

WÜRZSAUCEN & MEHR

PRODUKTKATALOG



PERFORMANCE INSIDE



GROSSARTIGE GESCHMACKSLÖSUNGEN

Mit unserem Anspruch, eine Fülle einzigartiger kulinarischer Erlebnisse für jede Geschmacksrichtung anzubieten, haben wir uns als innovative Marke für Würzsaucen und Marinaden etabliert. Wir arbeiten mit ausgesuchten Lieferanten in den besten Anbaugebieten der Welt zusammen, um eine breite Auswahl von Gewürzen höchster Qualität sicherzustellen. Unser Bestreben, Nachhaltigkeit in der Produktion zu gewährleisten, deckt sich mit der steigenden Nachfrage nach bewusster Ernährung. So verzichten wir bei der Herstellung unserer Marinaden komplett auf den Abbau und die Verwendung von Palmöl. Auch unsere Grillwürzungen unterliegen strengen Qualitätsstandards.

Am Puls der Zeit bedeutet heute, Werte zu leben, ohne dabei auf Genuss zu verzichten. Unsere Produkte sind zeitgemäß, eben weil wir vorrausschauend handeln. Mit einem umfangreichen Angebot an erlesenen Ingredienzen ermöglichen wir vielfältige Geschmackserlebnisse für Feinschmecker mit höchstem Anspruch.

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Hervorragender feinwürziger Geschmack
- Hochwertige Gewürze für intensives Geschmacksempfinden
- Großartige Optik in der Theke
- Optimale Verteilung der Kräuter und Gewürze in der Würzsaucen
- Kein Nachwürzen erforderlich
- Größtenteils ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- Ohne zugesetzte Geschmacksverstärker



INHALT



WÜRZSAUCEN ZUM MARINIEREN



MAGIC (ÖLMARINADEN)	04
MAGIC – STANDARD-SORTIMENT	05
MAGIC – SPEZIALÖLE	08
MARINOX (MARINADEN MIT ÖL-WASSER-EMULSION)	10
MARIPUR (MARINADEN OHNE ÖL UND FETT)	12
MARIFIX (MARINADEN OHNE ÖL UND FETT MIT STÜCKIGER EINLAGE)	14
MARIPESTOS	17



FEINKOST-SAUCEN ZUM SOFORTIGEN VERZEHR



DIP-SAUCEN	18
WOK-SAUCEN	19
FERTIG-SAUCEN	22



GRILLWÜRZUNGEN

MIT SAFTVERSIEGELUNG (SVS)	24
MIT SALZ	26
OHNE SALZ	29
ERLÄUTERUNGEN & ÜBERSICHT	30



MAGIC



- Reine Ölmarinaden, perfekt zum Marinieren von Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse
- Homogene Verteilung der ausgewählten Kräuter und Gewürze (schwebend in der Marinade)
- Besonders schöne Optik und spezieller Glanz
- Fleisch wird vor dem Aussaften geschützt



MAGIC – STANDARD-SORTIMENT

TIPP








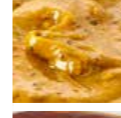





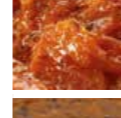









MAGIC Würzsaucen bieten für jeden die passende Geschmacksrichtung. Die Auswahl reicht von rustikal bis exotisch und macht Ihre Verkaufstheke zum Startpunkt für kulinarische Weltreisen.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK	
 1000708 -004 -009	MAGIC Würzmittel zum Marinieren für Grillspezialitäten von Rind, Schwein, Geflügel und Lamm. Unser Klassiker!	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Pfeffer, Paprika, Kümmel, Zwiebel	
 1718356 -001 -002	MAGIC APFEL-HIBISKUS Würzmittel zum Marinieren für Grillspezialitäten von Rind, Schwein, Geflügel und Lamm sowie für Fisch und Gemüse.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Apfelpulver, Hibiskusblüten, Schwarzkümmel, Rauchsalt, Paprika, Orangenöl	
 1708664 -001 -002	MAGIC BACON STYLE Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten, Braten, Pfannengerichte und Convenience-Spezialitäten.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Natürliches Aroma mit Speck-Geschmack, schwarzer Pfeffer, Honig	
 1000714 -002 -003	MAGIC BÄRLAUCH Würzmittel zum Marinieren für Fleisch und Fisch, Gemüse und Nudelgerichte.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Bärlauch, Zwiebel, Petersilie	
 1695342 -001 -002	MAGIC BBQ Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten, Braten, Pfannengerichte und Convenience-Spezialitäten.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Zwiebel, Honig, Rauch	
 1714985 -001	MAGIC BLACK GARLIC & PEPPER Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten, Braten, Pfannengerichte und Convenience-Spezialitäten. Enthält: SOJA	100 g	Eimer à 2,5 kg	Schwarzer Knoblauch, Meersalz, Sojasauce, schwarzer Pfeffer	
 1703417 -003 -002	MAGIC CAFE DE PARIS Würzmittel zum Marinieren für Fleisch- und Fischspezialitäten.	50 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Kräuter, Knoblauch, Buttergeschmack, Meersalz	
 1000905 -003 -004	MAGIC CURRY Würzmittel zum Marinieren für Geflügel, Fisch und Spezialitäten vom Schwein und Lamm.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Curry, Pfeffer, Paprika	
 1000703 -003 -004	MAGIC TYP GRILLBUTTER Würzmittel zum Marinieren für Fleisch, Fisch und Nudelgerichte.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Chili, Paprika, Petersilie, Buttergeschmack	
 1000707 -003 -007	MAGIC GYROS Würzmittel zum Marinieren für Pfannen-Gyros, Steaks, Grillspezialitäten, Braten und Ragouts nach Gyros-Art.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Thymian, Rosmarin, Basilikum, Oregano, Paprika, Pfeffer, Zwiebel	
 1717510 -001 -002	MAGIC HONIG-HANF Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten, Steaks und Convenience-Spezialitäten. Für Rind, Schwein, Fisch, Gemüse und Käse sowie als Aufstrich. Enthält: SESAM	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Blütenhonig, Hanfnüsse geschält, Sesamöl geröstet, schwarzer Pfeffer, Zitrone	
 1000709 -007 -013	MAGIC HOT Würzmittel zum Marinieren für Rind, Schwein, Geflügel und Fisch.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Chili, Paprika, Pfeffer, Zwiebel	

MAGIC – STANDARD-SORTIMENT

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK	
 1693839-002-001	MAGIC INDIEN Würzmittel zum Marinieren für Geflügel, Fisch und Spezialitäten vom Schwein und Lamm.	60–100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Ingwer, Cumin, Knoblauch, Paprikachips, Kurkuma	
 1704953-002	MAGIC INFERNO Würzmittel zum Marinieren für Rind, Schwein, Geflügel und Fisch.	70–90g	Eimer à 5,0 kg	Chili (Habanero, Chipotle, Tabasco), Cumin, Zwiebel	
 1000418-002-003	MAGIC KARIBIK Würzmittel zum Marinieren für Geflügel, Fisch und Spezialitäten vom Schwein und Lamm.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Weißer und schwarzer Pfeffer, Zitrone, Lycheegeschmack	
 1000722-004	MAGIC KNOBLAUCH Würzmittel zum Marinieren mit würzigem Geschmack für Fleisch, Geflügel und Fisch.	70–90g	Eimer à 4,5 kg	Knoblauch, Pfeffer, Brühe	
 1000705-004-006	MAGIC KRÄUTER Würzmittel zum Marinieren mit mildem, kräuterigem Geschmack für Fleisch, Fisch und Gemüse.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Petersilie, Curry, Paprika, Majoran	
 1000704-003-006	MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER Würzmittel zum Marinieren für Fleisch, Fisch und Nudelgerichte.	60g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Petersilie, Knoblauchöl, Zwiebel, Buttergeschmack	
 1091073-001	MAGIC LEMONGRASS Würzmittel zum Marinieren mit asiatischer Note – perfekt für Fisch und Geflügel.	100g	Eimer à 4,5 kg	Zitronengras, Koriander, Curry	
 1698375-001-002	MAGIC LEMONPEPPER Würzmittel zum Marinieren mit frischer Note – perfekt für Fisch und Geflügel.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Zitrone, Pfeffer, Paprika, Petersilie	
 1695343-001-002	MAGIC MANGO-CHILI Würzmittel zum Marinieren für Grillspezialitäten von Rind, Schwein, Geflügel, Lamm sowie für Fisch und Gemüse.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Chili, Mango, Paprika, Pfeffer, Zwiebel	
 1714633-001-002	MAGIC MR. KNOBLAUCH-PFEFFER Würzmittel zum Marinieren für Steaks und alle BBQ-Spezialitäten.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Gerösteter Knoblauch, schwarzer und grüner Pfeffer, Paprikapaste, Koriander, Ahornsirup	
 1697573-001-002	MAGIC ORANGE-THYMIAN Würzmittel zum Marinieren für Wild und Geflügel.	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Orange, Thymian, Honig, Pfeffer	
 1694591-001	MAGIC ORIENTAL Würzmittel zum Marinieren für Grillspezialitäten aller Art sowie Gemüse- und Pfannengerichte. Enthält: SESAM	70–90g	Eimer à 5,0 kg	Fenchel, Kurkuma, Kümmel, Zwiebel, Bockshornklee, Kardamom	
 1000702-003-009	MAGIC PEPPER Würzmittel zum Marinieren für Fleisch aller Art, Geflügel sowie für Fisch und Gemüse.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Pfeffer, Paprika, Ananas	
 1000706-011-005	MAGIC PIKANT Würzmittel zum Marinieren für Grillspezialitäten aller Art vom Rind, Kalb und Schwein.	60g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Chili, Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Muskatnuss	

MAGIC – STANDARD-SORTIMENT

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK	
 1000383-002-003	MAGIC PINK PEPPER Würzmittel zum Marinieren für Fleisch aller Art, Geflügel sowie für Fisch und Gemüse.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Kümmel, Pfeffer, Petersilie, Zwiebel, Rosa Beeren	
 1718417-001-002	MAGIC ROAST CHICKEN STYLE Würzmittel zum Marinieren speziell für Geflügel und Convenience-Spezialitäten.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Paprika, Curry, Rosmarin, Chili, Brathuhn-Aroma	
 1693796-002-001	MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ Würzmittel zum Marinieren für Fleisch- und Fischspezialitäten sowie für Kartoffeln und Gemüse.	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Rosmarin, Meersalz, schwarzer Pfeffer, Thymian	
 1000912-002-003	MAGIC SALSA Würzmittel zum Marinieren für Fleisch, Fisch und Convenience-Spezialitäten der südamerikanischen Küche.	90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Koriander, Petersilie, Paprikaextrakt, Jalapeñogeschmack	
 1713155-002-001	MAGIC SENF-BIER Würzmittel zum Marinieren für Grillspezialitäten von Rind, Schwein, Geflügel und Lamm. Enthält: SENF, WEIZEN, GERSTE	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Dijon-Senf, Hefeweizenbier, Zwiebel, schwarzer Pfeffer, Petersilie	
 1711518-002	MAGIC SMOKY SPICES Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten, Braten, Steaks, Pfannengerichte und Convenience-Spezialitäten.	70–90g	Eimer à 4,5 kg	Paprika/ Knoblauch/ Curry geräuchert, schwarzer Pfeffer, Kümmel, Rosmarin	
 1720785-001-002	MAGIC SMOKY CHIPOTLE Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten, Braten, Steaks, Pfannengerichte und Convenience-Spezialitäten.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Chipotle-Chili, Erlenrauchsatz, getrocknete Tomaten, Demerara-zucker, Cumin und Knoblauch	
 1000492-003	MAGIC STEAKADO Würzmittel zum Marinieren. Unser Klassiker für Grillspezialitäten aller Art.	70–90g	Eimer à 4,5 kg	Pfeffer, Paprika, Bratzwiebelextrakt	
 1000443-001	MAGIC STEAKPFEFFER Würzmittel zum Marinieren für Steaks aller Art vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm.	70–90g	Eimer à 2,5 kg	Pfeffer, Zwiebel, Petersilie, Buttergeschmack	
 1720581-002	MAGIC TARTUFO STYLE Würzmittel zum Marinieren für Steaks aller Art vom Rind, Kalb, Schwein, Lamm und Nudelgerichte.	100g	Eimer à 2,5 kg	Rapsöl, Pfeffer schwarz, Demerara-zucker und Trüffelgeschmack	
 1720780-001-002	MAGIC THAI CURRY Würzmittel zum Marinieren für Fleisch, Geflügel, Fisch und Nudelgerichte.	70–90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Chili, Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Kokosnussnote	
 1693444-002-001	MAGIC TEX MEX Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten, Braten, Pfannengerichte und Convenience-Spezialitäten.	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Zwiebel, Tomate, Paprika, Knoblauch, Cumin, Chili	
 1692671-001-002	MAGIC TOMATINO Würzmittel zum Marinieren für mediterrane Fleischspezialitäten, Geflügel und Fisch.	90g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Tomate, Knoblauch, Basilikum	
 1693438-004-001	MAGIC TROIS POIVRES / MAGIC 3 PFEFFER Würzmittel zum Marinieren für Grillspezialitäten aller Art vom Rind, Kalb und Schwein.	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Pfeffer weiß/ schwarz/ grün, Paprikachips, Knoblauch, Koriander	

MAGIC – STANDARD-SORTIMENT





ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1717497-001-002	MAGIC WIESENKRÄUTER Würzmittel zum Marinieren für alle BBQ-Spezialitäten, Steaks und Convenience-Spezialitäten. Für Grillgemüse, Käse und Fisch sowie als Aufstrich.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Brennessel, Salbei, Minze, Gartenkresse, Majoran, Zitrone
 1690042-002	MAGIC ZULU FEUER Würzmittel zum Marinieren für Fleisch aller Art vom Rind, Schwein, Lamm und Geflügel.	70–90 g	Eimer à 5,0 kg	Curry, Pfeffer, Paprikachips, Zimt, Karotten, Orangenöl
 1000712-002-003	MAGIC ZWIEBEL Würzmittel zum Marinieren mit würzigem Geschmack für Fleisch, Geflügel und Fisch.	70–90 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,8 kg	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Schnittlauch

WÜRZSAUCEN – SPEZIAL

 1008404-004-007	MARINAD' OLIVE ITALIA Würzmittel zum Marinieren für mediterrane Spezialitäten.	60–100 g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Olivenöl, Zwiebel, Basilikum, Oregano, Pfeffer, Chili
 1008420-005	MARINAD' OLIVE MEDITERRANEE Würzmittel zum Marinieren für mediterrane Spezialitäten. Enthält: SENF	60–100 g	Eimer à 2,5 kg	Olivenöl, Pfeffer, Paprika, Koriander, Majoran, Chili, Muskat

Die drei fix und fertigen **WÜRZSAUCEN** zeichnen sich hauptsächlich durch ihren hohen Anteil an nativem Olivenöl aus. Besonders eignen sie sich auch für mediterrane Gerichte und verleihen Ihrem Cateringangebot eine spezielle Note.

WÜRZÖLE – KLASSIK

 1000686-003	WÜRZÖL + Würzung	15 g	Kanister à 4,5 kg	Pfeffer-, Zwiebel-, Knoblauch-, Zitronenextrakt
 1000700-003	WÜRZÖL EXTRA + Würzung	15 g	Kanister à 4,5 kg	Zwiebel-, Knoblauch-, Pfeffer-, Räucherspeckextrakt
 1000690-003	WÜRZÖL OHNE KNOBLAUCH + Würzung	15 g	Kanister à 4,5 kg	Pfeffer-, Zwiebel-, Zitronenextrakt
 1000692-003-006	WÜRZÖL SPEZIAL + Würzung	15 g	Kanister à 0,9 kg Kanister à 4,5 kg	Pfeffer-, Zitronen-, Rosmarinextrakt

In Verbindung mit beliebigen Gewürzmischungen eignen sich unsere **WÜRZÖLE** perfekt, um neue Geschmacks-kompositionen zu kreieren. Die Optik Ihrer Spezialitäten wird durch die appetitliche Farbe und den schönen Glanz hervorgehoben.



HÄHNCHENSPIESS CHIPOTLE MIT ZUCCHINI

Rezeptnummer: 5507706

Menge	Bezeichnung
10 kg	Hähnchenbrustfilet
1,5 kg	Zucchini
700 g	MAGIC SMOKY CHIPOTLE (1720785)

Herstellung:

- Die Zucchini der Länge nach auf der Aufschnittmaschine in 1,5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Die Zucchinischnitten zweimal der Länge nach falten.
- Das Hähnchenbrustfilet in Würfel von 2,5 cm schneiden und mit **MAGIC SMOKY CHIPOTLE** marinieren.
- Die marinierten Fleischwürfel abwechselnd mit den Zucchinischnitten auf einen Flaggenspieß (BATANIA DIREKT) aufstecken.

Zubereitung:

Bei mäßiger Hitze auf dem Grill oder mit etwas Öl in der Pfanne bis zum gewünschten Garstadium zubereiten.

LINK www.myrazept.de/recipes/24316

MAGIC WÜRZSAUCEN – IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK



ZEITERSPARNIS

- Kein Anrühren oder Nachwürzen nötig
- Marinieren & Würzen erfolgen in einem Schritt
- Hervorragend auch für den Heißluftofen geeignet (kein vorheriges Anbraten nötig)

QUALITÄT

- Authentischer Geschmack
- Verbessern Qualität und Zartheit des Fleisches
- Verhindern extremes Auslaufen von Fleisch – d.h. weniger Bratverlust und mehr Profit
- Geben dem Fleisch eine appetitliche Optik

MARINOX





- Marinaden mit Öl-Wasser-Emulsion
- Hohe Fleischveredelung durch ausgewählte Gewürze
- Ansprechende Optik durch enthaltenes Öl
- Auch als Basis für leckere Saucen verwendbar








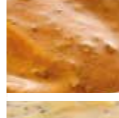
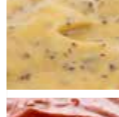



TIPP

MARINOX Würzsaucen eignen sich nicht nur als Marinaden für Steaks, sondern bieten auch in der Herstellung von Ragouts, bunten Pfannengerichten oder Geschnitteltem eine abwechslungsreiche Geschmacksveredelung.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1000596 -003 -007	KULMBACHER BIERMARINADE Würzmittel zum Marinieren für Spezialitäten von Rind und Schwein. Enthält: SENF, WEIZEN, GERSTE, LAKTOSE, MILCH	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Bier, Pfeffer, Zwiebel, Senf
 1000659 -005 -008	MARINOX BUDAPEST Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes und Steaks vom Schwein und Geflügel.	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,8 kg	Chili, Oregano, Paprika, Pfeffer, Zwiebel

MARINOX

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1000693 -004 -009	MARINOX CAPRI Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes und Steaks vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm. Für Hackfleischgerichte sowie für Nudeln, Gemüse und Fisch.	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,5 kg	Basilikum, Chili, Oregano, Pfeffer, Thymian, Tomate, Zwiebel
 1000668 -002 -003	MARINOX DIJON Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes und Steaks vom Rind, Schwein und Lamm. Enthält: SENF	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Senf mittelscharf und körnig, Pfeffer weiß, Ingwer und Kurkuma
 1000672 -002 -004	MARINOX FLORENZ Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes und Steaks vom Rind, Schwein, Geflügel und Lamm. Enthält: LAKTOSE, MILCH	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,8 kg	Oregano, Pfeffer, Zwiebel, Rosmarin, Käsepulver
 1000666 -007 -009	MARINOX HUBERTUS Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes und Steaks vom Rind, Kalb und Schwein. Mit natürlicher Waldpilznote.	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Zwiebel, Majoran, Pilzaroma, Paprika, Pfeffer
 1000669 -006 -010	MARINOX KNOBLI Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes und Steaks vom Rind, Schwein und Lamm.	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Curry, Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Zwiebel, Piment, Zimt
 1000664 -004 -010	MARINOX MEXICO Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes, Steaks vom Rind und Schwein und pikante Hackfleischgerichte.	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Koriander, Oregano, Pfeffer, Chili, Sambal Oelek, Zimt
 1000684 -005 -007	MARINOX PFEFFERRAHM Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes, Braten und Steaks vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm. Enthält: LAKTOSE, MILCH	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Grüner Pfeffer, Sahne, Zwiebel, Lorbeerblätter
 1000441 -001 -002	MARINOX FÜR RAHMPFANNE Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes, Braten und Steaks vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm. Enthält: LAKTOSE, MILCH	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Zwiebel, Pfeffer, Sahne, Thymian, Speckgeschmack
 1720950 -001 -002 NEU	MARINOX TRÜFFEL-KÄSE STYLE Würzmittel zum Marinieren für Ragouts, Geschnitteltes, Braten und Steaks vom Rind, Kalb, Schwein und Nudelgerichte. Enthält: MILCH	100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Rapsöl, Zwiebeln, schwarzer Pfeffer geschrotet, Käsepulver, Trüffelnote
 1695317 -001	MARINOX TANDOORI Würzmittel zum Marinieren für Geflügel und indische Spezialitäten.	100g	Eimer à 2,5 kg	Chili, Cumin, Curry, Ingwer, Fenchel

MARIPUR



- Marinaden ohne Zusatz von Öl und Fett
- Ideal für leichte, bekömmliche Gerichte und ernährungsbewusste Kunden
- Besonders für die Zubereitung im Heißluftofen geeignet



MARIPUR

TIPP

Mit **MARIPUR Würzsauzen** können Sie neben klassischen Fleischgerichten auch ganz einfach leckere Dips und Dressings zubereiten.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK	
1000687 -001	MARIPUR CHICKERIA Würzmittel zum Marinieren speziell für Geflügel und Convenience-Spezialitäten.	50g	Kanister à 5,0 kg	Paprika, Zwiebel, Pfeffer, Rosmarin	
1090307 -003	MARIPUR CHIPOTLE STYLE Würzmittel zum Marinieren für Rind, Schwein und Geflügel, ideal für Tex-Mex-Spezialitäten.	60-80g	Eimer à 2,5 kg	Chili, Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Sambal Oelek	
1000580 -006	MARIPUR CURRY Würzmittel zum Marinieren für Rind, Schwein, Geflügel und Fisch.	180g	Eimer à 5,5 kg	Curry, Ananas, Kardamom, Chili, Ingwer, Kurkuma, Zitronengras	
1000461 -002 -004	MARIPUR HONIG SENF Würzmittel zum Marinieren für Rind, Schwein, Geflügel und Fisch. Enthält: SENF	150g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,0 kg	Honig, Senf, Paprika, Karotten, Speckaroma	
1000578 -007 -011	MARIPUR SPARE RIBS Würzmittel zum Marinieren für Rind, Schwein und Geflügel. Speziell für eine leckere Knusperkruste. Enthält: SENF, WEIZEN, SOJA	150g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 5,5 kg	Honig, Curry, Soja, Tomate, Pfeffer	
1000462 -002	MARIPUR WILD Würzmittel zum Marinieren und als gebundene Sauce zum Kochen speziell für Wildfleisch. Ideale Grundlage für klassische Wildragouts und Wildspezialitäten.	500g	Karton à 4,0 kg (4 x 1,0 kg)	Piment, Wacholder, Lorbeer, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Rotwein	



MARIFIX







- Marinaden ohne Zusatz von Öl und Fett
- Mit sichtbaren Gemüse- oder Fruchtstückchen
- Erspart aufwändige Arbeitsschritte wie das Putzen und Schneiden von Gemüse



TIPP

Mit **MARIFIX Würzsaucen** bereiten Sie blitzschnell fertige Ragouts, bunte Pfannengerichte oder Bratenfüllungen zu, die hervorragend aussehen, Ihr Thekenangebot bereichern und vor allem lecker schmecken. Durch die Zugabe von Sahne kann im Handumdrehen auch eine cremige Sauce kreiert werden.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1708230-002	MARIFIX FEIGE-SENF Würzmittel zum Marinieren mit Frucht- und Gemüsestücken für mediterrane Pfannengerichte aller Art. Enthält: SENF	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Feige, Senf, Karotten, Honig, Schalotten 
 1000563-005	MARIFIX GEMÜSEGARTEN Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für Pfannengerichte aller Art. Enthält: LAKTOSE, MILCH	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Karotten, Mais, Erbsen, Sahne 

MARIFIX

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1701332-002	MARIFIX GROSSMUTTERS ART Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für Pfannengerichte aller Art. Unser Klassiker!	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Silberzwiebeln, Steckrüben, Weißkraut 
 1000424-002	MARIFIX GYROS Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für Pfannengerichte aller Art.	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Zwiebel, Oregano, Thymian, Pfeffer weiß, Petersilie 
 1000502-006	MARIFIX JÄGERART Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken und Pilzen für Pfannengerichte aller Art. Enthält: LAKTOSE, MILCH	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Pilzgeschmack, Zwiebel, Karotten, Petersilie, Sahne 
 1000610-019	MARIFIX PEKING Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für asiatische Pfannengerichte.	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Bambussprossen, Maiskölbchen, Mungbohnen, Curry 
 1000503-003	MARIFIX PROVENCE Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für mediterrane Pfannengerichte aller Art. Enthält: SENF, LAKTOSE, MILCH	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Paprika, Zucchini, Tomate, Basilikum 
 1000674-012	MARIFIX PUSZTA-GULASCH Würzmittel zum Marinieren für klassische Gulaschgerichte.	330g	Karton à 5,0 kg (2 x 2,5 kg)	Tomatenmark, Zwiebel, Paprika 
 1000501-004	MARIFIX ROULADENGESCHMACK Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für Pfannengerichte mit dem typischen Geschmack. Enthält: SENF	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Zwiebel, Gurke, Paprika, Speckgeschmack, Senf 
 1000593-004	MARIFIX SCHASCHLIK Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für klassische Pfannengerichte und Ragouts.	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Paprika, Zwiebel, Tomatenmark, Curry 
 1000459-003	MARIFIX SHANGHAI Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für asiatische Pfannengerichte. Enthält: SOJA, WEIZEN	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Sojasauce, Ingwer, Paprika, Bambus 
 1000432-002	MARIFIX STROGANOFF Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für Pfannengerichte aller Art. Enthält: LAKTOSE, MILCH	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Gurken, Stockschwämmchen, Paprika 
 1000564-011	MARIFIX TOSKANA Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für mediterrane Pfannengerichte aller Art.	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebel, Oliven, Rotwein 
 1000568-006	MARIFIX UNGARISCHE ART Würzmittel zum Marinieren mit Gemüsestücken für Pfannengerichte aller Art.	400g	Karton à 4,8 kg (6 x 0,8 kg)	Zwiebel, Mais, Paprika, Kräuter, Knoblauch 

GOURMET-SCHWEINEFILET TRÜFFEL STYLE

Rezeptnummer: 5507629

ZU FINDEN AUF
myRAzept

Menge	Bezeichnung
10 kg	Schweinefilet
1 kg	MARINOX TRÜFFEL-KÄSE STYLE (1720950)
2,3 kg	Gorgonzola
1,2 kg	Lachsschinken

Herstellung:

1. Das Schweinefilet entsprechend der Größe der Backfenschale zuschneiden.
2. In das Filet 5 Kerben einschneiden und mit **MARINOX TRÜFFEL-KÄSE STYLE** marinieren.
3. Die eingeschnittenen Kerben des Filets abwechselnd mit Gorgonzola und Lachsschinken füllen und das Filet in eine Backfenschale einsetzen.

Zubereitung:

Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C ca. 25–30 Minuten braten.zubereiten.

LINK www.myrazept.de/recipes/18886

MARIPESTOS

- Ölmarinaden nach Art eines Pestos zum Würzen und Marinieren
- Passen perfekt zu Fleischgerichten mit mediterranem Charakter
- Verfeinern auch Fisch, Nudeln und Gemüse



myRAzept



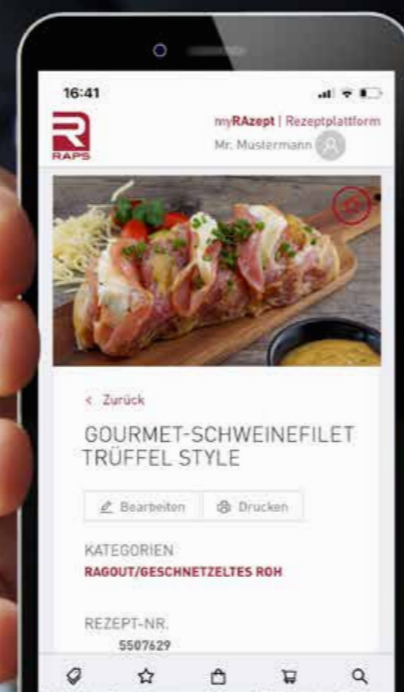
Überzeuge dich selbst: www.myrazept.de
Auch als App für Tablet & Smartphone

DEIN DIGITALES
REZEPTBUCH





















ERSTELLUNG
EIGENER
REZEPTUREN

MIT PROFESSIONELLER
UNTERSTÜTZUNG
BEIM DEKLARIEREN

GENIALE
REZEPTIDEEN
VON RAPS



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
---------	-------------	--------------------	------------	--------------------------

	1039829 -002 MARIPESTO BÄRLAUCH Würzmittel zum Marinieren für Fleisch, Fisch, Gemüse, Salate, Nudeln und Saucen.	40–100g	Eimer à 2,5 kg	Bärlauch, Petersilie, Pfeffer, Kurkuma        
	1039209 -001 MARIPESTO GENOVESE Würzmittel zum Marinieren für Fleisch, Fisch und Nudeln, besonders für mediterrane Speisen. Enthält: LAKTOSE, MILCH	60–100g	Eimer à 2,5 kg	Basilikum, Käse, Petersilie, Pfeffer, Kurkuma, Knoblauch       
	1000788 -004 -007 MARIPESTO ROSSO Würzmittel zum Marinieren für Fleisch, Fisch, Gemüse, Salate, Nudeln und Saucen.	60–100g	Eimer à 2,5 kg Eimer à 4,5 kg	Tomate, Basilikum, Paprika, Zwiebel, Olivenöl        

 VEGETARISCH  VEGAN  OHNE WÜRZE / HVP  KEINE GEHÄRTETEN ÖLE / FETTE  KEIN PALMÖL / -FETT

DIP-SAUCEN



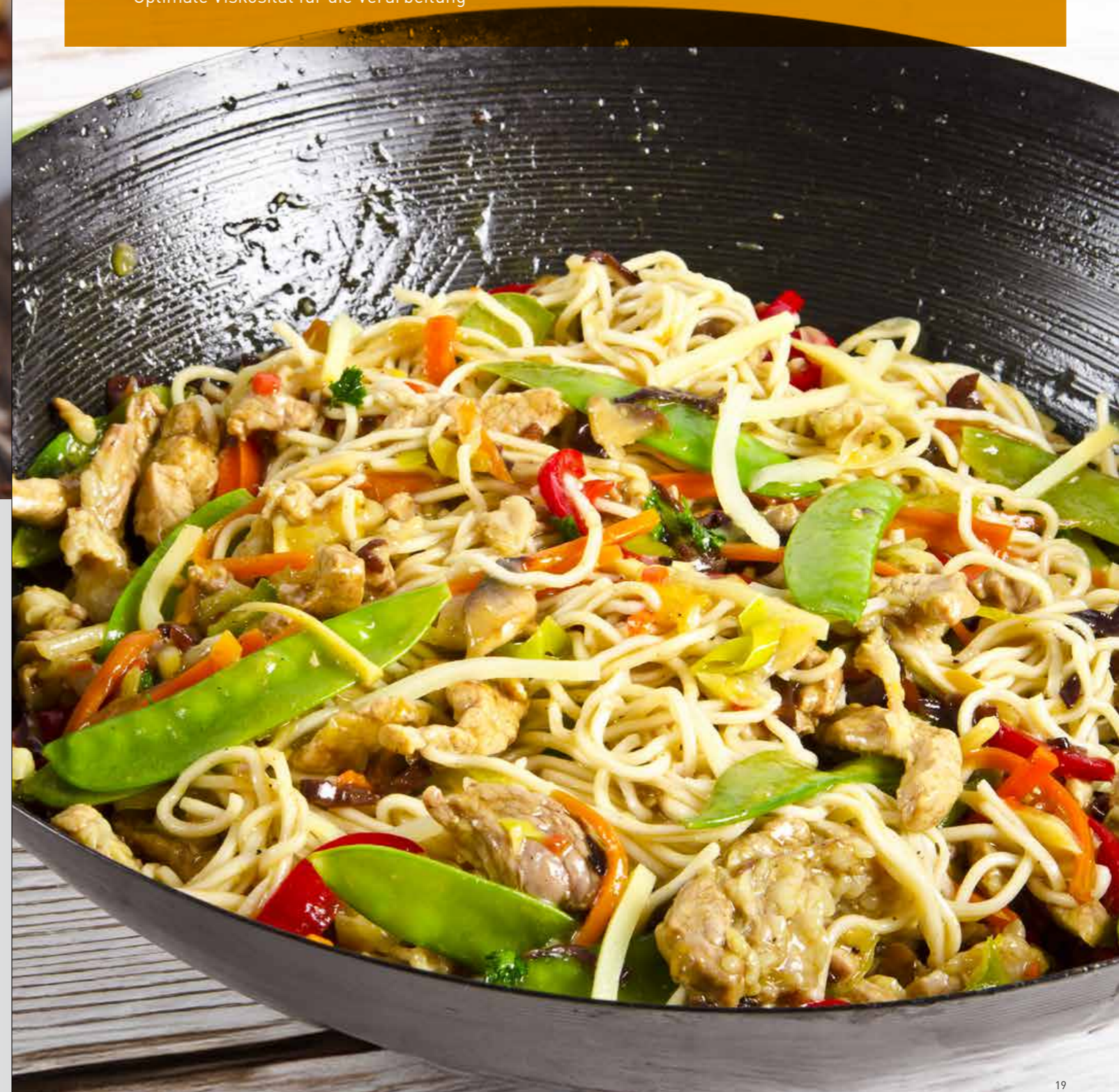
- Feinkost-Saucen zum Würzen und Dippen
- Fix und fertig zum sofortigen Verzehr
- Verfeinern Fingerfood und Buffets
- Auch zur Herstellung von Frischkäsezubereitungen



WOK-SAUCEN



- Authentischer asiatischer Geschmack
- Fix und fertig zum sofortigen Verzehr
- Auch als Dip für Fingerfood geeignet
- Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten und Menüplänen
- Ohne Konservierungsstoffe
- Alle Wok-Saucen sind glutenfrei
- Optimale Viskosität für die Verarbeitung



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK	
1694903-001	BARBECUESAUCE Würzige Dip-Sauce mit feiner Rauchnote auf Basis von Tomatenmark. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	Flasche à 1,1 kg	Tomatenmark, Raucharoma	
1001507-001	BOMBAY-DIP Pikant-feurige Dip-Sauce für Gegrilltes oder als variable Basis für Grillsaucen. Unser Klassiker! Enthält: SENF	nach Geschmack	Flasche à 1,3 kg	Ingwer, Curry, Honig	
1001508-001	HOT MANGO-DIP Fruchtig-scharfe Dip-Sauce für Fingerfood mit Mangopüree und Chiliextrakt. Auch zum Verfeinern von exotischen Gerichten.	nach Geschmack	Flasche à 1,3 kg	Mango, Chiliextrakt	
1001531-002	SWEET CHILI-DIP Dip-Sauce mit süß-saurem Geschmack auf Basis von Paprika und Sambal Oelek mit Essig und Gewürzen. Auch zum Verfeinern.	nach Geschmack	Flasche à 1,3 kg	Paprika, Sambal Oelek	
1711533-001	WILD BERRY-DIP Fruchtig-rauchige Dip-Sauce für Fleisch, Fisch, Geflügel, Steaks, Kurzgebratenes und Convenience-Spezialitäten.	nach Geschmack	Flasche à 1,2 kg	Preiselbeeren, Tomate, Paprika/ Curry geräuchert, Zimt, Pfeffer	

WOK-SAUCEN

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



ASIATISCHE REISPFANNE THAI RED

Rezeptnummer: 5506302

Menge	Bezeichnung
4,5 kg	Curry-Reis, gegart
1 kg	Fingerkarotten (TK)
1 kg	Weißkohl
1 kg	Paprika rot
800 g	Rote Zwiebel
700 g	Maiskölbchen (Konserve)
100 g	Speiseöl
50 g	KRÄUTER-MEERSALZ (1000464)
850 g	WOK-SAUCE THAI RED (1713816)

Herstellung:

1. Maiskölbchen abtropfen lassen und in Stücke schneiden.
2. Weißkohl, Zwiebeln und Paprika in gewünschte Größe schneiden.
3. Gemüse nacheinander mit Öl in einer Pfanne anbraten und mit **KRÄUTER-MEERSALZ** würzen.
4. Gekochten Reis und **WOK SAUCE THAI-RED** zugeben und heiß servieren.

LINK www.myrazept.de/recipes/6466



FERTIG-SAUCEN



- Fix und fertige Saucen, die heiß und kalt serviert werden können
- Ideal für eine schnelle Zubereitung verschiedenster Gerichte
- Auch zur Herstellung von Convenience-Spezialitäten geeignet



TIPP

Probieren Sie unbedingt unseren Bestseller **CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST** – ein Klassiker!

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1691149-004 009	CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST Würzsauce mit süß-pikantem Geschmack. Fix und fertig geeignet für Currywurst, Schaschlik und Ragouts. Kalt und heiß verwendbar.	nach Geschmack	Quetschflasche à 1,3 kg Kanister à 6 kg	Tomatenmark, Curry 
 1695363-001	CURRYSAUCE TROPICAL Würzsauce mit fruchtigem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	Eimer à 5 kg	Kokos, Ananas-saftkonzentrat 
 1695361-001	PAPRIKASAUCE BALKAN Würzsauce mit süß-pikantem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	Eimer à 5 kg	Rote und grüne Paprika, Zwiebel, Chili 
 1695346-001	TENNESSEE SAUCE Würzsauce mit rauchigem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	Eimer à 5 kg	Pfeffer, Knoblauch, Tomatenmark, Chili, Rauch 



FERTIG-SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1000900-003	SAUCE FAMOS ASIA Mit typisch asiatischem Süß-sauer-Geschmack für Rind, Schwein und Geflügel sowie für Gerichte mit Fisch und für Reispfannen.	auf 1 kg Fleisch 2 kg Sauce	2 Beutel à 2 kg	Ananas, Karotten, Paprika, Bambus 
 1000901-003	SAUCE FAMOS ITALIA Mit mediterranem Tomatengeschmack für Rind, Schwein und Geflügel sowie für italienische Gerichte, Nudeln und Pfannengerichte.	auf 1 kg Fleisch 2 kg Sauce	2 Beutel à 2 kg	Tomate, Basilikum, Oregano 

SAUCE FAMOS

Die verzehrfertigen Feinkost-Saucen mit Gemüse- oder Fruchtstückchen verführen in zwei Geschmacksrichtungen. Einfach Fleisch anbraten, **SAUCE FAMOS** darübergerben, aufkochen und mit Beilage servieren. Fertig!

SANDWICHCREMES

 1696989-002	SANDWICHCREME SCHALOTTE Süßlich-pikanter, buttriger Geschmack auf Basis von gerösteten Schalotten und Paprika. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz. Enthält: LAKTOSE, MILCH	nach Geschmack	Quetschflasche à 1,1 kg	Geröstete Schalotten, Buttergeschmack 
---	---	----------------	-------------------------	--

SANDWICHCREMES

Die fix und fertigen **SANDWICHCREMES** überzeugen als cremiger Brotaufstrich und sind fester Bestandteil von leckeren Sandwiches und belegten Baguettes. Außerdem eignen sie sich auch hervorragend zum Abschmecken von Salaten und als Gemüse-Dips.

GRILLWÜRZUNGEN MIT SAFTVERSIEGELUNG



- Ummanteltes Salz schützt das Fleisch vor dem Auslaufen in der Theke
- Salzkörner werden mit einem speziellen Fettmantel umhüllt
- Würzende Wirkung des Salzes entfaltet sich erst beim Garen
- Für einen besonders saftigen Fleischgenuss



GRILLWÜRZUNGEN MIT SAFTVERSIEGELUNG (SVS)

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
1712706-001	INDIAN SVS Eine gelbliche Würzung für Geflügel, Fleisch und Fisch. Fein abgestimmter Curry-Geschmack. Enthält: SENF	15 g	Beutel à 1 kg	Koriander, Ingwer, Senfmehl, Kurkuma, Bockshornklee, schwarzer Pfeffer, Zwiebel, Chili
1000545-009	KNOBLAUCHPFEFFER SVS Würzmittel für Steaks, Braten und Grill-Spezialitäten.	10–15 g	Beutel à 1 kg	Pfeffer, Knoblauch, Petersilie
1000637-005	MARENGO SVS Grobess Würzmittel, speziell für Geflügel.	20 g	Beutel à 1 kg	Paprika, Chili
1000480-005	ORANGENPFEFFER SVS Grobess Würzmittel, speziell für Geflügel und Fisch.	20 g	Beutel à 1 kg	Brezelsalz, weißer und schwarzer Pfeffer, Orangenschalen und -öl
1701266-001	PROFI GRILLWÜRZUNG SVS Würzmittel für Fleisch aller Art.	20 g	Eimer à 10 kg	Paprika, Pastinake, Petersilienwurzel, Liebstöckel
1000622-007	SABA SVS Würzmittel speziell für Geflügel.	20 g	Beutel à 1 kg	Kurkuma, Koriander, Ingwer, Zwiebel
1000628-003	SAMBA SVS Würzmittel mit Zitronennote für Fleisch aller Art. Enthält: SESAM	15–20 g	Beutel à 1 kg	Salz, Gewürze, Zwiebel, Zitronenschalen, Schalotten
1000627-004	SPIESSBRATEN SVS Würzmittel für Fleisch aller Art, speziell für Steaks und Braten.	15–20 g	Beutel à 1 kg	Jodiertes Speisesalz, Paprika, Zwiebel, Petersilie
1695532-001	TRUCKER STEAK SVS Eine rustikale Würzung mit pikanter Note.	20–25 g	Beutel à 1 kg	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kräuter

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
1000644-010	ALKMARA SVS Würzmittel für Fleisch und Geflügel, mit dezentem Käsegeschmack. Enthält: LAKTOSE, MILCH	15–20 g	Beutel à 1 kg	Pfeffer, Paprika, Käsepulver, Schalotten, Kräuter
1000379-003	BARBECUESPICE PINK PEPPER SVS Würzmittel für alle Fleisch- und Fischarten.	25 g	Dose à 650 g	Rosa Beeren, Curry, Paprika, Petersilie, Pfeffer, Zitrone, Orange
1000569-001	BRASIL SVS Grobess Würzmittel für rustikale Steaks und Braten.	15–20 g	Beutel à 1 kg	Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch
1000498-003	COLORADO SVS Grobess Würzmittel mit bunter Optik.	25 g	Beutel à 1 kg	Zwiebel, Pfeffer, Karotten
1000641-003	CRUSTO SVS Feines Würzmittel, kräuterbetont, für Fleisch und Fisch.	15–20 g	Beutel à 1 kg	Salz, Gewürze, Kräuter, Zwiebel



GRILLWÜRZUNGEN MIT SALZ







- Grillwürzungen in allen Geschmacksnuancen von mild-würzig bis feurig-scharf
- Bringen die Geschmäcker der Welt auf den Rost
- Authentischer Geschmack – von asiatisch bis Tex-Mex






ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1000479-001	ASIA WÜRZUNG Feine Würzung mit Zitronengrasnote, speziell für Geflügel und Gemüse.	15–20g	Dose à 850 g	Chili, Curry, Ingwer, Zitronengras
 1918531-001	BARBECUE RIBS WÜRZUNG Speziell für Spareribs, Braten und Steaks.	10 g	Dose à 700 g	Paprika, Pfeffer, Zwiebel
 1037201-001	CAJUN SPICE Pikantes Würzmittel für Fleisch, Geflügel und Fisch.	15–20g	Dose à 500 g	Paprika, Chili, Cumin, Kräuter
 1704964-001	CHILIWÜRZUNG TEX MEX Sehr pikantes Würzmittel für Fleisch, Geflügel und Fisch.	20–25g	Dose à 800 g	Chili, Paprika, Cumin, Zwiebel, Rosmarin
 1000494-002	ECO GRILL- UND BRATENWÜRZUNG Würzmittel für Fleisch aller Art und Grillspezialitäten.	15–20g	Eimer à 12 kg	Paprika, Koriander, Chili, Kräuter, Knoblauch



GRILLWÜRZUNGEN MIT SALZ

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1078797-001	FAJITA WÜRZUNG Charakteristisch für die Tex-Mex-Küche. Enthält: SENF	15–20g	Dose à 650 g	Paprika, Pfeffer, Cumin, Kurkuma, Zwiebel, Kräuter
 1000624-002	GRILL-, ROLL- UND SPIESSBRATEN WÜRZUNG Würzmittel für Fleisch aller Art, speziell für Steaks und Braten.	15–20g	Beutel à 1 kg	Paprika, Zwiebel
 1000506-006	GRILLMASTER Würzmittel für Fleisch aller Art, speziell für Steaks und Braten.	5g zur Geschmacksunterstützung	Beutel à 1 kg	Zwiebel, Lauch
 1037131-001	GRILLWÜRZUNG ASADO Mit Brezelsalz und geröstetem Knoblauch. Für alle Steaks, bzw. Fleischspezialitäten.	15–20g	Dose à 800 g	Pfeffer, Koriander, Kümmel, Knoblauch geröstet, Toastzwiebeln
 1037970-001	GYROSWÜRZUNG Feines Würzmittel mit Zitronennote für griechische Spezialitäten.	15–20g	Dose à 750 g	Thymian, Oregano, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zitronennote
 1000558-006	GYROSWÜRZUNG FEIN Feines Würzmittel für griechische Spezialitäten.	15–20g	Beutel à 1 kg	Koriander, Pfeffer, Kümmel, Kurkuma, Zwiebel, Knoblauch
 1000527-005	GYROSWÜRZUNG KORFU Grobes Würzmittel mit angenehmer Knoblauchnote, typisch griechisch.	15–20g	Beutel à 1 kg	Thymian, Oregano, Pfeffer, Paprika, Knoblauch
 1000566-005	GYROSWÜRZUNG RHODOS Grobes Würzmittel mit einem hohen Anteil an Mittelmeerkräutern.	15–20g	Beutel à 1 kg	Thymian, Oregano, Basilikum, Paprika, Pfeffer, Piment
 1037186-001	HÄHNCHENWÜRZUNG FEIN Feines Würzmittel speziell für Geflügel. Enthält: SENF	10–15g	Dose à 800 g	Paprika, Curry, Kurkuma, Koriander, Kräuter
 1000594-006	LAMMFLEISCHWÜRZUNG Speziell für Lammfleisch wie Lammkotelett, Lammkeule, Lammrücken, aber auch andere Fleischspezialitäten.	6–8g	Beutel à 1 kg	Pfeffer, Lavendel, Majoran, Oregano, Rosmarin, Salbei
 1000546-008	PAPAGENO Feine Würzung speziell für Geflügel.	10 g	Beutel à 1 kg	Paprika, Koriander, Kurkuma
 1706668-003	RAPSODY STEAK MIX Grobe Würzung mit rustikaler Note, für Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Fisch und Nudeln.	30g	Dose à 800 g	Grobes Meersalz, brauner Zucker, Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Rosmarin, Oregano
 1000543-001	SCHWENK-/SPIESSBRATEN WÜRZUNG Würzmittel für Fleisch aller Art, speziell für Steaks und Braten.	15–20g	Beutel à 1 kg	Paprika, Pfeffer, Curry

GRILLWÜRZUNGEN MIT SALZ

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1000701-007	SCHWENKBRATEN WÜRZUNG Würzmittel für Fleisch aller Art, speziell für Braten.	15-20g	Beutel à 1 kg	Paprika, Pfeffer, Petersilie E A H O
 1000638-007	STEAKADO Universelles, feines Würzmittel. Unser Klassiker!	15-20g	Beutel à 1 kg	Paprika, Zwiebel, Lauch E A H O
 1694270-001	STEAKPFEFFER ONTARIO Grobe Würzung, für Steaks mit einem Hauch Vanille.	20g	Dose à 600 g	Meersalz, Pfeffer, Thymian, Zwiebel, Vanille, Paprika E A H O
 1000561-008	STEAKPFEFFER ROCKY Speziell für Rinder- und Schweinesteaks.	15-20g	Beutel à 1 kg	Pfeffer, Salz, Gemüsepaprika E A H O
 1000537-009	STEAKWÜRZUNG PORTERHOUSE Für alle rustikalen Steakarten.	15-20g	Beutel à 1 kg	Pfeffer, Knoblauch, Kräuter E A H O
 1000595-005	ZITRONENPFEFFER Grobe Würzung, speziell für Rinder- und Lachssteaks.	15-20g	Beutel à 1 kg	Pfeffer, Salz, Zitronenschalen E A H O

RUBS

 1711560-001	CRACKED PEPPER RUB Für Fleisch, Fisch und Geflügel, Kurzgebratenes und Convenience-Spezialitäten.	20-25 g	Dose à 800 g	Meersalz, Demerara-Zucker, Paprika/Knoblauch geräuchert, Pfeffer, Oregano E A H O
 1711561-001	WESTERN SMOKY RUB Für Fleisch, Fisch und Geflügel, Kurzgebratenes und Convenience-Spezialitäten.	20-25 g	Dose à 800 g	Meersalz, Demerara-Zucker, Paprika/Knoblauch/ Curry geräuchert, Pfeffer, Rosmarin E A H O



GRILLWÜRZUNGEN OHNE SALZ



- Gewürzkompositionen ohne zugesetztes Salz
- Salzgehalt nach Belieben selbst bestimmen
- Entsprechen dem aktuellen Trend zur bewussten Salzreduktion



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK
 1038580-001	BACON RUSTICO MIX Würzmittel für Fleischspezialitäten mit Rauchnote. Enthält: SENF	10g	Beutel à 1 kg	Koriander, Kümmel, Paprika, Pfeffer, Rum E A H O
 1701705-001	DECORADO Bunte Dekormischung ohne Salz.	10g	Dose à 500 g	Gemüsepaprika, Knoblauch E A H O
 1000643-005	FIESTA Würzmittel für Fleisch aller Art.	8g	Beutel à 1 kg	Pfeffer, Paprika, Macis, Koriander E A H O
 1000642-005	ORIENTA Grobes Würzmittel, currybetont, für Geflügel und Pizzen. Enthält: SESAM	8-10g	Beutel à 1 kg	Sesam, Pfeffer, Koriander, Curry, Kräuter E A H O
 1000634-009	PAMPA Pikante Würzung für Steaks und Braten.	8-10g	Beutel à 1 kg	Weißer und schwarzer Pfeffer, Gemüsepaprika, Oregano, Knoblauch E A H O

GRILLWÜRZUNGEN OHNE SALZ

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	VERPACKUNG	INHALT CHARAKTERISTIK	
	1000584-006 PIZZAWÜRZUNG NAPOLI Würzung für Pizzen und mediterrane Spezialitäten. Enthält: SESAM	10g	Beutel à 1 kg	Sesam, Pfeffer, Koriander, Kümmel, Kräuter	
	1000635-005 RODEOPFEFFER Pikante Würzung für Steaks und Braten.	6-8g	Beutel à 1 kg	Weißer Pfeffer, Paprika, Zitronennote	
	1000636-005 TEXANA Würzung für Fleisch aller Art, sehr majoranbetont.	8-10g	Beutel à 1 kg	Paprika, Koriander, Pfeffer, Chili, Ingwer, Kräuter	
	1000633-021 VARIANTA Bunte Dekormischung für Fleisch und Fisch. Enthält: SENF	10-15g	Beutel à 1 kg	Pfeffer, Koriander, Gemüsepaprika, Zwiebel	

PIKTOGRAMME



KEINE DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE / E-NR.

Diese Produkte enthalten gemäß LMIV keine deklarationspflichtigen E-Nummern.



KEINE DEKLARATIONSPFLICHTIGEN ALLERGENE

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



KEIN PALMÖL / -FETT

Produkte mit diesem Kennzeichen enthalten kein Palmöl bzw. Palmfett.



OHNE ZUGESETZTES HEFEEXTRAKT

Hefeextrakt hat einen fleischbrühe-artigen Eigengeschmack und eine geschmacksverstärkende Wirkung aufgrund der natürlicherweise enthaltenen Glutaminsäure.



OHNE WÜRZE / HVP

Derart gekennzeichnete Produkte enthalten keine Würze bzw. HVP (hydrolysiertes pflanzliches Protein).



VEGETARISCH

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



VEGAN

Diese Produkte enthalten keine Zutaten tierischen Ursprungs.



KEINE GEHÄRTETEN ÖLE / FETTE

Produkte mit diesem Kennzeichen enthalten keine gehärteten Öle oder Fette.



MIT GECOATETEM SALZ

Mit einem speziellen Fettmantel verkapseltes Salzkorn für kontrollierte Freisetzung. Das Salz nimmt seine Wirkung damit erst beim Garen auf.

ALLERGENE

EIER / EIERZEUGNISSE

Alle Ei-Sorten und Erzeugnisse daraus.

GLUTENHALTIGES GETREIDE / GLUTENHALTIGE GETREIDE-ERZEUGNISSE

Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Grünkern oder Hybridstämme davon.

MILCH / MILCHERZEUGNISSE / LAKTOSE

Alle Milchprodukte.

SELLERIE / SELLERIEERZEUGNISSE

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie, Sellerieextrakt.

SENF / SENFERZEUGNISSE

Bspw. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner, Senfextrakt.

SOJA / SOJAERZEUGNISSE

Alle Sorten von Sojabohnen, Sojasauce etc.

SESAM / SESAMERZEUGNISSE

Bspw. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen.

ALKMARA SVS	24
ASIA WÜRZUNG	26
BACON RUSTICO MIX	29
BARBECUE RIBS WÜRZUNG	26
BARBECUESAUCE	18
BARBECUESPICE PINK PEPPER SVS	24
BOMBAY-DIP	18
BRASIL SVS	24
CAJUN SPICE	26
CHILIWÜRZUNG TEX MEX	26
COLORADO SVS	24
CRACKED PEPPER RUB	28
CRUSTO SVS	24
CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST	22
CURRYSAUCE TROPICAL	22
DECORADO	29
ECO GRILL- UND BRATENWÜRZUNG	26
FAJITA WÜRZUNG	27
FIESTA	29
GRILL-, ROLL- UND SPIESSBRATEN	27
GRILLMASTER	27
GRILLWÜRZUNG ASADO	27
GYROSWÜRZUNG	27
GYROSWÜRZUNG FEIN	27
GYROSWÜRZUNG KORFU	27
GYROSWÜRZUNG RHODOS	27
HÄHNCHENWÜRZUNG FEIN	27
HOT MANGO-DIP	18
INDIAN SVS	25
KNOBLAUCHPFEFFER SVS	25
KULMBACHER BIERMARINADE	10
LAMMFLEISCHWÜRZUNG	27
MAGIC	5
MAGIC APFEL-HIBISKUS	5
MAGIC BACON STYLE	5
MAGIC BÄRLAUCH	5
MAGIC BBQ	5
MAGIC BLACK GARLIC & PEPPER	5
MAGIC CAFE DE PARIS	5
MAGIC CURRY	5
MAGIC TYP GRILLBUTTER	5
MAGIC GYROS	5
MAGIC HONIG-HANF	5
MAGIC HOT	5
MAGIC INDIEN	6
MAGIC INFERNO	6
MAGIC KARIBIK	6
MAGIC KNOBLAUCH	6
MAGIC KRÄUTER	6
MAGIC TYP KRÄUTERBUTTER	6
MAGIC LEMONGRASS	6
MAGIC LEMONPEPPER	6

MAGIC MANGO-CHILI	6
MAGIC MR. KNOBLAUCH-PFEFFER	6
MAGIC ORANGE-THYMIAN	6
MAGIC ORIENTAL	6
MAGIC PEPPER	6
MAGIC PIKANT	6
MAGIC PINK PEPPER	7
MAGIC ROAST CHICKEN STYLE	7
MAGIC ROSMARIN-MEERSALZ	7
MAGIC SALSALSA	7
MAGIC SENF-BIER	7
MAGIC SMOKY CHIPOTLE	7
MAGIC SMOKY SPICES	7
MAGIC STEAKADO	7
MAGIC STEAKPFEFFER	7
MAGIC TARTUFO STYLE	7
MAGIC TEX MEX	7
MAGIC THAI CURRY	7
MAGIC TOMATINO	7
MAGIC TROIS POIVRES/MAGIC 3 PFEFFER	7
MAGIC WIESENKRÄUTER	8
MAGIC ZULU FEUER	8
MAGIC ZWIEBEL	8
MARENGO SVS	25
MARIFIX FEIGE-SENF	14
MARIFIX GEMÜSEGARTEN	14
MARIFIX GROSSMUTTERS ART	15
MARIFIX GYROS	15
MARIFIX JÄGERART	15
MARIFIX PEKING	15
MARIFIX PROVENCE	15
MARIFIX PUSZTA-GULASCH	15
MARIFIX ROULADENGESCHMACK	15
MARIFIX SCHASCHLIK	15
MARIFIX SHANGHAI	15
MARIFIX STROGANOFF	15
MARIFIX TOSKANA	15
MARIFIX UNGARISCHE ART	15
MARINAD' OLIVE ITALIA	8
MARINAD' OLIVE MEDITERRANEE	8
MARINOX BUDAPEST	10
MARINOX CAPRI	11
MARINOX DIJON	11
MARINOX FLORENZ	11
MARINOX HUBERTUS	11
MARINOX KNOBLI	11
MARINOX MEXICO	11
MARINOX PFEFFERRAHM	11
MARINOX FÜR RAHMPFANNE	11
MARINOX TANDOORI	11
MARINOX FLORENZ	11
MARINOX HUBERTUS	11
MARINOX KNOBLI	11
MARINOX MEXICO	11
MARINOX PFEFFERRAHM	11
MARINOX FÜR RAHMPFANNE	11
MARINOX TANDOORI	11
MARINOX TRÜFFEL-KÄSE STYLE	11
MARIPESTO BÄRLAUCH	17

MARIPESTO GENOVESE	17
MARIPESTO ROSSO	17
MARIPUR CHICKERIA	13
MARIPUR CHIPOTLE STYLE	13
MARIPUR CURRY	13
MARIPUR HONIG SENF	13
MARIPUR SPARE RIBS	13
MARIPUR WILD	13
ORANGENPFEFFER SVS	25
ORIENTA	29
PAMPA	29
PAPAGENO	27
PAPRIKASAUCE BALKAN	22
PIZZAWÜRZUNG NAPOLI	30
PROFI GRILLWÜRZUNG SVS	25
RAPSODY STEAK MIX	27
RODEOPFEFFER	30
SABA SVS	25
SAMBA SVS	25
SANDWICHCREME SCHALOTTE	23
SAUCE FAMOS ASIA	23
SAUCE FAMOS ITALIA	23
SCHWENK- / SPIESSBRATEN WÜRZUNG	27
SCHWENKBRATENWÜRZUNG	28
SPIESSBRATEN SVS	25
STEAKADO	28
STEAKPFEFFER ONTARIO	28
STEAKPFEFFER ROCKY	28
STEAKWÜRZUNG PORTERHOUSE	28
SWEET CHILI-DIP	18
TENNESSEE SAUCE	22
TEXANA	30
TRUCKER STEAK SVS	25
VARIANTA	30
WESTERN SMOKY RUB	28
WILD BERRY-DIP	18
WOK-SAUCE CURRY	20
WOK-SAUCE HONEY PEPPER	20
WOK-SAUCE HOT SPICE	20
WOK-SAUCE INGWER-ANANAS	20
WOK-SAUCE LIME-COCONUT	20
WOK-SAUCE SOJA-PFLAUME	20
WOK-SAUCE SOJA-SESAM	20
WOK-SAUCE SÜSS-SAUER	20
WOK-SAUCE THAI GREEN	20
WOK-SAUCE THAI RED	20
WÜRZÖL	8
WÜRZÖL EXTRA	8
WÜRZÖL OHNE KNOBLAUCH	8
WÜRZÖL SPEZIAL	8
ZITRONENPFEFFER	28



WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

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

Kostenfreier Bestell-Service:

TEL.: 0800 439 83 79 · FAX: 0800 727 73 29

MAIL: BESTELLSERVICE@RAPS.COM

Mehr Infos und Rezeptideen unter: www.raps.com · info@raps.com

RAPS GmbH & Co. KG · Adalbert-Raps-Straße 1 · 95326 Kulmbach