GEWÜRZE und FOOD Katalog



Rohgewürze
und Kräuter
Seite 3 – 8



Mischgewürze
und Gewürzdosen
Seite 9 – 14



Zusatzstoffe
und Aromen
Seite 15 – 20



Konserven, Essig
und Feinkost
Seite 21 – 26



Nudeln, Reis,
Hülsenfrüchte
und Co.
Seite 27 – 30



Würze, Öle
und Fette
Seite 31 – 32



Kaffee- und
Frühstückszeit
Seite 33 – 34



Liebe Kunden,

die 1953 gegründete Dagema eG ist eine der leistungsstärksten und erfolgreichsten Einkaufsverbunde in Europa. 28 angeschlossene Mitgliedsfirmen beliefern Kunden im In- und Ausland mit Artikeln aus den Bereichen des Fleischerei-, Partyservice- und Gastronomiebedarfs.

Unser Portfolio an hochwertigen Produkten wird immer wieder an die Wünsche und Bedürfnisse des Marktes angepasst, neue Trends aufgegriffen und entsprechend umgesetzt.

Entdecken Sie im aktuellen Themenkatalog unser umfangreiches Sortiment für den Bereich Gewürze und Food.

Impressum: Herausgeber Dagema eG • Siemensring 20 • D-47877 Willich • Telefon +49 2154 4995-0
Telefax +49 2154 4995-70 • info@dagema.com • www.dagema.com
Gestaltung/Inhalt: Dagema eG • Herstellung: Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH • Bildquelle: Adobe Stock, Pixabay
©Copyright Dagema eG 2021

Irrtum, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten. Artikelbeschreibungen/Abbildungen sind ohne Gewähr. Ohne Dekorationen. Nachdruck sowie alle Formen der elektronischen Speicherung, Bearbeitung etc. – auch auszugsweise – verboten. Es gelten die allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen des vertragschließenden Unternehmens der Dagema Gruppe.



Rohgewürze und Kräuter

Naturgewürze: Weite Welt – ganz nah!

Gewürze gehören zu den ältesten Handelsgütern, sie mussten einst abenteuerliche Weltreisen zurücklegen, bevor sich der Duft der großen weiten Gewürzwelt bei uns ausbreiten konnte. Heute sind Gewürze für uns leicht erreichbar. Dafür sorgen Gewürzimporteure, Gewürzhersteller und -veredler aus dem Fachverband der Gewürzindustrie e. V., wie die Dagema eG in Willich.

Zwischen der Rohware bis hin zum verkaufsfähigen End- oder Mischprodukt liegen viele Arbeitsschritte. Diese übernimmt die Dagema eG exklusiv für ihre Fachgroßhändler. Sie nutzt ihre langjährigen Erfahrungen, umfangreichen Warenkenntnisse, permanente Marktbeobachtung und weltweiten guten Handelsbeziehungen zu Importeuren oder ausländischen Exporteuren für die Beschaffung zur Weiterverarbeitung geeigneter Rohware. Der Einkauf von Großmengen durch Mengenbündelung, moderne Lagertechnik in Hochregalhallen und die kostensparende Organisation fördern dabei die Leistungsstärke der Dagema-Fachgroßhändler und kommen damit vor allem Ihnen als Kunden zugute.

Neben dem Einkauf übernimmt die Dagema eG auch die Bearbeitung und Veredelung der Gewürze für ihre Fachgroßhändler. Den zunehmend anspruchsvoller werdenden Anforderungen der Lebensmittelwirtschaft an qualitativ hochwertigen Gewürzen bzw. würzende Zutaten wird sie durch einen hohen Spezialisierungsgrad in Vermahlungs-, Misch- und Abfülltechnik gerecht. Eigene, hochmoderne Anlagen zur Kaltvermahlung, Vermischung und Abfüllung sowie strenge Qualitätskontrollen und ausgeklügelte Rezepturen bilden die Grundlage für den heute erreichten Qualitätsstandard der Dagema-Gewürze.

Wir für Sie: Unsere Leistungen für Ihren Erfolg!

- Ständige, strenge Kontrollen hinsichtlich Reinheit und Würzstoffgehalt gewährleisten eine immer gleichbleibende Spitzenqualität.
- Qualitätsgarantie durch internationale Geschmacks- Experten der Dagema eG.
- Regelmäßige Untersuchungen in autorisierten Fachlaboren.
- Hohe Aromakraft und große Geschmackssicherheit durch Ultra-Freeze-Kaltvermahlung in eigener Gewürzmühle.
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit durch chargengerechte Vermahlung.
- Optimaler Aromaschutz durch Lichtschutz-Beutel.
- Frischegarantie durch Eigenimporte.
- Erfüllung kundenindividueller Anforderungen.

Darauf sollten Sie bei Gewürzen achten:

- Geruch und Geschmack: Verschiedene Provenienzen des gleichen Gewürzes können in ihrer Qualität deutlich voneinander abweichen.
- Aussehen: Für jedes Gewürz charakteristisch. Es darf keine von Insekten angefressenen Anteile, Insektenteile, fremde Pflanzenteile oder weitere sichtbare Verunreinigungen, die über das technisch unvermeidbare Ausmaß hinausgehen, enthalten.
- Gehalt an ätherischem Öl: In der Regel für die Beurteilung wertbestimmend, jedoch können auch andere geschmackgebende Stoffe für die Qualität maßgebend sein.
- Gehalt an säureunlöslicher Asche: Gibt Hinweise darauf, ob das Gewürz durch mineralische Bestandteile wie Erde und Sand über das technisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht ist.
- Wassergehalt: Bei trockenen Gewürzen soll er nicht mehr als 12% betragen, um das Verderben, z.B. durch Wachstum von Schimmelpilzen oder durch Vermehrung von Schädlingen, zu verhindern.

Das können Sie tun:

- Kühl lagern: Den größten Einfluss auf die Lagerstabilität eines Gewürzes hat die Temperatur. Je höher die Aufbewahrungstemperatur ist, desto größer und schneller können Aromaveränderungen eintreten.
- Trocken lagern: Getrocknete, insbesondere gemahlene Gewürze, haben die Eigenschaft, Wasser an sich zu binden und können daher auch leicht Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnehmen. Die Gewürze können dann klumpen, es kann zu Qualitätsänderungen bis hin zur Schimmelbildung kommen.
- Lichtgeschützt lagern: Licht kann verschiedene photochemische Reaktionen im Gewürz hervorrufen, die zu Änderungen in Qualität und Farbe führen können. Am Besten ist eine Lagerung in vollständiger Dunkelheit.
- Luftdicht verschlossen lagern: Vermeiden Sie bei der Lagerung den Einfluss von Luft bzw. Sauerstoff auf das Gewürz. Denn die Luft verursacht oxidative Veränderungen verschiedener Inhaltsstoffe. Zudem können Gewürze leicht Fremdgerüche annehmen. Deshalb sollten unterschiedliche Gewürze niemals zusammen in einem Behältnis aufbewahrt werden.
- Entnahme mit einer Schaufel: Die Entnahme der Gewürze sollte niemals mit den Händen, sondern am besten nur mit entsprechenden Gewürzschaufeln erfolgen. Durch die Feuchtigkeit und die an den Händen haftenden Keime kann es zu Schimmel- oder Klumpenbildung, Aromaverlust und schließlich auch zu einem Fehlfabrikat beim Endprodukt kommen.

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Rohgewürze

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Bockshornkleesamen		
■ gemahlen	25 kg/Sa.	2000245
Cayenne-Pfeffer		
■ gemahlen	1 kg/Bt.	2000313
Cardamom		
■ i.d. Hülse, gemahlen 003	25 kg/Sa.	2000487
■ i.d. Hülse, gemahlen 003	1 kg/Bt.	2000503
Cardamomsaat		
■ gemahlen 003	25 kg/Sa.	2000453
■ gemahlen 003	1 kg/Bt.	2000479
Chili Bird Eyes		
■ ganz	10 kg/Sa.	2000550
■ ganz	1 kg/Bt.	2000552
Chili crushed		
■ ohne Saat	20 kg/Sa.	2000530
■ ohne Saat	1 kg/Bt.	2000532
■ 3–5 mm, ca. 40 % Saat	20 kg/Sa.	2000538
■ 3–5 mm, ca. 40 % Saat	1 kg/Bt.	2000540
Chilipulver rot		
■	25 kg/Sa.	2000560
■	1 kg/Bt.	2000545
Cumin		
■ kaltvermahlen 008	25 kg/Sa.	2000586
■ kaltvermahlen 008	1 kg/Bt.	2000594
Ingwer		
■ hell kaltvermahlen, keimred. >1,5 % äth. Öl	25 kg/Sa.	2000974
■ hell kaltvermahlen, keimred. >1,5 % äth. Öl	1 kg/Bt.	2000990
Knoblauchflocken		
■ IA hell	20 kg/Kt.	2001055
■ IA hell	1 kg/Bt.	2001057
Knoblauchgranulat		
■ hell-fein, 35 Mesh, 76 G2	25 kg/Kt.	2001022
■ hell-fein, 35 Mesh, 76 G2	1 kg/Bt.	2001048
Knoblauchpulver weiß		
■	25 kg/Kt.	2001063
■	1,5 kg/Do.	2001071



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Koriander		
■ ganz, 99 % Reinheit, keimred.	25 kg/Sa.	2001097
■ ganz, 99 % Reinheit, keimred.	1 kg/Bt.	2001105
■ kaltvermahlen 003	25 kg/Sa.	2001139
■ kaltvermahlen 003	8 kg/Ei.	2001147
■ kaltvermahlen 003	1 kg/Bt.	2001154
■ geschrotet, keimreduziert	25 kg/Sa.	2001162
■ geschrotet, keimreduziert	1 kg/Bt.	2001164
Kümmel ganz		
■ IA	25 kg/Sa.	2001303
■ IA	1 kg/Bt.	2001337
■ IA	250 g/Bt.	2001340
Kümmel geschrotet		
■ grob 0,2–1,6 mm	25 kg/Sa.	2001402
■ grob 0,2–1,6 mm	1 kg/Bt.	2001405
Kümmel kaltvermahlen 005		
■ IA, Q1	25 kg/Sa.	2001378
■ IA, Q1	1 kg/Bt.	2001394
■ IA	250 g/Bt.	2001398



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Kurkuma		
■ gemahlen, keimreduziert	25 kg/Sa.	2001428
■ gemahlen, keimreduziert	1 kg/Bt.	2001436
Macisblüte		
■ gemahlen, mittelhell	25 kg/Sa.	2001634
■ gemahlen, mittelhell	1 kg/Bt.	2001642
■ gemahlen, mittelhell	250 g/Bt.	2001645
Muskatnuss		
■ ganz, 110-er	25 kg/Sa.	2001931
■ ganz, 110-er	1 kg/Bt.	2001949
■ gemahlen dunkelbraun, keimred.	25 kg/Sa.	2002000
■ gemahlen dunkelbraun, keimred.	1 kg/Bt.	2002014
■ gemahlen dunkelbraun, keimred.	250 g/Bt.	2002050



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Rohgewürze und Kräuter

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Nelken		
ganz	25 kg/Kt.	2002194
ganz	1 kg/Bt.	2002228
kaltvermahlen 008	25 kg/Sa.	2002269
kaltvermahlen 008	1 kg/Bt.	2002285
kaltvermahlen 008	250 g/Bt.	2002287
Paprika		
delikatess 140 Asta, keimred., intensiv rot	25 kg/Sa.	2002616
delikatess 140 Asta, keimred., intensiv rot	1 kg/Bt.	2002624
edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	25 kg/Sa.	2002640
edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	1 kg/Bt.	2002657
edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	250 g/Bt.	2002660
edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	50 g/Bt.	2002664
smoked 80–120 Asta	25 kg/Sa.	2002939
smoked 80–120 Asta	1 kg/Bt.	2002954
smoked 80–120 Asta	150 g/Bt.	2002958
Paprikaflocken		
grün 9 x 9 mm	15 kg/Kt.	2003045
grün 9 x 9 mm	3 kg/Ei.	2003047
grün 9 x 9 mm	1 kg/Bt.	2003055
rot 9 x 9 mm	20 kg/Sa.	2003230
rot 9 x 9 mm	3 kg/Ei.	2003238
rot 9 x 9 mm	1 kg/Bt.	2003200
Paprikagranulat		
grün 1–3 mm	20 kg/Kt.	2003259
grün 1–3 mm	1 kg/Bt.	2003267
rot 3 mm	20 kg/Kt.	2003283
rot 3 mm	1 kg/Bt.	2003287
Pfeffer grün		
indisch, in Salzlake	ATG 2 kg/Ei.	2003390
Brasil, Q1	ATG 500 g/Do.	2003408
in Lake	ATG 2 kg/Do.	2003465
in Lake	ATG 100 g/Do.	2003440
„Amazonas Pfeffer“	ATG 500 g/Do.	2003457
luftgetrocknet	10 kg/Kt.	2003515
luftgetrocknet	4 kg/Ei.	2003531
luftgetrocknet	1 kg/Bt.	2003533



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Pfeffer rot		
ganz, Schinusbeeren getrocknet, 1. Qualität	5 kg/Kt.	2003554
ganz, Schinusbeeren getrocknet	1 kg/Do.	2003556
Pfeffer schwarz		
ganz, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003598
ganz, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003572
ganz, keimreduziert	150 g/Bt.	2003600
gemahlen 008, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003615
gemahlen 008, keimredziert	1 kg/Bt.	2003635
gemahlen 015, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003675
gemahlen 015, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003698
gemahlen, keimreduziert	150 g/Bt.	2003700
Granulat grob, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003853
Granulat grob, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003879
Granulat fein, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003887
Granulat fein, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003895
gemahlen 015, keimreduziert	10 kg/Ei.	2003981
gemahlen 015, keimreduziert	250 g/Bt.	2003988
gemahlen 020, keimreduziert	10 kg/Ei.	2003995
gemahlen 020, keimreduziert	250 g/Bt.	2003998
Pfeffer weiß, Granulat		
fein 0,8–1,5 mm, keimred.	25 kg/Sa.	2004562
fein 0,8–1,5 mm, keimred.	1 kg/Bt.	2004570
grob 1,5–2,5 mm, keimred.	25 kg/Sa.	2004588
grob 1,5–2,5 mm, keimred.	1 kg/Bt.	2004604
Pfeffer weiß, Muntok		
ganz	50 kg/Sa.	2004208
ganz, Superior Double Washed	25 kg/Sa.	2004273
ganz, Superior Double Washed	1 kg/Bt.	2004307
ganz, Superior Double Washed	250 g/Bt.	2004309
gemahlen 008	25 kg/Sa.	2004406
gemahlen 008	10 kg/Ei.	2004416
gemahlen 008	5 kg/Kt.	2004430
gemahlen 008	1 kg/Bt.	2004422
gemahlen 015	25 kg/Sa.	2004463
gemahlen 015	10 kg/Ei.	2004473
gemahlen 015	1 kg/Bt.	2004489
gemahlen 015	250 g/Bt.	2004493
gemahlen 015	150 g/Bt.	2004494
gemahlen 020	25 kg/Sa.	2004497
gemahlen 020	10 kg/Ei.	2004505
gemahlen 020	1 kg/Bt.	2004513

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Rohgewürze und Kräuter

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Piment		
■ Mexico kaltvermahlen 003	25 kg/Sa.	2004638
■ Mexico kaltvermahlen 003	1 kg/Bt.	2004653
■ Mexico kaltvermahlen 003	250 g/Bt.	2004655
■ Jamaica ganz, keimred.	5 kg/Ei.	2004687
■ Jamaica ganz, keimred.	1 kg/Bt.	2004646
■ Jamaica kaltverm. 003, keimred.	1 kg/Bt.	2004695
Pistazien grün		
■ Q1, vakuumiert	12,5 kg/Bt.	2004761
■ Q1	1 kg/Bt.	2004765
■ Q2, vakuumiert	12,5 kg/Bt.	2004745
■ Q2	3 kg/Ei.	2004766
■ Q2	1 kg/Bt.	2004748



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Pinienkerne		
■ Grade A	25 kg/Kt.	2004783
■ Grade A	1 kg/Bt.	2004785
Rosmarin		
■ geschnitten 1–4 mm	25 kg/Sa.	2004788
■ geschnitten 1–4 mm	1 kg/Bt.	2004794
■ gemahlen	25 kg/Sa.	2004802
■ gemahlen	1 kg/Bt.	2004810
Safran		
■ gemahlen	0,10 g/Do.	2006500
■ in Fäden	0,10 g/Do.	2006510
Sellerieknollen		
■ gemahlen	25 kg/Kt.	2004877
■ gemahlen	1 kg/Bt.	2004885
Selleriesaat		
■ gemahlen	25 kg/Sa.	2004851
Senfkörner gelb		
■ 99,5 %	25 kg/Sa.	2004901
■ 99,5 %	1 kg/Bt.	2004927
■ 99,5 %	250 g/Bt.	2004905
Senfmehl		
■ IA, teilentölt	25 kg/Sa.	2004976
■ IA, teilentölt	1 kg/Bt.	2004919



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Gelbsenfmehl		
■ entschärft, enzyminaktiviert	20 kg/Sa.	2005072
Sternanis		
■ ganz, handverlesen	1 kg/Bt.	2000198
Vanilleschoten Natur-Bourbon		
14–15 cm	1 St.	2182556
Wacholderbeeren		
■ ganz, Räucherware	25 kg/Sa.	2005156
■ fein geschroten, Räucherware	20 kg/Kt.	2005164
■ fein geschroten, Räucherware	1 kg/Bt.	2005162
■ geschroten 5 mm, Räucherware	20 kg/Kt.	2005165
■ geschroten 5 mm, Räucherware	1 kg/Bt.	2005167
■ gesiebt	20 kg/Sa.	2005190
■ gesiebt	2 kg/Bt.	2005205
■ gesiebt	250 g/Bt.	2005207
Zimt		
■ kaltvermahlen 005	25 kg/Sa.	2005445
■ kaltvermahlen 005	1 kg/Bt.	2005460
Zwiebeln		
■ geröstet, mit Mehl	1200 g/Do.	2005700
■ geröstet, mit Mehl	2,5 kg/Bt.	2005759
■ geröstet, glutenfrei	2,5 kg/Bt.	2005761
■ gekibbelt hell, Orig. Importwaren	15 kg/Sa.	2005906
■ gekibbelt hell, Orig. Importwaren	600 g/Do.	2005956
Zwiebelgranulat		
■ hell 0,5 mm	20 kg/Kt.	2005979
■ hell 0,5 mm	1 kg/Bt.	2005999
■ hell 2 mm	20 kg/Kt.	2006005
■ hell 2 mm	1 kg/Bt.	2006013
Zwiebelpulver weiß		
■	20 kg/Kt.	2006054
■	1,5 kg/Do.	2006058
Zwiebelscheiben		
■ extra hell, Orig. Importware	15 kg/Sa.	2005601
■ extra hell, Orig. Importware	1 kg/Bt.	2005620

Gewürzstreuer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Paprika delikatess		
140 Asta, intensiv rot	500 g/Str.	2031010
Pfeffer schwarz		
kaltvermahlen 008, keimreduziert	600 g/Str.	2031200
Pfeffer weiß		
kaltvermahlen 008	600 g/Str.	2031300

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Kräuter

verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Säckchen ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Bärlauch		
■ geschnitten 3–4 mm	6 kg/Sa.	2000230
■ geschnitten 3–4 mm	1 kg/Bt.	2000235
Basilikum		
■ gerebelt, keimreduziert	20 kg/Sa.	2000209
■ gerebelt, keimreduziert	1 kg/Bt.	2000222
Bohnenkraut-Garten		
■ gerebelt, keimreduziert	10 kg/Sa.	2000255
■ gerebelt, keimreduziert	1 kg/Bt.	2000271
Dillspitzen		
■ 2–3 mm	15 kg/Sa.	2000753
■ 2–3 mm	1 kg/Bt.	2000776
Kräuter der Provence		
■ Typ "k"	1 kg/Bt.	2001014
Lorbeerlaub		
■ semi-selected	10 kg/Kt.	2001451
■ semi-selected	1 kg/Bt.	2001444
■ semi-selected	150 g/Bt.	2001453
■ geschnitten 3–5 mm	20 kg/Sa.	2001469
■ handverlesen 5–8 cm	10 kg/Kt.	2001482
■ handverlesen 5–8 cm	1 kg/Bt.	2001493
■ handverlesen 5–8 cm	50 g/Bt.	2001495
Majoran		
■ grün/grün gerebelt, Ägypten	10 kg/Sa.	2001758
■ grün gerebelt, Ägypten	1 kg/Bt.	2001857
■ grün gerebelt, Ägypten	100 g Bt.	2001860
■ kaltvermahlen	500 g Bt.	2001881

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Oregano		
■ gerebelt, Türkei	8 kg/Sa.	2002368
■ gerebelt, Griechenland	10 kg/Sa.	2002553
■ gerebelt, Griechenland	1 kg/Bt.	2002563
Petersilie Glattblatt		
■ 2–4 mm, keimreduziert	10 kg/Kt.	2003317
■ 2–4 mm, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003319
■ 2–4 mm, keimreduziert	140 g/Do.	2031080
■ 3–4 mm	10 kg/Sa.	2003333
■ 3–4 mm	1 kg/Ei.	2003335
■ 3–4 mm	1 kg/Bt.	2003341
Salbei		
■ geschnitten 2–8 mm, keimreduziert	1 kg/Bt.	2004836
Schnittlauchflocken		
■ 3 mm	12 kg/Sa.	2004940
■ 3 mm	1,5 kg/Ei.	2004945
■ 3 mm	1 kg/Bt.	2004950
■ 4–5 mm	6 kg/Kt.	2004991
■ 4–5 mm	500 g/Bt.	2004995
Thymian		
■ gerebelt, Thür. Gartenware	100 g/Bt.	2005118
■ gerebelt 1–4 mm	20 kg/Sa.	2005124
■ gerebelt 1–4 mm	1 kg/Bt.	2005130

Gewürzstreuer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Thymian gerebelt 1–4 mm	200 g/Str.	2032480

Gewürzpflanzen e.G. EG Cochstedter

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
■ Thür. Majoran (im 15 kg Umsack)	1,5 kg Sä.	2001816
■ Thür. Majoran	10 kg Sa.	2001824
■ Thür. Thymian gerebelt	10 kg Sa.	2005115



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Mischgewürze und Gewürzdosen

Gewürzmischungen | Meistergewürze | Gewürzdosen | Marinaden

Gewürzmischungen

Versch. Verpackungseinheiten: ■ Gewürzstreuer ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton



Bärlauch-Pesto	VE	D-Art.-Nr.
■ allergenfrei	10 kg/Sa.	2006080



BBQ Rub grob	VE	D-Art.-Nr.
■ allergenfrei	1 kg Bt.	2007002
■ allergenfrei	375 g/Str.	2030171
■ allergenfrei	250 g Bt.	2007012



Chimi - Churri	VE	D-Art.-Nr.
■ allergenfrei	1 kg Bt.	2007000
■ allergenfrei	275 g/Str.	2030175



Curry engl. Hermes	VE	D-Art.-Nr.
■	25 kg/Sa.	2000636
■	10 kg/Ei.	2000644
■	1 kg/Bt.	2000651
■	500 g/Str.	2007010
■	250 g/Bt.	2000656
■	150 g/Bt.	2000655



Dekorpfeffer weiß/ schwarz/rot/grün	VE	D-Art.-Nr.
■	1,4 kg/Str.	2003551
■	250 g/Bt.	2003552
■	150 g/Bt.	2003553



Grill-Gewürz Meisterqualität	VE	D-Art.-Nr.
■ mit Kräutern	7 kg/Ei.	2018400
■ mit Kräutern	1 kg/Bt.	2018402
■ mit Kräutern	150 g/Bt.	2018406
■ ohne Kräutern	1 kg/Bt.	2018426



Grill-Gewürzsalz	VE	D-Art.-Nr.
■ mit Kräutern	10 kg/Ei.	2018602
■ mit Kräutern	5 kg/Ei.	2018606
■ ohne Kräutern	10 kg/Ei.	2018651
■ ohne Kräutern	5 kg/Ei.	2018655



Gurken-Zwiebel Einmachgewürz	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg Bt.	2025015



Hähnchen-Gewürzsalz	VE	D-Art.-Nr.
■	25 kg/Sa	2050052
■	2 kg/Bt.	2050078
■	1 kg/Str.	2039550



Hibiskussalz	VE	D-Art.-Nr.
■	20 kg/Sa.	2050100
■	600 g/Str.	2030500



Knoblauchpfeffer	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg/Bt.	2007003
■	350 g/Str.	2030600
■	250 g/Bt.	2007005



Kräuter der Provence	VE	D-Art.-Nr.
■	180 g/Str.	2030690



Lebkuchengewürz	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg/Bt.	2007138



Orangenpfeffer	VE	D-Art.-Nr.
■ allergenfrei	10 kg/Sa.	2006980
■ allergenfrei	1 kg/Bt.	2006990



Paprika scharf	VE	D-Art.-Nr.
■	25 kg/Sa.	2002806
■	1 kg/Bt.	2002822
■	250 g/Bt.	2002824



Pommes-Salz	VE	D-Art.-Nr.
■	2 kg/Bt.	2050177
■	1 kg/Str.	2039650
■	150 g/Bt.	2050179



Rosmarinsalz	VE	D-Art.-Nr.
■	20 kg/Sa.	2005360



Sauerbraten-gewürz	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg Bt.	2025007
■	150 g Bt.	2025009



Schafskäse-gewürz	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg/Bt.	2007004
■	250 g/Bt.	2007006

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Mischgewürze und Gewürzdosen

Versch. Verpackungseinheiten: Gewürzstreuer Beutel Sack Eimer Karton



Selleriesalz	VE	D-Art.-Nr.
hell	25 kg/Sa.	2005312
hell	2 kg/Bt.	2005338
dunkel	25 kg/Sa.	2005346
dunkel	10 kg/Ei.	2005353
Suppengrün	**VE**	**D-Art.-Nr.**
Standard	13 kg/Kt.	2004984
Standard	1 kg/Bt.	2004986
Spezial	20 kg/Kt.	2004989





Wildgewürz	VE	D-Art.-Nr.
	500 g/Bt.	2019057
Zitronenpfeffer	**VE**	**D-Art.-Nr.**
allergenfrei	1 kg/Bt.	2007015
allergenfrei	350 g/Str.	2007001
allergenfrei	250 g/Bt.	2032970





Meistergewürze

Versch. Verpackungseinheiten: Beutel Eimer

Beschreibung	VE	D-Art.Nr.
Grill-Gewürzsalz, mit Kräutern	1 kg/Bt.	2018109
Grill-Gewürzsalz, ohne Kräuter	1 kg/Bt.	2018125
Meister Aufschnitt	1 kg/Bt.	2014009
Meister Aspik Fertiggewürz	1 kg/Bt.	2017002
Meister Backleberkäs'	1 kg/Bt.	2016053
Meister Barbecue	5 kg/Ei.	2018031
Meister Barbecue	1 kg/Bt.	2018034
Meister Bierschinken	1 kg/Bt.	2014033
Meister Bierwurst	1 kg/Bt.	2014025
Meister Blutwurst Hausmacher Art	1 kg/Bt.	2012011
Meister Bratengewürz	1 kg/Bt.	2018018
Meister Frische Bratwurst	1 kg/Bt.	2016004
Meister Frische Bratwurst mit Zitrone	1 kg/Bt.	2016012
Meister Cevapcici	1 kg/Bt.	2018208
Meister Fleischwurst	10 kg/Ei.	2014039
Meister Fleischwurst	1 kg/Bt.	2014041
Meister Grill-Kräutergewürz	1 kg/Bt.	2018000
Meister Grillmix	1 kg/Bt.	2018026

Beschreibung	VE	D-Art.Nr.
Meister Gyrosgewürz grün	1 kg/Bt.	2018083
Meister Gyrosgewürz rot	1 kg/Bt.	2018042
Meister Halbdauerware	1 kg/Bt.	2014066
Meister Jagdwurst	1 kg/Bt.	2014074
Meister Kalbsleberwurst	1 kg/Bt.	2012037
Meister Hausmacher Leberwurst	1 kg/Bt.	2012029
Meister Grobe Mettwurst	1 kg/Bt.	2010023
Meister Feine Mettwurst, mit Paprika	1 kg/Bt.	2010015
Meister Mettwürstchen	1 kg/Bt.	2010007
Meister Pizzagewürz	1 kg/Bt.	2018059
Meister Rollbraten	1 kg/Bt.	2018075
Meister Thüringer Rostbratwurst	1 kg/Bt.	2016020
Meister Rotwurst Thüringer Art	1 kg/Bt.	2012003
Meister Rügenwalder Teewurst	1 kg/Bt.	2010064
Meister Schinkenwurst	1 kg/Bt.	2014017
Meister Weißwurst	1 kg/Bt.	2016046
Meister Wiener	1 kg/Bt.	2014058
Meister Zwiebelmettwurst	1 kg/Bt.	2010049

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

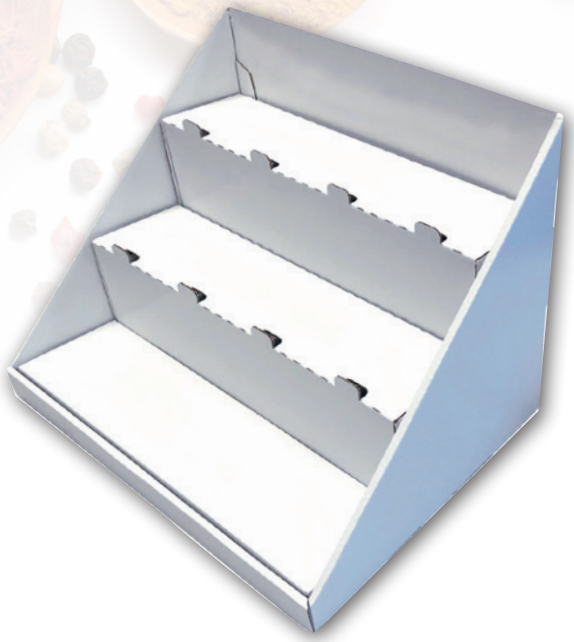
Eigenmarke-Gewürzdosen

Stechen Sie aus der Menge hervor und bieten Sie Ihren Kunden Gewürze höchster Qualität mit IHREM individuellen Logo auf dem Deckel an. Ob direkt auf der Theke platziert oder im Display – immer ein Hingucker!

Individualisiet mit Ihrem Logo!



optional mit Display



Unser Angebot für Sie:

- **Gedruckte Deckeletiketten mit Ihrem Logo auf unseren Sortimentsdosen.**
  Einmalige Kosten. Ihr Logo muss als Datei zur Verfügung gestellt werden.
- **Freie Zusammenstellung aus dem Würz-Sortiment**
  Mindestabnahme 1 Karton à 60 Dosen, mindestens 10 Dosen je Sorte.
- **Passendes Theken-Display aus Karton für 12 Gewürzdosen**
  Maße (B x T x H): 310 x 250 x 270 mm.

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Wählen Sie aus folgendem Würz-Sortiment:

Salze

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Black Salt	100 g	2007134
Hibiskussalz	300 g	2050103
Meersalz, fein	300 g	2050205
Meersalz, grob	300 g	2050218
Pyramidensalz	100 g	2050221
Rosmarinsalz	300 g	2005364

Gewürzsalze

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Hähnchengewürz	200 g	2050082
Pommessalz	250 g	2050178

Gewürzzubereitungen

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Bärlauchpesto	100 g	2006084
BBQ-Rub	150 g	2007104
Chimi-Churri	100 g	2007100
Curry	130 g	2000654
Grillgewürz mit Kräutern	120 g	2007112
Knoblauchpfeffer	150 g	2007132
Kräuter der Provence	40 g	2030692
Orangenpfeffer	150 g	2006993
Pizza-Schafskäsegewürz	100 g	2007120
Wildgewürz	130 g	2019060
Zitronenpfeffer	150 g	2007126
Zitronenwürzer	150 g	2007130

Naturgewürze

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Cayenne Pfeffer (Chili gem.)	150 g	2000316
Chili Bird Eyes	60 g	2000556
Chili, crushed mit Kernen	90 g	2000543
Kümmel, ganz	120 g	2001344
Kümmel, gemahlen	100 g	2001396
Knoblauchflocken	100 g	2001059
Knoblauchgranulat	150 g	2001051
Paprika, edelsüß	130 g	2002659
Paprika, smoked	130 g	2002960
Pfeffer, schwarz, gem. 008	140 g	2003630
Pfeffer, schwarz, ganz	100 g	2003602
Pfeffer, weiß, gem. 008	120 g	2004424
Pfeffer, weiß, ganz	150 g	2004210
Steakpfeffer (Dekorpfeffer)	100 g	2003547
Zimt, gemahlen	100 g	2005466

Kräuter/Nüsse

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Bärlauch	20 g	2000239
Basilikum	35 g	2000226
Majoran, thüringer	20 g	2001836
Oregano, griechisch	35 g	2002566
Suppengrün	70 g	2004987
Pistazien	150 g	2004750

Wir garantieren:

- Hochwertige Rohstoffe geprüfter Zulieferer.
- Entwicklung von Gewürzmischungen und Abfüllung „Made in Germany“.
- Ständige Qualitätskontrolle durch ein unabhängiges Institut (GBA).

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Mischgewürze/Marinaden

Mariniersoft®Café de Paris oG
Feiner, aromatischer Kräuterbuttergeschmack kombiniert mit ausgewählten Kräutern. Hervorragend geeignet für Steaks, Spieße, Pfannen- und Convenience-Gerichte.
- ohne Glutamat, auf Meersalz-Basis
- ohne Konservierungsstoffe
- wirtschaftliche Zugabemenge
- Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, feines Butteraroma
- Zugabe: 50g/kg
- 5 kg-Eimer

Hagesüd-Art.-Nr. 4902/0

Mariniersoft®Bali oG
Exotischer Geschmack mit Pfeffer, Curry und weiteren aromastarken Gewürzen. Geeignet für alle Arten von Gerichten, bei denen eine asiatische oder indonesische Gewürzrichtung gewünscht ist.
- ohne Glutamat, auf Meersalz-Basis,
- ohne Konservierungsstoffe
- wirtschaftliche Zugabemenge
- Würzrichtung: Curry, Pfeffer
- Zugabe: 50 g/kg
- 5 kg-Eimer

Hagesüd-Art.-Nr. 4897/0

Mariniersoft®Porterhouse oG + oA
Marinade mit hohem Kräuteranteil durch die raffinierte Kombination aus geräuchertem Paprika und stückiger Zwiebel-Paprika.
- ohne Glutamat, auf Meersalz-Basis,
- ohne Konservierungsstoffe
- wirtschaftliche Zugabemenge
- Würzrichtung: Paprika, Rauch
- Zugabe: 50 g/kg
- 5 kg-Eimer

Hagesüd-Art.-Nr. 4915/0

Gyros delikatess oG + oA
Gewürzsalz für Gyros-Spieße, Lamm-Koteletts, Geschnetzeltes, Gulaschzubereitungen, rustikale Fleischragouts, Saucen und Salate, Bratwurst, Fleischkäse und Hackbraten.
- ohne Glutamat, ohne Allergene
- Würzrichtung: Oregano, Tomate, Knoblauch, Pfeffer
- Zugabe: 15 g/kg
- 1 kg-Beutel

Hagesüd-Art.-Nr. 0632/0

Gekochte Mettwurst Komplettmischung oG + oA
Komplettmischung mit würzenden Zutaten und Aspik, ohne Salz, für die Herstellung von gekochter Mettwurst im Geleemantel.
- ohne Glutamat, ohne Allergene
- Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel. Liebstöckel
- Zugabe: 64 g/kg Fleisch und Wasser
- 3 kg-Beutel

Hagesüd-Art.-Nr. 1049/0

Bolognese-Fix Italia oG
Komplettmischung mit würzenden Zutaten und Salz, für die Herstellung von Bolognese, Chili con Carne und anderen Hackfleischprodukten.
- ohne Glutamat
- Würzrichtung: Tomate, Majoran, Thymian, Oregano
- Zugabe: 200 g für 1 kg Hackfleisch und 1 l Wasser
- 3 kg-Beutel

Hagesüd-Art.-Nr. 5997/0

Cevapcici oG
Komplettmischung mit Gewürzen und Salz, für die Herstellung von Cevapcici/Hackfleischröllchen.
- ohne Glutamat
- Würzrichtung: Zwiebel, Pfeffer, Paprika, Knoblauch
- Zugabe: 30 g/kg
- 1 kg-Beutel

Hagesüd-Art.-Nr. 5958/0

Burger Combi oG
Komplettmischung mit Salz, für die Herstellung von Burger-Patties.
- ohne Glutamat
- Würzrichtung: Pfeffer, Senf
- Zugabe: 28 g/kg
- 1 kg-Beutel

Hagesüd-Art.-Nr. 0881/0





Zusatzstoffe und Aromen

Aspik/Gelatine | Aromen/Pasten | Zusatzstoffe allgemein | Salze/Zucker

Die wirklich wichtige E-Klasse für Fleischer: Zusatzstoffe und andere Zutaten

Zusatzstoffe sind im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetzes Stoffe, die Lebensmitteln zur Beeinflussung ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt werden, wie etwa zur Verbesserung oder Verlängerung der Brauchbarkeit, Haltbarkeit, Ansehnlichkeit oder Stabilität. Zusatzstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind.

Für die überwiegende Zahl der Zusatzstoffe gilt ferner, dass sie nur unter Einhaltung bestimmter Grenz- und Höchstwerte und in bestimmten Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Sind keine Höchstmengen für einen Zusatzstoff vorgeschrieben, richtet sich seine Verwendung nach guter Herstellungspraxis (quantum satis = so wenig wie möglich, aber soviel wie nötig). Die Verwendung von Zusatzstoffen ist in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZulV) geregelt. Bei der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren verwendete weitere Stoffe bzw. Zutaten, wie Speisegelatine, Milcheiweißerzeugnisse, Grütze etc., werden in der Fleisch-Verordnung erfasst. Die Verwendung von Rauch regelt die Aromenverordnung.

Nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMIV) gelten Zusatzstoffe als Zutaten. Lebensmittel in für den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen müssen gemäß LMIV eine Zutatenliste haben, die alle im Enderzeugnis enthaltenen Zutaten auflistet. Danach sind alle direkt und indirekt (über zusammengesetzte Zutaten) zugesetzten Zusatzstoffe anzugeben, und zwar mit ihrer Funktion (= Klassenname) und mit ihrem Namen oder ihrer E-Nummer.

Auch bei losen (unverpackten) Waren muss auf die Verwendung von Zusatzstoffen hingewiesen werden. Die erforderlichen Angaben sind jedoch weniger detailliert als auf dem Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel.

Was bedeuten die E-Nummern?

Lebensmittelzusatzstoffen, die in EG-Richtlinien aufgeführt sind, werden E-Nummern zugeteilt. Das „E" steht für Europa oder auch für „Essbar/Edible". Das „E" in Verbindung mit einer Nummer ist also eine andere Bezeichnung für einen bestimmten Stoff. Sie macht ihn unverwechselbar und ist im gesamten europäischen Markt in jeder Sprache gleich.

Konservierungsmittel

dienen dazu, die Lebensmittel länger haltbar zu machen. Konservierungsmittel sind Stoffe, die den Befall von Lebensmitteln durch Mikroorganismen oder sonstige Lebensformen verhindern sollen.

Als Konservierungsmittel verwendet man u.a.:
E 200 Sorbinsäure
E 202 Kaliumsorbat

Antioxidationsmittel

sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation (= chem. Vereinigung eines Stoffes mit Sauerstoff), wie z.B. Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen, schützen.



Als Antioxidationsmittel gelten u. a.:
E 300 Ascorbinsäure
E 301 Natrium Ascorbat
E 330 Zitronensäure

Die Vorschriften zu Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

Emulgatoren

sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Verteilung (Dispersion) zweier oder mehrerer nicht mischbarer Flüssigkeiten, wie z. B. Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten. Insbesondere kann bei bestimmten Wurstprodukten (z.B. Kochstreichwurst) die einmal erreichte Verteilung von Fett und Wasser aufrecht erhalten werden. Dies führt zu einer Minimierung von Gelee- und Fettabsatz.

Farbstoffe

haben den technologischen Zweck, Lebensmittel zu färben oder Farbeffekte zu erzielen. Noch nicht allzu lange sind einige ausgewählte Farbstoffe bei der Herstellung bestimmter Fleisch- und Wurstwaren auch in Deutschland zugelassen. Die Vorschriften für Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

Geliermittel

sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben. Geliermittel werden eingesetzt bei erhitzten Fleischerzeugnissen wie z.B. Kochschinken, um den austretenden Fleischsaft zu gelieren.

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Zusatzstoffe und Aromen

Phosphat

Diphosphate haben zahlreiche Eigenschaften, weswegen sie in der Lebensmittelherstellung geschätzt werden. Unter anderem ist E 450 nützlich, weil es die Wirkung von anderen Zusatzstoffen verstärken kann. In der Lebensmittelindustrie werden Diphosphate so unter anderem als Säureregulatoren, Backtrieb- und Festigungsmittel, Schmelzsalze, Komplexbildner oder Emulgatoren eingesetzt. Das heißt, sie sorgen unter anderem dafür, dass Säurewerte in Lebensmitteln stabil bleiben, Backwaren besser aufgehen oder Produkte mehr Wasser aufnehmen können.

Als Phosphat verwendet man u. a.:
Brätphosphat pH 7,3 E 450 Natriumdiphosphat

Gelatine

Täglich werden weltweit in der Lebensmittelwirtschaft riesige Mengen Speise-



gelatine verarbeitet, denn Gelatine hat hervorragende lebensmitteltechnologische und ernährungsphysiologische Eigenschaften. Wichtigste Eigenschaft ist die Fähigkeit zur Bildung eines thermisch umwandlungsfähigen Gels, das sich bei einem Temperaturanstieg auf 30 – 35° C zu einer Lösung verflüssigt und nach dem Abkühlen der Gelatinelösung auf dem Niveau des Erstarrungspunktes erneut eine Gelstruktur bildet.

Gelatine wird als natürliches Geliermittel, Verdickungsmittel, Emulgator, Emulsionsstabilisator, Quellmittel und vieles mehr verwendet. In der Fleischwirtschaft wird Speisegelatine insbesondere bei der Herstellung von Aspikwaren, sterilisierten Produkten (Konservenfleisch), Kochschinken oder Pasteten eingesetzt.

Gelatine ist ein Nahrungsmittel, das zu 84 – 86 % aus Eiweiß besteht. Der Rest sind Wasser und Mineralsalze. Sie ist ein Naturprodukt und enthält weder Fette oder Kohlenhydrate, noch Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe. Speisegelatine ist im Sinne des Lebensmittelrechts ein eigenständiges Lebensmittel und benötigt daher keine E-Nummer.

Gelatine ist ein reines Protein, das aus kollagenem Eiweiß gewonnen wird. Kollagen ist das wichtigste Struktur- und Bindegewebsprotein im Tierreich. Es wird bei der Gelatineherstellung aus Schweineschwarten bzw. aus Rinderspalt (Rinderknochen und Kollagen) gewonnen. Dabei kommen nur ausgewählte Rohstoffe zum Einsatz, die von gesunden, zum menschlichen Verzehr freigegebenen Tieren stammen.

Grundsätzlich unterscheidet man bei Gelatinen nach dem Rohstoff und dem damit verbundenen Aufschlussverfahren. So werden zur Herstellung von Gelatine Schweineschwarten (Typ-A) sauer aufgeschlossen, Rinderhaut und Rinderknochen (Typ-B) dagegen alkalisch aufgeschlossen.

Die Herstellung von Gelatine ist heute ein hoch entwickelter, mehrwöchiger Produktionsprozess, an dessen Ende ein fertiges Lebensmittel in Spitzenqualität steht. Angesichts der Rohstoffsicherheit und der Produktionsbedingungen von Gelatine ist sie nach dem heutigen Stand der Wissenschaft ein gesundes und für den menschlichen Verzehr unbedenkliches Lebensmittel.

Speisegelatine gibt es in vielen verschiedenen Arten und Typen, die sich z.B. durch den Bloomwert unterscheiden. Mit ihm wird die Gelierkraft bzw. die Festigkeit des Gelatinegels bestimmt. Je höher der Bloomwert ist, desto weniger muss man einsetzen, um die gleiche Festigkeit zu erreichen. Die Bloomwerte lassen sich folgendermaßen einteilen:

- unter 150 Bloom: niedriger Bloomwert
- 150 – 220 Bloom: mittlerer Bloomwert
- 220 – 280 Bloom: hoher Bloomwert

Für die meisten Anwendungen, insbesondere auch bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten, bieten in der Regel höherbloomige Gelatinen Vorteile wie z.B.:

- höhere Schmelz- und Erstarrungspunkte
- schnellere Erstarrungs- und kürzere Abbindezeiten im Endprodukt
- geringere Einsatzmenge
- hellere Farbe
- bessere Geruchs- und Geschmackswerte

Weitere für die Verarbeitung wichtige Unterscheidungsmerkmale können auch die Viskosität (Zähflüssigkeit der Gelatinelösung) oder der isoelektrische Punkt (IEP) sein. Für den Anwender ist zu berücksichtigen, dass sauer (Typ-A) und alkalisch (Typ-B) aufgeschlossene Gelatinen nicht miteinander vermischt werden sollten. Die aus solchen Mischungen hergestellten Gelatinen sind stark getrübt. Ferner kann es zu Trübungen und Verlusten kommen, wenn der pH-Wert eines Produktes und der IEP gleich sind.

Aspik und Gelatine

Verschiedene Verpackungseinheiten: Beutel Sack Eimer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Rinderaspik		
Silber, 230–240 Bloom	1 kg/Bt.	2181105
Gold, 260–270 Bloom	1 kg/Bt.	2181113
Schweineaspik		
Gold, 260–270 Bloom	1 kg Bt.	2181410
Gelatine Rind, 18–20 Mesh		
120 Bloom	25 kg/Sa.	2181147
160 Bloom	25 kg/Sa.	2181154
160 Bloom	5 kg/Ei.	2181329
160 Bloom	1 kg/Bt.	2181331
200 Bloom	25 kg/Sa.	2181170
200 Bloom	5 kg/Ei.	2181332
200 Bloom	1 kg/Bt.	2181336
240 Bloom	25 kg/Sa.	2181188
260 Bloom	25 kg/Sa.	2181192
260 Bloom	5 kg/Ei.	2181345
280 Bloom	25 kg/Sa.	2181196

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Gelatine Schwein, 18–20 Mesh		
120 Bloom	25 kg/Sa.	2181430
120 Bloom	10 kg/Ei.	2181600
160 Bloom	25 kg/Sa.	2181444
160 Bloom	5 kg/Ei.	2181610
200 Bloom	25 kg/Sa.	2181469
200 Bloom	5 kg/Ei.	2181620
200 Bloom	1 kg/Bt.	2181625
240 Bloom	25 kg/Sa.	2181477
260 Bloom	25 kg/Sa.	2181485
260 Bloom	5 kg/Ei.	2181640
280 Bloom	25 kg/Sa.	2181490



Zusatzstoffe Allgemein

Verschiedene Verpackungseinheiten: Beutel Sack Eimer Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Ascorbinsäure		
E 300	25 kg/Kt.	2182087
E 300	10 kg/Ei.	2182090
E 300	1 kg/Bt.	2182095
Brätphosphat pH 7,3		
E 450 Natriumdiphosphat	25 kg/Sa.	2182103
E 450 Natriumdiphosphat	10 kg/Ei.	2182111
E 450 Natriumdiphosphat	1 kg/Bt.	2182152
Kristallpur Spezial-Trockenglucosesirup		
RC 3311	25 kg/Sa.	2182608
RC 3311	6 kg/Ei.	2182665
RC 3311	3 kg/Ei.	2182640
RC 3311	2 kg/Bt.	2182624
Meisterrot Express		
	1 kg/Bt.	2184091
Mononatriumglutamat		
E 621	25 kg/Sa.	2182228
E 621	12,5 kg/Ei.	2182229
E 621	1 kg/Bt.	2182244

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Natrium Ascorbat Kristallin		
E 301	25 kg/Kt.	2182053
E 301	1 kg/Bt.	2182061
Tauchmasse		
EP Stern KK, extra hell	25 kg/Kt.	2183069
LE 130, hell/transparent	18 x 1 kg Block/Kt.	2183048
Zitronensäure Mono BP/USP		
E 330	25 kg/Sa.	2182954
E 330	10 kg/Ei.	2182958
E 330	1 kg/Bt.	2182988
Zitronenwürzer		
	1 kg/Bt.	2182871

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Aromen und Pasten

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Flasche ■ Eimer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Bratzwiebel-Gewürz-Aroma		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 kg/Fl.	2022051
Frischzwiebel-Gewürz-Aroma		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 kg/Fl.	2022069
Knoblauch-Gewürz-Aroma		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 kg/Fl.	2022259
Paprika-Gewürz-Aroma		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 kg/Fl.	2022408

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Knoblauchpaste mit Kochsalz		
■	15 kg/Ei.	2001287
■	7 kg/Ei.	2001261
■	4 kg/Ei.	2001246
■	1 kg/Do.	2001220
■	500 g/Do.	2001204





Rasal®
SALZ-TABLETTEN
für Wasserenthärtungsanlagen
KALK

Rasal® SPEISESALZ
mit und ohne Jod

Dreiländer Naturprodukte
ralinger salz
Ralinger Salz Handels-GmbH
54343 Föhren - Tel. 06502 9393-0
E-Mail: info@ralinger-salz.de

Salze und Zucker

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose/Gewürzstreuer ■ Beutel ■ Sack ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Meersalz-Vollwert, naturbelassen		
■ 0–1 mm	25 kg/Sa.	2050201
■ 0–1 mm	1,2 kg/Str.	2039530
■ 0–1 mm	300 g/Do.	2050205
■ 1–2,5 mm	25 kg/Sa.	2050211
■ 2–4 mm	25 kg/Sa.	2050217
■ 2–4 mm	300 g/Do.	2050218
Pyramidensalz		
■	100 g/Do.	2050221
Siedesalz gecoatet		
■	25 kg/Kt.	2005023
■	1 kg/Bt.	2005015
Siede-Nitritpökelsalz 0,5 %		
■ NaCl mit 0,45 % NaNo2	25 kg/Sa.	2004895
Siede-Speisesalz Standard		
■ Suprasel fein, 0,1 – 0,6 mm	25 kg/Sa.	2004893

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Dextrose Cerelose		
■	25 kg/Sa.	2182418
■	1 kg/Bt.	2182420
Lactose Edible Grade (Milchzucker weiß)		
■	25 kg/Sa.	2182384
Rohrohrzucker dunkel		
■	25 kg/PE-Sa.	2182459
■	25 kg/Sa.	2182461
■	2 kg/Bt.	2182475
Vanillinzucker		
■	25 kg/Sa.	2182525
■	2 kg/Bt.	2182533



Suprasel® - die erste Wahl bei Speisesalz

	Suprasel® CLASSIC	Suprasel® PLUS			Suprasel® PURE	Suprasel® ONE GRAIN
	rein	jodiert	+ Natriumnitrit	+ Natriumnitrit + Jod	100% natürlich kein Trennmittel	Natriumreduktion
Microzo	●					
Extra-fein	●	●	●			●
Fein	●	●	●	●	●	●
Medium	●	●				
Grob	●					
Ungesiebt	●					

Suprasel® CLASSIC

Suprasel Siedesalz bietet die höchste Reinheit unter den Speisesalzen
Es ist verfügbar in verschiedenen Körnungen; von mikro-fein bis grob

Suprasel® PLUS

Salz als Trägerstoff für funktionale Additive wie Jod oder/und Nitrit
Suprasel® Nitritsalz ist verfügbar mit Natrium-Nitrit 0.5/0.6/0.9/1.2% sowie mit und ohne Zusatz von Jod in 25kg Beuteln oder verschiedenen Kleingebinden

Suprasel® PURE

100% Natürlich – ohne Zusätze
Pure ist die logische Alternative, um 100% natürliche Lebensmittel herzustellen – ohne Kompromisse!

Suprasel® ONE GRAIN

Wenig Natrium, großartiger Geschmack
Suprasel® OneGrain ist die perfekte Antwort auf Natrium-Reduktion und unkomplizierte Anwendung. Es enthält die optimale Balance zwischen mineralischen Salzen und Aromen

suprasel.com ✉ suprasel@nouryon.com



Konserven, Essig und Feinkost

Essig | Gemüse- und Sauerkonserven | Obstkonserven | Ketchup
Mayonnaise | Saucen | Senf | Thunfisch

Sommertrüffel Würfel

- 5 x 5 x 5 mm
- ATG 100 g

D.-Art.-Nr. 2551897





Feine junge Brechbohnen

- 4250 ml Do.
- ATG 2295 g

D-Art.-Nr. 2530710



Junge Schnittbohnen

- 4250 ml Do.
- ATG 2100 g

D-Art.-Nr. 2530705



Feine junge Wachsbrechbohnen

- 4250 ml Do.
- ATG 2295 g

D-Art.-Nr. 2530711



Junge Erbsen mit Möhren, sehr fein

- 4250 ml Do.
- ATG 2655 g

D-Art.-Nr. 2530720



Gurkenschnitzel 4,8

- 10200 ml Do.
- ATG 5100 g
- **oK mS**
  D-Art.-Nr. 2330910
- **mK mS**
  D-Art.-Nr. 2330915



Schnitzelgurken

- 10200 ml Do.
- ATG 5800 g

D-Art.-Nr. 2330909



Grünkohl grob gehackt

- 4250 ml Do.
- ATG 2800 g

D-Art.-Nr. 2330706



Karotten gewürfelt

- 1 x 1 x 1 cm
- 4250 ml Do.
- ATG 2650 g

D.-Art.-Nr. 2530719



Rotkohl

- **4250 ml Do.**
  ATG 3850 g
  D-Art.-Nr. 2330700
- **10200 ml Do.**
  ATG 9200 g
  D-Art.-Nr. 2330925



Weinkraut

- 10200 ml Do.
- ATG 9700 g

D-Art.-Nr. 2330920



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Konserven, Essig und Feinkost

Victor®





Bezeichnung	Inhalt/ATG	D-Art.-Nr.
Artischockenherzen		
ganz 30/40	2650 ml / 1550 g	2530327
Champignons		
ganze Köpfe Mini, 1. W.	2650 ml / 1380 g	2552300
ganze Köpfe, 1. W.	2650 ml / 1380 g	2552302
2. W. geschnitten	2650 ml / 1380 g	2552308
3. W. geschnitten	2650 ml / 1380 g	2552310
Gemüsemais		
vakuum gepackt	2650 ml / 1850 g	2530326
Geschälte Tomaten		
in Tomatensaft	2650 ml / 1500 g	2530330

Bezeichnung	Inhalt/ATG	D-Art.-Nr.
Kidney-Bohnen		
dunkelrot	2650 ml / 1500 g	2530335
Mandarin Orangen		
„Fancy"	2650 ml / 1500 g	2560400
Spargelabschnitte		
mit Köpfen	3100 ml / 1840 g	2530324
Tomatenmark		
doppelt konzentriert, 28/30 Brix	850 ml	2530104
doppelt konzentriert, 28/30 Brix	4250 ml	2530736
Tomatenpaprika		
rot, in Streifen	4250 ml / 2000 g	2330809

Apfelmus gezuckert
• 4250 ml Do.
D-Art.-Nr. 2560720



Wild Preiselbeeren
• 2 kg Ei.
D-Art.-Nr. 2560200



Thunfisch Stücke
• 1705 g Do.

- **in Öl**
  • ATG 1400 g
  D-Art.-Nr. 2601220
- **in Wasser**
  • ATG 1350 g
  D-Art.-Nr. 2601223



Italienische Tomatensaucen

- **„Pomodore al basilico"**
  mit Basilikum
  350 g Gl.
  D-Art.-Nr. 2304301

- **Hausmacher Art**
  „Condore Sugo al Pomodoro"
  mit verschiedenen Gemüsesorten
  350 g Gl.
  D.-Art.-Nr. 2304400



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Konserven, Essig und Feinkost

Gewürzgurken 55/60, mK mS
- 10200 ml Do.
- ATG 5600 g

D-Art.-Nr. 2330905



Gewürzgurken Auslese
- 2650 ml Gl.
- ATG 1380 g

D-Art.-Nr. 2330420



Cornichons
- 2650 ml Gl.
- ATG 1380 g

D-Art.-Nr. 2330415



Karottensalat
- 2650 ml Gl.
- ATG 1380 g

D-Art.-Nr. 2330440



Mixed Pickles
- 2650 ml Gl.
- ATG 1380 g

D-Art.-Nr. 2330410



Paprika Streifen
- 2650 ml Gl.
- ATG 1110 g

D-Art.-Nr. 2330425



Rote Bete Scheiben
- 2650 ml Gl.
- ATG 1590 g

D.-Art.-Nr. 2330412



Oliven grün, gefüllt mit Paprika
- 935 g Gl.
- ATG 550 g

D-Art.-2306410



Kapern Fines 13 mm
- 720 ml Do.
- ATG 450 g

D-Art.-Nr. 2306603



Balsamico
- 250 ml Fl.

D-Art.-Nr. 2615015



Branntweinessig hell
- 10 l Ka.
- **5 %, D-Art.-Nr. 2302156**
- **10 %, D-Art.-Nr. 2302155**



Wein-Branntweinessig dunkel, 10 %
- 10 l Ka.

D-Art.-Nr. 2302160



Wein-Branntweinessig 5 %
- 10 l Ka.

D-Art.-Nr. 2302178



Kräuteressig
- 10 l Ka.
- **5 %, D-Art.-Nr. 2302151**
- **10 %, D-Art.-Nr. 2302150**



Kräuteressig 10 %
- 10 l Ka.

D-Art.-Nr. 2302177



Surol 7-Kräuter Essig 5 %
- 10 l Ka.

D.-Art.-Nr. 2302175



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Konserven, Essig und Feinkost

Kressi Gastro Essig kräuterwürzig, 5 %
• 10 l Ka.
D-Art.-Nr. 2302170



Tafel-Essig 10 %
• 10 l Ka.
D-Art.-Nr. 2302180



Bolte Tafelsenf

- **5 kg Ei.**
  D-Art.-Nr. 2305106
- **10 kg Ei.**
  D-Art.-Nr. 2305108





Senf würzig-pikant

- **5 kg Ei.**
  D-Art.-Nr. 2305113
- **10 kg Ei.**
  D-Art.-Nr. 2305110





Senf mittelscharf
• VE: 150 x 10 g Pbt./Btl.
D-Art.-Nr. 2305010

Aromac Senf mittelscharf
• 875 ml Tb.
D-Art.-Nr. 2305028



KFM Tomatenketchup

- **Bt.: 100 x 20 ml Pbt.**
  D-Art.-Nr. 2305014
- **5 kg Ei.**
  D-Art.-Nr. 2305116
- **10 kg Ei.**
  D-Art.-Nr. 2305115



Tomatenketchup
• Bt.: 150 x 20 ml Pbt.
D-Art.-Nr. 2305012



KFM Curryketchup
• 10 kg Ei.
D-Art.-Nr. 2305117



Salat Mayonnaise 50%
Die Nr. 1 im Markt, besonders ergiebig und vielfältig einsetzbar.
• 10 kg Ei.
Homann-Art.-Nr. 5041814



Vegane Salat Mayonnaise 50%
Ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten, cremige Konsistenz und vollmundiger Geschmack.
• 10 kg Ei.
Homann-Art.-Nr. 5004921



Salat Mayonnaise 50%
Die Nr. 1 im Markt, im praktischen Dispenserkarton für Theken oder Buffets.
• 100 x 20 ml Pbt./Dispenser
Homann-Art.-Nr. 5002996



Tomaten Ketchup
Tomatig-fruchtig mit 74% Tomatenmarkanteil und optimiertem Zucker- und Salzgehalt.
• 10 kg
Homann-Art.-Nr. 5003978



Curry Ketchup Bombay
Fruchtig-würzige Currynote, perfekter Begleiter für den Klassiker Currywurst, besonders lange Standzeit.
• 10 kg
Homann-Art.-Nr. 5003974



Tomaten Ketchup
Tomatig-fruchtig mit 74% Tomatenmarkanteil und optimiertem Zucker- und Salzgehalt.
• 100 x 15 ml Pbt./Dispenser
Homann-Art.-Nr. 5002998



Paprikaschnitzel Sauce Balkan-Art
Würzig mit Paprika- und Zwiebelstreifen, perfekt zu Schnitzeln, Grillspießen, Gulasch und Geschnetzeltem.
• 4 kg Ei.
Homann-Art.-Nr. 5005002



Jägerschnitzel Sauce
Klassiker mit Sahne, Zwiebelringen und Champignonscheiben verfeinert, perfekt zu Fleisch- und Pfannengerichten.
• 4 kg Ei.
Homann-Art.-Nr. 5004997



Schaschlik Sauce
Pikant-scharfer Geschmack mit fruchtigen Tomaten und Mangopüree, ideal zu Kurzgebratetenem.
• 10 kg Ei.
Homann-Art.-Nr. 5040915



Zwiebel Rahmsauce
Klassiker mit ganzen Zwiebelringen und feiner Bratennote, ideal zu Fleischgerichten.
• 4 kg Ei.
Homann-Art.-Nr. 5005007



Pfeffer Rahmsauce
Klassiker mit Sahne und ganzen Pfefferkörner, vielfältig einsetzbar zu Fleischgerichten.
• 4 kg Ei.
Homann-Art.-Nr. 5005004



Curry Sauce
Verfeinert mit fruchtigen Pfirsich-, Ananas- und Apfelstückchen, ideal für klassische oder exotische Gerichte.
• 4 kg Ei.
Homann-Art.-Nr. 5005003



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.

Bohnen | Erbsen | Graupen | Kartoffelstärke | Linsen | Nudeln
Teigröllchen | Reis

Orig. Ital. Nudeln „LES IMPECCABLES“, verschiedene Sorten, je 250 g/Pg.

Tagliolini 1,6 mm
D-Art.-Nr. 3601105



Fettuccine 3 mm
D-Art.-Nr. 3601110



Tagliatelle 6,7 mm
D-Art.-Nr. 3601115



Pappardelle 16,5 mm
D-Art.-Nr. 3601120



Spaghetti alla Chitarra 103
D-Art.-Nr. 3601125



Lasagne All Uovo
D-Art.-Nr. 3601135



Alb Gold Nudeln, verschiedene Sorten, je 250 g/Pg.



Beschreibung	D-Art.Nr.
Bandnudeln	
• 6 mm	3601163
• 12 mm	3601165
Buchstaben	3601177
Fadennudeln	3601169
Kaiserspätzle	3601155
Riebele	3601181
Spiralen	3601159
Spaghetti	3601157
Sternchen	3601179

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.

Alb Gold Nudeln, verschiedene Sorten, je 500 g/Pg.



Beschreibung	D-Art.Nr.
Bauernspätzle	3601205
Bubenspitzle	3601249
Bunte Spiralen	3601246
Drelli	3601211
Fadennudeln	3601219
Farfalle/Schleifchen	3601233
Gabelspaghetti	3601231
Hörnchen	3601250
Hütchen	3601235

Beschreibung	D-Art.Nr.
Jägerspätzle	3601203
Kaiserspätzle	3601230
Königsspätzle	3601228
Knöpfle	3601229
Nudelreis	3601220
Penne/Röhren	3601227
Schneckli	3601248
Spaghetti	3601207
Spiralen	3601209

Beschreibung	D-Art.Nr.
Suppen-Walznudeln	
• 1,5 mm	3601252
Wellenband	3601225
Walznudeln	
• 4 mm	3601240
• 8 mm	3601242
• 20 mm	3601244

Alb Gold Gastro-Nudeln, verschiedene Sorten, je 2,5 kg/Bt.



Beschreibung	D-Art.Nr.
Bandnudeln	
• 18 mm	3601318
Bauernspätzle	3601334
Bunte Spiralen	3601345
Drelli	3601314
Fadennudeln	3601322
Farfalle/Schleifchen	3601319

Beschreibung	D-Art.Nr.
Gabelspaghetti	3601308
Hörnchen	3601309
Kaiserspätzle	3601336
Knöpfle	3601337
Makkronelli	3601325
Nudelreis	3601311
Penne/Röhren	3601313

Beschreibung	D-Art.Nr.
Spaghetti	3601317
Spiralen	3601343
Walznudeln	
• 4 mm	3601315
• 8 mm	3601331
Wellenband	
• 10 mm	3601305

Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.

Gastro-Nudeln „Pasta Riesa“ ohne Ei, verschiedene Sorten, je 5 kg/Bt.

Spiralen
D-Art.-Nr. 3601370



Gabelspaghetti
D-Art.-Nr. 3601373



Penne/Röhren
D-Art.-Nr. 3601374



DeliGusto Blätterteig-Röllchen

- 35 g/St.
- 30 St./Kt.

D-Art.-Nr. 3605557



Parboiled Langkorn Reis

- 10 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570005



Linsen 5 – 6 mm
- 5 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570040



Weiße Bohnen grob
- 5 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570045



Perlgraupen
- 5 kg Pg.

D-Art.-Nr. 2570025



Grüne Erbsen mit Schale ganz
- 10 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570030

Grüne Schälerbsen ganz
- 10 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570035



Native Kartoffelstärke Superior

- **10 kg Sa.**
  D-Art.-Nr. 3610110
- **25 kg Sa.**
  D-Art.-Nr. 3610112



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Würze, Öle und Fette

Brühe | Roux | Speisewürze | Oliven-, Raps- und Sonnenblumenöl
Frittier- und Bratfett

Würze, Öle und Fette

DeliGusto Gekörnte Brühe
- o.d.A., o.d.Z.
- 12 kg Ei.

D-Art.-Nr. 2508212



Helle Roux
- 10 kg Ei.

D-Art.-Nr. 2507084



Dunkle Roux
- 10 kg Ei.

D-Art.-Nr. 2507085



DeliGusto Feine Speisewürze
- **6 kg Ka.**
  D-Art.-Nr. 2508060
- **15 kg Ka.**
  D-Art.-Nr. 2508075



Natives Olivenöl Extra Sterna 1821
- hoch erhitzbar
- 1. kalt-extraktion
- 1 l Fl.

D-Art.-Nr. 2614241





10 l Bag in Box

Heidenreich-Art.-Nr. 20112

10 l Kanister

D-Art.-Nr. 2614100

Raffiniertes Rapsöl
- 10 l PET-Ka.

D-Art.-Nr. 2614130



Sonnenblumenöl
- 10 l PET-Fl.

D-Art.-Nr. 2614180



F+ Flex, halbflüssiges Frittier- u. Bratfett
- 10 l Blech-Ei.

D-Art.-Nr. 2611077



Küchenchef FRIT, Frittierfett halbflüssig
- 10 l KU-Ei.

D-Art.-Nr. 2611075



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.



Kaffee- und Frühstückszeit

Kaffee | Kaffeesahne | Gebäck | Zucker | Salz | Pfeffer

RÖSTKAFFEE

- ganze Bohnen
- 1 kg Bt.

- **„Crème Classic", mild**
  D-Art.-Nr. 2640005
- **„Barista", vollmundig**
  D-Art.-Nr. 2640010
- **„Kaffee-Espresso", kräftig**
  D.-Art.-Nr. 2640025



Kaffeesahne 10 %

- Kt.: 240 x 7,5 g Pg.

D-Art.-Nr. 2624005



Karamellgebäck 6 g

- einzeln gehüllt
- 200 St./Kt.

D-Art.-Nr. 3608100



DeliGusto Zucker Sticks

- Kt.: 1000 x 4 g

D-Art.-Nr. 2640105



Würfelzucker

- 1 kg Pg.

D-Art.-Nr. 2640140



Raffinade Zucker fein

- 1 kg Pg.

D-Art.-Nr. 2640135



Weißzucker fein

- 25 kg Papier-Sa.

D-Art.-Nr. 2640125



Weißzucker EU2 fein

- 25 kg KU-Sa.

D-Art.-Nr. 2640127



DeliGusto Pfeffer Slim Sticks

- Kt.: 2000 x 0,2 g

D-Art.-Nr. 2003655



DeliGusto Jodsalz Slim Sticks

- Kt.: 2000 x 1 g

D-Art.-Nr. 2050225



Abb. ähnlich. Ohne Dekoration. Irrtümer vorbehalten.

Stichwortverzeichnis

A

Anis ... 7
Apfelmus ... 23
Aromen ... 18, 19
Artischockenherzen ... 23
Ascorbinsäure ... 18
Aspik ... 18

B

Bärlauch ... 8
Basilikum ... 8
Blätterteig-Röllchen ... 30
Bockshornklee ... 5
Bohnen ... 22, 23, 30
Bohnenkraut ... 8
Brätphosphat ... 18
Brühe, gekörnt ... 32

C

Cardamom ... 5
Champignons ... 23
Chili ... 5
Cumin ... 5

D

Dextrose ... 20
Dill ... 8

E

Erbsen ... 22, 30
Essig ... 24, 25

F

Fett ... 32

G

Gebäck ... 34
Gelatine ... 18
Gewürz-Aroma ... 19
Gewürzdosen Eigenmarke ... 12, 13
Gewürzstreuer ... 7, 8, 10, 11
Glutamat ... 18
Graupen ... 30
Grillgewürz ... 10
Grünkohl ... 22
Gurken ... 22, 24

I

Ingwer ... 5

K

Kaffee ... 34
Kaffeesahne ... 34
Kapern ... 24
Karotten ... 22, 24
Kartoffelstärke ... 30
Ketchup ... 25, 26
Knoblauch ... 5
Konserven ... 22, 23, 24
Koriander ... 5
Kräuter ... 5, 6, 7, 8
Kräuteressig ... 24, 25
Kristallpur ... 18
Kümmel ... 5
Kurkuma ... 5

L

Linsen ... 30
Lorbeer ... 8

M

Macisblüte ... 5
Mais ... 23
Majoran ... 8
Marinaden ... 14
Mayonnaise ... 26
Meisterrot Express ... 18
Meistergewürze ... 11
Mischgewürze ... 10, 11, 14
Möhren ... 22
Mononatriumglutamat ... 18
Muskat ... 5

N

Natrium Ascorbat ... 18
Nelken ... 6
Nudeln ... 28, 29, 30

O

Öl ... 32
Oliven ... 24
Olivenöl ... 32
Oregano ... 8

P

Paprika ... 6, 7
Paste ... 19
Petersilie ... 8
Pfeffer ... 5, 6, 7, 34
Piment ... 7
Pinienkerne ... 7
Pistazien ... 7
Pökelsalz ... 20
Preiselbeeren ... 23

R

Rapsöl ... 32
Reis ... 30
Rohgewürze ... 5, 6, 7, 8
Rosmarin ... 7
Rote Bete ... 24
Rotkohl ... 22
Roux ... 32

S

Safran ... 7
Salbei ... 8
Salz ... 17, 18, 34
Saucen ... 23, 26
Schnittlauch ... 8
Sellerie ... 7
Senf ... 7, 25

T

Tauchmasse ... 18
Thunfisch ... 23
Thymian ... 8
Tomaten ... 23

V

Vanille ... 7

W

Wacholderbeeren ... 7
Weinkraut ... 22
Würfelzucker ... 34
Würze ... 32

Z

Zimt ... 7
Zitronensäure ... 18
Zitronenwürzer ... 18
Zucker ... 20, 34
Zusatzstoffe ... 18, 19, 20
Zwiebeln ... 7