

Kulinarische Produkte

Würzmittel / Geschmacksveredler



Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett

Meister-Gold AROSTAR® pur Geschmacksveredler CL

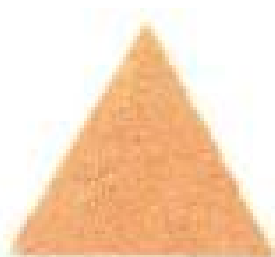
Nicht zu deklarieren, ohne allergene Zutaten lt. Gesetz

Ein Geschmacksveredler ohne Würze-Zusatz, ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe. Frei von deklarationspflichtigen E-Nummern. Zur Geschmacksintensivierung von allen Speisen, universell einsetzbar. Einwaage: 2g/kg

Art.Nr. **M7585 15** 2,0 kg Beutel für 1000 kg



1071	253	17,8 g	33,7 g	3,6 g
------	-----	--------	--------	-------



AROSTAR® Geschmacksveredler CL

Nicht zu deklarieren, ohne Glutamat

Zur Geschmacksintensivierung von Wurstwaren, Fertiggerichten, Suppen und Saucen. Alle Speisen erhalten eine größere Geschmacksfülle, die einzelnen Zutaten schmecken intensiver. Einwaage: 2-4g/l/kg

Art.Nr. **M7590 15** 2,0 kg Beutel für 1000 kg



924	218	7,7 g	42,5 g	1,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



CUISINOR® Würzmittel für Fisch CL

Trockenmarinade für Fisch mit pikant, würzigem Geschmack

Schmackhafte, pikante Würzmischung für Fisch mit feinem Kräuterbouquet. Ideal für alle Fischgerichte, für pochierte Fische, insbesondere aber auch für gebratenen Fisch. Passt zu Seefisch genauso wie zu Süßwasserfischen. Einwaage: 10-12g/kg

Art.Nr. **M01267 10** 2,5 kg Eimer für 250 kg



729	173	6,6 g	21,8 g	2,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



CUISINOR® Würzmittel für Fleisch CL

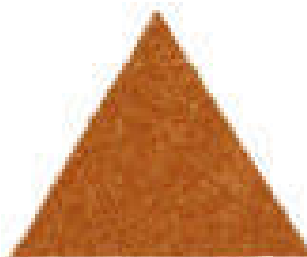
Würz-Mix für Fleisch und alle braunen Gerichte

Für gebratenes, geschmortes oder gegrilltes Fleisch, für braune Geflügelgerichte und zum Abschmecken kräftiger Gemüse. Der natürliche Eigengeschmack der verschiedenen Fleischarten wird individuell gesteigert und belebt. Einwaage: 20g/kg

Art.Nr. **M01278 10** 2,5 kg Eimer für 125 kg



860	205	7,6 g	22,9 g	8,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



CUISINOR® Würzmittel für Geflügel CL

Spezial-Würzmittel für alle Geflügelgerichte

Feine Würzmischung für Geflügelbraten und kurzgebratenes Geflügelfleisch. Verleiht eine schöne, goldbraune Farbe und einen pikanten typischen Geschmack. Einwaage: 12-15g/kg

Art.Nr. **M01266 10** 2,5 kg Eimer für 208 kg



567	137	7,6 g	12,3 g	4,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Kulinarische Produkte

Würzmittel / Geschmacksveredler



Angaben pro 100 g
kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett

CUISINOR® Würzmittel für Sour Cream Hf CL

Zubereitet mit frischen Kräutern, der Klassiker zu Kartoffeln und Brot

Diese sehr wohlschmeckende Sour Cream passt ganz ideal zu Folienkartoffeln und Steak. Oder zu allem Gegrillten, oder zu Gyros, zu Geflügel, oder zu allem "Kartoffeligen", wie zum Beispiel zu Pellkartoffeln, zu Kartoffelspalten, Westernkartoffeln und, und, und wie im Steakhaus. Einwaage: 50g/kg

Art.Nr. **M01295 10** 2,5 kg Eimer für 50 kg



1080	256	4,1 g	53,8 g	1,0 g
------	-----	-------	--------	-------



PERLET® Würzperlen Asia, granuliert SR CL

Würzperlen zum Kräutern von Suppen, Saucen, Gemüse, Farcen und Füllungen, Salzreduziert

Mit typischen asiatischen Zutaten wie Ingwer, Zitronengras, Curry, Chili, Anis und Knoblauch sowie einer feinen Kräutermischung unter anderem mit Basilikum und Petersilie. Fein mit fernöstlichen Gewürzen abgeschmeckt. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01277 10** 2,0 kg Eimer für 67 kg



2170	522	11,1 g	30,5 g	38,2 g
------	-----	--------	--------	--------



PERLET® Würzperlen Gartenkräuter, granuliert SR CL

Würzperlen zum Kräutern von Suppen, Saucen, Gemüse, Farcen und Füllungen. Salzreduziert

Feine, granuliert Kräutermischung mit typischen Gartenkräutern wie Petersilie, Schnittlauch, Basilikum und Bärlauch sowie einer feinen Gemüse Mischung u.a. Pastinaken, Sellerie und Zwiebel. Fein mit Gewürzen abgeschmeckt. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M05257 11** 5,0 kg Eimer für 167 kg



2049	495	12,1 g	24,3 g	36,4 g
------	-----	--------	--------	--------



PERLET® Würzperlen Italien, granuliert SR CL

Würzperlen zum Kräutern von Suppen, Saucen, Gemüse, Farcen und Füllungen. Salzreduziert

Feine, granuliert Kräutermischung mit typischen italienischen Kräutern wie Basilikum und Oregano sowie einer feinen Gemüse Mischung u.a. Tomaten, Karotten und Zwiebel. Fein mit Gewürzen und Knoblauch abgeschmeckt. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01276 10** 2,0 kg Eimer für 67 kg



2133	514	11,8 g	27,4 g	37,5 g
------	-----	--------	--------	--------



PERLET® Würzperlen Provence, granuliert SR CL

Würzperlen zum Kräutern von Suppen, Saucen, Gemüse, Farcen und Füllungen. Salzreduziert

Feine, granuliert Kräutermischung mit typischen provencalischen Kräutern wie Thymian, Rosmarin, Basilikum, Estragon und Lorbeer sowie einer feinen Gemüse Mischung u.a. Lauch, Sellerie, Karotten und Zwiebel. Fein mit Gewürzen, Knoblauch und Liebstöckel abgeschmeckt. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01272 10** 2,0 kg Eimer für 67 kg



2092	504	13,1 g	23,0 g	37,6 g
------	-----	--------	--------	--------



Kulinarische Produkte

Würzmittel / Geschmacksveredler

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



bio4well® Fein-Würzmittel Hf CL

Fein-Würzmittel hefefrei. Aus kontrolliert ökologischem Anbau

Zum Würzen und Abschmecken von Suppen und Saucen; für Fleisch-, Eier-, Fisch- und Eintopfgerichte; für Gemüse, Reis und Teigwaren. Der natürliche Eigengeschmack der Nahrungsmittel wird gesteigert und belebt. Alles schmeckt natürlicher. Unersetzlich in der "Bio-Küche". Einwaage: 15-25g/l

Art.Nr. **L02211 10** 3,5 kg Eimer für 237 l



676

160

4,4 g

29,5 g

1,9 g

bio4well® Geschmacksveredler CL

Nicht zu deklarieren, ohne Glutamat

Zur Geschmacksintensivierung von ökologisch hergestellten Wurstwaren, Fertiggerichten, Suppen und Sossen. Alle Speisen erhalten eine größere Geschmacksfülle, die einzelnen Zutaten schmecken intensiver. Einwaage: 1-2g/kg

Art.Nr. **L02210 15** 1,0 kg Beutel für 1001 l



758

179

8,9 g

34,9 g

0,2 g



Die feine Flüssigwürze Hf CL

Ideal zur Geschmacksabrundung

Flüssigwürze eignet sich hervorragend zum Abschmecken und Würzen aller pikanten Speisen wie Getreide- und Reisgerichte, Suppen, Salate, Saucen.... Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M8950 33** 7,5 kg Kanister für 7500 kg



-

-

15,0 g

-

-



Fein-Würzmittel Cuisinier Hf CL

Fein-Würzmittel ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, ohne allergene Zutaten und ohne Hefe.

Zum Würzen und Abschmecken von Suppen und Saucen; für Fleisch-, Eier-, Fisch- und Eintopfgerichte; für Gemüse, Reis und Teigwaren. Der Eigengeschmack der Nahrungsmittel wird gesteigert und belebt, ohne selbst hervorzutreten. Es lässt sich durch seine besonders gute Streufähigkeit sehr leicht verarbeiten und ist sehr ergiebig. Einwaage: 20g/kg

Art.Nr. **M01298 13** 12,5 kg Eimer für 625 kg



679

161

2,2 g

31,6 g

2,1 g



Kulinarische Produkte

Würzmittel / Geschmacksveredler

Angaben pro 100 g
kJ | kcal | Eiweiß | Kohlenhydrate | Fett



Maria's Küchenhilfe CL

Universelles Fein-Würzmittel ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ohne allergene Zutaten! Goldener DLG-Preis 2010
Zum Würzen und Abschmecken von Suppen und Saucen; für Fleisch-, Eier-, Fisch- und Eintopfgerichte; für Gemüse, Reis und Teigwaren.

Auch zur Herstellung einer Bouillon geeignet.

Der Eigengeschmack wird gesteigert und belebt. Einwaage: 20g/kg

Art.Nr. **M01259 10** 4,0 kg Eimer für 200 kg
13 12,5 kg Eimer für 625 kg
19 14,0 kg Stück für 700 kg



703	167	4,6 g	30,8 g	2,2 g
-----	-----	-------	--------	-------

Ungarisches Würzmittel CL

Gibt Gulasch, Ragouts, Geschnetzeltem, Pfannengerichten, Suppen und Saucen eine typisch ungarische Geschmacksrichtung nach Paprika, Knoblauch, Kümmel und Zitrone; auch bei Spießern, Geflügel und Kurzgebratenem. Einwaage: 10-50g/kg

Art.Nr. **M01612 12** 12,5 kg Eimer für 512 l



987	235	7,4 g	35,0 g	5,6 g
-----	-----	-------	--------	-------

Würzmischung für Gemüse CL

Fein abgestimmte Würzmischung für alle Gemüsegerichte

Gibt allen Gemüsen einen vollen, abgerundeten Geschmack, einen schönen buttrigen Glanz und eine leichte Bindung. Einwaage: 60-80g/kg

Art.Nr. **M01046 10** 2,5 kg Eimer für 31 kg



1209	285	9,6 g	59,5 g	0,5 g
------	-----	-------	--------	-------

ECO Finarom Gourmet Würzer CL

Für Suppen, Saucen, Gemüse, Fleisch, Fisch und Salate

Feinwürzmittel für Suppen, Saucen, Gemüse, Fleisch, Fisch und Salate. Finarom Gourmet-Würzer CL* belebt den Eigengeschmack der Speisen ohne selbst hervorzutreten. Einwaage: 13-15g/kg

Art.Nr. **M01281 12** 15,0 kg Eimer für 765 l



655	155	1,0 g	36,3 g	0,4 g
-----	-----	-------	--------	-------

