

Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

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



VEGETOR® original Hf Klare Gemüsebouillon. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **M01055 13** 12,0 kg Eimer für 557 l

760	181	30,2 g	4,7 g	4,2 g
-----	-----	--------	-------	-------



VEGETOR® original CL Klare Gemüsebouillon "deklarationsfrei". Halal zertifiziert! Goldener DLG-Preis 2011

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Ohne allergene Zutaten. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01070 10** 3,0 kg Eimer für 153 l
13 12,0 kg Eimer für 612 l
19 15,0 kg Stück für 765 l



636	151	9,2 g	23,0 g	1,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



VEGETOR® original Hf CL Klare Gemüsebouillon. Rezeptur ohne Zusatz von Hefeextrakt!

Universell einsetzbare Gemüsebouillon ohne zugesetzte Hefe, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Ohne allergene Zutaten. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01305 19** 15,0 kg Stück für 765 l



847	201	5,0 g	29,2 g	6,7 g
-----	-----	-------	--------	-------



VEGETOR® double CL Klare Gemüsebouillon mit doppelter Gemüseeinlage. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01078 13** 12,0 kg Eimer für 612 l



718	170	7,3 g	28,7 g	2,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

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



VEGETOR® mediterran CL

Feine Gemüsebouillon mit typischer Geschmacksnote

VEGETOR® mediterran CL ist köstlich als würzige Bouillon. Sie hat einen milden Geschmack und eignet sich zur Vollendung mediterraner Speisen. Der Anteil an hochwertigem Olivenöl macht sie besonders bekömmlich. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01308 13** 12,5 kg Eimer für 638 l



782	185	7,1 g	31,4 g	3,0 g
-----	-----	-------	--------	-------



VEGETOR® pur Hf CL

Klare Gemüsebouillon, ohne Sichtgemüse. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01054 13** 12,0 kg Eimer für 612 l



755	179	5,1 g	34,1 g	2,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



VEGETOR® pur SR CL

Klare Gemüsebouillon ohne sichtbare und blähende Gemüsebestandteile, salzreduziert. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, salzreduziert, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Diese Bouillon enthält keine blähenden Gemüsebestandteile, ist sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung. VEGETOR® ist die ideale Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01093 13** 10,0 kg Eimer für 510 l



1243	293	11,2 g	55,6 g	2,5 g
------	-----	--------	--------	-------



VEGETOR® SR CL

Klare Gemüsebouillon, salzreduziert. Halal zertifiziert

Universell einsetzbare Gemüsebouillon, dezent gewürzt und ausgewogen im Geschmack. Sehr ergiebig und kalorienarm. Sofort löslich und problemlos in der Zubereitung ist VEGETOR® der universelle Helfer in jeder großen Küche: Als Grundlage vieler Suppen und Eintöpfe, zur Verfeinerung und Garen von Gemüsen, zur Anreicherung von Kartoffel- und Reisgerichten. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M01079 13** 12,0 kg Eimer für 612 l



1037	246	11,5 g	35,3 g	5,9 g
------	-----	--------	--------	-------



Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

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



bio4well® Klare Hühnerbouillon CL

Feine Hühnersuppe aus kontrolliert ökologischem Anbau

bio4well® Klare Hühnerbouillon CL hat einen arteigenen, fein abgestimmten Geschmack und bietet alle Möglichkeiten der individuellen Zubereitung. Ideal als Vorsuppe und als Abrundung von Suppen, Saucen, Reis etc. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **L00151 10** 2,5 kg Eimer für 116 l



859	204	6,2 g	32,0 g	5,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



bio4well® Klare Suppe mit Rindfleisch Hf CL

Feine Rindersuppe aus kontrolliert ökologischem Anbau

bio4well® Klare Suppe mit Rindfleisch CL hat einen arteigenen, fein abgestimmten Geschmack nach Rindfleisch und bietet alle Möglichkeiten der individuellen Zubereitung. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **L00150 10** 2,5 kg Eimer für 116 l



924	218	5,4 g	44,0 g	2,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



Gekörnte Brühe Hf CL

Schmackhafte Brühe und zum Verfeinern von Suppen und Saucen

Ideal zur Abrundung von Suppen, Saucen, Gemüse, Reis etc. Durch Gekörnte Brühe erhalten Ihre Speisen die volle, aromatische Würze. Der Eigengeschmack bleibt erhalten. Einwaage: 10-20g/l

Art.Nr. **M8952 11** 10,0 kg Eimer für 1010 l



716	171	26,9 g	-	7,0 g
-----	-----	--------	---	-------



Klare Fleischbouillon CL

Feine Vorsuppe und als Abrundung für Suppen, Saucen und Gemüse

Die klare, goldgelbe Bouillon mit dem reinen Rindfleischgeschmack. Grundlage für alle Fleischsuppen und ihre Abwandlungen. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **M01075 10** 3,0 kg Eimer für 139 l
13 12,5 kg Eimer für 581 l
19 15,0 kg Stück für 697 l



831	199	9,5 g	15,9 g	10,6 g
-----	-----	-------	--------	--------



Bouillons und Suppen

VEGETOR®, Bouillons, Fleischsuppen

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



CLASSIC Fond für Fisch und Krustentiere CL

Grundlage für viele Suppen, Saucen und Fischgerichte

Mit CLASSIC Fond für Fisch und Krustentiere CL lassen sich alle Arten von Fischgerichten, Suppen und Saucen problemlos zubereiten. Es werden keine weiteren Zutaten, wie etwa Gemüsebündel oder Fischgräten, benötigt. Das Produkt eignet sich als eigenständiger Fond für Fischragouts, für Fischsuppen und -saucen, als Basis zum Pochieren und Kochen sowie zum Verlängern vorhandener Fonds. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01290 10** 2,0 kg Eimer für 69 l



1126	265	4,7 g	58,8 g	0,5 g
------	-----	-------	--------	-------



CLASSIC Geflügelfond

Grundlage für alle Geflügelsuppen

CLASSIC Geflügelfond ist die ideale Grundlage für klare Hühnersuppen und Geflügelcremesuppen sowie zum Abschmecken von Geflügelgerichten. Die Suppe erhält ein typisch gelbes Aussehen und einen harmonischen Geschmack. Einwaage: 20g/l

Art.Nr. **M02103 13** 12,5 kg Eimer für 638 l

943	223	14,1 g	24,6 g	7,5 g
-----	-----	--------	--------	-------



ECO Klare Gemüsesuppe CL

Klare Gemüsesuppe. Grundlage für alle Gemüsesuppen und Eintöpfe

Als Basis für alle Gemüsesuppen, Eintopfgerichte und zum Garen von Gemüse und Reis.

Zum Würzen von Speisen aller Art als idealer Helfer in jeder Küche. Einwaage: 22g/l

Art.Nr. **M01275 12** 15,0 kg Eimer für 697 l



668	158	1,9 g	34,0 g	1,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



Bouillons und Suppen

Gebundene Suppen



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

CUISINOR® Strauchtomatenschaums.Caprese, past. CL Mit fruchtiger Säure und mildem Käsegeschmack

Die feine Säure von reifen Strauchtomaten und der milde Geschmack von Mozzarella bestimmen den Charakter dieser Spezialität.

Aufkochen, kurz köcheln lassen, mit dem Pürierstab aufschäumen, garnieren und servieren. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M01252 10** 3,0 kg Eimer für 23 l



2163	521	4,1 g	38,4 g	37,5 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Tomatensuppe Provençale CL Fruchtige Suppe mit Kräutern der Provence

CUISINOR® Tomatencremesuppe Provençale CL ist eine fein-würzige, arttypische Vorsuppe mit kräftigem Tomatengeschmack. Sie läßt sich individuell abwandeln, z.B. mit Reis, Tomatenwürfelchen, Pasta, Mozzarellawürfeln oder auch Fleischklößchen. Eine besondere Note erhält sie durch eine Klecks geschlagene Sahne und frisch gehackte Kräuter. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01189 50** 2,6 kg Karton für 29 l



1439	341	9,8 g	54,7 g	8,0 g
------	-----	-------	--------	-------



Tomatencremesuppe instant CL

MOGUNTIA heißer Becher Tomate für den Snack zwischendurch

Schmeckt fruchtig lecker und ist im Nu gemacht: Die Tomatencreme für die schnelle Zubereitung und den Genuß zwischendurch.

Besonders cremig und fein Abgeschmeckt nach Kräutern.

Einfach mit heißem Wasser übergießen, gut durchrühren, fertig. Einwaage: 15 beutel

Art.Nr. **M01292 09** 0,3 kg Karton



1485	353	7,3 g	54,0 g	11,3 g
------	-----	-------	--------	--------



Erbsencremesuppe CL

Deftige Suppe mit feinem Erbsengeschmack

Erbsencremesuppe ist eine fertige Vorsuppe, die sich aber durch Einlage von Wurstscheiben, Schinkenwürfeln, Gemüsestreifen oder Röstzwiebeln individuell abwandeln läßt. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01188 15** 2,0 kg Beutel für 27 l



1334	316	14,5 g	51,2 g	4,3 g
------	-----	--------	--------	-------



Bouillons und Suppen

Klare Suppen



CUISINOR® Französische Zwiebelsuppe CL

Eine klare Spezialität mit viel goldgelben Zwiebeln

Als Suppenspezialität z.B. mit Käse überbacken, als Suppensnack, zum Zwischendurchverzehr oder als hochwertige Vorsuppe. Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M01187 50** 2,6 kg Karton für 40 l



Angaben pro 100 g					
	kJ	kcal	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett
	1327	315	10,4 g	49,8 g	7,0 g

1327

315

10,4 g

49,8 g

7,0 g



Saucen

Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte



CUISINOR® Original Tiroler Bratensauce, pastös CL

Das Original. Unsere beste Bratensauce, ohne zugesetzte Allergene! Goldener DLG-Preis 2011

Absolute Tiroler Top-Qualität in pastöser Form, in Vollendung für Sie vorbereitet. Kräftige Bratensauce mit extra viel Fleischextrakt und hochkonzentriertem Kalbsfond. Elegant mit erlesenen Gewürzen abgeschmeckt und abgerundet, perfekt gebunden. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01293 10** 3,5 kg Eimer für 33 l



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

1825	439	10,7 g	28,7 g	30,8 g
------	-----	--------	--------	--------



CUISINOR® Süß-saure Chinasauce, pastös CL

Grundzubereitung für viele asiatische Gerichte

Fix für süß-saure Chinasauce ist eine Grundzubereitung für viele asiatische Gerichte, z. B. mit Gemüse, Ananas, Erdnüssen oder Pilzen. Zu Rind, Schwein, Geflügel- oder Fischgerichten. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01540 11** 8,0 kg Eimer für 48 l



1870	447	4,8 g	57,9 g	20,9 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Tomatensauce, pastös CL

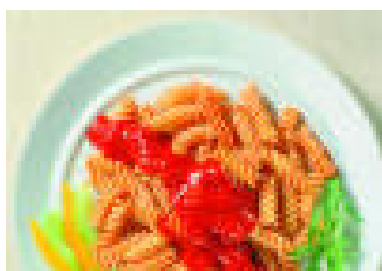
Vollfruchtig, mit typisch italienischer Würzung

CUISINOR® Tomatensauce CL* ist eine fertige Sauce. Sie zeichnet sich durch einem besonders hohen Anteil an Tomatenpulver (ca. 1/4) aus und eignet sich besonders zu gegrilltem Fleisch, und Geflügel, aber auch zu Fisch, mediterranen Gerichten und Pasta. Einwaage: 220g/l

Art.Nr. **M01025 10** 3,5 kg Eimer für 19 l



2079	500	5,0 g	38,1 g	35,2 g
------	-----	-------	--------	--------



CUISINOR® Salsa pomodoro CL

Fruchtige Nudelsauce mit kräftigem, intensivem Tomatengeschmack

CUISINOR® Salsa Pomodoro CL zeichnet sich aus durch den außergewöhnlich hohen Anteil an Tomaten. Dadurch erhält diese Pastasauce einen besonders fruchtigen Geschmack, die intensive rote Farbe und eine gut deckende Konsistenz. BASTA! Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01058 10** 3,0 kg Eimer für 18 l



1502	356	7,9 g	59,2 g	8,7 g
------	-----	-------	--------	-------



CUISINOR® Weiße Sauce, instant CL

Sahnige, weiße Sauce für die natürliche Küche. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ohne allergene Zutaten lt. Gesetz

Fein abgestimmte, cremige weiße Sauce mit ausgewogenem Sahne- und Buttergeschmack. Rein vegetabil - hergestellt ohne Einsatz allergener Zutaten gemäß der Richtlinie 2003/89 EG und Folgerichtlinien. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M05233 12** 10,0 kg Eimer für 93 l



2320	558	2,7 g	37,9 g	43,7 g
------	-----	-------	--------	--------



Saucen

Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

Angaben pro 100 g

kJ| kcal | Eiweiß| Kohlenhydrate| Fett



PERLET® Red Thai Curry Sauce, granuliert CL

Die beliebteste thailändische Sauce, würzig, mit pikanter Schärfe!

Zur Herstellung einer typisch thailändischen Red Curry Sauce.

Für alle Fleischarten geeignet, passt besonders gut zu geschnetzeltem dunklem Fleisch
Einwaage: 50g/lArt.Nr. **M01213 10** 2,0 kg Eimer für 42 l

2025	486	6,2 g	37,9 g	33,6 g
------	-----	-------	--------	--------



PERLET® Yellow Thai Curry Sauce, granuliert CL

Feine thailändische Sauce, würzig mit feiner Schärfe

Zur Herstellung typischer thailändischer Yellow Curry Gerichte.

Für Geflügel und Gemüse geeignet, passt besonders gut zu Hähnchen und Pute.
Einwaage: 50g/lArt.Nr. **M05239 10** 2,0 kg Eimer für 42 l

2055	495	6,0 g	38,0 g	34,3 g
------	-----	-------	--------	--------



PERLET®-Delikatess Sauce zu Braten, granuliert CL

Kräftig schmeckende braune Sauce. Ideal auch zu Kurzgebratenem. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ohne allergene Zutaten lt. Gesetz. Halalzertifiziert

Ideal als Ergänzung zu vorhandenen Fonds und Saucen. Als fertige Sauce zu Kurzgebratenem und Hackfleischgerichten, Spießen und Rouladen. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M05255 11** 10,0 kg Eimer für 93 l

2010	484	7,6 g	34,6 g	34,4 g
------	-----	-------	--------	--------



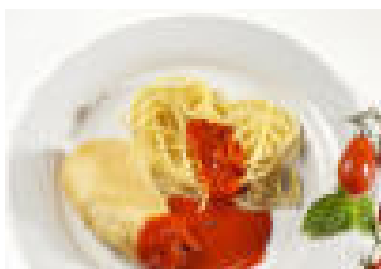
PERLET®-Rinderbratensauce, granuliert CL

Typische, gut gebundene Sauce zu Rinderbraten

Die BESTE gebundene Sauce von MOGUNTIA. Sie erhält ihren überragenden Geschmack durch die Zugabe von besonders viel echtem Fleischextrakt. Als eigenständige Sauce zu großen Braten geeignet, aber auch ideal für Kurzbratstücke und Hackfleischgerichte. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01099 11** 10,0 kg Eimer für 93 l

1918	463	8,4 g	26,8 g	35,3 g
------	-----	-------	--------	--------



PERLET®-Tomatensauce, granuliert CL

Typische Tomatensauce mit feiner, fruchtiger Note und erlesenem Geschmack

PERLET® Tomatensauce granuliert ist eine italienische Spezialität mit fein-fruchtiger Note und erlesenem Geschmack. Als fertige Sauce eignet sie sich hervorragend zu allen Pastagerichten, lässt sich aber auch individuell abwandeln, z.B. mit Oliven, Kapern, Sardellen, Hackfleisch, Meeresfrüchten, Gemüsen oder Pilzen. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M05234 12** 8,0 kg Eimer für 48 l

2123	510	3,4 g	47,0 g	32,9 g
------	-----	-------	--------	--------



Saucen

Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

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



bio4well® Braune Sauce Hf CL

bio4well® Braune Sauce ist eine ideale Grundlage für Kurzgebratenes der ökologischen Küche ohne eigenen Saucenansatz, aber auch zum Verlängern eigener Bio-Saucen und zur Bindung eigener Bio-Fonds. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **L01310 10** 2,5 kg Eimer für 28 l



1311

309

3,5 g

68,1 g

1,9 g



bio4well® Tomatensauce Hf CL Vollfruchtig mit typischer Würzung

Die Konsistenz und das Aussehen dieser Sauce lassen den ausgezeichneten Frischecharakter erkennen, der durch den Einsatz besonders vieler (26 %) sonnengereifter Tomaten erzielt wird. Ideale Sauce für alles Kurzgebratene, für Pastagerichte und Speisen mediterraner Art auf Grundlage der ökologischen Küche. Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **L01309 10** 3,0 kg Eimer für 28 l



1327

312

6,4 g

68,2 g

1,0 g



Tomatensauce Provencale CL Aromatische Sauce mit typischen Kräutern und Gewürzen

Fertige Garnitursauce mit typischen, aromatischen Kräutern und Gewürzen. Für kurzgebratenes Fleisch, Fisch- und Geflügelgerichte. Einwaage: 140g/l

Art.Nr. **M01225 13** 10,0 kg Eimer für 81 l



1187

280

10,5 g

54,9 g

0,8 g



CUISINOR® Original Tiroler Bratenjus, pastös CL Das Original. Unsere beste Bratenjus, ohne zugesetzte Allergene! Goldener DLG-Preis 2010

Absolute Tiroler Top-Qualität in pastöser Form, perfekt für Sie vorbereitet. Die pastöse Konsistenz garantiert den vollen Geschmack denn die edlen Zutaten wie kräftiger Fleischextrakt, hochkonzentrierter Kalbsfond und aromatisches Röstgemüse bleiben in der feinen Paste optimal geschützt. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01086 10** 4,0 kg Eimer für 44 l
13 12,5 kg Eimer für 138 l



1803

434

11,6 g

25,6 g

31,3 g



Saucen

Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

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



CUISINOR® Röstzwiebel - Bratensaft CL

Als eigenständige Sauce und zur Ergänzung eigener Fonds

Grundlage für viele Arten von Jus oder leicht gebundenen Saucen. Falls erwünscht, mit Roux dunkel oder braunem Saucenbinder auf die gewünschte Konsistenz bringen.

Einwaage: 120g/l

Art.Nr. **M01169 10** 2,5 kg Eimer für 23 l



1391	331	7,1 g	57,3 g	7,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Braune Sauce, Chill & Heat CL

Temperatur- und zeitentkoppelte Speisenkomponente

Diese Sauce wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M05251 11** 4,0 kg Eimer für 44 l



1388	329	8,8 g	58,2 g	6,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Tomatensauce, Chill & Heat CL

Temperatur- und zeitentkoppelte Speisenkomponente

Diese Sauce wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach kalt anrühren, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erwärmen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 150g/l

Art.Nr. **M05246 11** 4,0 kg Eimer für 31 l



1312	309	5,7 g	67,4 g	1,0 g
------	-----	-------	--------	-------



ECO Bratensaft instant CL

Für kräftige Saucen und zum Ergänzen eigener Gerichte

Der typische Bratensaft mit echtem Fleischextrakt. Ideal zu Kurzgebratenem aber auch zur Ergänzung bei der Herstellung eigener Saucen oder als würzende Zutat bei Ragouts und Geschnetzeltem. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01311 12** 12,5 kg Eimer für 138 l



1625	389	6,1 g	50,3 g	17,5 g
------	-----	-------	--------	--------



Saucen

Pastöse Saucen, Saucen, Bratensäfte

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



ECO Instant Tomatensauce CL Fruchtige Sauce mit kräftig tomatigem Geschmack

Tomatensauce läßt sich als fertige Sauce zu Fleisch- und Fischgerichten, zu Nudeln oder als Basis für Abwandlungen verwenden. Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01282 12** 13,5 kg Eimer für 148 l



1294	305	9,4 g	60,1 g	1,6 g
------	-----	-------	--------	-------



Saucen

Fonds, Saucenansätze und Grundsaucen

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



CUISINOR® Geflügelfond liquid Hf CL

Konzentrierter flüssiger Geflügelfond, 6 x 1 Liter

Dieses flüssige und mild gesalzene Geflügelfond-Konzentrat eignet sich besonders zur eigenen Herstellung von Suppen und Saucen. Ebenso zur Ergänzung eigener Fonds zum dünsten und schonendem Garen von Geflügel.

Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01294 31** 1,0 kg Flasche für 34 l



488	116	3,2 g	23,2 g	0,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



CUISINOR® Kalbsfond liquid CL

Konzentrierter flüssiger Kalbsfond, 6 x 1 Liter

Dieses flüssige und sehr mild gesalzene Kalbsfond-Konzentrat eignet sich besonders zur eigenen Herstellung von Suppen und Saucen.

Ebenso zu Kurzbratstücken bei denen kein oder nur wenig eigener Fond anfällt, zu Ragouts, Hackfleisch, Bratenstücken und zur Ergänzung eigener Fonds. Universell einsetzbar. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01273 31** 1,0 kg Flasche für 34 l



459	109	8,2 g	14,9 g	0,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



CUISINOR® Rinderfond liquid CL

Konzentrierter flüssiger Rinderfond, 6 x 1 Liter

Dieses flüssige und sehr mild gesalzene Rinderfond-Konzentrat eignet sich besonders zur eigenen Herstellung von Suppen und Saucen.

Ebenso zu Kurzbratstücken bei denen kein oder nur wenig eigener Fond anfällt, zu Ragouts, Hackfleisch, Bratenstücken und zur Ergänzung eigener Fonds. Universell einsetzbar. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M01274 31** 1,0 kg Flasche für 34 l



413	98	5,7 g	15,8 g	0,5 g
-----	----	-------	--------	-------



Saucen

Roux, Saucenbinder

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



Saucenbinder, dunkel Hf CL Instant, zum Binden dunkler Saucen und brauner Gerichte. Halal zertifiziert

Zum Binden von dunklen Gerichten wie Saucen, Ragouts und Suppen. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M01030 12** 12,5 kg Eimer für 169 l



1431	336	0,3 g	83,3 g	0,2 g
------	-----	-------	--------	-------



Bindemittel, Chill & Heat Hf CL Temperatur- und zeitentkoppeltes Bindesystem

Dieses Bindesystem wurde speziell für die Cook und Chill Produktion entwickelt und muß vorher **nicht** gekocht und abgekühlt werden.

Einfach in die zu bindenden Suppen und Saucen kalt anrühren und damit auf die gewünschte Viskosität binden, evtl. portionieren und bei Bedarf auf die Verzehrstemperatur erhitzen.

Erwärmt wird mit Thermokontakt (Portionen), Induktion (Portionen), Heißluft (Portionen und Großportionen), Kombidämpfer (Großportionen) bis jeweils mind. 72° C. Einwaage: 20-60g/l

Art.Nr. **M05241 12** 7,0 kg Eimer für 357 l



1518	358	0,4 g	87,0 g	0,6 g
------	-----	-------	--------	-------

Saucen

Fix-Produkte

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



Fix Currywurst/Schaschlik

Fix und fertige flüssige Tomaten-Curry Sauce - ideal für Currywurst

Fix und fertige Currywurst-/ Schaschliksauce mit fruchtiger Tomate und herzhafter Currynote.

Zum kalt Dippen oder als warme Sauce zum Fleisch bzw. zur Wurst.

Auch ganz lecker als Dipp zum Grillen oder zum Verfeinern von herzhaften Saucen.

Einwaage: tafelfert.

Art.Nr. **M4545 11** 4,0 kg Eimer

737	175	2,1 g	30,8 g	4,8 g
-----	-----	-------	--------	-------



Fix für Ungarisches Gulasch, Powder CL

Ansatz für ungarisches Gulasch und alle Arten von Ragouts

Ansatz für ein typisches ungarisches Gulasch mit Paprike und auch viele Arten von braunen Ragouts. Einwaage: 130 g/l

Art.Nr. **M01162 10** 2,3 kg Eimer für 20 l
13 12,5 kg Eimer für 109 l

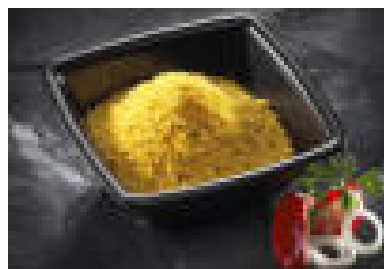


1467	351	11,4 g	40,1 g	14,3 g
------	-----	--------	--------	--------



Kulinarische Produkte

Panaden



PANIFIX® Gold Knusperpanade Hf CL

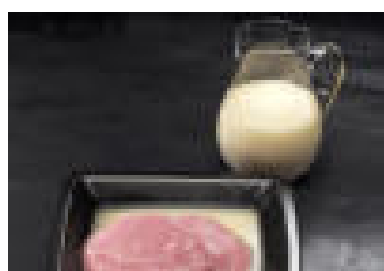
Dekor - Panier - Mix mit Paprikastückchen und Zwiebeln

PANIFIX® Gold Knusperpanade enthält alle Zutaten für eine leckere Panierung. Zu empfehlen für: Schnitzel, Fisch, Geflügel, Innereien, Gemüse, Käse und panierte Kartoffelzubereitungen. Das Bratgut bleibt saftig und zart und kann lange vor dem Braten problemlos paniert werden. Einwaage: 135g/kg

Art.Nr. **M4463 15** 1,5 kg Beutel für 11 kg



1525	360	7,5 g	74,6 g	3,0 g
------	-----	-------	--------	-------



PANIFIX® Nasspanade flüssig Hf CL

Gebrauchsfertige Nasspanierung

PANIFIX® Nasspanade ist eine gebrauchsfertige Nasspanierung und verbindet das zu panierende Gargut in idealer Weise mit der Panierung. Die Anwendung ist sowohl in der manuellen als auch in der maschinellen Verarbeitung hoch effizient und rationell. Die Trocken-Panierung haftet optimal wird beim Braten Kross und Knusprig und hält das Panierte saftig. Einwaage: 30g/kg

Art.Nr. **M4981 32** 3,0 kg Kanister für 100 kg



293	66	0,1 g	14,4 g	-
-----	----	-------	--------	---

Schnitzel Backcreme

Flüssige Pflanzenfettzubereitung für eine natürliche, gleichmäßige und schnelle Bräunung im Combi-Dämpfer/Heißluftgerät

Art.Nr. **E3670 43** 3,7 kg Kanister
44 10,0 kg Kanister

2843	691	-	1,8 g	76,0 g
------	-----	---	-------	--------



Kulinarische Produkte

Würzmittel / Geschmacksveredler



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

Meister-Gold AROSTAR® pur Geschmacksveredler CL

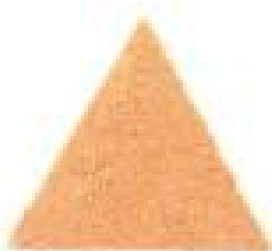
Nicht zu deklarieren, ohne allergene Zutaten lt. Gesetz

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 Fleisch CL

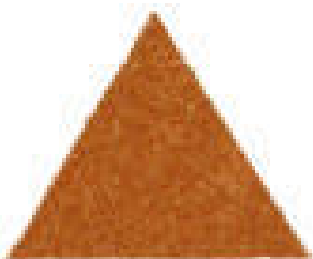
Würz-Mix für Fleisch und alle braunen Gerichte. Besonders geeignet für Kurzgebratenes

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
-----	-----	-------	--------	-------



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
------	-----	-------	--------	-------



Kulinarische Produkte

Würzmittel / Geschmacksveredler



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



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

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



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
-----	-----	-------	--------	-------



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
-----	-----	-------	--------	-------



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
-----	-----	-------	--------	-------



Kulinarische Produkte

Küchenhelfer / Beilagen

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



bio4well® Kräuterdressing Hf CL

Delikates Salatdressing mit feinen Kräutern und Gewürzen aus kontrolliert ökologischem Anbau

Kräuterdressing macht jeden frischen Salat zu einer Delikatesse. Mit der Vielfalt köstlicher Kräuter aus ökologischem Landbau, der exquisiten Gewürzkomposition und der feinen Säure kreieren Sie die köstlichsten Salate. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **L01901 10** 3,0 kg Eimer für 26 l



1296	306	1,7 g	68,5 g	1,3 g
------	-----	-------	--------	-------



DRESSY® Powder Italienne Dressing CL

Klares Salatdressing mit mediterranen Kräutern und feiner säuerlicher Note

Italienne Dressing ist eine klare Salatsauce mit einer typischen mediterranen Geschmacksnote, vielen Kräutern, Tomatenstückchen und Paprika, fein mit Knoblauch abgeschmeckt.

Ideal für alle frischen Salate aber auch als Marinade z.B. für Meeresfrüchte oder zum Anmachen von Wurst- und Fleischsalaten. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01265 10** 2,0 kg Eimer für 17 l



1145	271	5,6 g	46,8 g	2,0 g
------	-----	-------	--------	-------



DRESSY® Powder Kräuterdressing CL

Delikates Salatdressing mit feinen Kräutern und Gewürzen

Kräuterdressing macht jeden frischen Salat zu einer Delikatesse. Mit der Vielfalt köstlicher Kräuter, der exquisiten Gewürzkomposition und der feinen Säure kreieren Sie die köstlichsten Salate. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01010 10** 2,3 kg Eimer für 20 l
17 2,5 kg Dose für 15 l



1271	299	2,7 g	65,4 g	1,3 g
------	-----	-------	--------	-------



DRESSY® Powder Original Tiroler Kräuterdressing CL

Pikantes Salatdressing mit feinen Kräutern und einer ausgeprägten Säurenote

Mit reichlich Gartenkräutern und einer ausgeprägten säuerlichen Note macht dieses Dressing jeden frischen Salat zu einer pikanten Delikatesse.

Auch vorzüglich geeignet zum Marinieren von Wurstsalaten, zu Salaten aus gekochtem Fleisch oder Zubereitungen aus Meeresfrüchten. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01286 10** 3,0 kg Eimer für 18 l



1291	304	1,5 g	66,6 g	1,3 g
------	-----	-------	--------	-------



Kulinarische Produkte

Küchenhelfer / Beilagen

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



Fino - Tomato Hf CL

Reines Tomatenpulver ohne Zucker und Salzzusatz

Fino-Tomato eignet sich sowohl zum Tomatieren von Speisen, als auch zur Herstellung von Tomatengetränken oder für Tomatenpüree. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01622 11** 6,0 kg Eimer für 36 l



1290	305	15,9 g	54,6 g	0,5 g
------	-----	--------	--------	-------



FIXALAT® Salatwürzer Hf

Universeller Salatwürzer mit dezenter Zitronensäure

Eine Komposition aus Speisesalz, Würzung und Farbstabilisator zur Herstellung einer Salat-Marinade und zum Abwürzen sämtlicher Salate wie Fleisch-, Gemüse-, Feinkost-, Rohkost- u.a. Salate. Einwaage: 15-20g/l

Art.Nr. **M4190 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg

721	170	11,6 g	25,3 g	0,8 g
-----	-----	--------	--------	-------



Salat - Dressing - Würzer Hf

Für pikante Marinaden und vorzügliche Dressings

Zur problemlosen Herstellung von Salatsossen, Dressings, Grillsossen und Dips, mit einer würzigen Dill-Kräuternote; gefrier- und auftaustabil. Einwaage: 80-100g/kg

Art.Nr. **M3910 15** 2,0 kg Beutel für 25 kg

1399	330	5,2 g	65,9 g	3,3 g
------	-----	-------	--------	-------



CLASSIC Tomaten - Mix Hf CL

Basis für Tomatenzubereitungen. Kalt und warm zu verwenden

Überall, wo ein mehr oder weniger dominanter Tomatengeschmack verlangt wird. Zum Tomatieren von Suppen, Saucen, Ragouts und Dressings, sowie zur Herstellung von Tomatensaucen, Tomatensuppen und Tomaten-Mix-Getränken. Einwaage: 50-100g/l

Art.Nr. **M04002 13** 12,5 kg Eimer für 262 l



1428	338	8,4 g	66,3 g	1,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Handelsartikel

Sonstige Artikel



Klare Hühnersuppe 6-fach konzentriert Mit viel Hühnerfleischeinlage

Eine klare, goldgelbe Suppe mit kräftigem Huhngeschmack und viel grobstückiger Hühnerfleischeinlage.

Dieses Suppenkonzentrat eignet sich hervorragend als Basis für viele Suppen und Eintöpfe. Einwaage: konzentr.

Art.Nr. **M09501 45** 4,8 kg Karton

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

29	7	0,1 g	0,1 g	0,7 g
----	---	-------	-------	-------



bio4well® Sortiment 4 Vital-Aufstriche CL Bestehend aus jeweils 25 x 25 g Curry, Gemüse, Mexican und Tomate Basilikum

bio4well® Vital-Aufstriche - von Natur aus gut

- rein pflanzlich
- von Natur aus cholesterinfrei
- arm an gesättigten Fettsäuren
- Proteinquelle
- hoher Gehalt an Ballaststoffen
- teilweise Glutenfrei

Vital Aufstrich Curry (ohne glutenhaltige Zutaten)

Durchschnittliche Nährwerte je 100 G: 918 kJ / 222 kcal,
Eiweiß 10,2g, Kohlenhydrate 2,2g davon Zucker 2,1g,
Fett 19,1g davon gesättigte Fettsäuren 2,3g,
Cholesterin kleiner 5mg, Ballaststoffe 8,7g, Natrium 0,4g

Vital Aufstrich Gemüse

Durchschnittliche Nährwerte je 100 G: 707 kJ / 170 kcal,
Eiweiß 8,0g, Kohlenhydrate 6,6g davon Zucker 3,0g,
Fett 12,4g davon gesättigte Fettsäuren 1,5g,
Cholesterin kleiner 5mg, Ballaststoffe 4,5g, Natrium 0,6g

Vital Aufstrich Mexican (ohne glutenhaltige Zutaten)

Durchschnittliche Nährwerte je 100 G: 772 kJ / 186 kcal,
Eiweiß 5,6g, Kohlenhydrate 5,0g davon Zucker 4,5g,
Fett 16,0g davon gesättigte Fettsäuren 1,9g,
Cholesterin kleiner 5mg, Ballaststoffe 9,2g, Natrium 0,5g

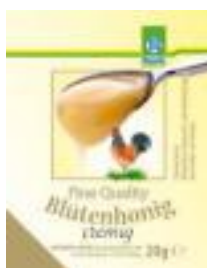
Vital Aufstrich Tomate-Basilikum

Durchschnittliche Nährwerte je 100 G: 797 kJ / 192 kcal,
Eiweiß 8,72g, Kohlenhydrate 5,3g davon Zucker 4,6g,
Fett 15,1g davon gesättigte Fettsäuren 1,8g,
Cholesterin kleiner 5mg, Ballaststoffe 6,3g, Natrium 0,7g Einwaage: 100x25g

Art.Nr. **L09903 69** 2,5 kg Karton



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Blütenhonig cremig CL Goldgelber Honig von cremiger Konsistenz

Einwaage: 100x20g

Art.Nr. **M09519 69** 0,0 Karton



1275	300	-	75,0 g	-
------	-----	---	--------	---



Handelsartikel

Sonstige Artikel

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



Blütenhonig flüssig CL Goldbrauner, klarer Honig von flüssiger Konsistenz

Einwaage: 100x20g

Art.Nr. **M09518 69** 0,0 Karton



1275	300	-	75,0 g	-
------	-----	---	--------	---



EXTRA-Konfitüre Aprikose CL Hergestellt mit 45 % sonnengereifter Aprikosen

Einwaage: 100x25g

Art.Nr. **M09512 69** 0,0 Karton



1014	239	0,4 g	59,0 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



EXTRA-Konfitüre Erdbeer CL Hergestellt mit 45 % reifen, aromatischen Erdbeeren

Einwaage: 100x25g

Art.Nr. **M09510 69** 0,0 Karton



949	223	0,4 g	55,0 g	0,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



EXTRA-Konfitüre Himbeer CL Hergestellt mit 45 % reifen, aromatischen Himbeeren ohne Kerne

Einwaage: 100x25g

Art.Nr. **M09513 69** 0,0 Karton



1000	235	0,6 g	58,0 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



EXTRA-Konfitüre Pfirsich-Maracuja CL Hergestellt mit 45 % sonnengereiften Pfirsichen und aromatischen, exotischen Maracujas

Einwaage: 100x25g

Art.Nr. **M09515 69** 0,0 Karton



1014	239	0,4 g	59,0 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Handelsartikel

Sonstige Artikel



EXTRA-Konfitüre Sauerkersch CL

Hergestellt mit 45 % reifen, aromatischen Sauerkerschen

Einwaage: 100x25g

Art.Nr. **M09511 69** 0,0 Karton



1017 239 0,4 g 59,0 g 0,2 g

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



EXTRA-Konfitüre Schwarze Johannisbeere CL

Hergestellt mit 35 % aromatischen schwarzen Johannisbeeren

Einwaage: 100x25g

Art.Nr. **M09514 69** 0,0 Karton



998 235 0,5 g 58,0 g 0,1 g



Pflaumenmus CL

Dick eingekochte sonnenreife Zwetschgen

Einwaage: 100x20g

Art.Nr. **M09516 69** 0,0 Karton



845 199 0,6 g 48,9 g 0,1 g



Champignonköpfe in Dosen

Spanische Champignons

Ganze Köpfe Mini. (Abtropfgewicht 1920g) Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M8830 19** 3,0 kg Dose
45 18,0 kg Karton

96 23 2,8 g 2,0 g 0,4 g



Gurken - Paprika Würfel 10/1

Sauergemüse - Mix

Rote Paprika- und Gurkenwürfel eingelegt in einem pikanten sauren Sud.
(Abtropfgewicht 6200g) Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M8836 00** 9,5 kg Dose

- - - - -



Handelsartikel

Sonstige Artikel

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



Pfeffer grün in Lake

Aus unreifen, früh geernteten Pfefferkörnern, frisch in Salzwasser eingelegt

Der Grüne Pfeffer ist das am meisten verbreitete Gewürz der Welt. Durch seine Schärfe erwärmt und festigt er den Körper. Außerdem wirkt er appetitanregend, hilft gegen Blähungen und wirkt stoffwechsel- und verdauungsförderlich.

Art.Nr. **E8430 85** 0,5 kg Dose
87 0,1 kg Dose
88 1,85 kg Dose



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Pomolino Tomatensauce CL

Flüssige Tomatensauce mit Tomatenstückchen, leicht gewürzt. Halal zertifiziert

Geschälte, zerkleinerte Tomatenstückchen, gedämpft in Tomatensauce, leicht und harmonisch fein gewürzt und mit etwas Öl verfeinert.

Ideal für alle selbstgemachten Tomatensuppen und -sauce, als Pizzabelag sowie als Zugabe für mediterrane Gerichte.

Art.Nr. **M05198 55** 20,0 kg Karton



301	72	1,6 g	7,4 g	4,0 g
-----	----	-------	-------	-------



Trennspray MOGUNTIA 6 Dosen/Karton 600ml

Dose à 600 ml. Ideal für den lebensmittelverarbeitenden Betrieb.

Trennmittel zum Einfetten von Backblechen, Fleischkäse- und Kuchenformen, Aluschalen, Pfannen, damit Backgut und Umgebung getrennt werden und nicht kleben. Auch geeignet zum fettarmen Grillen und Braten.

Gute Trennung, bequem zu verarbeiten, 100% pflanzlich. Einwaage: 6ds/krt

Art.Nr. **E0280 00** 3,6 kg Karton



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Fleischveredler

Frisch, Zart, Farbstabil

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



ZärterLING® CL

Präparat zur Behandlung küchenfertiger Fleischzubereitungen

Zur Herstellung zarter und saftiger Steaks und Bratenerzeugnisse, sowie gewürzter Rouladen, Schnitzel und Spießchen.
Der Klassiker für mehr Saftigkeit und eine bessere Farbhaltung. Einwaage: 15-25g/kg

Art.Nr. **M7650 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



504	118	-	19,0 g	0,3 g
-----	-----	---	--------	-------



ZärterLING® Fruchtig CL

Präparat zur Behandlung küchenfertiger Fleischzubereitungen

Zur Herstellung zarter und saftiger Steaks und Bratenerzeugnisse, sowie gewürzter Rouladen, Schnitzel und Spießchen.
Hier kommen die Wirkstoffe aus Früchten und damit ganz ohne Zusatzstoffe aus.
Einwaage: 10g/kg

Art.Nr. **M7652 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg



758	179	0,1 g	39,3 g	0,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



ZärterLING® Power CL

Präparat zur Behandlung küchenfertiger Fleischzubereitungen

Zur Herstellung zarter und saftiger Steaks und Bratenerzeugnisse, sowie gewürzter Rouladen, Schnitzel und Spießchen.
Für extra starken Genuß, hebt den pH-Wert von frischem Fleisch auf das Niveau von zartem gereiften Fleisch. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M7651 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg



420	98	-	14,4 g	0,6 g
-----	----	---	--------	-------



ZärterLING® Power liquid CL

Präparat zur Behandlung küchenfertiger Fleischzubereitungen

Zur Herstellung zarter und saftiger Steaks und Bratenerzeugnisse, sowie gewürzter Rouladen, Schnitzel und Spießchen.
Flüssig ist schneller, einfacher und vielseitiger. Der Fleischbooster, der bei keinem Steak oder Braten fehlen darf. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M7655 31** 1,0 kg Kanister für 67 kg
33 8,0 kg Kanister für 533 kg



185	44	-	6,8 g	-
-----	----	---	-------	---

Würzungen

Dekor Gewürze



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

PFEFFY® Americano Spezial-Gewürzsalz CL
Grober Steampfeffer mit verschiedenen Pfeffersorten, Halal zertifiziert
Spezialwürzmittel mit schwarzem und weißem Steak Pfeffer, Nelkenpfeffer und deutschem Pfeffer (Basilikum). Abgerundet mit Kräutern und grobem Salz. Einwaage: 10-20g

Art.Nr. **M01233 14** 0,7 kg Dose für 70 kg



881	210	6,5 g	31,9 g	4,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



GYROMIX® Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper CL
Gewürzsalz für "Griechisches"

Tolle Optik mit Oreganum, Basilikum, und Thymian-Betonung. Für griechisches Gyros und andere mediterrane Fleisch- und Fischspezialitäten. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4130 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



705	169	6,8 g	11,3 g	7,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



HERBAMIX® Kräuter - Dekor Gewürzmischung CL
Provençalische Kräutermischung, ohne Salz

Edle, optisch attraktive Mischung mit typischen Kräutern aus Südfrankreich. Hervorragend für Steaks, Salate, Pasta-Gerichte, Gemüse, Wurst- und Pökelfleisch. Einwaage: 3-5g/kg

Art.Nr. **M4120 15** 0,75 kg Beutel für 250 kg



1146	275	16,6 g	27,3 g	4,5 g
------	-----	--------	--------	-------



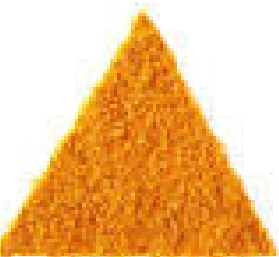
Balkan Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper CL
Paprika - Pfeffer - Mix mit Zwiebeln

Optisch attraktiver Mix mit Paprika-, Pfeffer-, Zwiebelnote. Zum Vorwürzen von Balkanspezialitäten sowie Braten, Ragouts, Suppen und Saucen. Einwaage: 25-30g/kg

Art.Nr. **M3540 15** 2,0 kg Beutel für 80 kg



942	225	7,6 g	28,2 g	5,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



Barbecue Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper
Grillgewürz mit Kräutern

Kräuterige Mischung mit feinen, zum Teil geräucherten Gewürzen. Zum Vorwürzen von Grill-Spezialitäten aller Art. Erleben Sie das Aroma des Holzkohlengrills. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M3680 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg

675	162	9,3 g	15,6 g	5,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



Würzungen

Dekor Gewürze

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



Brasil Dekor Gewürzsalz CL Für die südamerikanische Küche

Südamerikanisches Temperament mit Pfeffer, Knoblauch und Zwiebel sowie einem Schuß Nelke.

Mit grobem Salzkorn. Speziell für Spanferkel, Schweinebauch, Schweinehaxen und Krustenbraten.

Hervorragend einzusetzen bei Rinderbraten. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M3520 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg



480	114	4,7 g	17,9 g	1,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



Brat-, Grill- und Steak Dekor Gewürzsalz Der dekorative Klassiker unter den Grillgewürzen

Raffinierte Mischung mit kräftiger Kräuter- und Pfefferbetonung.

Zum dekorativen Vorwürzen von Grilladen und Braten. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M3790 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg

649	156	8,1 g	13,3 g	6,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



Frühlingskräuter Dekor Gewürzsalz Mit Saftstopper

Ausgewogene, kräuterintensive Mischung zum problemlosen Vorwürzen von Steaks aller Art.

Raffinierte Innenwürzung für Rollbraten. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M3530 15** 1,5 kg Beutel für 100 kg

675	162	11,5 g	8,9 g	5,5 g
-----	-----	--------	-------	-------



Grill-Kräuter Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper CL Mit Kräutern und Zwiebeln

Mit Kräutern und pikanter Zwiebelnote.

Zum dekorativen Vorwürzen von Grilladen aller Art.

Auch für Fischgerichte und Salate geeignet. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M3560 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



716	172	8,1 g	12,4 g	7,4 g
-----	-----	-------	--------	-------



Grillspieß Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper Mit Saftstopper

Tolle Mischung mit pffiger Paprika-, Knoblauch- und Kräuter-Note. Zum Vorwürzen von Grill-Spezialitäten sowie Braten und Ragouts. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M3550 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg

661	158	8,0 g	13,5 g	6,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



Würzungen

Dekor Gewürze

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



Knoblauch-Pfeffer Dekor-Gewürzsalz mit Saftstopper Mit Saftstopper

Eine kräftige Mischung aus edlem Pfeffer und aromatischem Knoblauch mit leichtem Kräuteranteil.

Zum Vorwürzen von allen Arten von Fleisch, Fisch, Käse und Salate, sowie Gemüse mit mediterraner Geschmacksnote. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M3630 14** 0,7 kg Dose für 47 kg
15 2,0 kg Beutel für 133 kg

736	177	7,8 g	18,1 g	6,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



Meister-Gold Knoblauch-Pfeffer Dekor Gewürzsalz CL Feine Mischung aus kräftigem Knoblauch und edlem Pfeffer

Eine kräftige Mischung aus edlem Pfeffer und aromatischem Knoblauch mit leichtem Kräuteranteil.

Zum Vorwürzen von allen Arten von Fleisch, Fisch, Käse und Salate, sowie Gemüse mit mediterraner Geschmacksnote. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M3631 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



595	142	6,0 g	19,2 g	2,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



Roasty Dekor Gewürz Präparat CL Attraktive Gewürzmischung für rustikale Fleischerzeugnisse

Rote und attraktive Gewürzmischung für Kochpökelwaren und küchenfertige Fleischerzeugnisse.

Besonders lecker für Stremelbauch oder Hüttenspeck. Einwaage: 10g/kg

Art.Nr. **M3685 15** 1,5 kg Beutel für 150 kg



1390	334	14,0 g	26,7 g	13,2 g
------	-----	--------	--------	--------



Selchfleisch Gewürzmischung nicht rötend CL Gewürzkombination für Geselchtes, ohne Salz

Die pikante, hocharomatische Gewürzkombination für alle Arten von gewürztem Selchfleisch (gepökeltes und geräuchertes Schweinefleisch). Einwaage: 5-10g/kg

Art.Nr. **M3850 15** 1,5 kg Beutel für 300 kg



1370	329	9,2 g	32,9 g	10,3 g
------	-----	-------	--------	--------



Tiamo Dekor Gewürzsalz mit Saftstopper Mischung mit Paprika-, Schnittlauch- und Pfeffernote

Vollaromatische Mischung mit Paprika-, Schnittlauch- und Pfeffer-Note. Für Schweinefleisch, Geflügel und Fisch. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M3970 15** 1,5 kg Beutel für 75 kg

830	199	13,0 g	18,9 g	4,4 g
-----	-----	--------	--------	-------



Würzungen

Dekor Gewürze

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



Zwiebel - Pfeffer Dekor Gewürzsatz CL Mit Saftstopper

Kräftige Zwiebelnote und dezenter Pfeffergeschmack vereint mit würzigem Curcuma. Zum Vorwürzen von allen Arten von Fleisch, besonders Rindfleisch, Steaks, Geschnetzeltes und auch Fisch. Außerdem für Ragouts, Suppen und Saucen. Hervorragend einzusetzen bei Rinderbraten. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M3980 15** 2,0 kg Beutel für 100 kg



799	191	6,5 g	23,4 g	5,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



Würzungen

Feinkost Gewürze



PFEFFERISAN® Spezial-Gewürzzubereitung

Milde, grüne Pfeffermischung

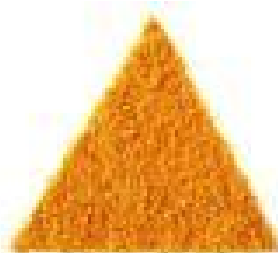
Eine harmonisch-milde Pfefferkomposition mit einem hohen Anteil an getrocknetem, grünem Pfeffer.

Für alle Fleischerzeugnisse und Fleischzubereitungen. Ganz lecker auch zu Rinderbraten. Einwaage: 3-5g/kg

Art.Nr. **M2980 15** 1,5 kg Beutel für 500 kg

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

1367	325	14,9 g	48,9 g	4,4 g
------	-----	--------	--------	-------



Barbecue Gewürzsatz mit Saftstopper

Gewürzsatz mit typischer Rauchnote und leichter Schärfe

Rustikale, pikante Mischung mit Koriander, Ingwer und Pfeffernote. Zum appetitlichen Vorwürzen von Grilladen und Braten aller Art. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4000 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg

657	158	8,5 g	11,1 g	7,2 g
-----	-----	-------	--------	-------



Braten & Grill Profi Gewürzsatz

Würzung für Fleisch und allen braunen Gerichte

Ein klassisches Grillgewürz mit einer Paprika- und Currynote. Die Fleischteile werden nach Geschmack gewürzt. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4095 11** 10,0 kg Eimer für 667 kg

569	137	8,1 g	11,9 g	4,5 g
-----	-----	-------	--------	-------



Curry Powder CL

Eine exotische Kostbarkeit

Eine erlesene Gewürzmischung nach original indischer Rezeptur mit Curcuma und vielen anderen exotischen Gewürzen. Eine Köstlichkeit für jeden Feinschmecker. Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M4020 15** 1,5 kg Beutel



1319	316	13,8 g	32,7 g	7,8 g
------	-----	--------	--------	-------



Grill King Gewürzsatz mit Saftstopper CL

Für Steaks und Kurzgebratenes

Eine vielseitige Gewürzmischung mit einer angenehmen, abgerundeten Paprika-, Curry-Knoblauchnote die eine schöne Farbe beim Braten bringt.

Geeignet für Grilladen aller Art, Bratenstücke, Geschnetzeltes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M4065 15** 2,0 kg Beutel für 100 kg



764	182	4,0 g	22,8 g	7,3 g
-----	-----	-------	--------	-------



Würzungen

Feinkost Gewürze

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



Grill und Braten Gewürzsatz

Mit Paprika-, Curry- und Knoblauchnote.

Ausgezeichnet für Grilladen aller Art, Bratenstücke, Geschnetzeltes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4090 11** 10,0 kg Eimer für 667 kg
14 1,0 kg Dose für 67 kg
15 2,0 kg Beutel für 133 kg

515 124 9,2 g 8,7 g 4,0 g



Grill- und Braten Gewürzsatz mit Saftstopper Besonders gut zum Vorwürzen geeignet

Ein vielseitiger Klassiker unter den Grillgewürzen mit einer angenehmen Paprika-, Curry-Knoblauchnote der eine schöne Farbe beim Braten bringt.

Geeignet für Grilladen aller Art, Bratenstücke, Geschnetzeltes, Geflügel oder Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4060 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg

652 157 9,2 g 8,7 g 7,7 g

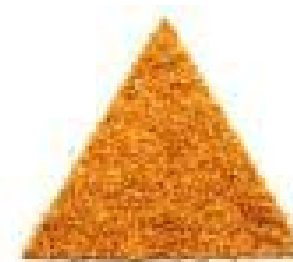


Grill- und Braten Gewürzsatz Spicy Der pikante Klassiker unter den Grillgewürzen

Würzige Mischung mit Paprika und Curry Betonung sowie einem Hauch von Ingwer. Zur pikanten Würzung von Grillstücken und Braten. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4150 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg

537 127 5,8 g 17,3 g 3,0 g



Grill-Gewürzsatz hot Feurige Würzmischung für Grilladen

Mit Paprika, Pfeffer, Knoblauch sowie feurigem Chili.

Zur Würzung von Grilladen und Kurzbratstücken aller Art. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M3770 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg

488 116 9,9 g 11,7 g 2,3 g



Gulasch Gewürzsatz CL Für die ungarische Küche

Deftig pikante Würzung mit charakteristischer Paprika - Note.

Für köstliches Gulasch und Gulaschsuppe. Einwaage: 15-25g/kg

Art.Nr. **M4040 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



618 149 4,3 g 14,9 g 5,9 g



Würzungen

Feinkost Gewürze

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



Hawaii Curry Würzmischung CL Feine Würzmischung

Fruchtig, scharfe Würzmischung. Diese, nach exotischem Rezept zusammengestellte Komposition aus edelsten Gewürzen verfeinert alle Grilladen. Die Currynote gibt Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch und Gemüse einen hochfeinen Geschmack und eine schöne appetitliche Farbe. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M3982 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg



887	212	6,8 g	26,9 g	7,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



Knusper Haxen Gewürzsalz CL Ein Gewürzsalz für "Krustiges"

Pfeffer, Paprika, Kümmel und Knoblauch würzen Krustenbraten aller Art, Haxen und Spanferkel. Aber auch Geflügelteile von Pute, Hähnchenbrust oder Keule sowie Lammfleisch. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M4035 15** 1,5 kg Beutel für 100 kg



531	127	6,3 g	12,8 g	3,9 g
-----	-----	-------	--------	-------

Meister-Gold Fleisch und Braten Präp.m.Würzung CL Zum Würzen und Vorwürzen von Fleisch und Fleischgerichten. Ohne Salzzugabe

Einwaage: 4-8 g/kg

Art.Nr. **M4085 15** 1,0 kg Beutel für 250 kg



1271	305	14,0 g	29,4 g	9,0 g
------	-----	--------	--------	-------



Pfeffer-Knoblauch Profi Gewürzsalz Kräftige Würzung

Eine kräftige Würzung mit edlem Pfeffer und aromatischem Knoblauch sowie leichtem Kräuteranteil. Zum Vorwürzen von allen Arten von Fleisch, Fisch, Käse und Salaten. Einwaage: 15-20g/kg

Art.Nr. **M3635 11** 9,0 kg Eimer für 600 kg

519	124	8,2 g	14,8 g	1,9 g
-----	-----	-------	--------	-------



Pizzagewürz Gewürzmischung CL Für die italienische- und mediterrane Küche, ohne Salz

Italienischer Mix aus typischen Pizzakräutern und -gewürzen mit viel Oreganum und Basilikum. Für alle italienischen Spezialitäten, insbesondere Pizza und Nudelgerichte. Reine Gewürzmischung, kein Salz. Einwaage: 6-8g/kg

Art.Nr. **M3760 15** 1,0 kg Beutel für 167 kg



1216	292	13,2 g	30,4 g	5,1 g
------	-----	--------	--------	-------



Würzungen

Feinkost Gewürze

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



Pommes Frites und Bratkartoffel Gewürzsalz CL

Unterstützt den typischen Kartoffelgeschmack

Tolles Gewürzsalz mit Paprika, Zwiebel, Muskat und feiner Rauchnote. Für Pommes frites und Bratkartoffeln sowie für die Herstellung von Röstis und Kroketten. Unterstützt den typischen Kartoffelgeschmack. Einwaage: 5-10g/kg

Art.Nr. **M3810 15** 2,0 kg Beutel für 400 kg



306	73	3,3 g	7,2 g	2,4 g
-----	----	-------	-------	-------



Schweinsbraten Gewürzsalz

Mit Bräunungseffekt

Herzhaftes Gewürzsalz mit Koriander, Kümmel und Knoblauch. Für alle Spezialitäten aus Schweinefleisch. Mit Bräunungseffekt. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M3860 15** 2,0 kg Beutel für 200 kg

244	58	4,5 g	6,1 g	1,2 g
-----	----	-------	-------	-------



Schwenk- und Spiessbraten Gewürzsalz CL

Für typischen Spiess-, Grill- und Schwenkbraten

Für alles, was den typischen Hunsrücker Spießbratengeschmack bekommen soll. Egal ob auf dem Grill, in der Pfanne oder im Rohr: Alles wird zur Spezialität. Einwaage: 20 g/kg

Art.Nr. **M4165 15** 2,0 kg Beutel für 100 kg



707	169	6,2 g	23,0 g	4,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



TexMex Gewürzsalz

Für die Küche der Südstaaten und Mittelamerikas

Feurige Komposition aus Tomatenpulver, Ingwer, Paprika, Chillies, Knoblauch, und Zwiebeln, mit einer dezenten Rauchnote.

Besonders geeignet für die Ethno - Küche, Tacos, Tortillas. Chili con Carne bekommen die typisch mexikanische Note, Grilladen und Bratenstücke werden durch ihren texanischen Geschmack zum Erlebnis. Einwaage: 20-25g/kg

Art.Nr. **M3950 15** 1,5 kg Beutel für 75 kg

744	177	8,6 g	18,4 g	5,6 g
-----	-----	-------	--------	-------



Würz - Aspik

Glasklares Aspikpulver für Sülzen aller Art

Würz - Aspik mit feiner Essignote ist für alle Sülzen und Fleischerzeugnisse in Gelee oder Aspik sowie für schnittfeste Gemüsesülzen geeignet. Einwaage: 135g/l

Art.Nr. **M3500 15** 2,0 kg Beutel für 15 kg

1326	310	56,4 g	19,6 g	0,1 g
------	-----	--------	--------	-------



Würzungen

Feinkost Gewürze



Zitronenpfeffer Gewürzsalz Gewürzsalz mit Saftstopper

Mit edlem weißen und grünen Pfeffer sowie sonnengereiften Zitronen. Hervorragend zum Vorwürzen von allen Köstlichkeiten aus hellem Fleisch und Fisch. Mit Frischeeffekt. Geeignet für das Würzen von Schwein-, Geflügel- und Lammfleisch, sowie für Fisch zum Braten und Dünsten, Rinder- oder Lachscarpaccio, mediterrane Spezialitäten, Gemüse und Salatsaucen. Einwaage: 10-15g/kg

Art.Nr. **M3640 15** 1,5 kg Beutel für 150 kg



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

574	137	3,4 g	15,6 g	5,8 g
-----	-----	-------	--------	-------



Spezialgewürze / Aromen

Spezialgewürze

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



Brat-ZWIEBLAN® Bratzwiebel Aroma CL

Ohne Bitterstoffe

Brat-ZWIEBLAN® ist ein Aroma dem die Bitterstoffe des Röstvorgangs entzogen sind. 1 g entspricht ca. der Bratzwiebelmenge, die aus 25 g Frischzwiebeln hergestellt wurde. Einwaage: 1g/kg

Art.Nr. **M3080 31** 1,0 kg Flasche für 1000 kg
33 8,0 kg Kanister für 8000 kg



1341	320	0,5 g	44,7 g	13,8 g
------	-----	-------	--------	--------



JAMAİKADAL® Gewürzrum, verstärkt CL

Alkoholischer Gewürzauszug

Eine meisterhafte Komposition aus edelsten alkoholischen Gewürzauszügen unter Mitverwendung von Original Jamaika-Rum zur Harmonisierung und Bildung einer besonderen Geschmacksnote. Einwaage: 2-3g/kg

Art.Nr. **M3160 31** 1,0 kg Flasche für 500 kg
32 3,0 kg Kanister für 1500 kg



354	85	-	0,1 g	0,1 g
-----	----	---	-------	-------



KNOBLAN® Knoblauch Aroma CL

Für die frische, natürliche Küche

Intensives Knoblauch - Aroma für den breiten Einsatz in der Küche. Unverzichtbar für die mediterrane Küche. Einwaage: 1-2g/kg

Art.Nr. **M3060 31** 1,0 kg Flasche für 1000 kg
32 3,0 kg Kanister für 3000 kg



313	73	-	12,5 g	0,8 g
-----	----	---	--------	-------



SMOOX® Raucharoma CL

Rauchgeschmackspräparat

Für Fleisch- und Wurstwaren, die nicht oder nur kurz geräuchert werden können und für alle Speisen die eine angenehme würzige Rauchnote bekommen sollen. Einwaage: 2-4g/kg

Art.Nr. **M3030 15** 2,0 kg Beutel für 1000 kg



672	162	4,2 g	14,6 g	5,1 g
-----	-----	-------	--------	-------



WACHOL® Wacholder Aroma CL

Natürlicher, standardisierter Geschmack

Für Suppen, Saucen und Wildgerichte die eine intensive Wacholdernote bekommen sollen ist dieses Aroma besonders geeignet.

Sparsam und einfach in der Anwendung bringt es einen natürlichen standardisierten Geschmack. Einwaage: 2-4g/kg

Art.Nr. **M3040 31** 1,0 kg Flasche für 500 kg



2751	643	-	99,0 g	1,0 g
------	-----	---	--------	-------



Spezialgewürze / Aromen

Spezialgewürze

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



Honig Aroma CL

Für alle Gerichte mit feiner Honignote

Für Kochpökelwaren, Leberwürste und Süßspeisen mit Honig-Note.

Für Suppen und Saucen sowie zum Marinieren feiner Grilladen. Einwaage: 2-4

Art.Nr. **M3130 32** 4,0 kg Kanister für 400 kg



1128	265	0,1 g	61,9 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Zitronenwürzer CL

Gibt den Speisen frische und feine Säure

Für alles, was eine leichte Zitronennote vertragen kann. Zur Geschmacksabrundung von Suppen, Saucen, Fleisch-, Geflügel- und vor allem Fischgerichten. Einwaage: 1-2g/kg

Art.Nr. **M4050 15** 1,5 kg Beutel für 1500 kg



1684	396	0,2 g	93,8 g	0,5 g
------	-----	-------	--------	-------



Marinaden

Marinaden, Beizen, Emulsionen



MARINETTE® fresh Grill - Steak Fertigmarinade Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

MARINETTE® Fertigmarinade gibt Fleisch die optimale Farbhaltung und Frische bei bestem Geschmack und Zartheit. Bestens geeignet für Steaks, Fleisch- und Gemüsespieße, Hähnchenkeulen und Lamm sowie Pfannen und Ragout's. Fresh Grill - Steak Fertigmarinade ist die klassische Grillwürzung mit leichter Tomatennote mit Frisch- und Farbhaltung. Einwaage: 150g/kg

Art.Nr. **M4505 25** 4,0 kg Karton für 27 kg

1328	322	4,2 g	6,0 g	31,2 g
------	-----	-------	-------	--------

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



MARINETTE® Jäger Fertigmarinade Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

MARINETTE® Jäger Fertigmarinade gibt Fleisch die optimale Farbhaltung und Frische bei bestem Geschmack und Zartheit. Bestens geeignet für schnelle Pfannen, marinierte Steaks und Braten, Pasta-u. Pilzgerichte, Saucen und Dips. Einwaage: 150g/kg

Art.Nr. **M4470 25** 4,0 kg Karton für 27 kg

1032	249	1,9 g	15,7 g	19,8 g
------	-----	-------	--------	--------



Marinaden

Marinaden, Beizen Oelbasis



AROMETTE® Aioli Würzcreme - Paste CL Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

Zum Marinieren von Steaks, Kurzbratstücken, Grilladen, Pfannen, Braten, Ragouts usw. Als aromatisches Bratöl anstelle von Fett oder Öl. Als interessante Geschmackskomponente für würzige Speisen. Einwaage: 100g/kg

Art.Nr. **M4275 25** 4,0 kg Karton für 40 kg



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

2885	701	2,4 g	6,9 g	73,7 g
------	-----	-------	-------	--------



AROMETTE® Brauhaus Würzcreme-Paste CL Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

Zum Marinieren von Steaks, Kurzbratstücken, Grilladen, Pfannen, Braten, Ragouts usw. Als aromatisches Bratöl anstelle von Fett oder Öl. Als interessante Geschmackskomponente für würzige Speisen. Einwaage: 100 g/kg

Art.Nr. **M4276 25** 4,0 kg Karton für 40 kg



2844	691	1,8 g	6,8 g	72,9 g
------	-----	-------	-------	--------



AROMETTE® Cayenne Würzcreme - Paste CL Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

AROMETTE® Würzcreme - Paste gibt Fleisch die optimale Zartheit und beste Safthaltung. Bestens geeignet für Steaks, Fleisch- und Gemüsespieße, Hähnchenkeulen und Lamm. Einwaage: 80-100g/kg

Art.Nr. **M4296 11** 4,0 kg Eimer für 50 kg



2864	695	2,9 g	7,8 g	72,5 g
------	-----	-------	-------	--------



AROMETTE® Cranberry Würzcreme-Paste CL Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

Zum Marinieren von Steaks, Kurzbratstücken, Grilladen, Pfannen, Braten, Ragouts usw. Als aromatisches Bratöl anstelle von Fett oder Öl. Als interessante Geschmackskomponente für würzige Speisen. Einwaage: 100g/kg

Art.Nr. **M4277 11** 4,0 kg Eimer für 40 kg



2476	601	1,0 g	6,0 g	63,7 g
------	-----	-------	-------	--------



AROMETTE® Curry Würzcreme - Paste CL Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

Zum Marinieren von Steaks, Kurzbratstücken, Grilladen, Pfannen, Braten, Ragouts usw. Als aromatisches Bratöl anstelle von Fett oder Öl. Als interessante Geschmackskomponente für würzige Speisen. Einwaage: 100g/kg

Art.Nr. **M4300 25** 4,0 kg Karton für 40 kg



2681	650	3,9 g	13,4 g	64,5 g
------	-----	-------	--------	--------



Marinaden

Marinaden, Beizen Oelbasis

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



AROMETTE® GYROMIX® Würzcreme-Paste CL

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

AROMETTE® Würzcreme - Paste gibt Fleisch die optimale Zartheit und beste Saftigkeit. Bestens geeignet für Steaks, Fleisch- und Gemüsespieße, Hähnchenkeulen und Lamm.

GYROMIX® enthält die ganze Vielfalt charakteristischer mediterraner Kräuter. Einwaage: 50g/kg

Art.Nr. **M4285 25** 4,0 kg Karton für 80 kg



2956	718	2,3 g	5,5 g	76,3 g
------	-----	-------	-------	--------



AROMETTE® Kräuter Würzcreme - Paste CL

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

Zum Marinieren von Steaks, Kurzbratstücken, Grilladen, Pfannen, Braten, Ragouts usw. Als aromatisches Bratöl anstelle von Fett oder Öl. Als interessante Geschmackskomponente für würzige Speisen. Einwaage: 100g/kg

Art.Nr. **M4310 25** 4,0 kg Karton für 40 kg



2927	711	2,4 g	7,6 g	74,5 g
------	-----	-------	-------	--------



AROMETTE® red Aioli Würzcremepaste CL

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

Zum Marinieren von Steaks, Kurzbratstücken, Grilladen, Pfannen, Braten, Ragouts usw. Als aromatisches Bratöl anstelle von Fett oder Öl. Als interessante Geschmackskomponente für würzige Speisen.. Einwaage: 70-80g/kg

Art.Nr. **M4278 25** 4,0 kg Karton für 57 kg



2873	698	2,5 g	7,2 g	73,2 g
------	-----	-------	-------	--------



AROMETTE® red PFEFFY® Würzcreme-Paste CL

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

Zum Marinieren von Steaks, Kurzbratstücken, Grilladen, Pfannen, Braten, Ragouts usw. Als aromatisches Bratöl anstelle von Fett oder Öl. Als interessante Geschmackskomponente für würzige Speisen. Einwaage: 100g/kg

Art.Nr. **M4294 25** 4,0 kg Karton für 40 kg



2984	725	1,4 g	7,6 g	76,5 g
------	-----	-------	-------	--------



AROMETTE® Rio Würzcreme - Paste CL

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

AROMETTE® Würzcreme - Paste gibt Fleisch die optimale Zartheit und beste Saftigkeit. Bestens geeignet für Steaks, Fleisch- und Gemüsespieße, Hähnchenkeulen und Lamm.

Rio ist eine charakteristische Würzung nach Paprika mit aromatischem Curry und feurigem Chili. Einwaage: 100g/kg

Art.Nr. **M4295 25** 4,0 kg Karton für 40 kg



2954	718	2,1 g	4,5 g	76,8 g
------	-----	-------	-------	--------



Marinaden

Marinaden, Beizen Oelbasis



AROMETTE® San Remo Würzcreme - Paste CL

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

Zum Marinieren von Steaks, Kurzbratstücken, Grilladen, Pfannen, Braten, Ragouts usw. Als aromatisches Bratöl anstelle von Fett oder Öl. Als interessante Geschmackskomponente für würzige Speisen. Einwaage: 50-100g/kg

Art.Nr. **M4305 11** 4,0 kg Eimer für 80 kg



2736	664	2,4 g	7,3 g	69,5 g
------	-----	-------	-------	--------



GRILLETTE® Aioli Gewürzöl CL

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

GRILETTE® Gewürzöl ist harmonisch gewürzt, dringt tief ins Fleisch ein, mariniert und versiegelt es. Das Grillgut bekommt ein überlegenes Bratverhalten und eine schöne Bräunung.

GRILETTE® Gewürzöl kombiniert sich in idealer Weise mit den MOGUNTIA Dekorgewürzen. Einwaage: 25-30g/kg

Art.Nr. **M4250 33** 6,0 kg Kanister für 240 kg



3705	899	-	-	99,9 g
------	-----	---	---	--------



GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl CL

Zum Marinieren von Fleisch, Geflügel, Fisch

GRILETTE® Gewürzöl ist harmonisch gewürzt, dringt tief ins Fleisch ein, mariniert und versiegelt es. Das Grillgut bekommt ein überlegenes Bratverhalten und eine schöne Bräunung.

GRILETTE® Gewürzöl kombiniert sich in idealer Weise mit den MOGUNTIA Dekorgewürzen. Einwaage: 25-30g/kg

Art.Nr. **M4260 32** 2,5 kg Kanister für 100 kg

33 6,0 kg Kanister für 240 kg

35 10,0 kg Kanister für 400 kg



3700	900	-	-	100,0 g
------	-----	---	---	---------



Dessert

Puddingpulver zum Kochen

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



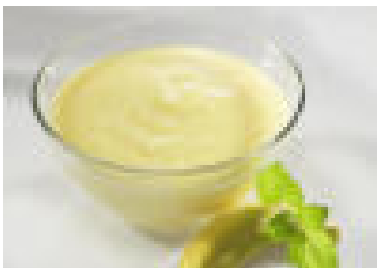
Edelpudding Schokolade CL Schokoladenspeise mit hohem Kakaoanteil

Auch ohne Schokoladenstückchen zeichnet sich dieser Klassiker unter den Puddingen durch seinen besonders hohen Anteil an Kakao aus. Einwaage: 90g/l

Art.Nr. **M09404 50** 2,5 kg Karton für 30 l



1454	343	5,8 g	73,2 g	3,0 g
------	-----	-------	--------	-------



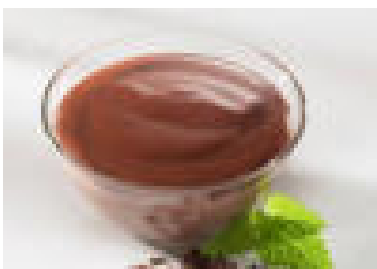
Kochpudding Bananen-Geschmack CL Vollmundiger Bananengeschmack, ohne Fruchtstückchen

heller, leicht gelblicher Kochpudding mit Bananengeschmack Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M09463 51** 6,0 kg Karton für 92 l



1450	341	0,2 g	84,9 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



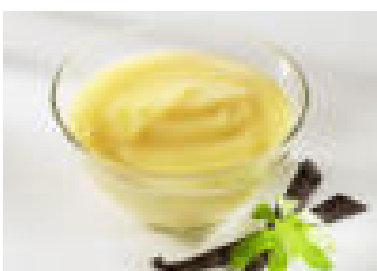
Kochpudding Schokolade CL Kochpudding mit herbem Schokoladengeschmack

Dunkelbrauner Kochpudding mit kräftigem Schokoladengeschmack Einwaage: 90g/l

Art.Nr. **M09411 51** 5,0 kg Karton für 61 l



1559	367	3,3 g	84,7 g	1,7 g
------	-----	-------	--------	-------



Kochpudding Vanille-Geschmack Kochpudding mit edler Vanille

Gelblicher Kochpudding mit edlem Vanillegeschmack Einwaage: 70g/l

Art.Nr. **M09409 51** 6,0 kg Karton für 92 l

1687	397	0,5 g	98,3 g	0,2 g
------	-----	-------	--------	-------



Dessert

Frucht- und Gelee-Dessert zum Kochen



Götterspeise Aprikosen-Geschmack CL Himmlisch leckeres Aprikosen-Dessert

Erfrischende, klare, Geleespeise mit Aprikosengeschmack. Zum direkten Einrühren in heißes Zuckerwasser.

Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09461 51** 4,0 kg Karton für 137 l



1294	305	71,3 g	4,4 g	0,2 g
------	-----	--------	-------	-------

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



Götterspeise Sauerkirsch-Geschmack CL Himmlisch leckeres Sauerkirsch-Dessert

Erfrischende, klare, rote Geleespeise mit Sauerkirschgeschmack. Zum direkten Einrühren in heißes Zuckerwasser.

Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09460 51** 4,0 kg Karton für 137 l



1294	305	67,1 g	8,6 g	0,2 g
------	-----	--------	-------	-------



Götterspeise Waldmeister Geschmack Himmlisch leckeres Waldmeister-Dessert

Erfrischende, klare, grüne Geleespeise mit Waldmeistergeschmack. Zum direkten Einrühren in heißes Zuckerwasser.

Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09459 51** 4,0 kg Karton für 137 l

1273	300	74,9 g	-	-
------	-----	--------	---	---



CLASSIC Basis für Gelbe Grütze CL Erfrischende Dessertspezialität mit viel Fruchtgeschmack

Fruchtige gelbe Grütze, süß und mit exotischem Pfirsich-Maracuja Geschmack. Ohne Farbstoff und stückige Einlage. Basis für viele süße Geleedesserts, besonders geeignet in Verbindung mit tiefgefrorenen gelben und grünen Fruchtstücken. Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M09445 10** 4,0 kg Eimer für 54 l



1379	324	0,1 g	80,8 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



CLASSIC Basis für Rote Grütze Himbeer CL Erfrischende Dessertspezialität mit viel Fruchtgeschmack

Fruchtige rote Grütze in der klassischen Geschmacksrichtung Himbeer. Ohne Farbstoff und stückige Einlage. Basis für viele süße Geleedesserts besonders geeignet in Verbindung mit tiefgefrorenen roten Beeren und Fruchtstücken Einwaage: 80g/l

Art.Nr. **M09417 10** 4,0 kg Eimer für 54 l



1581	372	-	93,0 g	-
------	-----	---	--------	---



Dessert

Fruchtsuppen

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



Fruchtsuppe Apfel-Zitrone CL Naturtrüb, fruchtig im Geschmack mit angenehmer Säure

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

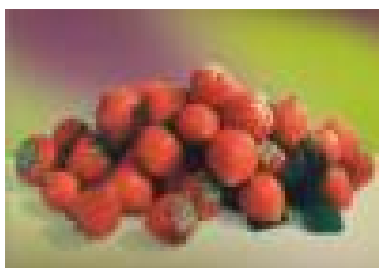
Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02382 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



1586	373	0,1 g	93,0 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Fruchtsuppe Erdbeer CL Typisches Aroma und Erdbeerstücke als Einlage

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02381 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



1578	371	0,4 g	92,0 g	0,2 g
------	-----	-------	--------	-------



Fruchtsuppe Heidelbeer CL Dunkle, fruchtige Suppe mit ganzen Heidelbeeren

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02360 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



1596	376	0,4 g	92,8 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Fruchtsuppe Himbeer CL Natürlicher Geschmack und Aroma durch feine Himbeeren

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02357 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



1582	373	0,5 g	91,7 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Dessert

Fruchtsuppen

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



Fruchtsuppe Holunder Apfel CL Fruchtige Suppe mit ganzen Holunderbeeren

Gefriergetrocknete Holunderbeeren als Einlage und die feine Säure grüner Äpfel sind die Basis dieser fruchtigen Spezialität.

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02385 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



1606	378	0,9 g	92,5 g	0,5 g
------	-----	-------	--------	-------



Fruchtsuppe Maracuja-Aprikose CL Fruchtiger Geschmack mit tropischem Einschlag

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02379 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



1563	368	0,5 g	91,2 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Fruchtsuppe Sauerkirsch CL Fruchtiger Geschmack mit ganzen Kirschen

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02355 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



1603	377	-	94,1 g	-
------	-----	---	--------	---



Fruchtsuppe Tropical CL Exotische Finesse mit vielen Fruchtstückchen

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02383 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



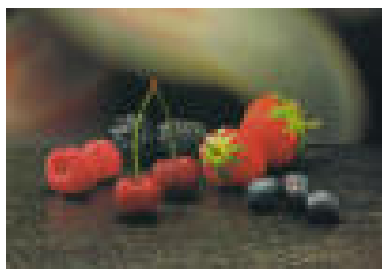
1597	376	0,5 g	93,0 g	0,2 g
------	-----	-------	--------	-------



Dessert

Fruchtsuppen

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



Fruchtsuppe Waldbeeren CL Frischer Geschmack mit viel Beereneinlage

Für Fruchtsauce, 250g Fruchtsuppe auf 1l Flüssigkeit.

Für Milchshake, 180g Fruchtsuppe auf 1l Milch.

Für Fruchtbuttermilch, 140g Fruchtsuppe auf 1l Buttermilch.

Für Fruchtsorbet, 1l Fruchtkaltschale gefrieren und gelegentlich umrühren. Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M01627 13** 12,5 kg Eimer für 82 l



1559	367	0,8 g	88,9 g	0,4 g
------	-----	-------	--------	-------



Sortiment 4 Diät Fruchtsuppen Waldbeere, Sauerkirsch, Erdbeere, Ananas

Einwaage: 100g/l

Art.Nr. **M01674 00** 8,0 kg Karton für 88 l

-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Sortiment 6 Fruchtsuppen CL Apfel-Zitrone CL, Sauerkirsch CL, Maracuja-Aprikose CL, Ananas-Pirsich CL, Waldbeeren CL, Tropical CL

Einwaage: 180g/l

Art.Nr. **M02391 00** 12,0 kg Karton für 79 l



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Dessert

Artikel für die Patisserie und süße Dekorprodukte

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



Orangenschalen kandiert Kandierte Orangenschalen, in Segmenten

Art.Nr. **E6870 03** 1,0 kg Beutel



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Schokokaffeebohnen Bohnen aus Zartbitterschokolade

Art.Nr. **E6830 03** 1,0 kg Beutel



2136	512	6,0 g	52,0 g	30,0 g
------	-----	-------	--------	--------



Rosinen braun Dunkelbraune, getrocknete Weinbeeren

Art.Nr. **E5540 03** 1,0 kg Beutel



-	-	-	-	-
---	---	---	---	---



Getränke

Sonstige Getränke



Getränkepulver light Typ Apfel, Instant Kaltlöslich, auch zum Einsatz im Saftdispenser. 20 x 300 g Beutel. 1 Beutel ergibt 10 l Getränk.

Kaltlösliches, fruchtiges Getränk mit Apfelgeschmack. Ohne Zuckerzusatz, angereichert mit Vitamin C.

50 % kalorienreduziert, mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln.

100 ml Getränk enthalten durchschnittlich ca. 50 % Vitamin C der empfohlenen Tagesdosis. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09302 52** 6,0 kg Karton für 206 l

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

1386	326	-	81,5 g	-
------	-----	---	--------	---



Getränkepulver light Typ Eistee Pfirsich, Instant Kaltlöslich, auch zum Einsatz im Saftdispenser. 20 x 300 g Beutel. 1 Beutel ergibt 10 l Getränk.

Kaltlöslicher, fruchtiger Eistee mit Pfirsich-Geschmack. Ohne Zuckerzusatz, mit Fruchtpulver und Teeextrakt. Angereichert mit Vitamin C.

50 % kalorienreduziert, mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln.

100 ml Getränk enthalten durchschnittlich ca. 50 % Vitamin C der empfohlenen Tagesdosis. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09305 52** 6,0 kg Karton für 206 l

1281	301	0,1 g	75,2 g	-
------	-----	-------	--------	---



Getränkepulver light Typ Eistee Zitrone, Instant Kaltlöslich, auch zum Einsatz im Saftdispenser. 20 x 300 g Beutel. 1 Beutel ergibt 10 l Getränk.

Kaltlöslicher, fruchtiger Eistee mit Zitronen-Geschmack. Ohne Zuckerzusatz, mit Fruchtpulver und Teeextrakt. Angereichert mit Vitamin C.

50 % kalorienreduziert, mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln.

100 ml Getränk enthalten durchschnittlich ca. 50 % Vitamin C der empfohlenen Tagesdosis. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09306 52** 6,0 kg Karton für 206 l

1322	311	0,7 g	77,0 g	-
------	-----	-------	--------	---



Getränkepulver light Typ Himbeer, Instant Kaltlöslich, auch zum Einsatz im Saftdispenser. 20 x 300 g Beutel. 1 Beutel ergibt 10 l Getränk.

Kaltlösliches, fruchtiges Getränk mit Himbeergeschmack. Ohne Zuckerzusatz, mit Fruchtpulver und angereichert mit Vitamin C.

50 % kalorienreduziert, mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln.

100 ml Getränk enthalten durchschnittlich ca. 50 % Vitamin C der empfohlenen Tagesdosis. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09303 52** 6,0 kg Karton für 206 l

1364	321	0,6 g	79,6 g	-
------	-----	-------	--------	---



Getränke

Sonstige Getränke



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

Getränkepulver light Typ Maracuja-Orange, Instant

Kaltlöslich, auch zum Einsatz im Saftdispenser. 20 x 300 g Beutel. 1 Beutel ergibt 10 l Getränk.

Kaltlösliches, fruchtiges Getränk mit Maracuja-Orange-Geschmack. Ohne Zuckerzusatz, mit Fruchtpulver und angereichert mit Vitamin C.

50 % kalorienreduziert, mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln.

100 ml Getränk enthalten durchschnittlich ca. 50 % Vitamin C der empfohlenen Tagesdosis. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09307 52** 6,0 kg Karton für 206 l

1429	337	0,2 g	81,0 g	1,3 g
------	-----	-------	--------	-------



Getränkepulver light Typ Sauerkirsch, Instant

Kaltlöslich, auch zum Einsatz im Saftdispenser. 20 x 300 g Beutel. 1 Beutel ergibt 10 l Getränk.

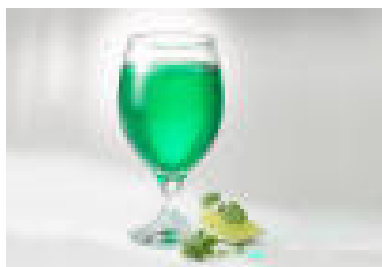
Kaltlösliches, fruchtiges Getränk mit Sauerkirschgeschmack. Ohne Zuckerzusatz, mit Fruchtpulver und angereichert mit Vitamin C.

50 % kalorienreduziert, mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln.

100 ml Getränk enthalten durchschnittlich ca. 50 % Vitamin C der empfohlenen Tagesdosis. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09308 52** 6,0 kg Karton für 206 l

1427	336	0,5 g	83,2 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



Getränkepulver light Typ Waldmeister, Instant

Kaltlöslich, auch zum Einsatz im Saftdispenser. 20 x 300 g Beutel. 1 Beutel ergibt 10 l Getränk.

Kaltlösliches, fruchtiges Getränk mit Waldmeistergeschmack. Ohne Zuckerzusatz, angereichert mit Vitamin C.

50 % kalorienreduziert, mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln.

100 ml Getränk enthalten durchschnittlich ca. 50 % Vitamin C der empfohlenen Tagesdosis. Einwaage: 30g/l

Art.Nr. **M09301 52** 6,0 kg Karton für 206 l

1394	328	-	82,0 g	-
------	-----	---	--------	---

