wie Fasern und Stückchen als auch Gaspartikel in der Flüssigkeit in Schwebe zu halten. Mit unseren Texturgebern beeinflussen oder verändern Sie Konsistenz von Flüssigkeiten oder Breien und erzielen so spannende Effekte, die Ihre Gäste zum Staunen bringen werden. Durch den Einsatz von Dosierlöffeln sind unsere Texturgerber einfach und schnell einzusetzen und ermöglichen einen unkomplizierten Umgang.

# TEXTURGEBER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTS-STOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VER- PACKUNG
---------	-------------	-----------------------------	--------------------	--------	-----------------

## TEXTURGEBER

	<b>1862314-001 EMULZOOM</b> Emulgator und Stabilisator. Emulzoon enthält GMO-freies Sojalecithin (E322), welches als Emulgator dient, d. h. zur Verbindung von Fett und Wasser. Mit Emulzoon können zum einen fettthaltige Dressings (z. B. eine Vinaigrette) oder Mayonnaise hergestellt werden. Zum anderen dient Emulzoon der Herstellung von luftigen Schäumen, die ein aromatisches, schmelzendes Mundgefühl erzeugen. Enthält: SOJA	Emulgator SOJA-Lecithin E322, Maltodextrin	3-4 gestrichene Löffel Emulzoon in 200 ml kalte oder heiße Flüssigkeit (Brühe, Saft, etc.) einrühren. Flüssigkeit mit einem elektrischen Milchaufschäumer oder Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Aufschlagprozess wiederholen und ggf. Emulzoon zudosieren.	0,3 kg	Dose [F]
	<b>1865218-001 GELEAINSTANT COLD</b> Wird kalt in Gemüse- oder Fleischzubereitung eingerührt. Ein Aufkochen ist nicht erforderlich. Das Produkt kann eingefroren werden.	Maltodextrin, Geliermittel Methylcellulose, Geliermittel Carrageen, Verdickungsmittel Xanthan, Geliermittel Agar-Agar, Verdickungsmittel Guarkernmehl, Säureregulator Calciumlactat	Ca. 750 g Gemüse (TK, blanchiert oder gegart) zusammen mit 250 g Flüssigkeit (Brühe, Fond, Soße) feinst pürieren. Anschließend 30-40 g GELEAcold (je nach gewünschter Festigkeit) unterheben, mit Hilfe eines Einwegspritzbeutels in die Form geben und mit dem Formendeckel in der Form verteilen. Die gefüllten Formen anschließend einfrieren (-18 °C). Die gefrorenen Stücke aus der Form stürzen und aus dem gefrorenen Zustand regenerieren – servieren – fertig!	1,5 kg	Eimer [A] [---]
	<b>1865136-001 GELEAINSTANT HOT</b> seneoPRO Gelea Instant Hot dient zum geschmacksneutralen Gelieren von breiförmiger Nahrung. Zum Beispiel kann Fleisch oder Gemüse püriert werden und mit Gelea Instant Hot und Suppe oder Wasser geliert und in eine Form gegossen werden. Auf diese Weise können für Menschen mit Schluckbeschwerden abwechslungsreiche, optisch ansprechende und gleichzeitig verträgliche Mahlzeiten zubereitet werden.	Maltodextrin, Geliermittel Agar-Agar, Verdickungsmittel Xanthan	Die gewünschten Zutaten pürieren und auf 100 °C erhitzen. Gelea Instant Hot hinzufügen, gut durchmischen und in die gewünschte Form füllen. Auskühlen lassen, stürzen und regenerieren.	0,15 kg	Dose [A] [---]
	<b>1865135-001 SPUMAINSTANT</b> Universelle Mischung zur Herstellung von Schäumen aus Fruchtsäften, Gemüse- oder Fleischextrakten und anderen Flüssigkeiten bis zu einem Ölanteil von 50%. Pulver einfach nur zur gewünschten Flüssigkeit zudosieren und mit einem Sahnesiphon oder Handrührgerät aufschlagen. 110 g Dose reicht für bis zu 100 Portionen.	Maltodextrin, Geliermittel Methylcellulose, Verdickungsmittel Xanthan	1-2 Dosierlöffel SPUMainstant zusammen mit 500 ml Flüssigkeit in einen Sahnesiphon oder eine Schüssel geben. Die Mischung entweder im Sahnesiphon nach kurzem Schütteln mit einer Sahnekapsel aufschäumen oder mit einem elektrischen Handrührgerät aufschlagen.	0,11 kg	Dose [---]
	<b>1865506-001 VISCOINSTANT CLEAR</b> Natürliche Pulvermischung zur Andickung von Flüssigkeiten. Individuell angepasste Pulvermenge in ein Trinkgefäß geben, Flüssigkeit zugeben, kurz umrühren — fertig. Geschmacksneutrale Andickung innerhalb von nur 5 Minuten.	Maltodextrin, Verdickungsmittel Xanthan, Trägerstoff Erythritol	Natürliche Pulvermischung zur Andickung von Flüssigkeiten. Individuell angepasste Pulvermenge in ein Trinkgefäß geben, Flüssigkeit zugeben, kurz umrühren — fertig. Geschmacksneutrale Andickung innerhalb von nur 5 Minuten.	0,25 kg	Dose [---]
	<b>1862317-001 XANTHAZOOM</b> Verdickungsmittel und Stabilisator. Xanthazoon besteht aus Xanthan (E415) und bietet gute Verdickungs- und Stabilisierungseigenschaften in Dressings und Saucen sowie Getränken, Milchprodukten, Fruchtzubereitungen und Eiscreme. Xanthazoon ist sowohl in kalten als auch heißen Flüssigkeiten löslich und erhält die Viskosität der Produkte über einen weiten Temperaturbereich.	Verdickungsmittel Xanthan (E415), Maltodextrin	2 gestrichene Löffel Xanthazoon in 300-400 ml kalter oder heißer Flüssigkeit (Brühe, Saft etc.) vollständig lösen. Unter Verwendung eines Sahnesiphons kann die Sauce bzw. das Dressing auch aufgeschäumt werden. Wir empfehlen die Kombination mit Celluzoon zur Herstellung stabiler Schäume.	0,3 kg	Dose [---]



[Allergencode] Erklärung siehe Seite 3.




















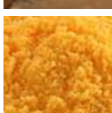
































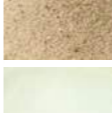


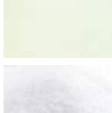






# SÜSSE KÜCHE






Exotisch oder klassisch, heiß oder kalt – Desserts sorgen für einen krönenden Abschluss jedes kulinarischen Erlebnisses. Mit unserer großen Auswahl an Dessertprodukten für jede erdenkliche Kreation haben Sie alles in der Hand.














## SÜSSE KÜCHE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
<b>DESSERTS</b>					
	<b>1062386-001 APFEL-PUNSCHWÜRZUNG</b> Zubereitung: 1 l Apfelsaft, 0,5 l Wasser mit 50–80 g Apfel-Punschwürzung unter ständigem Rühren erhitzen. Ziehen lassen, fertig. Kann auch mit Alkohol (Vodka, Apfeln) verfeinert werden. Enthält: SCHWEFELDIOXID	50-80 g	0,6 kg	Dose	   [0]
	<b>1062158-001 GLÜHWEINWÜRZUNG</b> Für roten und weißen Glühwein, Glühmost und andere süße Heißgetränke wie Punsch, Früchtetees etc. und in der Dessertküche für das würzige Zimt-Nelkenaroma.	100 g	0,9 kg	Dose	    [---]
	<b>1062174-001 LEBKUCHENGEWÜRZ</b> Für Lebkuchenteige und Strudel. In der Saucenküche zum Abschmecken von kräftigen Wildsaucen und zum Würzen von Wildfleisch.	25-30 g	0,45 kg	Dose	    [---]
	<b>1862188-001 LEMON DREAM</b> Hochkonzentrierter, natürlicher Zitronenextrakt für die feine Zitronennote zum Beispiel in Backwaren.	nach Geschmack	0,5 kg	Dose	     [---]
	<b>1865042-001 MARONENPÜREE PASTEURISIERT</b> Hergestellt aus ausgewählten Maronen erster Güteklasse, verarbeitungsfertig. Zur gewerblichen Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen in Profiqualität. Enthält: MILCH	nach Geschmack	0,9 kg	Blechdose	[G] [G]
	<b>1862190-001 ORANGE DREAM</b> Natürliches Orangenaroma für Süßspeisen und Backwaren, Suppen und Saucen.	0,5-1 g	0,5 kg	Dose	     [---]
	<b>1062451-001 ORANGEN-PUNSCHWÜRZUNG</b> Fruchtiger Orangengeschmack gepaart mit feiner Kardamom-Note und duftendem Zimtroma machen unseren Orangenpunsch zum verführerischen Potpourri weihnachtlicher Aromen und Gerüche, dem man einfach nicht widerstehen kann. Zubereitung: 1 l Orangensaft, 0,5 l Wasser mit 70–90 g Orangen-Punschwürzung unter ständigem Rühren erhitzen. Ziehen lassen, fertig.	70-90 g	0,5 kg	Dose	    [---]
	<b>1862689-001 VANILLE BOURBON GEMAHLEN</b> Die gemahlene Bourbon Vanille ist besonders praktisch, denn es entfällt das Auskochen bzw. Auskratzen der Schoten, um in den Genuss des feinen Marks zu kommen.	nach Geschmack	0,06 kg	Blechdose	     [---]
	<b>1004859-001 VANILLE-AROMA</b> Ein streufähiges Vanillearoma mit Vanilleextrakt, Sternanis und Nelkenöl.	1-2 g	1 kg	Tresorbeutel	     [---]
	<b>1000877-003 VANILLESTANGEN</b> Unsere ausgesuchten Schoten eignen sich nicht nur für Desserts oder Eis, sondern auch für die ambitionierte pikante Küche.	nach Geschmack	5 St.	Glas	     [---]
	<b>1702952-003 VANILLEZUCKER BOURBON</b> Süße, feine Dessertzubereitung mit Bourbonvanille und intensivem Geschmack.	3-5 g	0,4 kg	Dose	     [---]
	<b>1865032-001 VANILLEZUCKER MIT ECHTEM VANILLE-BOURBON-EXTRAKT</b> <b>1865033-001</b> Vanillezucker mit echtem Bourbon-Vanille-Extrakt. Schmeckt aromatisch intensiv. Ideal anwendbar für jegliche Art von Süßspeisen.	nach Geschmack	1 kg 5 kg	Eimer Eimer	   [---]
	<b>1000960-001 VANILLINZUCKER</b>	nach Geschmack	0,7 kg	Dose	     [---]

















ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG		
	<b>FEINBACKWAREN, FÜLLUNGEN &amp; AUFLAGEN</b>				
	<b>1865000-001 BACKPULVER</b> Backtriebmittel	30 g/kg Mehl	1 kg	Eimer	 [---]
	<b>1865001-001 BISKUIT MIT EI DUNKEL</b> Trockenmischung für die Herstellung von Schoko-Biskuit, Schoko-, Rühr- und Sandmassen. Enthält: GLUTEN, EI, MILCH	1000 g Biskuitpulver mit 5 g Vanille-Rumaroma und 650 g Wasser vermengen. Anschließend 3-5 Min. aufschlagen und wie gewohnt backen.	10 kg	Eimer	[A, C, G]
	<b>1865002-001 BISKUIT MIT EI HELL</b> Trockenmischung für die Herstellung von Biskuit, Rühr- und Sandmassen. Enthält: GLUTEN, EI, MILCH	1000 g Biskuitpulver mit 5 g Vanille-Zitronenaroma und 600 g Wasser vermengen. Ca. 6 Minuten aufschlagen und wie gewohnt backen.	10 kg	Eimer	[A, C, G]
	<b>1865140-001 EIBUFIX MIT EI AUS BODENHALTUNG</b> Trockenmischung für die Herstellung von Windmassen und Schaumrollenfüllungen. Rezeptur: 130 g Eibufix, 800 g Feinkristallzucker, 1 000 g Wasser (+30°C). Das Eibufix mit Wasser, unter portionsweiser Zugabe des Zuckers, zu Schnee schlagen. In die steife Masse einen zum Kettenflug gekochten Zucker (1,6 kg Zucker + ca. 0,4 kg Wasser) nach und nach eingießen und fertigschlagen. Enthält: EI		0,5 kg	Beutel	[C]
	<b>1865009-001 HASELNUSSFÜLLE</b> Fertigmischung zur rationellen und sicheren Herstellung von Füllmassen und Auflagen für Hefe-, Plunder- und Blätterteige. Rezeptur: 1000 g Haselnussfülle, 380 g Wasser. Haselnussfülle mit heißem Wasser verrühren, evt. mit Rum abschmecken, einige Minuten ziehen lassen und anschließend weiterverarbeiten. Hinweis: Für einen besonders schönen Anschnitt kann bei Strudelfüllungen ein Teil des Wassers durch Eiklar ersetzt werden. Enthält: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE		10 kg	Eimer	[A, C, F, G, H]
	<b>1865010-001 MOHNFÜLLE</b> Fertigmischung zur rationellen und sicheren Herstellung von Füllmassen und Auflagen für Hefe-, Plunder- und Blätterteige. Rezeptur: 1 000 g Mohnfülle, 400 g Wasser. Mohnfülle mit warmem Wasser verrühren, evt. mit Rum abschmecken, einige Minuten ziehen lassen und anschließend weiterverarbeiten. Hinweis: Für einen besonders schönen Anschnitt kann bei Strudelfüllungen ein Teil des Wassers durch Eiklar ersetzt werden. Enthält: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH		10 kg	Eimer	[A, C, F, G]
	<b>1865006-001 SOFTRÜHRMASSE</b> Trockenmischung für die Herstellung von Biskuit, Rühr- und Sandmassen. Enthält: GLUTEN, EI, MILCH	Softrührmasse 1500 g + Speiseöl 675 g + Wasser 825 g, Zutaten vermengen, ca. 3 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit rühren und wie gewohnt backen.	10 kg	Eimer	[A, C, G]
	<b>1865011-001 TOPFENSTRUDELMIX SPEZIAL</b> Fertigmischung ohne Topfen zur Herstellung von backfähigen Topfenfüllungen unter der Zugabe von Frischtopfen und Ei. Rezeptur: 100 g Topfenstrudelmix, 1 000 g Topfen, 200 g Vollei, 250 g Zucker, 100 g Butter/Margarine. Zutaten vermengen, ca. 3 Min. bei langsamer Geschwindigkeit verrühren. 15 Min. quellen lassen und wie gewohnt verarbeiten. Tipp: Fülle mit Rosinen oder verschiedenen Aromen verfeinern (z.B. Rum, Vanille, Orange, Zitrone). Enthält: MILCH		10 kg	Eimer	 [G]

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG		
	<b>CREMES &amp; PUDDINGPRODUKTE</b>				
	<b>1865129-001 CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE DUNKEL</b> Gebrauchsfertiges Mousse mit 75 % Schokolade. Rezeptur: one-step Verfahren: 800 g Schokoladenmousse dunkel und 1 Liter Milch 5 Minuten auf hoher Stufe mischen und 2 Stunden kalt stellen. Fertig! Ergibt 36 Portionen à 50 g. Enthält: SOJA, MILCH		0,8 kg	Sack	[F, G]
	<b>1865130-001 CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE WEISS</b> Gebrauchsfertiges Mousse mit 58,5 % Schokolade. Rezeptur: one-step Verfahren: 800 g Schokoladenmousse weiß und 1 Liter Milch 5 Minuten auf hoher Stufe mischen und 2 Stunden kalt stellen. Fertig! Ergibt 36 Portionen à 50 g. Enthält: SOJA, MILCH		0,8 kg	Sack	[F, G]
	<b>1000990-003 MOUSSE AU CHOCOLAT</b> 100 g Pulver + 100 ml Wasser + 150 g Sahne = 5 Portionen à 70 g. Enthält: MILCH		1 kg	Faltschachtel	[G]
	<b>1000991-003 MOUSSE VANILLEGESCHMACK</b> 100 g Pulver + 100 ml Wasser + 150 g Sahne = 5 Portionen à 70 g. Enthält: MILCH		1 kg	Faltschachtel	[G]
	<b>1865013-001 VANILLECREME (AUFSCHLAGFÄHIG)</b> Aufschlagfähige, kaltlösliche Pulvermischung zur Herstellung von Vanillecremes. Rezeptur: 500 g Vanillecreme, 1 000 g Wasser. Das Wasser mit der Vanillecreme 1-2 Min. mischen und anschließend auf höchster Stufe aufschlagen. Enthält: MILCH		4 kg	Eimer	[G]
	<b>1865015-001 VANILLEPUDDING</b> Cremig feiner Vanillepudding oder als herrliche Vanillesauce zu Buchteln und Strudeln. Mit dem Zuckergoscherl Vanillepudding eine Kleinigkeit: Schnell gemacht, schmeckt köstlich und ist einfach ein Stück Österreich. 80 g Puddingpulver, ca. 120-140 g Zucker, 1 Liter Milch. Puddingpulver mit etwas Milch anrühren, restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver langsam		2 kg	Eimer	 [---]





ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG		
	<b>GELEEPRODUKTE</b>				
	<b>1865030-001 ELDORADO PULVERGELEE</b> Geleepulver für schnitt- und frostfeste Gelees. Anwendung: 500 g Eldorado Pulvergelee, 1 l Wasser. Unter Rühren zum Kochen bringen. Nach dem Abkühlen kann die Masse erneut erhitzt und wieder verwendet werden.		5 kg	Eimer	 [---]

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG		
	<b>1865219-002 CALLEBAUT BACKFESTE TROPFEN</b> Backfeste Schokoladentropfen von Callebaut. Zum Mitbacken im Teig, zum Beispiel von Muffins, Kuchen und Brötchen. Enthält: SOJA		10 kg	Sack	[F]
	<b>1865084-001 CALLEBAUT CREME DELL'ARTIGIANO BIANCO</b> Gebrauchsfertige, weiße Creme für kalte Anwendungen, als Füllung von Gebäck, Torten und Kuchen sowie als Überzugsmasse. Enthält: SOJA, MILCH		10 kg	Eimer	[F, G]
	<b>1865082-001 CALLEBAUT CREME DELL'ARTIGIANO FONDENTE</b> Gebrauchsfertige, backstabile Kakaocreme (mit 5 % Haselnuss) als Füllung von Gebäck, Torten und Kuchen sowie als Überzugsmasse. Enthält: SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE		10 kg	Eimer	[F, G, H]
	<b>1865083-001 CALLEBAUT CREME DELL'ARTIGIANO NOCCIOLA</b> Gebrauchsfertige, backstabile Nougatcreme als Füllung von Gebäck, Torten und Kuchen sowie als Überzugsmasse. Enthält: SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE		10 kg	Eimer	[F, G, H]



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1865080-001	<b>CALLEBAUT DEKORMASSE ORANGE IN LINSENFORM</b> Weiße Schokolade mit Orangengeschmack in kräftiger orangener Farbe in Linsenform. Enthält: SOJA, MILCH	2,5 kg	Sack	[F, G]
 1865050-001	<b>CALLEBAUT KUVERTÜRE DUNKEL IN LINSENFORM</b> Dunkle Kuvertüre in Linsenform. Kakao: 56 % (mindestens) Enthält: SOJA	2,5 kg	Sack	
 1865047-001	<b>CALLEBAUT KUVERTÜRE VOLLMILCH IN LINSENFORM</b> Dunkle Kuvertüre in Linsenform. Kakao: 56 % (mindestens) Enthält: SOJA	10 kg	Sack	[F]
 1865051-001	<b>CALLEBAUT KUVERTÜRE VOLLMILCH IN LINSENFORM</b> Vollmilchkuvertüre in Linsenform. Kakao: 53,1 % (mindestens) Enthält: SOJA, MILCH	2,5 kg	Sack	
 1865048-001	<b>CALLEBAUT KUVERTÜRE VOLLMILCH IN LINSENFORM</b> Vollmilchkuvertüre in Linsenform. Kakao: 53,1 % (mindestens) Enthält: SOJA, MILCH	10 kg	Sack	[F, G]
 1865431-001	<b>CALLEBAUT RUBY SCHOKOLADE IN LINSENFORM</b> Rubinrote Schokolade in Linsenform. Kakao: 48,8 % (mindestens) Ruby ist die 4. Schokoladenkategorie nach dunkler, Milch- und weißer Schokolade. Enthält: SOJA, MILCH	2,5 kg	Sack	[F, G]
 1865079-001	<b>CALLEBAUT SCHOKOLADE CAPPUCINO IN LINSENFORM</b> Mischung aus Vollmilch- und weißer Schokolade mit Cappuccinogeschmack in Linsenform. Enthält: SOJA, MILCH	2,5 kg	Sack	[F, G]
 1865078-001	<b>CALLEBAUT SCHOKOLADE CARAMEL IN LINSENFORM</b> Vollmilchschokolade mit echtem Karamell in Linsenform. Enthält: SOJA, MILCH	2,5 kg	Sack	[F, G]
 1865052-001	<b>CALLEBAUT WEISSE SCHOKOLADE IN LINSENFORM</b> Weiße Schokolade in Linsenform. Kakao: 29,5 % (mindestens) Enthält: SOJA, MILCH	2,5 kg	Sack	
 1865049-001	<b>CALLEBAUT WEISSE SCHOKOLADE IN LINSENFORM</b> Weiße Schokolade in Linsenform. Kakao: 29,5 % (mindestens) Enthält: SOJA, MILCH	10 kg	Sack	[F, G]
 1865191-001	<b>FREY COUVERTURE CREMANT 50 R</b> Aromatisch, bitterer Kakao-Geschmack. Kakao: 50,8 % (mindestens) Einformprodukte und Überzüge.	5 kg	Karton	[A] [---]
 1865192-001	<b>FREY COUVERTURE NOIR 72 R</b> Ausgeprägte Kakao-Note. Kakao: 72,2 % (mindestens) Einformprodukte und Überzüge, sowie Zutat für Eiswaren-Mischung.	5 kg	Karton	[A] [---]
 1865194-001	<b>FREY VOLLMILCH COUVERTURE 34/19</b> Typische Milchschokolade mit Vollmilchpulver. Einformprodukte und Überzüge. Enthält: MILCH	5 kg	Karton	[G]
 1865195-001	<b>FREY WEISSE COUVERTURE BLANCA 35/21 R</b> Ausgewogener Milch-Geschmack. Einformprodukte, Überzüge und Hohlartikel. Enthält: MILCH	5 kg	Karton	[G]

## MARZIPAN & NOUGAT




 1865056-001	<b>MARZIPAN ROHMASSE</b> Gewalzte Zubereitung aus Samenhaut-freien süßen Mandeln ausgesuchter Qualität, Zucker, Alkohol und Invertase. Enthält: SCHALENFRÜCHTE	2,5 kg	Beutel	[H]
 1865057-001	<b>MODELLIERMARZIPAN NATUR 1:1</b> Zubereitung aus Zucker, von der Samenhaut befreiten Mandeln ausgesuchter Provenienz, Sorbit, Glucosesirup und Invertase. Enthält: SCHALENFRÜCHTE	2,5 kg	Beutel	[H]
 1865058-001	<b>NUSSNOUGAT DUNKEL</b> Eine schnittfeste Zubereitung aus geschälten, gerösteten fein zerkleinerten Nusskernen, Zucker, Kakaoverzeugnissen, Vollmilchpulver, Lecithin [E322] und Vanillin. Enthält: SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE	2,5 kg	Karton	[F, G, H]
 1865059-001	<b>NUSSNOUGAT HELL</b> Eine schnittfeste Zubereitung aus geschälten, fein zerkleinerten Nusskernen, Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Lecithin [E322] und Vanillin. Enthält: SOJA, MILCH, SCHALENFRÜCHTE	2,5 kg	Karton	[F, G, H]

ARTIKEL BEZEICHNUNG INHALT VERPACKUNG

## DEKORPRODUKTE

 1865138-001	<b>CALLEBAUT CRISPEARLS DARK</b> Kleine, glänzende Perlen aus dunkler Schokolade mit einem knusprigen Biskuitkern. Durchmesser: ca. 5 mm Enthält: GLUTEN, SOJA, MILCH	0,8 kg	Beutel	[A, F, G]
 1865139-001	<b>CALLEBAUT CRISPEARLS WHITE</b> Kleine, glänzende Perlen aus weißer Schokolade mit einem knusprigen Biskuitkern. Durchmesser: ca. 5 mm Enthält: GLUTEN, SOJA, MILCH	0,8 kg	Beutel	[A, F, G]
 1865086-001	<b>CALLEBAUT DEKORATIONSPLATTE GRILLAGE</b> Brechen Sie Formen heraus und dekorieren Sie damit jedes Dessert. Breite: 250 mm, Höhe: 360 mm Enthält: SOJA	11 St. / 1,49 kg	Karton	[F]
 1865074-001	<b>CALLEBAUT HASELNUSSKROKANT STREUSEL</b> Haselnuss Krokant Streusel für Kuchen und Torten (1-4 mm) Enthält: SCHALENFRÜCHTE	1 kg	Sack	[H]
 1865161-001	<b>CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN DUNKEL</b> Zum Bestreuen oder für einzelne Akzente am Dessert. Der raffinierte Touch für Ihre Dessertkreationen. Enthält: SOJA	1 kg	Dose	[F]
 1865160-001	<b>CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN WEISS</b> Zum Bestreuen oder für einzelne Akzente am Dessert. Der raffinierte Touch für Ihre Dessertkreationen. Enthält: SOJA, MILCH	1 kg	Dose	[F, G]
 1865062-001	<b>CALLEBAUT SCHOKOSTÄBCHEN DUNKEL</b> Fein gerollte, Dark Chocolate X-Large Pencils (D: 7 mm, L: 200 mm) betonen das Aussehen Ihrer Desserts. Verwenden Sie diese Schokoladenstifte auf tortenähnlichen Desserts, Torten und sogar Eiscreme. Enthält: SOJA	110 St. / 0,9 kg	Karton	[F]
 1865064-001	<b>CALLEBAUT SCHOKOSTÄBCHEN MARMORIERT</b> Die fein gerollten Marbled Chocolate X-Large Pencils (D: 7 mm, L: 200 mm) sorgen für zusätzliche Textur und Raffinesse. Der Schokoladen Pencil kann auf tortenähnlichen Desserts, Torten oder sogar auf Eiscreme verwendet werden. Enthält: SOJA, MILCH	110 St. / 0,9 kg	Karton	[F, G]
 1865324-001	<b>ORANGE X-LARGE PENCILS</b> Stilisieren Sie Ihre Kreationen. Diese extra großen Pencils aus orangener und weißer marmorierter Schokolade (D: 7 mm, L: 200 mm) geben größeren Torten, Zwischen-gerichten und tortenähnlichen Desserts Farbakzente und Raffinesse. Enthält: SOJA	115 St. / 0,9 kg	Karton	[F]
 1865075-001	<b>RASPELSCHOKOLADE DUNKEL</b> Ein echter Allrounder zur Dekoration von Süßspeisen. Kakaogehalt: mind. 40 %.	1 kg	Karton	
 1865365-001	<b>WHITE CHOCOLATE X-LARGE PENCILS</b> Länge: 200 mm Enthält: SOJA, MILCH	115 St. / 0,9 kg	Karton	[F, G]

## DESSERTSAUCEN



 1865165-001	<b>CALLEBAUT KARAMELL TOPPING</b> Topping mit echtem Karamell für warme und kalte Anwendungen.	1 kg	Quetschflasche	[A] [---]
 1865163-001	<b>CALLEBAUT ROTE FRÜCHTE TOPPING</b> Topping mit roten Johannisbeeren und Himbeeren – für warme und kalte Anwendungen.	1 kg	Quetschflasche	[A] [---]
 1865162-001	<b>CALLEBAUT SCHOKOLADEN TOPPING</b> Topping mit einem ausgeprägten Geschmack dunkler Schokolade – für warme und kalte Anwendungen. Enthält: MILCH	1 kg	Quetschflasche	[G]





ARTIKEL BEZEICHNUNG INHALT VERPACKUNG




## DOSENFRÜCHTE

	<b>1865072-001 WILDPREISELBEEREN</b>	5 kg	Eimer	 [---]
Das rote Gold des Waldes! Preiselbeeren haben nicht nur einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt, ihr säurehaltiger Fruchtsaft wirkt sich wie ein natürliches Antibiotikum auf Bakterien und Infektionen aus. Preiselbeeren (48%)				


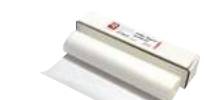
## FINGERFOOD SÜSS

	<b>1865209-001 MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS QUADRAT</b>	216 St.	Karton	[A, C, F, G]
Fingerfood für süße Füllungen. 33 x 33 x 15 mm Enthält: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH				
	<b>1865210-001 MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS RUND</b>	125 St.	Karton	[A, C, F, G]
Fingerfood für süße Füllungen. Durchmesser: 48 mm, Höhe: 19 mm Enthält: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH				
	<b>1865211-001 MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS SCHOKO RUND</b>	125 St.	Karton	[A, C, F, G]
Fingerfood für süße Füllungen. Durchmesser: 48 mm, Höhe: 19 mm Enthält: GLUTEN, EI, SOJA, MILCH				

## FINGERFOOD PIKANT

	<b>1865177-001 MINI CONES ITALIENISCHES PESTO</b>	140 St.	Karton	[A, F, H, G, N]
Fingerfood mit italienischem Pesto ummantelt für pikante Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm Enthält: GLUTEN, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, MILCH, SESAM				
	<b>1865175-001 MINI CONES SCHWARZER SESAM</b>	140 St.	Karton	[A, F, H, G, N]
Fingerfood mit schwarzem Sesam ummantelt für pikante Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm Enthält: GLUTEN, SOJA, SCHALENFRÜCHTE, MILCH, SESAM				
	<b>1865214-001 MÜRBTEIGSCHALEN MIT KRÄUTER</b>	125 St.	Karton	[A, G, C, F]
Fingerfood für pikante Füllungen. Durchmesser: 46 mm, Höhe: 17 mm Enthält: GLUTEN, MILCH, EI, SOJA				

## ZUBEHÖR

	<b>1009169-000 GEWÜRZDOSENREGAL für 8 Dosen</b>	1 Stück	
In unserem Gewürzdosenset bewahren Sie acht Küchengewürze sauber, griffbereit und elegant auf. Es ist aus hochwertigem und strapazierfähigem Kunststoff und wird inklusive Befestigungsmaterial geliefert.			
	<b>1809361-001 RAPS HYGIENE-SPRITZBEUTEL (RUTSCHFEST)</b>	24 St. per Rolle	Karton
Sehr griffige Oberfläche, sterile Innenseite, verstärkte Doppelnäht, Temperaturbereich: -30 °C bis +110 °C, mikrowellengeeignet, verschweißbar zum Vorproduzieren von größeren Chargen, dann kühlen oder einfrieren!			

ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A.	7	BLÜTENMIX	33	CALLEBAUT ROTE FRÜCHTE TOPPING	47
ANIS GANZ	18	BOHNENKRAUT GEREBELT	24	CALLEBAUT RUBY SCHOKOLADE IN LINSENFORM	46
APFEL-PUNSCHWÜRZUNG	43	BOHNENKRAUT GEREBELT GTK	22	CALLEBAUT SCHOKOLADE CAPPUCINO IN LINSENFORM	46
APFELESSIG	7	BOLOGNESE FIX	37	CALLEBAUT SCHOKOLADE CAMEL IN LINSENFORM	46
APFELGRANULAT	36	BOLOGNESE FIX VEGETARISCH	37	CALLEBAUT SCHOKOLADEN TOPPING	47
ARA-KRISTALL EXTRA	36	BOMBAY DIP	16	CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN DUNKEL	47
ARA-KRISTALL GEWÜRZT	36	BRATEN- UND GRILLWÜRZUNG FEIN	26	CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN WEISS	47
ARIZONA BURGER WÜRZUNG	30	BRATEN- UND GRILLWÜRZUNG MIT KRÄUTERN	26	CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE DUNKEL	45
ARRABIATA	26	BRATEN- UND GRILLWÜRZUNG PUTE	26	CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE WEISS	45
ARRABIATA Gewürzmühle	10	BRATENSAFT OZG	13	CALLEBAUT SCHOKOSTÄBCHEN MARMORIERT	47
ASIA WÜRZUNG	29	BRATFISCHWÜRZUNG	26	CALLEBAUT WEISSE SCHOKOLADE IN LINSENFORM	46
ASIA-BOUILLON	12	BRATKARTOFFELWÜRZUNG GROB	26	CHILI CON CARNE FIX	30
ASPIKpulver	36	BRATLWÜRZUNG	26	CHILI GEMAHLEN	18
BACKpulver	44	BRATZWIEBEL-EXTRAKT	35	CHILI GESCHROTET	18
BACKTRENNSPRAY - TRENNMITTELSPRAY CARLEX	36	BRAUNE SAUCE	13	CHILI-FÄDEN	33
BARBECUE RIBS WÜRZUNG	26	BRUSCHETTA TOMATINO	31	CHILI-RÖLLCHEN	33
BARBECUE SAUCE	16	BUNTER PFEFFER	10	CHILIÖL	8
BARBECUESPICE PINK PEPPER SVS	30	BURGER SAUCE SWEET MUSTARD BARBECUE	16	CHILIPASTE	36
BÄRLAUCH GESCHNITTEN GTK	22	CAJUN SPICE	30	CHILIWÜRZUNG TEX MEX	30
BÄRLAUCHÖL	8	CALIFORNIA	26	CHINA WÜRZUNG	29
BASILIKUM GEREBELT	23	CALLEBAUT BACKFESTE TROPFEN	45	CRACKED PEPPER RUB	32
BASILIKUM GESCHNITTEN GTK	22	CALLEBAUT CREME DELL' ARTIGIANO BIANCO	45	CREMA ALL'ACETO BALSAMICO	7
BASILIKUMÖL	8	CALLEBAUT CREME DELL' ARTIGIANO FONDENTE	45	CRUSTO DI MARE	39
BAYERISCHER KRUSTENMIX	26	CALLEBAUT CREME DELL' ARTIGIANO NOCCIOLA	45	CUMIN (KREUZKÜMMEL) GEMAHLEN	18
BBQ SPARERIBS	26	CALLEBAUT CRISPEARLS DARK	47	CURRY	29
BEEF TARTARE BASIS	37	CALLEBAUT CRISPEARLS WHITE	47	CURRY GERÄUCHERT	29
BEIFUSS 1-3MM GETROCKNET	23	CALLEBAUT DEKORATIONSPLATTE GRILLAGE	47	CURRY INDIAN	29
BERBERE SPICE MIX	31	CALLEBAUT DEKORMASSE ORANGE IN LINSENFORM	46	CURRY INDIAN (PORTIONSBRIEFCHEN)	29
BEUSCHLGEWÜRZ FEIN	26	CALLEBAUT HASELNUSSKROKANT STREUSEL	47	CURRY MADRAS	26
BISKUIT MIT EI DUNKEL	44	CALLEBAUT KAREMELL TOPPING	47	CURRY-BASIS GELB	37
BISKUIT MIT EI HELL	44	CALLEBAUT KUVERTÜRE DUNKEL IN LINSENFORM	46	CURRY-BASIS GRÜN	37
BLACK FINGERSALT	21	CALLEBAUT KUVERTÜRE VOLLMILCH IN LINSENFORM	46	CURRY-BASIS ROT	37





CURRYÖL	8	FEINE TOMATENSUPPE	12	GULASCHPASTE C.L	36	KOCHSALZ GECOATET	21	MISCHKARTON ÖL	8	PAPRIKACHIPS MIXED	19
CURRYPASTE INDIEN	36	FENCHELSAMEN GANZ	18	GULASCHWÜRZUNG	27	KÖNIGSKRÄUTER MIX	33	MISCHKARTON ÖL II	8	PAPRIKASAUCE BALKAN	16
CURRYPASTE THAI GREEN	36	FISCHWÜRZUNG DILL	26	GYROSWÜRZUNG	31	KOREAN BBQ RUB	32	MISCHKARTON PREMIUM ÖL	8	PETERSILIE GEREBELT GTK	23
CURRYPASTE THAI RED	36	FISCHWÜRZUNG KNOBLAUCH	27	GYROSWÜRZUNG FEIN	31	KORIANDE GANZ	18	MISCHPILZPULVER	39	PETERSILIENBLÄTTER GESCHNITTEN	24
CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST	16	FISCHWÜRZUNG MEERSALZ & KRÄUTER	27	GYROSWÜRZUNG RHODOS	31	KORIANDE GEMAHLEN	18	MODELLIERMARZIPAN NATUR 1:1	46	PFEFFER BUNT GANZ	19
CURRYSAUCE TROPICAL	16	FLEISCHBOUILLON	12	HACKFLEISCH TOP OZG	37	KRÄUTER-MEERSALZ	27	MOHNFÜLLE	44	PFEFFER GRÜN IN LAKE	19
DARK CHOCOLATE X-LARGE PENCILS	47	FLEUR DE SEL	21	HÄHNCHENWÜRZUNG FEIN	27	KRÄUTERBUTTER	27	MOJO ROCHO	30	PFEFFER GRÜN, GANZ GTK	19
DECORADO	33	FLYING DUCKMAN (FÜR GANS UND ENTE)	32	HASELNUSSFÜLLE	44	KRÄUTERBUTTERWÜRZUNG	27	MONTANA SVS	28	PFEFFER SCHWARZ GANZ	20
DEKORMISCHUNG VARIANTA	33	FREY COUVERTURE CREMANT 50 R	46	HAUSDRESSING	9	KRÄUTERMIX ITALIA	23	MOUSSE AU CHOCOLAT	45	PFEFFER SCHWARZ GEBROCHEN/GESCHROTET	20
DEUTSCHES RAUCHSALZ	21	FREY COUVERTURE NOIR 72 R	46	HELLE SAUCE	13	KRÄUTERÖLKONZENTRAT BASILIKUM	24	MOUSSE VANILLEGESCHMACK	45	PFEFFER SCHWARZ GEMAHLEN	20
DILLEXTRAKT-WÜRZUNG	35	FREY VOLLMILCH COUVERTURE R	46	HENDL BARBECUE SAUCE	16	KRÄUTERÖLKONZENTRAT OREGANO	24	MÜRBTEIGSCHALEN MIT KRÄUTER	48	PFEFFER WEISS GANZ	20
DILLSPITZEN GESCHNITTEN	24	FREY WEISSE COUVERTURE BLANCA 35/21 R	46	HERBES DE PROVENCE	31	KRÄUTERÖLKONZENTRAT ROSMARIN	24	MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS QUADRAT	48	PFEFFER WEISS GEMAHLEN	20
DILLSPITZEN GESCHNITTEN GTK	23	FRISCHZWIEBEL EXTRA	35	HERBESSA	35	KRISTALLSALZ	10	MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS RUND	48	PFEFFERMISCHUNG BUNT GESCHROTET	20
DISTELÖL	8	FRUCHT UND SALATFRISCH	37	HOT MANGO DIP	16	KRISTALLSALZ FEIN	21	MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS SCHOKO RUND	48	PIMENT GANZ	20
EDELCURRY	29	FRUITY CURRY WÜRZUNG	29	INDIEN CURRY	10	KÜMMEL GANZ	18	MUSKATNUSS FEIN GERIEBEN	19	PIMIENTO LIMÓN	30
EIBUFIX AUS BODENHALTUNG	44	FÜNFKRÄUTERSUPPE	12	INGWER GEMAHLEN	18	KÜMMEL GEMAHLEN	18	MUSKATNUSS GANZ	19	PINIENKERNE	33
ELDORADO PULVERGELEE	45	GARAM MASALA	29	INGWERPASTE	36	KÜMMEL GESCHROTET	18	MUSKATNUSS GEMAHLEN	19	PIPIHENDL	28
EMULZONN	41	GARTENKRÄUTER	27	ITALIA DRESSING	9	KURKUMA GEMAHLEN	19	NASI GORENG WÜRZUNG	29	PISTAZIEN	20
ENTEN- U. GÄNSEWÜRZUNG	26	GEKÖRNT BRÜHE	12	ITALIENISCHER CONDIMENTO BIANCO	7	LAMMFLEISCHWÜRZUNG	27	NATRON	38	PIZZA-KRÄUTERMISCHUNG	31
ERDNUSSÖL geröstet	8	GELEAINSTANT COLD	41	JULISCHKA	38	LEBKUCHENGEWÜRZ	43	NELKEN GANZ	19	PIZZAWÜRZUNG	31
ESSIG & ÖLSTÄNDER PREMIUM	10	GELEAINSTANT HOT	41	KALA NAMA K GEWÜRZSALZ FEIN	21	LEMON DREAM	43	NELKEN GEMAHLEN	19	POMMES-SALZ	28
ESSIG & ÖLSTÄNDER STANDARD 3ER	10	GEMÜSE WILLY	35	KALAHARI WÜSTENSALZ FEIN	21	LIEBSTOCKBLÄTTER GESCHNITTEN	24	NUDEL & UNIVERSALWÜRZUNG	35	PULLED PORK WÜRZUNG	30
ESSIG & ÖLSTÄNDER STANDARD 6ER	10	GEMÜSEBRÜHE GÄRTNERIN	12	KALTBINDUNG	14	LIEBSTÖCKELBLÄTTER GESCHNITTEN GTK	23	NUSSNOUGAT DUNKEL	46	PUNJAB SALZ AUS DER REGION HIMALAYA	21
ESSIGZUBEREITUNG MIT HIMBEERAROMA	7	GEMÜSEWÜRZUNG OZG	37	KARDAMOM GANZ	18	LIMONENÖL	8	NUSSNOUGAT HELL	46	PURPLE CURRY WÜRZUNG	29
ESSIGZUBEREITUNG MIT BEERENAROMA	7	GEWÜRZDOSENREGAL	48	KARDAMOM IN DER SCHALE GEMAHLEN	18	LORBEERBLÄTTER GANZ	19	OLIVENÖL	8	RAHM-FIX	13
ESSIGZUBEREITUNG MIT BIRNENAROMA	7	GEWÜRZMÜHLEN-MENAGE	10	KERBEL GEREBELT	24	MACISBLÜTE GEMAHLEN	19	OLIVENÖL ORANGE	8	RAHMSAUCE	14
ESSIGZUBEREITUNG MIT MANGOAROMA	7	GEWÜRZMÜHLEN-MENAGE UNBEDRUCKT	10	KERBEL GEREBELT GTK	23	MAJORAN GEREBELT	24	ORANGE DREAM	43	RAPS HYGIENE-SPRITZBEUTEL	48
ESTRAGON GEREBELT GTK	23	GEWÜRZMÜHLENDISPLAY	10	KLARE GEMÜSEBRÜHE	12	MAJORAN GEREBELT GTK	23	ORANGE X-LARGE PENCILS	47	RAPSODY STEAK MIX	28
ESTRAGON GESCHNITTEN	24	GEWÜRZTE NASSPANADE CL	37	KLARE HÜHNERBOUILLON	12	MARONENPÜREE PASTEURISIERT	43	ORANGEN-PUNSCHWÜRZUNG	43	RAPSÖL	8
FAJITA WÜRZUNG	30	GLÜHWEINWÜRZUNG	43	KNOBLAUCH EXTRA	35	MARZIPAN ROHMASSE	46	ORANGENPFEFFER SVS	28	RAS EL HANOUT SPICE	31
FASCHIERTEN-MIX	37	GOLDFISCH	27	KNOBLAUCH-KRÄUTER DIP-WÜRZUNG	9	MEDITERRAN	10	OREGANO GEREBELT	24	RASPELSCHOKOLADE DUNKEL	47
FEINE JÄGERSAUCE	13	GOLDHENDL	27	KNOBLAUCH-KRÄUTERPFEFFER	27	MEERSALZ FEIN	21	OREGANO GEREBELT GTK	23	RED CURRY WÜRZUNG	29
FEINE KÄSESAUCE	13	GRATIN-FIX	37	KNOBLAUCHFLOCKEN	18	MEERSALZ GROB	21	ORIGINAL KARTOFFEL SALATDRESSING	9	RINDERBRATENSAUCE	14
FEINE SAUCE BECHAMEL	13	GREEN PEPPER WÜRZUNG	35	KNOBLAUCHGRANULAT	18	MEISTER-FRIKADELLENWÜRZUNG	38	PANADE KNUSPERMANTEL	38	RINDVIECH	28
FEINE SAUCE CURRY	13	GRILL- UND BRATENWÜRZUNG FEIN	27	KNOBLAUCHGRANULAT GERÄUCHERT	18	MINI CONES ITALIENISCHES PESTO	48	PAPRIKA 3000	35	ROSA BEEREN GANZ	20
FEINE SAUCE PFEFFERRAHM	13	GRILL- UND BRATENWÜRZUNG GROB	27	KNOBLAUCHPASTE	36	MINI CONES SCHWARZER SESAM	48	PAPRIKA BÓNITO	19	ROSA STEINSALZFLOCKEN	21
FEINE SAUCE ZU GEFLÜGEL BRAUN	13	GRILL-DIP RANGERS-BBQ	16	KNOBLAUCHPFEFFER SVS	27	MISCHKARTON ESSIG	7	PAPRIKA EDELSÜSS GEMAHLEN	19	ROSENBLÜTENBLÄTTER	33
FEINE SUPPE TYP RIND	12	GRILLWÜRZUNG ASADO	30	KNOBLAUCHPULVER	18	MISCHKARTON ESSIG & ÖL DUETT	7	PAPRIKA EXTRAROT GEMAHLEN	19	ROSMARIN GEMAHLEN	24
FEINE SUPPE TYP RIND OG	12	GRÜNER CURRY	31	KNOBLAUCHSCHEIBEN GETROCKNET	18	MISCHKARTON ESSIG II	7	PAPRIKA GERÄUCHERT GEMAHLEN	19	ROSMARIN GESCHNITTEN	24
FEINE TOMATENSAUCE TOSKANA	14	GULASCH-FIX	37	KNUSPER-GANSL/-ENTE	27	MISCHKARTON GEWÜRZMÜHLEN	10	PAPRIKA ROSENSCHARF GEMAHLEN	19	ROSMARIN GESCHNITTEN GTK	23



# NOTIZEN

RÖSTWIEBELN	20	SOSENBINDER HELL	14	VANILLEPUDDING	45
ROTWEINESSIG	7	SPARGELWÜRZUNG	39	VANILLESTANGEN	43
ROUX DUNKEL	14	SPÄTZLE-MIX	38	VANILLEZUCKER BOURBON	43
ROUX HELL	14	SPECKAROMA	39	VANILLEZUCKER MIT ECHTEM VANILLE-BOURBON-EXTRAKT	43
RUCOLAÖL	8	SPUMAINSTANT	41	VANILLINZUCKER	43
SAFRAN FÄDEN	20	STEAKPFEFFER	10	VISCOINSTANT CLEAR	41
SAFRAN PULVIS	20	STEAKPFEFFER ONTARIO	28	WACHOLDERBEEREN GANZ	20
SAFRANSALZ	21	STEAKPFEFFER ROCKY	28	WALNUSÖL geröstet	8
SALATDRESSING BASIS	9	STEAKWÜRZUNG LOUISIANA	28	WEISSWEINESSIG	7
SALATDRESSING KLAR	9	STEAKWÜRZUNG PORTERHOUSE	28	WESTERN SMOKY RUB	32
SALATDRESSING KRÄUTER-TOMATE	9	STEAKWÜRZUNG UNIVERSAL	28	WHITE CHOCOLATE X-LARGE PENCILS	47
SALATDRESSING KRÄUTERGARTEN	9	STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.	8	WILD BERRY DIP	16
SALATKRÄUTER	28	STERNANIS GANZ	20	WILDPREISELBEEREN	48
SALATKRÄUTER GTK	23	SUPPEN - & SAUCENBINDUNG	14	WILDWÜRZUNG DIANA	29
SALBEI GESCHNITTEN	24	SWEET & SOUR WÜRZUNG	30	WOK-SAUCE CURRY	15
SALBEI GESCHNITTEN GTK	23	SWEET CHILI DIP	16	WOK-SAUCE HONEY-PEPPER	15
SALZFLOCKEN NATUR	21	SWEET LEMON CHICKEN WÜRZUNG	30	WOK-SAUCE HOT SPICE	15
SANDWICHCREME SCHALOTTE	16	TANDOORI SEASONING	30	WOK-SAUCE INGWER-ANANAS	15
SAU-GUT	28	TASTEUP NATUR	39	WOK-SAUCE LIME-COCONUT	15
SAUCE A LA HOLLANDAISE	13	TENNESSEE SAUCE	16	WOK-SAUCE SOJA-PFLAUME	15
SAUCENBINDUNG DUNKEL	14	THAI 7- SPICE	30	WOK-SAUCE SOJA-SESAM	15
SAUERBRATEN-FIX	38	THE RIPPER (FÜR RINDER- UND SCHWEINERIPPEN)	32	WOK-SAUCE SÜSS-SAUER	15
SAUERBRATEN/WILDPFEFFER WÜRZUNG	38	THÜRINGER MAJORAN GEREBELT	24	WOK-SAUCE THAI GREEN	15
SAUERKRAUTWÜRZUNG BIGOSCH	38	THYMIAN GEREBELT	24	WOK-SAUCE THAI RED	15
SCHARFE ROTE	35	THYMIAN GEREBELT GTK	23	WORCESTERSAUCE	16
SCHNITTLAUCH GESCHNITTEN GTK	23	TISCHMENAGE FÜR ESSIG/ÖL & GEWÜRZMÜHLEN	10	WÜRZADO	39
SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN GESCHNITTEN	24	TOMATE FORTALEZA	30	WÜRZADO NUDEL	39
SCHWEINEBRATENSAUCE	14	TOMATENSAUCE	14	WÜRZADO OZG	39
SCHWEINSBRATEN	28	TOMATENWÜRZUNG	29	WÜRZADO TIROL	39
SCHWEINSKROSTI	28	TOMATINO	31	XANTHAZON	41
SELLERIESALZ FEIN	28	TOMATINO FUNGHI	32	ZIMT GEMAHLEN	20
SENFKÖRNER GANZ	20	TOMATINO LIMONE	32	ZIMTSTANGEN	20
SESAMÖL kaltgepresst	8	TOMATINO PEPPERITO	32	ZITRA-ZITRONENESSENZ	35
SMOKAL	38	TOMATO-FIX	38	ZITRONEN-BUTTERSAUCE	14
SMOKAL FLÜSSIG	35	TOPFENSTRUDELMIX SPEZIAL	44	ZITRONENPFEFFER	29
SOFTRÜHRMASSE	44	TRAUBENKERNÖL	8	ZUCKERKULÖR	35
SOJA GRANULAT	38	TZATZIKI WÜRZUNG	32	ZWIEBELGRANULAT	21
SOJASAUCE OSOYO	16	VANILLE BOURBON GEMAHLEN	43	ZWIEBELGRIES	21
SOJATEXTURAT	38	VANILLE-AROMA	43	ZWIEBELSCHEIBEN	21
SOSENBINDER DUNKEL	14	VANILLECREME (AUFSCHLAGFÄHIG)	45		





## WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

Unsere Mitarbeiter:innen beantworten gerne Ihre Fragen und stehen Ihnen zur individuellen Beratung zur Verfügung.

### **D** RAPS Deutschland

Kostenfreier Bestell-Service: Tel. 0800/4398379 · Fax 0800/7277329  
Mail: [bestellservice@raps.com](mailto:bestellservice@raps.com)

Unsere ausführlichen Verkaufs- und Lieferbedingungen finden Sie unter: [www.raps.com](http://www.raps.com)  
Mehr Infos und Rezeptideen unter: [www.raps.com](http://www.raps.com) · [info@raps.com](mailto:info@raps.com)  
RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · D 95326 Kulmbach

### **AT** RAPS Österreich

Bestell-Hotline zum Ortstarif: Tel. 06219/75570  
Mail: [gastronomie@raps.at](mailto:gastronomie@raps.at)

Unsere ausführlichen Verkaufs- und Lieferbedingungen finden Sie unter: [www.raps.at](http://www.raps.at)  
RAPS GmbH · Handelsstraße 10 · A 5162 Obertrum

### **CH** RAPS Schweiz

Bestell-Hotline zum Ortstarif: Tel. 071/9559910  
Mail: [info\\_schweiz@raps.com](mailto:info_schweiz@raps.com)

Unsere ausführlichen Verkaufs- und Lieferbedingungen finden Sie unter: [www.raps-schweiz.ch](http://www.raps-schweiz.ch)  
RAPS Schweiz AG · Abt-Bedastraße 25 · CH 9245 Sonntal