

CHEFS ON FIRE

PRODUKTKATALOG



PERFORMANCE INSIDE

Spicy Taste



GASTRONOMIE SORTIMENT

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

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

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



GEBINDEEINHEITEN



GASTRONORM
BEHÄLTER



EIMER



EIMER
(REDBOX)



KANISTER



TRESORBEUTEL



TRESORDOSE



STREUDOSE



FLASCHE



QUETSCHFLASCHE



SQUEEZEFLASCHE

PIKTOGRAMME



KEINE DEKLARATIONS- PFLICHTIGEN ALLERGENE

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



VEGETARISCH

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



COOK & CHILL

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



KEINE DEKLARATIONS- PFLICHTIGEN ZUSATZSTOFFE / E.-NR.

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



VEGAN

Diese Produkte enthalten keine Zutaten tierischen Ursprungs.

ERKLÄRUNG: OZG = OHNE ZUGESETZTES GLUTAMAT

ALLERGENINFORMATION – Legende

[A] GLUTENHALTIGES GETREIDE

[B] KREBSTIERE

[C] EI

[D] FISCH

[E] ERDNUSS

[F] SOJA

[G] MILCH ODER LAKTOSE

[H] SCHALENFRÜCHTE

[L] SELLERIE

[M] SENF

[N] SESAM

[O] SULFIT

[P] LUPINEN

[R] WEICHTIERE

[---] keine Kennzeichnungspflicht

INHALT

SALAT & CO.	06
Crema	07
Essige	07
Öle	08
Salatwürzungen & Dressings	09
Menagen & Displays	10
Gewürzmühlen	10
SUPPEN & SAUCEN	11
Suppen/Brühen	12
Saucen	13
Bindungen	14
Wok-Saucen	15
Feinkostsaucen	17
ROHGEWÜRZE	18
Salze	22
BIO Rohgewürze	23
KRÄUTER	24
Gefriergetrocknete Kräuter	25
Getrocknete Kräuter	26
Kräuterölkonzentrate	27
BIO Kräuter	27
WÜRZMISCHUNGEN	28
Asiatische Würzungen	33
Lateinamerika & Tex Mex	34
Afrika	35
Mediterran	35
Rubs	36
Sous-Vide Würzungen	36

DEKORE & DEKORMISCHUNGEN	37
KÜCHENHELFER	39
Küchenhelfer flüssig	40
Pasten	41
Küchenhelfer streufähig	41
Aroma Compounds	43
Gastronorm-Artikel	44
TEXTURGEBER	45
Seneo Pro	48
SÜSSE KÜCHE	49
Desserts	50
Zuckergoscherl – Feinbackwaren, Füllungen & Auflagen	51
Zuckergoscherl – Cremes & Puddingprodukte	52
Zuckergoscherl – Geleeprodukte	53
Überzugsmassen, Kuvertüren & Glasuren	53
Marzipan & Nougat	54
Dekorprodukte	55
Dessertsaucen	56
Dosenfrüchte	56
Fingerfood süß	56
Fingerfood pikant	57
ZUBEHÖR	58
INDEX	59

SALAT & CO.

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

SALAT & CO.

ARTIKEL BEZEICHNUNG INHALT VERPACKUNG

CREMA



1001525-001 CREMA ALL'ACETO BALSAMICO
di Modena I. G. P.
Enthält: SULFIT

0,5 l

Flasche



[O]

ESSIGE



1091395-002 ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A.
Enthält: SULFIT

6 x 0,25 l

Karton



[O]

1000395-004

Enthält: SULFIT

6 x 0,5 l

Karton

[O]

1093193-007 APFELESSIG

Enthält: SULFIT

3 x 0,5 l

Karton



[O]



1000392-004 ESSIGZUBEREITUNG MIT BEERENAROMA
Enthält: SULFIT

6 x 0,5 l

Karton



[O]

1093670-007 ESSIGZUBEREITUNG MIT BIRNENAROMA
Enthält: SULFIT

3 x 0,5 l

Karton



[O]



1093191-004 ESSIGZUBEREITUNG MIT HIMBEERAROMA
Enthält: SULFIT

6 x 0,5 l

Karton



[O]

1093669-007 ESSIGZUBEREITUNG MIT MANGOAROMA
Enthält: SULFIT

3 x 0,5 l

Karton



[O]



1000390-004 ITALIENISCHER CONDIMENTO BIANCO
Balsamicoessig. Enthält: SULFIT

6 x 0,5 l

Karton



[O]

1009164-000 MISCHKARTON ESSIG

Aceto Balsamico di Modena G.G.A., Essigzubereitung mit Beeraroma, Italienischer Condimento Bianco, Essigzubereitung mit Birnenaroma, Rotweinessig, Weißweinessig

6 x 0,5 l

Karton



[O]



1093812-000 MISCHKARTON ESSIG & ÖL DUETT

Essigzubereitung mit Himbeeraroma, Walnussöl, Apfelessig, Sesamöl kaltgepresst, Weißweinessig, Steirisches Kürbiskernöl G.G.A.

6 x 0,5 l

Karton



[O]



1093188-000 MISCHKARTON ESSIG II

3x Aceto Balsamico di Modena G.G.A., 2x Italienischer Condimento Bianco, 1x Weißweinessig

6 x 0,5 l

Karton



[O]



1000391-004 ROTWEINESSIG
Enthält: SULFIT

6 x 0,5 l

Karton



[O]

1093192-007 WEISSWEINESSIG

3 x 0,5 l

Karton



[---]

ÖLE

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

SALATWÜRZUNGEN & DRESSINGS

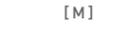
ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
1862630-001	CHEFDRESSING Die erste Wahl für jeden Gardemanger.	125 g	1 kg	Tresorbeutel	 [M]
1037963-003	HAUSDRESSING Streufähiges Dressing mit feinen Kräutern und Bindung. Kräuter bleiben in der Schwebel. + 800 ml Wasser + 80 ml Öl. Enthält: SENF	120 g	4 kg	Eimer	 [M]
1037965-002	ITALIA DRESSING Streufähiges Dressing mit angenehmer Zitronennote. + 800 ml Wasser + 80 ml Öl.	120 g	4 kg	Eimer	 [---]
1862242-001	KNOBLAUCH-KRÄUTER DIP-WÜRZUNG Gewürzzubereitung als Basis zur einfachen Herstellung von Knoblauch-Kräuter Dip Saucen. 30-40 g Knoblauch-Kräuter Dip + 800 g Sauerrahm + 200 g Joghurt	30-40 g	0,35 kg	Dose	 [---]
1862551-001	ORIGINAL KARTOFFELSALATDRESSING Streufähiges Dressing mit einem harmonischen Geschmacksbild. Zubereitung für 5 kg Kartoffelsalat: 130 g RAPS Kartoffelsalatdressing, 1 Liter Wasser und 200 ml Öl glatt rühren, 10 Minuten ziehen lassen und mit den Kartoffeln vermengen.	130 g	4 kg	Eimer	 [M]
1862734-001	SALATDRESSING BASIS Fertiges, streufähiges Basisdressing für unzählige Varianten. 150 g Basisdressing mit 600 ml Wasser (bzw. 400 ml je nach Anwendung) und der gewünschten Essig- und Ölsorte vermengen – fertig.	150 g	1 kg	Eimer	 [M]
1862047-001	SALATDRESSING KLAR Fertiges, streufähiges Basisdressing mit Essig und feiner Kräuternote.	120 g	4 kg	Eimer	 [M]
1862723-001	SALATDRESSING KRÄUTERGARTEN Die feinerbe Kräuternote harmonisiert ausgezeichnet mit der dezenten Säure des Dressings und sorgt zusammen mit der sahnigen Textur für ein besonders rundes Geschmacksbild und bringt damit den Eigengeschmack des Salates sehr gut zur Geltung. 150 g Salatdressing + 250 ml Speiseöl + 600 ml Wasser	150 g	4,5 kg	Eimer	 [G, M]
1862010-001	SALATDRESSING KRÄUTER-TOMATE Fertiges, streufähiges Dressing mit Essig und mediterraner Kräuter-Tomatennote.	150 g	4,5 kg	Eimer	 [---]
1862160-001	SALATWÜRZUNG Gewürzzubereitung für Dressings und Dips sowie als Würzung für Blatt-, Fleisch- und Wurstsalate.	5-10 g	0,9 kg	Dose	 [---]



SALAT & CO.

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

GEWÜRZMÜHLEN

	1693055-002 ARRABIATA Grobe Würzzubereitung zum Abschmecken von fertigen Speisen.	Pfeffer, Koriander, Chili, Zwiebel, Paprika, Thymian	6 x 40 g	Karton	 [---]
	1093419-011 BUNTER PFEFFER Grobe Würzung zum Abschmecken von fertigen Speisen.	Pfeffer weiß/schwarz/grün, Rosa Beeren	6 x 50 g	Karton	 [---]
	1693053-002 INDIEN CURRY Grobe Würzzubereitung zum Abschmecken von fertigen Speisen. Enthält: SENF	Pfeffer, Senfsaat, Chili, Koriander, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer	6 x 40 g	Karton	 [M]
	1693449-001 KRISTALLSALZ Grobes, zart rosafarbenes Salz aus der Salt Range südlich des Himalaya-Massivs.	Kristallsalz	6 x 100 g	Karton	 [---]
	1693054-002 MEDITERRAN Grobe Würzung zum Abschmecken von fertigen Speisen.	Basilikum, Knoblauch, Oregano, Thymian, Zwiebel, Tomate	6 x 35 g	Karton	 [---]
	1093625-001 MEERSALZ GROB Körniges Meersalz für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse und Nudeln.	Meersalz	6 x 50 g	Karton	 [---]
	1009158-000 MISCHKARTON GEWÜRZMÜHLEN Inhalt: Arrabiata, Mediterran, Indien Curry, Salatkräuter Mix, Steampfeffer und Meersalz grob.			Karton mit 6 Mühlen	 [---]
	1696141-002 SALATKRÄUTER MIX Grobe Würzung zum Abschmecken von fertigen Salaten. Enthält: SENF	Estragon, Pfeffer, Schnittlauch, Zwiebel, Karotten, Tomate	6 x 30 g	Karton	 [M]
	1696130-002 STEAMPFEFFER Grobe Würzung zum Abschmecken von fertigen Steakgerichten.	Pfeffer, Piment, Thymian, Salz, Zwiebel	6 x 50 g	Karton	 [---]

SUPPEN & SAUCEN

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



SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1000949-001	ASIA-BOUILLON Mit Ingwer, Soja und Zitronengras abgeschmeckt. Enthält: WEIZEN, SOJA	20 g	4 kg	Eimer	    [A, F]
 1000914-001	FLEISCHBOUILLON Ohne Zusatz gehärteter Fette.	20 g	12 kg	Eimer	   [...]
 1914591-001	GEKÖRNTE BRÜHE Klare Brühe ohne Sichteinlage. Auch zum Würzen und Abschmecken.	20 g	5 kg	Eimer	     [...]
 1000970-002 1000970-001	GEMÜSEBRÜHE GÄRTNERIN Vegetarische Streuwürze für alle Suppen, Gemüsesorten, Brühen und Vollwertgerichte.	20 g	4 kg 10 kg	Eimer Eimer	     [...]
 1691727-001	KLARE GEMÜSEBRÜHE Basis für klare Gemüsesuppen, zum Würzen und Abschmecken von Gemüse, Fonds, Saucen und Gerichten.	20 g	12 kg	Eimer	     [...]
 1000915-002 1000915-001	KLARE HÜHNERBOUILLON Sofort lösliche Instant-Suppenbasis für Hühnereintopf und Trinkbouillon, zum Verfeinern von Hühnersuppen, Eintöpfen und Paella.	20 g	4 kg 12 kg	Eimer Eimer	   [...]
 1862003-002 1862003-003	FEINE SUPPE TYP RIND OZG Aromatische Streuwürze mit Rindfleischanteil für klare Suppen, sowie zum Verfeinern von Saucen, Fleisch-, Reis- und Teiggerichten.	16 g	4 kg 20 kg	Eimer Eimer	 [...]
 1862464-001	FEINE SUPPE TYP RIND Aromatische Streuwürze mit Rindfleischanteil für klare Suppen, sowie zum Verfeinern von Saucen, Fleisch-, Reis- und Teiggerichten. Vollmundig-runder Geschmack und goldgelbe Optik.	22 g	20 kg	Eimer	 [...]



SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1000934-001	FEINE SAUCE BECHAMEL Sofort lösliche Instant-Sauce mit Muskat, Milch- und Sahnepulver, weißer Pfeffer Enthält: MILCH	Muskat, Zwiebel, Milch- und Sahnepulver, weißer Pfeffer	150 g	10 kg	Eimer	   [G]
 1000436-004 1000436-002	BRATENSAFT OZG Sofort lösliche Instant-Sauce mit authentischem Bratengeschmack und spezieller Bindung.	Tomate, Aroma Typ Rind, Bratzwiebelextrakt, schwarzer Pfeffer, Wacholderbeeröl	100 g	3,5 kg 10 kg	Eimer Eimer	     [...]
 1000435-004 1000435-002	BRAUNE SAUCE Sofort lösliche Instant-Sauce mit hochwertigem, kräftigem Fleischextrakt und spezieller Bindung.	Paprika, Tomate, Aroma Typ Rind, schwarzer Pfeffer, Zwiebel	120 g	3,5 kg 10 kg	Eimer Eimer	     [...]
 1000973-003	FEINE SAUCE CURRY Sofort lösliche Instant-Sauce, mit Ananas- und Kokosnussgeschmack abgerundet. Enthält: MILCH	Ingwer, Cumin, Kurkuma, Kokosnusspulver, Curry, Ananassaft-Konzentrat	170 g	8 kg	Eimer	   [G]
 1000944-001	FEINE SAUCE ZU GEFLÜGEL BRAUN Sofort lösliche Instant-Sauce, mit Huhn-aroma abgerundet.	Karotte, Zitrone, Aroma Typ Huhn, Rosmarin, Zwiebel	100 g	10 kg	Eimer	   [...]
 1000434-003 1000434-002	HELLE SAUCE Sofort lösliche Instant-Sauce mit Butteraroma, sämige Konsistenz durch die kaltquellende Bindung.	Weißer Pfeffer, Muskat, Butteraroma, Zwiebel, Knoblauch	120 g	3 kg 9 kg	Eimer Eimer	     [...]
 1000414-001	SAUCE A LA HOLLANDAISE Sofort lösliche Instant-Sauce, cremig, mit Eigelbpulver und Buttergeschmack. TK-stabil. Enthält: EI, MILCH, GERSTE	Butter, Eigelb- und Sprühsahnepulver, Zitrone, Brühe, Kurkuma	160 g	3 kg	Eimer	   [C, G]
 1711103-001	FEINE JÄGERSAUCE Sofort lösliche Instant-Sauce für Schnitzel, Geschnetzeltes, Ragouts und Convenience-Spezialitäten. Enthält: MILCH	Schwarzer Pfeffer, Steinpilzpulver, Pfifferlingaroma, Zitrone, Aroma Typ Huhn und Rind	100 g	2,9 kg	Eimer	   [G]
 1000942-001	FEINE KÄSESAUCE Sofort lösliche, cremige Instant-Sauce mit Cheddar- und Goudakäsegeschmack. Enthält: MILCH	Zwiebel, Knoblauch, Muskat, Joghurt- und Sprühsahnepulver, Käsepulver Typ Cheddar und Gouda, schwarzer Pfeffer	160 g	10 kg	Eimer	  [G]
 1000941-001	FEINE SAUCE PFEFFERRAHM Sofort lösliche Instant-Sauce mit gefriergetrockneten grünen Pfefferkörnern. Enthält: MILCH	Butteraroma, Sahnepulver, schwarzer und grüner Pfeffer, Aroma Typ Huhn und Rind	180 g	8 kg	Eimer	   [G]
 1862668-001	RAHM-FIX Universalsauce für Rahmsuppen, Rahmsaucen und Bechamelanwendungen.	Rahm, Vollmilch, Kartoffelfaser	120 g für Rahmsuppe 200 g für Lasagne 300 g für Strudel	3,5 kg	Eimer	 [G]
 1000438-002 1000438-001	RAHMSAUCE Sofort lösliche Instant-Sauce mit Sahnepulver und Butteraroma. Enthält: MILCH	Butteraroma, Sahnepulver, schwarzer Pfeffer, Aroma Typ Huhn und Rind	180 g	3 kg 8 kg	Eimer Eimer	   [G]



SUPPEN & SAUCEN

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

BINDUNGEN

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

WOK-SAUCEN

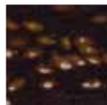
Egal ob verzehrfertige Dips, Feinkost- und Wok-Saucen – wir haben das passende Geschmackskonzept für Ihre Gerichte. Sorgfältig abgestimmte Geschmacksbilder mit authentischem Charakter, das gilt für alle Saucen aus unserem Angebot.

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
1713040-002	WOK-SAUCE CURRY	Curry-Geschmack,	100 g	5 kg	Eimer	
1713040-002	Mit fruchtig-pikantem Curry-Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Ingwer, Koriander, Kardamom, Kurkuma				[---]
1713747-001	WOK-SAUCE HONEY-PEPPER	Honig, Sojasauce,	100 g	5 kg	Eimer	
1713747-001	Mit süß-scharfem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	schwarzer Pfeffer, Knoblauch				[F]
1713840-001	WOK-SAUCE HOT SPICE	Sambal Oelek, Brannt-	100 g	5 kg	Eimer	
1713840-001	Mit feurig-scharfem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	weinessig, Knoblauch				[---]
1713808-001	WOK-SAUCE INGWER-ANANAS	Ingwer, Ananas-	100 g	5 kg	Eimer	
1713808-001	Mit würzig-fruchtigem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Geschmack, Knoblauch, Zwiebel				[---]
1713810-001	WOK-SAUCE LIME-COCONUT	Kokos, Ingwer, Limette,	100 g	5 kg	Eimer	
1713810-001	Mit fruchtigem Limetten-Kokos-Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Koriander, Kurkuma, Chili				[---]
1713812-001	WOK-SAUCE SOJA-PFLAUME	Sojasauce, Pflaumen,	100 g	5 kg	Eimer	
1713812-001	Mit typisch asiatischem Geschmack und fruchtiger Pflaumennote abgerundet. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Branntweinessig				[F]
1713818-001	WOK-SAUCE SOJA-SESAM	Sojasauce, Ingwer,	100 g	5 kg	Eimer	
1713818-001	Mit würzig-authentischem Geschmack für asiatische Gerichte. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Knoblauch, Sesam, geröstetes Sesamöl				[F, N]

SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	1712857-002 WOK-SAUCE SÜSS-SAUER Mit typisch asiatischem Süß-sauer-Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Chili, Paprika, Brantweinessig, Knoblauch, Ananassaft-Konzentrat	100 g	5 kg	Eimer	 [---]
	1713814-001 WOK-SAUCE THAI GREEN Mit scharfem Geschmack und spezieller Thai-Green-Curry-Paste abgerundet. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Grüne Thai-Curry-Paste, Chili, Galgant, Zitronengras, Kurkuma	100 g	5 kg	Eimer	 [---]
	1713816-001 WOK-SAUCE THAI RED Mit scharfem Geschmack und spezieller Thai-Red-Curry-Paste abgerundet. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Rote Thai-Curry-Paste, Chili, Sojasauce, Tomatenmark, Zitrone	100 g	5 kg	Eimer	 [---]

WOK-SAUCE SQUEEZEFLASCHEN

	1093975-001 WOK-SAUCE INGWER-ANANAS Mit würzig-fruchtigem Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Ingwer, Ananas-Geschmack, Knoblauch, Zwiebel	100 g	1,2 kg	Squeezeflasche	 [---]
	1093976-001 WOK-SAUCE SOJA-PFLAUME Mit typisch asiatischem Geschmack und fruchtiger Pflaumennote abgerundet. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Sojasauce, Pflaumen, Brantweinessig	100 g	1,2 kg	Squeezeflasche	 [F]
	1093977-001 WOK-SAUCE SOJA-SESAM Mit würzig-authentischem Geschmack für asiatische Gerichte. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Sojasauce, Ingwer, Knoblauch, Sesam, geröstetes Sesamöl	100 g	1,2 kg	Squeezeflasche	 [F, N]
	1093978-001 WOK-SAUCE SÜSS-SAUER Mit typisch asiatischem Süß-sauer-Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Chili, Paprika, Brantweinessig, Knoblauch, Ananassaft-Konzentrat	100 g	1,2 kg	Squeezeflasche	 [---]
	1093979-001 WOK-SAUCE THAI RED Mit scharfem Geschmack und spezieller Thai-Red-Curry-Paste abgerundet. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	Rote Thai-Curry-Paste, Chili, Sojasauce, Tomatenmark, Zitrone	100 g	1,2 kg	Squeezeflasche	 [---]

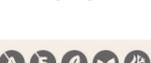
SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	1694903-001 BARBECUE SAUCE Dip-Sauce mit feiner Rauchnote auf Basis von Tomatenmark. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	 [---]
	1001507-001 BOMBAY DIP Dip-Sauce für Gegrilltes oder als variable Basis für Grillsaucen. Pikant-feurige Ingwer-Curry-Honig-Note. Enthält: SENF	nach Geschmack	1,3 kg 24 x 250 ml	Quetschflasche Karton	 [M]
	1862756-001 BURGER SAUCE RED CHILI Diese Burger Sauce lebt von ihrem vollwürzigen Grundaroma mit feuriger Chilinote und feiner Säure. Die leichte Süße bildet den attraktiven Gegenpol zur deutlichen Chilischärfe.	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	 [---]
	1862757-001 BURGER SAUCE SWEET MUSTARD BARBECUE Edelwürzige Senfnote mit karamelliger Süße und einer BBQ-typischen, feinen Rauchnote, abgerundet mit einem leichten Pfefferton.	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	 [M]
	1062632-020 CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST Würzsauce mit süß-pikantem Geschmack. Fix und fertig geeignet für Currywurst, Schaschlik und Ragouts. Kalt und heiß verwendbar.	nach Geschmack	1,2 kg 6 kg	Quetschflasche Kanister	 [---]
	1695363-001 CURRYSAUCE TROPICAL Würzsauce mit fruchtigem Kokos-Ananas-Geschmack. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	5 kg	Eimer	 [---]
	1862284-001 GRILL-DIP RANGERS BBQ Würzige Dip-Sauce mit feiner Rauchnote.	nach Geschmack	1,2 kg	Quetschflasche	 [---]
	1001508-001 HOT MANGO DIP Dip-Sauce für Fingerfood mit Mangopüree und Chiliextrakt. Auch zum Abschmecken und Verfeinern von exotischen Gerichten.	nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche	 [---]
	1000732-006 SOJASAUCE OSOYO Zum Würzen von Fleisch, Fisch, Gemüse, Saucen, Suppen und Salaten. Enthält: WEIZEN, SOJA	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	 [A, F]
	1001531-002 SWEET CHILI DIP Dip-Sauce mit süß-saurem Geschmack auf Basis von Paprika und Sambal Oelek mit Essig und Gewürzen. Auch zum Verfeinern.	nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche	 [---]
	1695346-001 TENNESSEE SAUCE Würzsauce mit rauchigem Geschmack auf Basis von Pfeffer, Knoblauch und Chili. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz.	nach Geschmack	5 kg	Eimer	 [---]
	1711533-001 WILD BERRY DIP Dip-Sauce für Gegrilltes mit fruchtigem Geschmack auf Basis von Preiselbeeren, Tomate und Paprika/Curry geräuchert.	nach Geschmack	1,2 kg	Quetschflasche	 [---]
	1000665-001 WORCESTERSAUCE Würzsauce für Fleisch- und Fischgerichte sowie Suppen und Saucen mit Chili, Zitrone und Sellerie. Enthält: GERSTE, SELLERIE	nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	 [A, L]

ROHGEWÜRZE

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

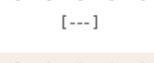
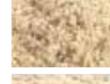
ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1862102-001	ANIS ganz	0,5 kg	Dose	 [---]
 1091429-001 1000820-001	CHILI gemahlen	0,3 kg 0,5 kg	Streudose Dose	 [---]
 1862177-001	CHILI geschrotet	0,4 kg	Dose	 [---]
 1000889-001	CUMIN (KREUZKÜMMEL) gemahlen	0,2 kg	Dose	 [---]
 1862106-001	FENCHELSAMEN ganz	0,35 kg	Dose	 [---]
 1000824-001	INGWER gemahlen	0,2 kg	Dose	 [---]
 1705191-001	KARDAMOM ganz	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1000821-001	KARDAMOM in der Schale gemahlen	0,2 kg	Dose	 [---]
 1808704-001	KNOBLAUCHFLOCKEN	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1091430-001 1000866-001 1000866-006 1862191-001	KNOBLAUCHGRANULAT	0,5 kg 0,7 kg 1 kg 4 kg	Streudose Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1711052-001	KNOBLAUCHGRANULAT GERÄUCHERT	0,35 kg	Dose	 [---]
 1862110-001	KNOBLAUCHPULVER fein gemahlen	0,45 kg	Dose	 [---]
 1000865-007	KNOBLAUCHSCHEIBEN getrocknet	0,35 kg	Dose	 [---]
 1000822-001	KORIANDER ganz	0,35 kg	Dose	 [---]
 1000823-001	KORIANDER gemahlen	0,4 kg	Dose	 [---]
 1000826-001 1000826-004 1862111-001	KÜMMEL ganz	0,55 kg 1 kg 3 kg	Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1091426-001 1862112-002 1000827-006 1862112-001	KÜMMEL gemahlen	0,3 kg 0,5 kg 1 kg 3 kg	Streudose Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]

ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1862113-001	KÜMMEL geschrotet	0,65 kg	Dose	 [---]
 1000860-001	KURKUMA gemahlen	0,55 kg	Dose	 [---]
 1090828-001 1000828-005	LORBEERBLÄTTER ganz	0,05 kg 0,5 kg	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1000829-003	MACISBLÜTE gemahlen	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1000879-001	MUSKATNUSS fein gerieben	0,5 kg	Dose	 [---]
 1000831-001	MUSKATNUSS ganz	0,3 kg	Dose	 [---]
 1000832-001	MUSKATNUSS gemahlen	0,45 kg	Dose	 [---]
 1000833-001	NELKEN ganz	0,2 kg	Dose	 [---]
 1862120-001	NELKEN gemahlen	0,2 kg	Dose	 [---]
 1832701-002	PAPRIKA BONITO	9 kg	Eimer	 [---]
 1862122-001 1835276-002 1835276-001	PAPRIKA EDELSÜSS (AT) gemahlen	0,5 kg 1 kg 9 kg	Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1000836-001 1000836-009	PAPRIKA EDELSÜSS (DE) gemahlen	0,6 kg 1 kg	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1000837-001	PAPRIKA EXTRAROT gemahlen	0,6 kg	Dose	 [---]
 1711051-001	PAPRIKA GERÄUCHERT gemahlen	0,25 kg	Dose	 [---]
 1000835-001	PAPRIKA ROSENSCHARF gemahlen	0,55 kg	Dose	 [---]
 1000839-001	PAPRIKACHIPS MIXED	0,5 kg	Dose	 [---]
 1000897-001	PFEFFER BUNT ganz	0,5 kg	Dose	 [---]
 1004659-001	PFEFFER GRÜN ganz, gefriergetrocknet	0,14 kg	Dose	 [---]
 1000892-004	PFEFFER GRÜN IN LAKE	0,5 kg	Dose	 [---]

ROHGEWÜRZE

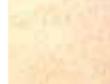
ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1000841-001 1000841-003 1862130-001	PFEFFER SCHWARZ ganz	0,65 kg 1 kg 3,4 kg	Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1000815-001	PFEFFER SCHWARZ gebrochen/geschrotet, 0,8-1,5 mm	0,6 kg	Dose	 [---]
 1091424-001 1000842-001 1000842-007 1862132-001	PFEFFER SCHWARZ gemahlen	0,35 kg 0,55 kg 1 kg 2,8 kg	Streudose Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1000843-002	PFEFFER WEISS ganz	0,7 kg	Dose	 [---]
 1862134-001 1800844-001 1862134-002	PFEFFER WEISS (AT) gemahlen	0,55 kg 1 kg 2,8 kg	Dose Tresorbeutel Eimer	 [---]
 1091421-001 1000844-001 1000844-006	PFEFFER WEISS (DE) gemahlen	0,35 kg 0,5 kg 1 kg	Streudose Dose Tresorbeutel	 [---]
 1037304-001	PFEFFERMISCHUNG bunt geschrotet	0,55 kg	Dose	 [---]
 1000846-001	PIMENT ganz	0,4 kg	Dose	 [---]
 1000849-001 1000849-003	PISTAZIEN 1A grün, ganz, geschält. Enthält: PISTAZIE	0,7 kg 1 kg	Dose Tresorbeutel	 [H]
 1000813-001	ROSA BEEREN ganz	0,3 kg	Dose	 [---]
 1000874-004 1000874-001	RÖSTZWIEBELN Enthält: GLUTEN	0,5 kg 10 kg	Tresorbeutel Karton	 [A]
 1000886-004	SAFRAN FÄDEN	0,005 kg	Dose	 [---]
 1000884-004	SAFRAN PULVIS	0,005 kg	Dose	 [---]
 1000850-001	SENFKÖRNER ganz Enthält: SENF	0,8 kg	Dose	 [M]
 1000859-001	STERNANIS ganz	0,2 kg	Dose	 [---]
 1000853-001 1000853-003	WACHOLDERBEEREN ganz	0,35 kg 1 kg	Dose Tresorbeutel	 [---]
 1000856-001	ZIMT gemahlen	0,4 kg	Dose	 [---]



ROHGEWÜRZE

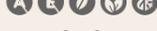
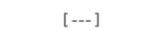
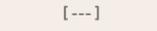
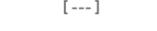
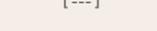
ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1000882-002	ZIMTSTANGEN	0,3 kg	Dose	 [---]
 1000867-001	ZWIEBELGRANULAT 2-3 mm, helle Qualität	0,45 kg	Dose	 [---]
 1000878-001	ZWIEBELGRIES getrocknet, helle Qualität	0,6 kg	Dose	 [---]
 1000883-007	ZWIEBELSCHEIBEN gekibbelt	1 kg	Tresorbeutel	 [---]

SALZE

 1862511-001	BLACK FINGERSALT Optisch sehr ansprechende, filigrane Flocken aus bestem Meersalz zum Würzen und Dekorieren.	0,25 kg	Dose	 [---]
 1000752-002	KOCHSALZ GECOATET Der Fettmantel verhindert das „Auslaufen“ des Gargutes (z.B. Fleisch). Erst bei 60 °C öffnet sich der Fettmantel (in der Pfanne oder am Grill) und gibt die Würzkraft des Salzes frei. Bestens geeignet für mis en place in der Küche.	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1062333-004	LEMON CHILISALZ Salzflocken mit gemahlenem Chili und Zitronengrasöl. Passt zu allen asiatischen Gerichten, Geflügel, Gemüse und Salaten sowie zur Dekoration.	0,3 kg	Dose	 [---]
 1862337-001	MEERSALZ FEIN Unser naturbelassenes Meersalz ist ideal für das tägliche Kochen, Würzen und für die Konservierung von Lebensmitteln.	10 kg	Sack	 [---]
 1862343-002	MEERSALZ GROB Bestes unjodiertes Meersalz, grob auskristallisiert mit schöner, regelmäßiger Körnung. Sehr gut geeignet für Salzmühlen oder als Dekoration bzw. als Steaksalz.	10 kg	Sack	 [---]
 1862387-001	PUNJAB SALZ AUS DER REGION HIMALAYA Das Himalaya Salz, das aus den Jahrmillionen alten Salzgesteinen im Herzen des Himalaya gewonnen wird, ist besonders reich an Spurenelementen, aber ohne Jod. Es gilt als das reinste Salz der Welt.	5 kg	Eimer	 [---]
 1062332-003	RAUCHSALZ ORANGE Salzflocken mit Rauchgeschmack und fruchtigem Orangenöl. Passt besonders gut zu Steaks, Krustentieren, gegrilltem Fisch und Gemüse sowie als Dekoration.	0,3 kg	Dose	 [---]
 1692784-001	SAFRANSALZ Grobkörniges Natursalz mit Safranpulver, -fäden und Kurkuma für die feine Küche und zur Dekoration.	0,5 kg	Dose	 [---]
 1062461-001	SALZFLOCKEN NATUR Zum Würzen und Abschmecken von Speisen oder als edle Dekoration für Gerichte aller Art.	0,25 kg	Dose	 [---]
 1862786-001	SCHWAMMERLSALZ Beste Pilze mit feinsten koreanischen Salzflocken bringen den Geschmack des Waldes in Wildgerichte, Suppen oder Eintöpfe.	0,35 kg	Dose	 [---]

BIO ROHGEWÜRZE

Gewürze aus biologischer Landwirtschaft sind ein Statement vom Koch an den Gast. Wer mit BIO Zutaten kocht, vom Fleisch über das Gemüse bis hin zu den Gewürzen, bekundet damit seine Einstellung als Koch: Verantwortungsbewusstsein gegenüber Umwelt und Gast. Besten Geschmack gibt's als Zugabe!

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1035639-001	BIO CAYENNE PFEFFER gemahlen	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1092012-001	BIO CURRY	0,4 kg	Dose	 [---]
 1033971-001	BIO INGWER gemahlen	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1037059-001	BIO KNOBLAUCHFLOCKEN	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1092002-001	BIO KNOBLAUCHGRANULAT	0,7 kg	Dose	 [---]
 1833973-001	BIO KORIANDER gemahlen	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1033975-001	BIO KÜMMEL gemahlen	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1092005-001	BIO MUSKATNUSS gemahlen	0,25 kg	Dose	 [---]
 1092014-006	BIO PAPRIKA EDELSÜSS gemahlen	0,45 kg	Dose	 [---]
 1033979-001	BIO PFEFFER SCHWARZ gemahlen	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1092009-006	BIO PFEFFER WEISS gemahlen	0,45 kg	Dose	 [---]
 1836019-001	BIO WACHOLDERBEEREN ganz	1 kg	Tresorbeutel	 [---]

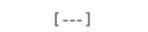
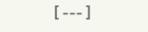


KRÄUTER

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



KRÄUTER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
GEFRIERGETROCKNETE KRÄUTER				
	1004668-001 BÄRLAUCH geschnitten	45 g	Dose	 [---]
	1091440-001 BASILIKUM geschnitten	30 g 45 g	Streudose Dose	 [---]
	1004651-001 BOHNENKRAUT gerebelt	60 g	Dose	 [---]
	1091439-001 DILLSPITZEN geschnitten	45 g 60 g	Streudose Dose	 [---]
	1004653-001 ESTRAGON gerebelt	60 g	Dose	 [---]
	1004654-001 KERBEL gerebelt	40 g	Dose	 [---]
	1000463-001 KRÄUTERMIX ITALIA Kräutermischung mit Oregano, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Basilikum, Rosmarin und Salbei.	60 g	Dose	 [---]
	1004655-001 LIEBSTÖCKELBLÄTTER geschnitten	50 g	Dose	 [---]
	1004656-001 MAJORAN gerebelt	50 g	Dose	 [---]
	1091432-001 OREGANO gerebelt	40 g 50 g	Streudose Dose	 [---]
	1004657-001 PETERSILIE gerebelt	50 g 750 g	Dose Eimer	 [---]
	1004661-002 ROSMARIN geschnitten	130 g	Dose	 [---]
	1862099-001 SALATKRÄUTER Würzmischung aus Schnittlauch, Zwiebel und Petersilie.	60 g	Dose	 [---]
	1004663-001 SALBEI geschnitten	60 g	Dose	 [---]
	1004658-001 SCHNITTLAUCH geschnitten	40 g	Dose	 [---]
	1091431-001 THYMIAN gerebelt	45 g 80 g	Streudose Dose	 [---]

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1078870-002 1000870-007	BASILIKUM geribt	160 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1000801-001	BEIFUSS 1-3 mm getrocknet	150 g	Dose	
 1078876-003 1000876-002	BOHNENKRAUT geribt	200 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1078805-004 1000805-005	DILLSPITZEN geschnitten	150 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1862074-001 1000890-002	ESTRAGON geschnitten	90 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1862075-001	KERBEL geribt	100 g	Dose	
 1090895-002 1000895-002	LIEBSTOCKBLÄTTER geschnitten	110 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1862085-001 1800887-001	MAJORAN geribt	100 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1078830-002 1000830-005	THÜRINGER MAJORAN geribt	85 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1078863-004 1000863-003	OREGANO geribt	110 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1078840-003 1000840-005	PETERSILIENBLÄTTER geschnitten	70 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1862081-001	ROSMARIN gemahlen	120 g	Dose	
 1078872-002 1000872-002	ROSMARIN geschnitten	400 g 500 g	Dose Tresorbeutel	
 1862084-001	SALBEI geschnitten	170 g	Dose	
 1078855-002	SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN geschnitten	60 g	Dose	
 1078851-004 1000851-001	THYMIAN geribt	160 g 500 g	Dose Tresorbeutel	



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1039083-002	KRÄUTERÖLKONZENTRAT BASILIKUM Geeignet für Salate, Vorspeisen, Dressings, Dips, Suppen und Saucen. Durch spezielles Kaltpressverfahren hergestellt.	5 g	900 g	Flasche	
 1039084-002	KRÄUTERÖLKONZENTRAT OREGANO Geeignet für Salate, Vorspeisen, Dressings, Dips, Suppen und Saucen. Durch spezielles Kaltpressverfahren hergestellt.	5 g	900 g	Flasche	
 1039085-002	KRÄUTERÖLKONZENTRAT ROSMARIN Geeignet für Salate, Vorspeisen, Dressings, Dips, Suppen und Saucen. Durch spezielles Kaltpressverfahren hergestellt.	5 g	900 g	Flasche	

BIO KRÄUTER

 1092001-002	BIO BASILIKUM geribt		170 g	Dose	
 1033976-001	BIO MAJORAN geribt		500 g	Tresorbeutel	
 1092006-003	BIO OREGANO geribt		100 g	Dose	
 1033978-001	BIO PETERSILIE geribt		500 g	Tresorbeutel	
 1092016-002	BIO THYMIAN geribt		150 g	Dose	

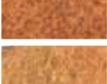


WÜRZMISCHUNGEN

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



WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	1862201-001 ARRABIATA Basiswürzung für die „scharfe Küche“, für Penne all'arrabiata, Mexican Chili, Kebab oder pikante Aufstriche.	Chili, Paprika, Kochsalz	10-15 g	0,6 kg	Dose	 [---]
	1918531-001 BARBECUE RIBS WÜRZUNG Würzung speziell für Spareribs, Braten und Steaks.	Paprika, Pfeffer, Zwiebel	10 g	0,7 kg	Dose	 [---]
	1037574-001 BAYERISCHER KRUSTENMIX Würzung für Schweinebraten, Spanferkel, Grillhaxe, Schäufele und gegrillten Bauch.	Kochsalz, Zwiebel, Majoran, Pfeffer	10-15 g	0,95 kg	Dose	 [---]
	1862035-001 BBQ SPARERIBS Pikant-süßliche Gewürzzubereitung mit feiner Rauchnote für alle BBQ-Spezialitäten im Speziellen für Spareribs.	Kochsalz, Chili, Paprika, Knoblauch, Rauch- und Honigaroma, Knoblauchgranulat	15-20 g	0,85 kg	Dose	 [---]
	1862014-001 BEUSCHELGEWÜRZ FEIN Gewürzmischung mit Kräutern und Gemüse für gekochte Innereien, speziell für Beuschl. Enthält: SENF	Zwiebelpulver, Senfmehl, Petersilienblätter, Karottengrieß	5-10 g	0,6 kg	Dose	 [M]
	1862026-001 BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ FEIN Feine Gewürzzubereitung mit Paprika-Pfeffernote für kurzgebratene und gegrillte Fleischspezialitäten.	Paprika, Knoblauch, Kurkuma, Zwiebel, Kümmel	20-25 g	0,95 kg	Dose	 [---]
	1862015-001 BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ MIT KRÄUTERN Gewürzzubereitung mit Paprika-Kräuternote für kurzgebratene Fleischspezialitäten und ganze Bratenstücke.	Paprika, Knoblauch, weißer Pfeffer, Majoran, Thymian, Petersilie	20 g	1 kg	Dose	 [---]
	1862210-001 BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ PUTE Fruchtig-currybetonte Gewürzzubereitung mit Kräutern für alle Arten von hellem Geflügel.	Chili, Cumin, Zwiebel, Kardamom, Curry	20 g	0,8 kg	Dose	 [---]
	1862206-001 BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ RIND Pfefferbetonte Gewürzzubereitung mit dezenter Currynote.	Knoblauch, weißer Pfeffer und schwarzer Pfeffer, Curry, Oregano, Salz	21 g	0,8 kg	Dose	 [---]
	1037127-003 BRATFISCHWÜRZUNG Würzsalz für Fisch, pochierte und gebratene Fischfilets.	Kochsalz, Dill, Zitrone (Citronensäure), Ingwer, Kurkuma, Petersilie	20 g	0,8 kg	Dose	 [---]
	1862503-001 BRATKARTOFFELWÜRZUNG GROB Vollaromatisch, rund, kräftig mit viel Röstzwiebel, Kümmel, Salzlocken und Kräutern für Bratkartoffeln, Kartoffelgröstl, Kartoffelpüree, Kartoffelpuffer, Kartoffelsalat oder als Finish für Suppen, Omelette und Blätterteigstangen.	Toastzwiebel, Pfeffer, Majoran, Salzlocken, Fleischaroma	60 g	0,4 kg	Dose	 [---]
	1862016-001 BRATLWÜRZUNG Kümmel- und knoblauchbetonte Gewürzzubereitung für Schweinefleisch mit dem typisch österreichischen „Bratl-Geschmack“.	Knoblauch, Kümmel, Pfeffer, Zwiebel	20-25 g	1 kg	Dose	 [---]
	1862017-001 BROTGEWÜRZ FEIN Für gutes Hausbrot, kann aber auch zum Abschmecken von kräftigem Eintopf verwendet werden.	Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis	5-10 g	0,5 kg	Dose	 [---]
	1862018-001 BROTGEWÜRZ GROB Für Hausbrot, kräftiges Bauernbrot, kann aber auch zum Abschmecken von kräftigem Eintopf verwendet werden.	Koriander, Kümmel, Fenchel, Anis	5-10 g	0,45 kg	Dose	 [---]
	1862176-001 CAFÉ DE PARIS BUTTER Gewürzzubereitung zur Herstellung der typischen Café de Paris Butter.	Estragon, Curry, Schnittlauch, Zwiebel	25 g	0,6 kg	Dose	 [---]

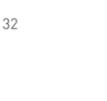
WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1862025-001 CALIFORNIA Vollmundige Gewürzzubereitung mit Paprika-Pfeffernote für Grillspezialitäten aller Art und Dips.	Knoblauch, Pfeffer, Paprika, Porree	10 g	0,8 kg	Dose		
 1000484-001 ENTEN- U. GÄNSEWÜRZUNG Würzsalz für Entenbraten, Entenbrust, Gans und Gänsebrust.	Honiggeschmack, Ingwer, Paprika, Pfeffer, Beifuß	20 g	0,85 kg	Dose		
 1862244-001 FISCHGEWÜRZ DILL Grobe Gewürzzubereitung für alle Arten von Fisch, speziell für Weißfisch.	Salz, Dillspitzen, Paprika	15-20 g	1 kg	Dose		
 1062245-001 FISCHGEWÜRZ KNOBLAUCH Grobe Gewürzzubereitung für alle Arten von Fisch, speziell für Lachs.	Meersalz, Knoblauch, Petersilie, Paprika	15-20 g	1 kg	Dose		
 1062021-001 FISCHWÜRZUNG MEERSALZ & KRÄUTER Gewürzzubereitung mit frischer Kräuter-Zitronennote.	Meersalz, Petersilie, Knoblauch, Rosmarin	15-20 g	0,55 kg	Dose		
 1862067-001 GARTENKRÄUTER Feine Kräuter-Gemüsemischung für Salate, Sauerrahm- und Joghurt dressing.	Schnittlauch, Thymian, Dill, Zwiebel	5-10 g	0,2 kg	Dose		
 1862624-001 GOLDFISCH Fischgewürz	Thymian, Malve, Dillspitzen und Petersilie aus Österreich	15-20 g	300 g	Dose		
 1862028-001 GOLDHENDL Herzhaftes Würzsalz mit frischer Paprika-Currynote für alle Geflügelarten.	Kochsalz, Curry, Paprika	15-20 g	1,4 kg 5 kg	Dose Eimer		
 1037573-001 GRILL- UND BRATENWÜRZUNG FEIN Würzsalz für Kurzgebratenes vom Rind, Schwein, Kalb und Lamm.	Kümmel, Zwiebel, Liebstöckel, Majoran, Paprika, Pfeffer	15-20 g	0,9 kg	Dose		
 1037080-001 GRILL- UND BRATENWÜRZUNG GROB Würzsalz für Fleisch und Geflügel.	Kochsalz, Paprika, Petersilie, Zwiebel	10-15 g	0,85 kg	Dose		
 1000567-001 GULASCHWÜRZUNG Würzsalz für Gulasch und -variationen.	Kochsalz, Kümmel, Paprika, Zitrone	20 g	0,95 kg	Dose		
 1037186-001 HÄHNCHENWÜRZUNG FEIN Würzung für Brathähnchen, Putengeschnetzeltes, Hähnchenbrust und Geflügelspieße. Enthält: SENF	Paprika, Curry, Kurkuma, Koriander, Kräuter	10-15 g	0,8 kg	Dose		
 1862029-001 KNOBLAUCH-KRÄUTERPFEFFER Kräuterbetonte Gewürzzubereitung mit feiner Knoblauch-Pfeffernote speziell für gegrilltes Fleisch und Salatdressings, Dips, Kräuterbutter usw.	Schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Salz	15-20 g	0,6 kg	Dose		
 1037115-001 KNOBLAUCHPFEFFER SVS Würzsalz für Steaks, Ragouts und andere Fleischspezialitäten.	Knoblauch, Petersilie, Pfeffer	10-15 g	0,7 kg	Dose		
 1862208-001 KNUSPER-GANSL/-ENTE Das RAPS Knusper-Gansl/-Ente mit Beifuß, Majoran und anderen kräftigen Gewürzen verleiht Ihren Geflügelvariationen den typisch österreichischen Geschmack. Der Hauch von Paprika gibt der Haut eine goldbraune Farbe und unterstützt das Knusprigwerden.	Beifuß, Majoran, Knoblauch, Paprika	15-20 g	0,7 kg	Dose		
 1862030-001 KRÄUTERBUTTER Gewürzmischung mit Salz und feinen Kräutern speziell für Kräuterbutter, aber auch als Salatwürzung und für Dressings.	Schwarzer und weißer Pfeffer, Kerbel, Dillspitzen, Petersilie	40-60 g	0,6 kg 2,9 kg	Dose Eimer		

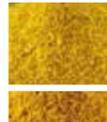
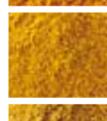
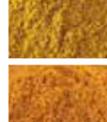
WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1037167-001 KRÄUTERBUTTERWÜRZUNG Würzung für Kräuterbutter, Salate und Dressings.	Petersilie, Pfeffer, Zwiebel, Knoblauch	24 g	0,55 kg	Dose		
 1000464-001 KRÄUTER-MEERSALZ Würzsalz für mediterrane Gerichte, Salate und Gemüse.	Knoblauch, Zwiebel, Liebstöckel, Kräuter	10-15 g	0,75 kg	Dose		
 1862024-001 KRÄUTER-MEERSALZ FEIN Feine Kräuter mit Meersalz für Vorspeisen und Dressings sowie für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte.	Zwiebel, Petersilie, Ingwer, weißer Pfeffer	10-15 g	0,8 kg	Dose		
 1862260-001 KRÄUTERWÜRZUNG FEIN MEDITERRAN Feingemahlene, mediterrane Kräuter mit Meersalz für Vorspeisen und Dressings sowie für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte.	Meersalz, Knoblauch, Ingwer, Thymian	10-15 g	0,8 kg	Dose		
 1862031-001 LAMMFLEISCH Gewürzzubereitung mit mediterranen Kräutern speziell für Lammfleisch.	Meersalz, Oregano, weißer Pfeffer, Salbei	15-20 g	0,9 kg	Dose		
 1000594-006 LAMMFLEISCHWÜRZUNG Würzung speziell für Lammfleisch wie Lammkotelett, Lammkeule, Lammrücken, aber auch andere Fleischspezialitäten.	Pfeffer, Lavendel, Majoran, Oregano, Rosmarin, Salbei	6-8 g	1 kg	Tresorbeutel		
 1862651-001 MAMA LEONE Mediterrane Mischung	Thymian, Oregano, Frauenmantel und Petersilie aus Österreich	nach Geschmack	60 g	Dose		
 1862013-001 MONTANA SVS Pikante Gewürzzubereitung mit verkapseltem Speisesalz für Fleischspezialitäten vom Rind, Schwein und Geflügel.	Kochsalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Paprika, Zwiebel	20-25 g	0,7 kg 4,5 kg	Dose Eimer		
 1862546-001 OPUS VERDE Unterstützt in besonderem Maß den Eigengeschmack der jeweiligen Gemüsesorte. Als Würzung für alle Arten sortenreiner Gemüsebeilagen sowie für alle Gemüsekombinationen als Beilage, Hauptgericht oder Cremesuppen. Ebenso für Strudelvariationen, Grillgemüse, orientalische Gemüsegerichte und Eintöpfe.	Bio Petersilie, Bio Koriander, Bio Zwiebel, Bio Piment	5-10 g	0,15 kg	Dose		
 1000480-001 ORANGENPFEFFER SVS Würzung mit grobem Brezelsalz, Orangenöl und -schale. Speziell für Geflügel und Fisch.	Weißer und schwarzer Pfeffer, Orangenschalen, -öl	20 g	0,8 kg	Dose		
 1862650-001 PIHIHENDL Mischung für Geflügelfleisch	Melisse und Thymian aus Österreich.	15-20 g	400 g	Dose		
 1000466-002 POMMES-SALZ Würzung für frittierte Kartoffelgerichte.	Zwiebel, Rauch- und Specknote, Kurkuma, Paprika	10 g	0,7 kg 5 kg	Streudose Eimer		
 1706668-003 RAPSODY STEAK MIX Grobe Würzung mit rustikaler Note für Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Fisch und Nudeln.	Grobes Meersalz, brauner Zucker, Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Rosmarin, Oregano	30 g	0,8 kg	Dose		
 1862618-001 RINDVIECH Brat- und Grillgewürz für Rindfleisch	Thymian, Koriander, Hanf, Pfeffer, Tonkabohne und Petersilie aus Österreich	15-20 g	350 g	Dose		
 1694463-001 SALATKRÄUTER Würzmittel für Salate mit gefriergetrockneten Kräutern.	Knoblauch, Pfeffer, Schnittlauch GTK, Zwiebel, Schalotten	3 g	0,2 kg	Dose		

WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1862617-001 SAU-GUT Brat- und Grillgewürz für Schweinefleisch	Thymian, Oregano, Koriander, Kapuzinerkresse, Kümmel und Petersilie aus Österreich.	15-20 g	300 g	Dose	    [---]	
 1862170-001 SCHWEINSBRATEN Gewürzzubereitung mit Kümmel-Paprikanote speziell für Schweinsbraten und alle anderen gebratenen und gegrillten Spezialitäten vom Schwein.	Kochsalz, Kümmel, Paprika, Knoblauch	20-25 g	1 kg	Dose	    [---]	
 1691846-001 SCHWEINSKROSTI Würzsalz für Schweinebraten und gegrillten Bauch.	Kümmel, Koriander, Pfeffer, Paprika, Majoran, Zwiebel	20 g	0,65 kg	Dose	    [---]	
 1862023-001 SELLERIESALZ FEIN Gewürzsalz mit intensivem Selleriegeschmack. Enthält: SELLERIE	Kochsalz, Sellerie, Pastinake	5-10 g	1 kg	Dose	  [L]	
 1862364-001 STEAKWÜRZUNG LOUISIANA Die Küche um Louisiana ist der Schmelztiegel kulinarischer Einflüsse aus dem mediterranen Europa und Afrika. Das Steakgewürz Louisiana spiegelt dies mit seinen kräftigen Gewürzen wider.	Pfeffer, Salz, Zwiebel, Knoblauch	20-25 g	0,65 kg	Dose	    [---]	
 1862037-001 STEAKWÜRZUNG UNIVERSAL Pfeffrige Gewürzzubereitung mit feinen Kräutern speziell für Steaks.	Kochsalz, Zwiebel, schwarzer und weißer Pfeffer, Salbei	20-25 g	0,9 kg	Dose	    [---]	
 1694270-001 STEAKPFEFFER ONTARIO Würzung speziell für Rinder- und Schweinesteaks.	Meersalz, Pfeffer, Thymian, Zwiebel, Vanille, Paprika	20 g	0,6 kg	Dose	    [---]	
 1000561-001 STEAKPFEFFER ROCKY Würzung speziell für Rinder- und Schweinesteaks.	Pfeffer, Salz, Gemüsepaprika	15-20 g	0,6 kg	Dose	    [---]	
 1037129-001 STEAKWÜRZUNG PORTERHOUSE Würzung für alle rustikalen Steakarten.	Knoblauch, Pfeffer, Kräuter	15-20 g	0,85 kg	Dose	    [---]	
 1862038-001 TOMATENGEWÜRZ MIT MEERSALZ Mediterrane Kräuter und eine fruchtige Tomatennote verleihen Sugos, gegrilltem Gemüse, Tomatensalaten, Tomate-Mozzarella und Antipasti den letzten Schliff.	Meersalz, Tomate, Basilikum, Rosmarin	15-20 g	0,7 kg	Dose	    [---]	
 1000468-001 TOMATENWÜRZUNG Würzsalz für Tomatensalate, Griechischen Salat, Tomate-Mozzarella und Antipasti.	Basilikum, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Thymian	10 g	0,6 kg	Dose	    [---]	
 1862041-001 WILDGEWÜRZ FEIN Zum Marinieren und Würzen von Wildfleisch aller Art.	Schwarzer und weißer Pfeffer, Ingwer, Koriander, Salbei	5-10 g	0,5 kg	Dose	    [---]	
 1862040-001 WILDGEWÜRZ GROB Erlesene, grobe Gewürzmischung mit Kräutern zum Beizen von Wild sowie zum Ansetzen diverser Fonds, Suppen und Saucen für Wildgerichte.	Lorbeerblätter, Karotten, Thymian, schwarzer Pfeffer	5-10 g	0,2 kg	Dose	    [---]	
 1000590-001 WILDWÜRZUNG DIANA Würzung für Brat- und Kurzbratstücke vom Wild.	Nelke, Pfeffer, Piment, Wacholder	10 g	0,6 kg	Dose	    [---]	
1862042-001 ZITRONENPFEFFER GOURMET Pfefferbetonte Gewürzzubereitung mit frischer Zitronennote für die Fisch- und Geflügelküche sowie für exotische Gerichte, kalte Vorspeisen wie Carpaccios oder auch zum Beizen von Lachs.	Koreanische Salzflocken, Kurkuma, schwarzer und weißer Pfeffer, Zitrone	15-20 g	0,8 kg	Dose	    [---]	

WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1037056-001 ZITRONENPFEFFER Würzung speziell für Rinder- und Lachssteaks.	Grobes Salz, weißer und schwarzer Pfeffer, Zitronenschalen	15-20 g	0,8 kg	Dose	    [---]	
ASIATISCHE WÜRZUNGEN						
 1000479-001 ASIA WÜRZUNG Würzung speziell für Geflügel und Gemüse.	Chili, Curry, Ingwer, Zitronengras	15-20 g	0,85 kg	Dose	    [---]	
 1037187-001 CHINA WÜRZUNG Würzung speziell für die asiatische Küche. Enthält: SENF	Ingwer, Zwiebel, Fenchel, Kurkuma	5-10 g	0,45 kg	Dose	   [M]	
 1000651-001 CURRY Gewürzmischung für Gerichte aller Art. Enthält: SENF	Koriander, Ingwer, Pfeffer, Kardamom, Chili, Kurkuma	nach Geschmack	0,55 kg	Dose	   [M]	
 1711050-001 CURRY GERÄUCHERT Gewürzmischung speziell für die asiatische Küche.	Kardamom, Koriander, Ingwer, Piment, Bockshornklee	nach Geschmack	0,27 kg	Dose	    [---]	
 1091422-001 1000885-001 CURRY INDIAN Gewürzmischung speziell für die asiatische Küche.	Kardamom, Koriander, Ingwer, Piment, Bockshornklee	nach Geschmack	0,3 kg 0,55 kg	Streudose Dose	    [---]	
 1093422-001 CURRY INDIAN (PORTIONS BRIEFCHEN) Gewürzmischung speziell für die asiatische Küche und Currywurst-Spezialitäten.	Kardamom, Koriander, Ingwer, Piment, Bockshornklee	nach Geschmack	1000 à 1 g	Karton	    [---]	
 1862184-001 CURRY MADRAS Nach original indischer Rezeptur mit leichter Chilischärfe. Enthält: SENF	Kurkuma, Ingwer, Senfmehl	5-10 g	0,5 kg	Dose	  [M]	
 1862020-001 EDEL CURRY Milde und fruchtige Gewürzmischung nach indischem Vorbild.	Kurkuma, Cumin, Koriander	5-10 g	0,45 kg	Dose	    [---]	
 1078473-001 FRUITY CURRY WÜRZUNG Würzung für indische Gerichte.	Curry, Ingwer, Pfeffer, Ananas	5-8 g	0,65 kg	Dose	    [---]	
 1035205-007 GARAM MASALA Würzung für indische Gerichte.	Kardamom, Koriander, Muskat, Nelke, Zimt	5 g	0,5 kg	Dose	    [---]	
 1037183-001 NASI GORENG WÜRZUNG Würzung für Nasi Goreng. Enthält: SENF	Koriander, Fenchel, Zwiebel	20 g	0,5 kg	Dose	   [M]	
 1698311-001 PURPLE CURRY WÜRZUNG Würzung für Gerichte aller Art.	Kardamom, Koriander, Curry, Ingwer, Pfeffer, Zimt, Bockshornklee	5 g	0,5 kg	Dose	    [---]	
 1078470-001 RED CURRY WÜRZUNG Würzung für Gerichte aller Art.	Chili, Cumin, Pfeffer, Kurkuma, Zitronengrasnote	5 g	0,45 kg	Dose	    [---]	
1037820-001 SWEET & SOUR WÜRZUNG Würzung für Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse.	Ingwer, Zwiebel, Fenchel, Chili, Paprika, Kurkuma	60-80 g	0,9 kg	Dose	    [---]	
1000681-001 SWEET LEMON CHICKEN WÜRZUNG Würzung speziell für Geflügelgerichte. Enthält: SENF, WEIZEN, SOJA	Curry, Zitrone, Ingwer, Kardamom, Kurkuma, Nelke, Paprika	60-80 g	0,75 kg	Dose	   [M, A, F]	

WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	1000553-001 TANDOORI SEASONING Würzung für Geflügel- und Schweinefleisch, speziell für die indische Küche. Enthält: SENF, WEIZEN	Koriander, Kümmel, Curry	30-40 g	0,65 kg	Dose	     [M, A]
	1000589-001 THAI 7-SPICE Würzung für Fleisch, Gemüse und speziell für scharfe Gerichte.	Chili, Koriander, Zwiebel, Zitrone	10 g	0,6 kg	Dose	     [---]
LATEINAMERIKA & TEX MEX						
	1035922-010 ARIZONA BURGER WÜRZUNG Würzung für pikante Hackfleischgerichte.	Paprika, Knoblauch, Koriander, Pfeffer	20 g + 12 g Salz	1 kg	Tresorbeutel	     [---]
	1000379-003 BARBECUESPICE PINK PEPPER SVS Würzung mit fruchtigem Pfeffergeschmack und dezenter Currynote. Für alle Fleisch- und Fischarten.	Rosa Beeren, Curry, Paprika, Petersilie, Pfeffer, Zitrone, Orange	25 g	0,65 kg	Dose	     [---]
	1037201-001 CAJUN SPICE Würzung speziell für Geflügel, Fleisch und Fisch.	Paprika, Chili, Cumin, Kräuter	15-20 g	0,5 kg	Dose	     [---]
	1000552-003 CHILI CON CARNE FIX Würzung für Chili con Carne und Spezialitäten aus der Tex Mex Küche.	Chili, Paprika, Tomate	65 g	1 kg	Tresorbeutel	     [---]
	1704964-001 CHILIWÜRZUNG TEX MEX Würzung für Fleisch, Fisch und Geflügel, Kurzgebratenes, Salate und Convenience-Spezialitäten.	Chili, Paprika, Cumin, Zwiebel, Rosmarin	20-25 g	0,8 kg	Dose	     [---]
	1078797-001 FAJITA WÜRZUNG Würzung für Fleisch, Fisch und Geflügel. Enthält: SENF	Paprika, Pfeffer, Cumin, Kurkuma, Zwiebel, Kräuter	15-20 g	0,65 kg	Dose	     [---]
	1037131-001 GRILLWÜRZUNG ASADO Würzung für alle Fleischarten.	Pfeffer, Koriander, Kümmel, Knoblauch geröstet, Toast-zwiebeln	15-20 g	0,8 kg	Dose	     [---]
	1694552-001 MOJO ROCHO Würzung für Fleischgerichte, Salate, Pastasaucen, Carpaccio oder als Brotaufstrich.	Tomate, Paprika, Zwiebel, Chili, Meersalz, Cumin, Koriander	50 g	0,6 kg	Dose	     [---]
	1698975-001 PIMIENTO LIMÓN Würzung speziell für Geflügel und Fisch.	Salz, Demerara-Zucker, schwarzer und grüner Pfeffer, Cumin, Koriander, Zitronenöl und -schalen	30 g	0,8 kg	Dose	     [---]
	1093781-001 PULLED PORK WÜRZUNG Würzung für langsam gegarte und geräucherte Fleischgerichte.	Grüner und schwarzer Pfeffer, Paprika, Zwiebel	25 g	1 kg	Tresorbeutel	     [---]
	1862564-001 SELO Wenn sich Südamerika mit einem Geschmacksbild beschreiben lässt, dann mit unserem Selo. Die exzellente Abstimmung unterstützt den besonders universellen Einsatz in der lateinamerikanischen Küche sowohl für Fleisch-, Meeresfrüchte- und Geflügelgerichte.	Meersalz, Oregano, Paprika, Koriander, Pfeffer	nach Geschmack	0,55 kg	Dose	     [---]
	1699056-001 TOMATE FORTALEZA Würzung für Fleisch- und Fischzubereitungen, Krustentiere und Meeresfrüchte.	Salz, Paprika, Demerara-Zucker, Tomate, Zwiebel, Chili, Cumin	25-30 g	0,8 kg	Dose	     [---]

WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
AFRIKA						
	1037880-001 BERBERE SPICE MIX Würzung speziell für afrikanische Schmorgerichte und Fleischstücke.	Chili, Pfeffer, Ingwer, Piment, Zimt, Bockshornklee	20-30 g	0,6 kg	Dose	     [---]
	1037879-001 GRÜNER CURRY Würzung für Gerichte aller Art.	Kardamom, Koriander, Ingwer, Rosmarin, Liebstöckel, Bockshornklee	20-25 g	0,5 kg	Dose	     [---]
	1037599-002 RAS EL HANOUT SPICE Würzung für Couscous, Fleischintöpfe, Reisgerichte, Käse und Süßspeisen.	Cumin, Ingwer, Zimt, Chili, Lavendelblüten	10 g	0,55 kg	Dose	     [---]
MEDITERRAN						
	1093190-002 BRUSCHETTA TOMATINO Grobe Gewürzzubereitung für Bruschetta, Aufstriche, Pizza, Pastasaucen, Salate und Carpaccio.	Tomate, Basilikum, Oregano, Zwiebel	nach Geschmack	0,5 kg	Dose	     [---]
	1037970-001 GYROSWÜRZUNG Würzsalz für typisch griechische Gerichte.	Thymian, Oregano, Pfeffer, Paprika, Knoblauch, Zitronennote	15-20 g	0,75 kg	Dose	     [---]
	1037576-001 GYROSWÜRZUNG FEIN Würzung für typisch griechische Gerichte.	Chili, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Thymian	15-20 g	0,6 kg	Dose	     [---]
	1000566-001 GYROSWÜRZUNG RHODOS Würzung für typisch griechische Gerichte mit einem hohen Anteil an Mittelmeerkräutern.	Thymian, Oregano, Basilikum, Paprika, Pfeffer, Piment	15-20 g	0,65 kg	Dose	     [---]
	1000656-001 HERBES DE PROVENCE Kräutermischung mit Lavendel für Lamm, Geflügel und Fisch, mit typischer französischer Kräuternote.	Anis, Majoran, Thymian, Salbei, Bohnenkraut	nach Geschmack	0,2 kg	Dose	     [---]
	1862070-001 PIZZAKRÄUTER Beste italienische Kräuter zu einer harmonisch mediterranen Mischung zusammengefasst. Perfekt für Pizza, Salate oder Eintöpfe.	Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Majoran	nach Geschmack	1 kg	Eimer	   [---]
	1862070-002 PIZZA KRÄUTERMISCHUNG Typisch mediterrane Kräutermischung zum Würzen von Pizzen, Baguettes, Aufläufen, Eintöpfen usw.	Oregano, Majoran, Basilikum, Petersilie	5-10 g	0,15 kg	Dose	   [---]
	1037053-005 PIZZAWÜRZUNG Würzung für Pizza und mediterrane Gerichte.	Basilikum, Oregano, Pfeffer, Rosmarin, Thymian	10 g	0,35 kg	Dose	     [---]
	1862394-002 TOMATINO Die universelle Italien Würzung mit Tomatenchips und mediterranen Kräutern für Pastagerichte, Antipasti, Salate, Bruschetta, als Dekoration und vieles mehr. PROFI-TIPP: Tomatino 1:1 mit Wasser anrühren und mit RAPS Olivenöl Extra Vergine (oder nach Geschmack mit einer anderen RAPS Ölsorte) verfeinern. Für Pasta, als Bruschettaaufstrich oder als Pesto.	Tomatenchips, Petersilie, Knoblauch	10-20 g	1 kg	Tresorbeutel	   [---]



WÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	1862477-001 TOMATINO FUNGHI Die Kombination aus Kräutern, Tomaten und vollaromatischen Pilzen ergibt ein ausgeprägtes Geschmacksbild, das hervorragend zu kräftigem Geflügel wie zum Beispiel Fasanenbrust und Wachteln sowie zu Wildgerichten passt.	Tomatenchips, Petersilie, Pilze, Oregano	10-20 g	0,2 kg	Dose	     [---]
	1062476-002 TOMATINO LIMONE Grobe Gewürzubereitung, tomatig-mediterran mit frischer Zitronennote für z. B. Aufstriche, Gemüse- und Nudelgerichte.	Getrocknete Tomaten- und Zitrusflocken, Zwiebel, Oregano	nach Geschmack	0,2 kg	Dose	     [---]
	1062478-001 TOMATINO PEPPERITO Grobe Gewürzubereitung, tomatig-mediterran mit leichter Schärfe für z. B. Aufstriche, Gemüse- und Nudelgerichte.	Getrocknete Tomatenflocken, Chili, Oregano, Basilikum	nach Geschmack	0,2 kg	Dose	     [---]
	1862565-001 TOMATINO TORRO Unser Tomatino Torro steht für Temperament. Würziger Koriander und fruchtige Tomatenflocken verbinden sich mit pikanter Schärfe und verschiedenen Kräutern zu einem aromatischen Geschmacksbild für pikante Salate, würzige Gemüsebeilagen und südländisch anmutende Saucen wie z. B. Pico de Gallo.	Tomatenchips, Koriander, Paprika, Chili	10-20 g	0,2 kg	Dose	    [---]
	1037578-001 TZATZIKI WÜRZUNG Würzsalz für Tzatziki und andere Quarkzubereitungen.	Knoblauch, Petersilie, Zwiebel, Oregano	20-25 g	0,9 kg	Dose	     [---]

RUBS

	1711560-001 CRACKED PEPPER RUB Für Fleisch, Fisch und Geflügel, Kurzgebratenes und Convenience-Spezialitäten.	Meersalz, Demerara-Zucker, Paprika/Knoblauch geräuchert, Pfeffer, Oregano	20-25 g	0,8 kg	Dose	     [---]
	1711561-001 WESTERN SMOKY RUB Für Fleisch, Fisch und Geflügel, Kurzgebratenes und Convenience-Spezialitäten.	Meersalz, Demerara-Zucker, Paprika/Knoblauch/ Curry geräuchert, Pfeffer, Rosmarin	20-25 g	0,8 kg	Dose	     [---]

SOUS-VIDE WÜRZUNGEN

	1031900-001 FLYING DUCKMAN (FÜR GANS UND ENTE) Die Kombination aus schwarzem Pfeffer und fruchtiger Orange bildet die edelwürzige Basis. Spritzige Zitrone, eine warme Koriandernde sowie ein Hauch Zwiebel vervollständigen diese edle Mischung.	Kochsalz, Zitrone, Paprika, Ingwer, schwarzer Pfeffer	20-25 g	1 kg	Tresorbeutel	     [---]
	1031908-001 THE RIPPER (FÜR RINDER- UND SCHWEINERIPPEN) Edle und volle Rauchnote mit einem Hauch Süße als geschmacklicher Gegenpol, abgestimmt mit bestem Pfeffer, fruchtigem Paprika und weiteren Gewürzen.	Kochsalz, Cumin, Zwiebel, Paprika, Chili	30-35 g	1 kg	Tresorbeutel	     [---]

DEKORMISCHUNGEN

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



DEKORE & DEKORMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	1000923-001 BLÜTENMIX Optimal zum Dekorieren und Garnieren von Vorspeisentellern sowie kalten und warmen Buffets.	nach Geschmack	75 g	Dose	 [---]
	1000928-001 CHILI-FÄDEN Optimal zum Dekorieren und Garnieren von Vorspeisentellern sowie kalten und warmen Buffets.	nach Geschmack	45 g	Dose	 [---]
	1000927-001 CHILI-RÖLLCHEN Absolutes Trendprodukt zum Dekorieren von Gerichten.	nach Geschmack	120 g	Dose	 [---]
	1701705-001 DECORADO Bunte Dekormischung für Fleisch, Geflügel, Fisch, Salate und schmackhafte Füllungen.	10 g	500 g	Dose	 [---]
	1705684-001 DEKORMISCHUNG SOJA-CRUNCH Dekorwürzung zum Abrunden von Salaten und als Topping für Panaden und Krusten. Enthält: SOJA, SESAM	20 g	450 g	Dose	 [N, F]
	1037564-001 DEKORMISCHUNG VARIANTA Bunte Mischung (ohne Salz) für alle Fleischgerichte. Mit weiteren Geschmacksnoten wie Zwiebel, Paprika und Koriander. Enthält: SENF	10-15 g	500 g	Dose	 [M]
	1000639-008 KÖNIGSKRÄUTER MIX Eine grobe Gewürzzubereitung u. a. aus Schnittlauch, Petersilie, Paprika und Pfeffer. Ohne Salz.	10 g	500 g	Tresorbeutel	 [---]
	1037329-001 LAVENDELBLÜTEN Zum Dekorieren und zur Essenzgewinnung.	nach Geschmack	130 g	Dose	 [---]
	1037954-001 PINIENKERNE Zum Dekorieren von Salaten und Verfeinern von Speisen.	nach Geschmack	700 g	Dose	 [---]
	1000930-001 ROSENBLÜTENBLÄTTER Optimal zum Dekorieren und Garnieren von Vorspeisentellern sowie kalten und warmen Buffets.	nach Geschmack	75 g	Dose	 [---]

KÜCHENHELFER

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



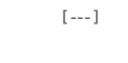
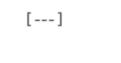
KÜCHENHELPER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1000696-005	BRATZWIEBEL-EXTRAKT Gewürzextrakt für Fertiggerichte, Suppen und Saucen.	Zwiebel	1 g oder nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche	 [---]
 1000645-001	DILLEXTRAKT-WÜRZUNG Würzung für Fertiggerichte, Suppen und Saucen.	Dill	nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche	 [---]
 1000676-004	FRISCHZWIEBEL EXTRA Zwiebelzubereitung für Fleisch, Fertiggerichte, Suppen und Saucen.	Zwiebel, Zitrone (Citronensäure)	0,5-1 g oder nach Geschmack	1 kg	Quetschflasche	 [---]
 1862599-001	GEMÜSE WILLY Flüssige Würzung für grünes Gemüse.	Salz, Olivenöl, Gewürze	60 g	0,95 kg	Quetschflasche	 [---]
 1000679-001	HERBESSA Würzung für Dressings, Suppen, Saucen und besonders für Sauce Béarnaise.	Petersilie, Pfeffer, Liebstöckel	nach Geschmack	1,3 kg	Quetschflasche	 [---]
 1000683-009	KNOBLAUCH EXTRA Knoblauchzubereitung für Fleisch, Suppen und Saucen.	Knoblauch	0,5-1 g oder nach Geschmack	1 kg	Quetschflasche	 [---]
 1000999-001	NUDEL- & UNIVERSALWÜRZUNG Würzung für gekochte Nudeln, andere Teigwaren, Reis und Gemüse.	Muskat, Zwiebel, Kochsalz, Brühe	30-50 g	1 kg	Quetschflasche	 [---]
 1000699-010	PAPRIKA 3000 Für Fertiggerichte, Suppen und Saucen sowie Gulasch.	Paprikaextrakt	2-4 g	1,3 kg	Quetschflasche	 [---]
 1000680-001	SCHARFE ROTE Flüssige, sehr scharfe Würzung für Salatdressings, Suppen und Saucen.	Chili, Paprika	nach Geschmack	1 kg	Quetschflasche	 [---]
 1000698-002	ZITRA-ZITRONENESSENZ Flüssiges Aroma aus Zitronenöl.	Zitrone	5 g oder nach Geschmack	1 kg	Quetschflasche	 [---]
 1000739-002	ZUCKERKULÖR Zuckerkulör für Speisen, Suppen, Saucen, Fertiggerichte und Getränke.	Saucenbraun	nach Bedarf	1,3 kg	Quetschflasche	 [---]

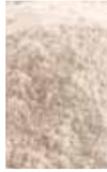
KÜCHENHELPER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
PASTEN						
 1701829-001	CHILIPASTE Würzpaste für internationale und scharfe Gerichte.	Chili	nach Geschmack	1 kg	Dose	 [---]
 1692882-001	CURRYPASTE INDIEN Würzpaste für internationale Gerichte. Enthält: WEIZEN, SOJA	Chili, Koriander, Curry, Ingwer, Piment, Fenchel	50 g	1 kg	Dose	 [A, F]
 1696791-001	CURRYPASTE THAI GREEN Würzpaste für internationale Gerichte. Enthält: SELLERIE, SESAM	Chili, Curry, Fenchel, Bockshornklee, Sesam, Petersilie, Zitronengras	50 g	1 kg	Dose	 [L, N]
 1692880-001	CURRYPASTE THAI RED Würzpaste für internationale Gerichte. Enthält: WEIZEN, SOJA	Chili, Koriander, Cumin	50 g	1 kg	Dose	 [A, F]
 1692435-004	GULASCHPASTE C.L Für Wiener Saftgulasch, Fiakergulasch, Kartoffelgulasch, Biergulasch, Würstel- gulasch, Würstel mit Saft, Gulaschsuppe u.v.m.	Tomaten, Zwiebel, Paprika, Kümmel	250 g Gulaschpaste pro kg Fleisch + 1 l Wasser	2 à 2,5 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1702415-001	INGWERPASTE Würzpaste für asiatische Gerichte.	Ingwer	nach Geschmack	1 kg	Dose	 [---]
 1701966-001 1837575-002	KNOBLAUCHPASTE Würzpaste für Tzatziki, Aioli und Kräu- terbutter oder zu Fisch und Fleisch.	Knoblauch	nach Geschmack	1 kg 5 kg	Dose Eimer	 [---]
 1696989-002	SANDWICHCREME SCHALOTTE Süßlich-pikanter, buttriger Geschmack auf Basis von gerösteten Schalotten und Paprika. Fix und fertig zum sofortigen Einsatz. Enthält: LAKTOSE, MILCH		nach Geschmack	1,1 kg	Quetschflasche	 [G]
KÜCHENHELPER STREUFÄHIG						
 1000891-006	APFELGRANULAT 1 kg = 7 kg frische Äpfel. Enthält: SULFIT	Apfel (geschwefelt)		0,5 kg	Tresorbeutel	 [O]
 1862150-001	ARA KRISTALL EXTRA Glasklare streufähige Gelatine ohne Salz.	Rindergelatine	50-70 g	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1862151-001	ARA KRISTALL GEWÜRZT Gewürzte Gelatine ohne Essig.	Schweinegelatine	100 g	1,5 kg	Tresorbeutel	 [---]
 1037579-001	ASPIHPULVER Glasklar, 150 Bloom.	Geschmacksneutral	50-80 g	0,7 kg	Dose	 [---]
 1001552-001	BACKTRENNSPRAY – TRENNMITTELSPRAY CARLEX Trennmittel auf Basis von Pflanzenöl.	Geschmacksneutral		6 x 0,6 l	Karton	 [---]

KÜCHENHELPER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	1862762-001 BEEF TARTARE Von Ihnen kommen Fleisch, Senf und Sauergemüse, von uns die Gewürzmischung für ein exzellentes Beef Tartar, an das sich Ihre Gäste erinnern werden. Eine edelwürzige Gewürzcuvee vollendet das herrliche Geschmacksbild.	Paprika, Zwiebel, Tomaten	85 g	0,4 kg	Dose	 [---]
	1000557-001 BOLOGNESE FIX Fertiges Basisprodukt für klassische Hackfleischsaucen, Saucen und Suppen.	Tomate, Zwiebel, Speckaroma, Oregano, Basilikum	180 g	10 kg	Eimer	 [---]
	1091865-002 BOLOGNESE FIX VEGETARISCH Fertiges Basisprodukt für vegetarische Bolognese-Saucen.	Sojaprotein, Tomate, Zwiebel, Basilikum	200 g	3 kg	Eimer	 [---]
	1062726-001 CURRY-BASIS GELB Für klassische Curry-Gerichte. Enthält: SENF, EI	Paprika, Knoblauch, Zimt, Chili, Pastinake	100 g	0,7 kg	Dose	 [M, C]
	1062728-001 CURRY-BASIS GRÜN Für klassische, vegane Curry-Gerichte.	Chili, Zitronengras, Petersilie, Kardamom, Galgantwurzel, Apfelpulver	80 g	0,7 kg	Dose	 [---]
	1062727-001 CURRY-BASIS ROT Für klassische, scharfe Curry-Gerichte. Enthält: SENF	Chili, Paprika geräuchert, Koriander, Ingwer	80 g	0,7 kg	Dose	 [M]
	1862057-001 FASCHIERTEN-MIX Faschieretenbasis mit Salz zur einfachen Herstellung von Faschieretem mit dem typisch österreichischen Geschmack. Enthält: WEIZEN	Semmelbrösel, Butteraroma, Weizenmehl	170 g + 400 ml Wasser für 1 kg Faschiertes	3,5 kg	Eimer	 [A]
	1862152-001 FRUCHT UND SALATFRISCH Farb-Stabilisator für die Frische und Farbe von Früchten und Gemüse, bei der Salatherstellung, zum Blanchieren und Säuern.	Ascorbinsäure, Zitronensäure	10 g	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
	1091559-001 GEMÜSEWÜRZUNG OZG Würzung speziell für TK-Gemüse. Enthält: WEIZEN, LAKTOSE, MILCH	Zwiebel, Pastinake	60 g	4 kg	Eimer	 [A, G]
	1705877-001 GEWÜRZTE NASSPANADE CL Würzung für panierte Convenience-Spezialitäten.	Salz, Zwiebel, Reismehl	400-500 g	2 kg	Tresorbeutel	 [---]
	1000598-003 GRATIN-FIX Würzmittel für Gratin- und Auflaufsaucen.	Knoblauch, Pfeffer, Kurkuma, Muskatnuss, Paprika	150 g	1,5 kg	Tresorbeutel	 [---]
	1000570-004 GULASCH-FIX Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Gulasch.	Kümmel, Paprika, Pfeffer, Zwiebel	130 g	1,3 kg	Tresorbeutel	 [---]
	1039674-005 HACKFLEISCH TOP Würzung mit Bindung für Hackfleisch. Enthält: WEIZEN	Paprika, Pfeffer, Zwiebel	120 g + 180 ml Wasser + 0,7 kg Fleisch	1,2 kg	Tresorbeutel	 [A]
	1713911-001 MEISTER-FRIKADELLENWÜRZUNG Grobe Würzung mit Weißbrotbröckchen, für Hackfleischprodukte aller Art. Enthält: WEIZEN	Zwiebel, Salz, weißer Pfeffer, Muskatnote	150 g	1,5 kg	Tresorbeutel	 [A]

KÜCHENHELPER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
	1000592-002 NASSPANADE Sparen Sie sich einen Schritt! Panieren ohne Frischei: 500 g Nasspanade mit einem Liter Wasser anrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Fleisch, Geflügel oder Gemüse durch die Nasspanade ziehen und in Brösel wälzen. Enthält: EI, WEIZEN	Salz, Pfeffer, Zwiebel	500 g	2 kg	Tresorbeutel	 [C, A]
	1862045-001 NATRON Triebmittel für Backwaren.	Natriumhydrogencarbonat	5 g	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
	1705878-001 PANADE KNUSPERMANTEL Gewürzte Knusper-Panade für Convenience-Spezialitäten.	Salz, Zwiebel, Paprika, schwarzer Pfeffer, Zitronenöl, Butteraroma	40 g	2 kg	Eimer	 [---]
	1000581-003 SAUERBRATEN/WILDPFEFFER WÜRZUNG Würzung zum Einlegen von Sauerbraten und Wildfleisch.	Koriander, Nelke, Zitrone, Pfeffer, Thymian	10 g	0,5 kg	Tresorbeutel	 [---]
	1000588-002 SAUERBRATEN-FIX Fertiges Basisprodukt mit Bindung für Sauerbraten.	Paprika, Pfeffer, Wacholder, Lorbeer, Nelke, Thymian, Piment	170 g	1,7 kg	Tresorbeutel	 [---]
	1000579-001 SAUERKRAUTWÜRZUNG BIGOSCH Fertige Würzung mit Bindung für Sauerkraut. Enthält: WEIZEN, SELLERIE	Kümmel, Majoran, Kurkuma, Lorbeer	30 g	10 x 0,3 kg	Karton	 [A, L]
	1001449-006 SMOKAL Für Suppen, Saucen, Fertiggerichte und Salate.	Raucharoma	2 g	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
	1837241-001 SOJA GRANULAT Für vegetarische Bolognese, Chili con Carne, Burger, Hacksteaks, Salate und Füllungen. Enthält: SOJA	Sojaprotein granuliert	1 Teil Granulat + 3 Teile Wasser	1,5 kg / 7 kg	Eimer / Karton	 [F]
	1093789-001 SOJATEXTURAT Als Fleischersatz für Ragouts, Füllungen, Gemüsepfannen und Salate. Enthält: SOJA	Geschmacksneutral	1 Teil Texturat + 3 Teile Wasser	15 kg	Sack	 [F]
	1862758-001 SPÄTZLE-MIX Einfache und gelingsichere Herstellung, Spätzle kleben nicht und müssen nicht zusätzlich in Öl geschwenkt werden, schmecken wie hausgemacht. Enthält: EI, WEIZEN	Österreichische Eier, Weizenmehl	siehe Rezeptur	1 kg	Beutel	[A, C]
	1000939-001 TOMATO-FIX Instant-Pulver für Tomatengerichte, Tomatensaucen und Pizzabelag.	Tomate, Zitronensäure, Brühe, Basilikum	130 g	13 kg	Eimer	 [---]

AROMA COMPOUNDS

	1037130-001 CRUSTO DI MARE Würzung für Fisch und Meeresfrüchte, Fonds, Suppen und Saucen.	Meersalz, Schalen- und Krustentieraroma, Basilikum, Pfeffer, Zwiebel	15-20 g	0,85 kg	Dose	 [---]
	1862159-001 MISCHPILZPULVER Mischung von getrockneten Pilzsorten für Fonds, Suppen und Saucen.	Butterpilze, Maronen, Habichtspilze, Täublinge, Champignons, Steinpilze	2-5 g	0,2 kg	Dose	 [---]

KÜCHENHELFER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTSSTOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
 1062179-001	SPARGELWÜRZUNG Gewürzzubereitung mit Salz und dem natürlichen Geschmack des weißen Spargels für Fonds, Suppen, Saucen und Sülze. Enthält: MILCH	Spargelaroma, Pfeffer, Zwiebel, Muskat	15-20 g	0,4 kg	Dose	  [G]
 1700862-001	SPECKAROMA Aroma für Suppen, Saucen, Fertiggerichte und Salate.	Schinkenspecknote, Salz, Rauchgeschmack	3-5 g	0,9 kg	Dose	     [---]
 1862566-001 1862566-002	TASTEUP NATUR TasteUp Natur ist der natürliche Geschmacksgeber für den universellen Kücheneinsatz. Egal was Sie zubereiten, TasteUp Natur sorgt für den zusätzlichen, vollaromatischen und runden Geschmackskick. Ganz ohne Zusatzstoffe.	Knoblauch, Zwiebel, Liebstöckelwurzeln	nach Geschmack	0,85 kg 4 kg	Dose Eimer	    [---]
 1862220-001	WEISSE TRÜFFELWÜRZUNG Gewürzzubereitung mit Salz und dem Geschmack der weißen Trüffel für Fonds, Suppen, Saucen, Marinaden und Pastagerichte.	Trüffelaroma, Porree, Muskatnuss	15-20 g	0,4 kg	Dose	    [---]
 1000982-006 1000982-003	WÜRZADO Universelle Streuwürze für jede Küche. Enthält: SELLERIE	Kurkuma, Muskatnuss, Pfeffer, Zwiebel	10 g	3 kg 15 kg	Eimer Eimer	   [L]
 1000983-003	WÜRZADO NUDEL Streuwürze für Teigwaren.	Kochsalz, Brühe, Zwiebel, Knoblauch	15 g	5 kg	Eimer	     [---]
 1001371-001	WÜRZADO OZG Universelle Streuwürze für jede Küche. Enthält: SELLERIE	Kurkuma, Pfeffer, Zwiebel	10 g	15 kg	Eimer	    [L]
 1862056-001	WÜRZADO TIROL Universelle Streuwürze mit Salz zur Geschmacksveredelung.	Kurkuma, Pastinake, Zwiebel	5-10 g bzw. nach Geschmack	4,5 kg	Eimer	    [---]

GASTRONORM-ARTIKEL

 1862772-001	GULASCHPASTE C.L GN Herrlich rund und vollwürzig, intensiver Paprikageschmack, besonders sämig und einladende Optik. Einfach mit Wasser angerührt ist die duftende Gulaschsauce im Handumdrehen zubereitet. 250 g Gulaschpaste pro kg Fleisch + 1 l Wasser.		2 à 2,5 kg	Gastronorm-Behälter	     [---]
 1862784-001	KNOBLAUCHGRANULAT GN Getrockneter Knoblauch in bester Qualität zu einem gleichmäßigen Granulat kaltvermahlen.		2 à 1 kg	Gastronorm-Behälter	     [---]
 1862773-001	MAJORAN GEREBELT GN Ein mediterraner Klassiker, der in sehr vielen Gerichten Verwendung findet und in keiner Küche fehlen darf.		1 à 0,5 kg	Gastronorm-Behälter	     [---]
 1862781-001	PFEFFER SCHWARZ GANZ GN Schöne, gleichmäßige und ideal fermentierte Früchte garantieren beste Würzkraft und unvergleichliches Aroma.		2 à 1 kg	Gastronorm-Behälter	     [---]

TEXTURGEBER

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



TEXTURGEBER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTS-STOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VER- PACKUNG	
TEXTURGEBER						
	1862308-001 AGAZOON Geliermittel zur Herstellung fester Gelees. Agazoon enthält Agar Agar (E406) und wird aus Rotalgen oder Seegräsern gewonnen. Es lässt sich gut in kalte oder warme Flüssigkeiten einarbeiten und geliert nach dem Aufkochen. Gelierte Speisen weisen eine hohe Stabilität auf und können erneut erhitzt bzw. warm serviert werden (Agar Gel Blöcke). Agazoon bietet daher die vegetarische Alternative zu Gelatine.	Geliermittel Agar-Agar, Maltodextrin		0,35 kg	Dose	[...]
	1862307-001 ALGIZOON Geliermittel zur Herstellung von Verkapselungen und Aromaperlen in Kombination mit Calazoon. Algizoon besteht aus Natrium-Alginat (E401), einem natürlichen Extrakt aus Braunalgen. Algizoon geliert in Gegenwart von Calcium-Ionen (Calazoon). Durch das Eintropfen einer Algizoon-Lösung in ein Calazoon-Bad können Gel-Kugeln unterschiedlicher Größe mit flüssigem Kern hergestellt werden, die im Mund des Essers platzen und eine Geschmacksexplosion auslösen (Aromakapseln, Liquid Drops).	Geliermittel Natrium-Alginat (E401), Maltodextrin	2 gestrichene Löffel Algizoon in 120 ml kaltem Wasser vollständig lösen (Mixstab). Die Algizoon-Lösung mit der zu gelierenden Flüssigkeit (z.B. Saft) im Verhältnis 1:1 oder 1:2 vermischen. 5 gestrichene Löffel Calazoon in 130 ml Wasser einrühren. Algizoon-Lösung mit einem Löffel oder einer Spritze in das Calazoon-Bad eintropfen. Man erhält Kugeln und Kapseln, die im Mund platzen und den Aromeninhalt spontan freigeben.	0,3 kg	Dose	[...]
	1862309-001 CALAZOON Hilfsstoff für die Geliermittel Algizoon und lotazoon. Calazoon ist Calcium-Laktat (E327) und dient als Hilfsstoff für die Texturgeber Algizoon und lotazoon, die zur Ausbildung von Gelstrukturen Calcium benötigen. Calazoon hat einen milden und angenehmen Geschmack.	Festigungs- mittel Calciumlaktat (E327)	5 gestrichene Löffel Calazoon in 130 ml Wasser einrühren. Eine Algizoon-Lösung kann z.B. zur Herstellung von Gel-Kugeln in das Calazoon-Bad mit einer Spritze eingetropfelt werden.	0,4 kg	Dose	[...]
	1862310-001 CELLUZOON Geliermittel und Stabilisator. Celluzoon ist ein Cellulosederivat (E461), welches aus Pflanzenfasern gewonnen wird. Celluzoon kann in kalten Flüssigkeiten zur Stabilisierung von Schäumen beitragen, die eine hohe Festigkeit und lange Standzeiten aufweisen sollen.	Stabilisator Methyl-cellulose (E461), Maltodextrin	6 gestrichene Löffel Celluzoon in 100 ml kaltes Wasser einrühren bis das Pulver vollständig aufgelöst ist (z.B. Schneebesen verwenden). 25 ml der Celluzoon-Lösung zu 175 ml Flüssigkeit (Saft, Brühe etc.) geben und mit einem elektrischen Handrührgerät oder unter Verwendung eines Sahnesiphons zu einem Schaum aufschlagen. Wir empfehlen die Zugabe von 2-3 gestrichenen Löffeln Xanthazoon, um die Wasserbindung des Schaumes zu verbessern.	0,25 kg	Dose	[...]
	1862314-001 EMULZOON Emulgator und Stabilisator. Emulzoon enthält GMO-freies Sojalecithin (E322), welches als Emulgator dient, d. h. zur Verbindung von Fett und Wasser. Mit Emulzoon können zum einen fetthaltige Dressings (z. B. eine Vinaigrette) oder Mayonnaise hergestellt werden. Zum anderen dient Emulzoon der Herstellung von luftigen Schäumen, die ein aromatisches, schmelzendes Mundgefühl erzeugen.	Emulgator Soja-Lecithin (E322), Mal- todextrin	3-4 gestrichene Löffel Emulzoon in 200 ml kalte oder heiße Flüssigkeit (Brühe, Saft, etc.) einrühren. Flüssigkeit mit einem elektrischen Milchaufschäumer oder Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Schaum von der Oberfläche abschöpfen. Aufschlagprozess wiederholen und ggf. Emulzoon zudosieren.	0,3 kg	Dose	[...]

TEXTURGEBER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTS-STOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VER- PACKUNG	
	1865218-001 GELEAINSTANT COLD Wird kalt in Gemüse- oder Fleischzubereitung eingerührt. Ein Aufkochen ist nicht erforderlich. Das Produkt kann eingefroren werden.	Maltodextrin, Geliermittel Methyl-cellulose, Geliermittel Carrageen, Verdickungs- mittel Xanthan, Geliermittel Agar-Agar, Verdickungs- mittel Guarkern- mehl, Säure- regulator Calciumlactat	Ca. 750 g Gemüse (TK, blanchiert oder gegart) zusammen mit 250 g Flüssigkeit (Brühe, Fond, Soße) feinst pürieren. Anschließend 30-40 g GELEAcold (je nach gewünschter Festigkeit) unterheben, mit Hilfe eines Einwegspritzenbeutels in die Form geben und mit dem Formendeckel in der Form verteilen. Die gefüllten Formen anschließend einfrieren (-18 °C). Die gefrorenen Stücke aus der Form stürzen und aus dem gefrorenen Zustand regenerieren – servieren – fertig!	1,5 kg	Eimer	[...]
	1865136-001 GELEAINSTANT HOT seneoPRO Gelea Instant Hot dient zum geschmacksneutralen Gelieren von breiförmiger Nahrung. Zum Beispiel kann Fleisch oder Gemüse püriert werden und mit Gelea Instant Hot und Suppe oder Wasser geliert und in eine Form gegossen werden. Auf diese Weise können für Menschen mit Schluckbeschwerden abwechslungsreiche, optisch ansprechende und gleichzeitig verträgliche Mahlzeiten zubereitet werden.	Maltodextrin, Geliermittel Agar-Agar, Verdickungs- mittel Xanthan	Die gewünschten Zutaten pürieren und auf 100 °C erhitzen. Gelea Instant Hot hinzufügen, gut durchmischen und in die gewünschte Form füllen. Auskühlen lassen, stürzen und regenerieren.	0,15 kg	Dose	[...]
	1862313-001 GUARZOOON Verdickungsmittel und Stabilisator. Guarzoon besteht aus Guar Gum (E412), einem Verdickungsmittel, welches Flüssigkeiten eine hohe Viskosität (fast wie ein Gel) verleiht. Guarzoon ist säurestabil und daher gut geeignet, um Soßen oder Schäume von Essig und Weinreduktionen herzustellen. In Salatdressings können dann z. B. Kräuter und andere Partikel in Schwebel gehalten werden.	Verdickungs- mittel Guar Gum (E412), Maltodextrin	4 gestrichene Löffel Guarzoon in 200 ml Flüssigkeit (hier Kräuterdressing) einrühren. Wir empfehlen die Kombination mit Xanthazoon, um starke, elastische Texturen zu erhalten.	0,3 kg	Dose	[...]
	1862403-001 KNISTAZOON (KNALLBRAUSE) Knistazoon enthält Zucker, Glucose, Lactose und Kohlendioxid. Es kann als knisternder Zusatzeffekt zu allen Cocktails, Desserts oder als Topping für z. B. Pralinen verwendet werden.	Zucker, Glukosesirup, Laktose, Kohlendioxid (E 290)	Die zu bestreue Schicht sollte nicht flüssig sein, da Knistazoon sofort damit reagieren würde (durch die Reaktion mit Kohlendioxid und einer Flüssigkeit wird der Knalleffekt hervorgerufen). Benutzen Sie Knistazoon immer erst kurz vor dem Servieren bzw. geben Sie es auf eine trockene Schicht. Wenn beides nicht möglich ist, geben Sie es separat dazu.	0,35 kg	Dose	[...]
	1865135-001 SPUMAINSTANT Universelle Mischung zur Herstellung von Schäumen aus Fruchtsäften, Gemüse- oder Fleischextrakten und anderen Flüssigkeiten bis zu einem Ölanteil von 50%. Pulver einfach nur zur gewünschten Flüssigkeit zudosieren und mit einem Sahnesiphon oder Handrührgerät aufschlagen. 110 g Dose reicht für bis zu 100 Portionen.	Maltodextrin, Geliermittel Methylcellulose, Ver- dickungsmittel Xanthan	1-2 Dosierlöffel SPUMAINstant zusammen mit 500 ml Flüssigkeit in einen Sahnesiphon oder eine Schüssel geben. Die Mischung entweder im Sahnesiphon nach kurzem Schütteln mit einer Sahnekapsel aufschäumen oder mit einem elektrischen Handrührgerät aufschlagen.	0,11 kg	Dose	[...]
	1865506-001 VISCOINSTANT CLEAR Natürliche Pulvermischung zur Andickung von Flüssigkeiten. Individuell angepasste Pulvermenge in ein Trinkgefäß geben, Flüssigkeit zugeben, kurz umrühren – fertig. Geschmacksneutrale Andickung innerhalb von nur 5 Minuten. 200 g Dose reicht für bis zu 100 Portionen.	Maltodextrin, Verdickungs- mittel Xanthan , Trägerstoff Erythritol	Je nach gewünschtem Andickungsgrad entweder 1 Dosierlöffel (sirupartig), 2 Dosierlöffel (honig-artig) oder 3 Dosierlöffel (pudding-artig) in ein Glas geben. Anschließend 100 ml Flüssigkeit hinzugeben und langsam umrühren bis das Pulver komplett gelöst ist. Das Ganze dann 5 bis 10 Minuten stehen lassen, bis sich die gewünschte Konsistenz eingestellt hat.	0,25 kg	Dose	[...]



TEXTURGEBER

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALTS-STOFFE GESCHMACK	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VER-PACKUNG	
1862317-001	XANTHAZOOM Verdickungsmittel und Stabilisator. Xanthazon besteht aus Xanthan (E415) und bietet gute Verdickungs- und Stabilisierungseigenschaften in Dressings und Saucen sowie Getränken, Milchprodukten, Fruchtzubereitungen und Eiscreme. Xanthazon ist sowohl in kalten als auch heißen Flüssigkeiten löslich und erhält die Viskosität der Produkte über einen weiten Temperaturbereich.	Verdickungs- mittel Xanthan (E415), Maltodextrin	2 gestrichene Löffel Xanthazon in 300-400 ml kalter oder heißer Flüssigkeit (Brühe, Saft etc.) vollständig lösen. Unter Verwendung eines Sahnesiphons kann die Sauce bzw. das Dressing auch aufgeschäumt werden. Wir empfehlen die Kombination mit Celluzoon zur Herstellung stabiler Schäume.	0,3 kg	Dose	[---]

SENEO PRO

1865171-001	AIR-SET INKL. PUMPE Perfekte Schäume im Handumdrehen. Egal ob süß oder pikant. Sie kreieren Schäume nach Belieben in kürzester Zeit. Das Air Set enthält alles was Sie benötigen. Einfach Fruchtsäfte oder Saucen mit Air Instant mischen, umrühren und die auf den Pumpenschlauch gesteckte Lochpipette in die Flüssigkeit geben. Pumpe einschalten und zusehen, wie vor Ihren Augen die luftigsten Schäume entstehen. Ganz ohne rühren und mixen. Inhalt: 1 x Membranpumpe 2 x 0,75 m Schlauch (lebensmittelgeeignet) 4 x Lochpipetten 1 x Dosierlöffel Air Instant Sticks					
-------------	--	--	--	--	--	--

SÜSSE KÜCHE

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



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE PRO KG/L	INHALT	VERPACKUNG	
DESSERTS					
	1062386-001 APFEL-PUNSCHWÜRZUNG Zubereitung: 1 l Apfelsaft, 0,5 l Wasser mit 50–80 g Apfel-Punschwürzung unter ständigem Rühren erhitzen. Ziehen lassen, fertig. Kann auch mit Alkohol (Vodka, Apfeln) verfeinert werden. Enthält: SULFIT	50-80 g	0,6 kg	Dose	 [0]
	1062158-001 GLÜHWEINWÜRZUNG Für roten und weißen Glühwein, Glühmost und andere süße Heißgetränke wie Punsch, Früchtetees etc. und in der Dessertküche für das würzige Zimt-Nelkenaroma.	100 g	0,9 kg	Dose	 [---]
	1062174-001 LEBKUCHENGEWÜRZ Für Lebkuchenteige und Strudel. In der Saucenküche zum Abschmecken von kräftigen Wildsaucen und zum Würzen von Wildfleisch.	25-30 g	0,45 kg	Dose	 [---]
	1862188-001 LEMON DREAM Hochkonzentrierter, natürlicher Zitronenextrakt für die feine Zitronennote zum Beispiel in Backwaren.	0,5-1 g	0,5 kg	Dose	 [---]
	1865042-001 MARONENPÜREE PASTEURISIERT Hergestellt aus ausgewählten Maronen erster Güteklasse, verarbeitungsfertig. Zur gewerblichen Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen in Profiqualität.	nach Geschmack	0,9 kg	Blehdose	[G]
	1862190-001 ORANGE DREAM Natürliches Orangenaroma für Süßspeisen und Backwaren, Suppen und Saucen.	0,5-1 g	0,5 kg	Dose	 [---]
	1062451-001 ORANGEN-PUNSCHWÜRZUNG Fruchtiges Orangenöl gepaart mit feiner Kardamom-Note und duftendem Zimtaroma machen unseren Orangenpunsch zum verführerischen Potpourri weihnachtlicher Aromen und Gerüche, dem man einfach nicht widerstehen kann. Zubereitung: 1 l Orangensaft, 0,5 l Wasser mit 70–90 g Orangen-Punschwürzung unter ständigem Rühren erhitzen. Ziehen lassen, fertig.	70-90 g	0,5 kg	Dose	 [---]
	1862689-001 VANILLE BOURBON GEMAHLEN Die gemahlene Bourbon Vanille ist besonders praktisch, denn es entfällt das Auskochen bzw. Auskratzen der Schoten, um in den Genuss des feinen Marks zu kommen.	nach Geschmack	0,06 kg	Blehdose	 [---]
	1004859-001 VANILLE-AROMA Ein streufähiges Vanillearoma mit Vanilleextrakt, Sternanis und Nelkenöl.	1-2 g	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
	1000877-003 VANILLESTANGEN - VANILLESCHOTEN Unsere ausgesuchten Schoten eignen sich nicht nur für Desserts oder Eis, sondern auch für die ambitionierte pikante Küche.	nach Geschmack	5 St.	Glas	 [---]
	1702952-002 VANILLEZUCKER BOURBON Süße, feine Dessertzubereitung mit Bourbonvanille und intensivem Geschmack.	3-5 g	0,45 kg	Dose	 [---]
	1865032-001 VANILLEZUCKER MIT ECHTEM VANILLE-BOURBON-EXTRAKT 1865033-001 Vanillezucker mit echtem Bourbon-Vanille-Extrakt. Schmeckt aromatisch intensiv. Ideal anwendbar für jegliche Art von Süßspeisen.	nach Geschmack	1 kg 5 kg	Eimer Eimer	 [---]
	1000960-001 VANILLINZUCKER	nach Geschmack	0,7 kg	Dose	 [---]



FEINBACKWAREN, FÜLLUNGEN & AUFLAGEN

	1865000-001 BACKPULVER Backtriebmittel	30-35 g/kg Mehl	1 kg	Eimer	 [---]
	1865001-001 BISKUIT MIT EI DUNKEL Trockenmischung für die Herstellung von Schoko-Biskuit, Schoko-, Rühr- und Sandmassen.	1000 g Biskuitpulver mit 5 g Vanille-Rumaroma und 650 g Wasser vermengen. 2 Min. quellen lassen, anschließend 3-5 Min. in der Schlagmaschine im 3. Gang aufschlagen, wie gewohnt backen.	10 kg	Eimer	[A, C]
	1865002-001 BISKUIT MIT EI HELL Trockenmischung für die Herstellung von Biskuit, Rühr- und Sandmassen.	1000 g Biskuitpulver mit 5 g Vanille-Zitronenaroma und 600 g Wasser vermengen. 3-5 Min. quellen lassen, je nach Maschinentyp 3-5 Min. aufschlagen, wie gewohnt backen.	10 kg	Eimer	[A, C, G]
	1865140-001 EIBUFIX AUS BODENHALTUNG Trockenmischung für die Herstellung von Windmassen und Schaumrollenfüllungen. Rezeptur: 130 g Eibufix, 800 g Feinkristallzucker, 1000 g Wasser (+30°C). Das Eibufix mit Wasser, unter portionsweiser Zugabe des Zuckers, zu Schnee schlagen. In die steife Masse einen zum Kettenflug gekochten Zucker (1,6 kg Zucker + ca. 0,4 kg Wasser) nach und nach eingießen und fertig schlagen.		0,5 kg	Beutel	[C, G, A]
	1865009-001 HASELNUSSFÜLLE Fertigmischung zur rationellen und sicheren Herstellung von Füllmassen und Auflagen für Hefe-, Plunder- und Blätterteige. Rezeptur: 1000 g Haselnussfülle, 100 g Brösel, 500 g Wasser. Haselnussfülle mit Bröseln und warmem Wasser verrühren, evt. mit Rum abschmecken, einige Minuten ziehen lassen und anschließend weiterverarbeiten. Hinweis: Für einen besonders schönen Anschnitt kann bei Strudelfüllungen ein Teil des Wassers durch Eiklar ersetzt werden.		10 kg	Eimer	[A, C, F, G, H]
	1865010-001 MOHNFÜLLE Fertigmischung zur rationellen und sicheren Herstellung von Füllmassen und Auflagen für Hefe-, Plunder- und Blätterteige. Rezeptur: 1000 g Mohnfülle, 400 g Wasser. Mohnfülle mit warmem Wasser verrühren, evt. mit Rum abschmecken, einige Minuten ziehen lassen und anschließend weiterverarbeiten. Hinweis: Für einen besonders schönen Anschnitt kann bei Strudelfüllungen ein Teil des Wassers durch Eiklar ersetzt werden.		10 kg	Eimer	[A, C, F, G]
	1865076-001 SCHAUMROLLENHÜLSEN Gebackene Blätterteigrollen zum Füllen. (Länge: ca. 10 cm; Durchmesser: ca. 4 cm) Enthält: GLUTEN, EI, SOJA		30 St.	Karton	[A, C, F]
	1865006-001 SOFTRÜHRMASSE Trockenmischung für die Herstellung von Biskuit, Rühr- und Sandmassen.	Softrührmasse 1500 g + Speiseöl/Margarine 600 g + Wasser 600 g Zutaten vermengen 3-5 Min. quellen, ca. 2 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit rühren, wie gewohnt backen.	10 kg	Eimer	[A, C, F]
	1865011-001 TOPFENSTRUDELMIX SPEZIAL Fertigmischung ohne Topfen zur Herstellung von backfähigen Topfenfüllungen unter der Zugabe von Frischtopfen und Ei. Rezeptur: 100 g Topfenstrudelmix, 1000 g Topfen, 200 g Vollei, 250 g Zucker, 100 g Butter/Margarine. Zutaten vermengen, ca. 3 Min. bei langsamer Geschwindigkeit verrühren. 15 Min. quellen lassen und wie gewohnt verarbeiten. Tipp: Fülle mit Rosinen oder verschiedenen Aromen verfeinern (z.B. Rum, Vanille, Orange, Zitrone).		10 kg	Eimer	 [G]



ARTIKEL BEZEICHNUNG INHALT VERPACKUNG



CREMES & PUDDINGPRODUKTE

	1865129-001 CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE DUNKEL Gebrauchsfertiges Mousse mit 75 % Schokolade. Rezeptur: one-step Verfahren: 800 g Schokoladenmousse dunkel und 1 Liter Milch 5 Minuten auf hoher Stufe mischen und 2 Stunden kalt stellen. Fertig! Ergibt 36 Portionen à 50 g.	0,8 kg	Sack	[F, G]
	1865130-001 CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE WEISS Gebrauchsfertiges Mousse mit 58,5 % Schokolade. Rezeptur: one-step Verfahren: 800 g Schokoladenmousse weiß und 1 Liter Milch 5 Minuten auf hoher Stufe mischen und 2 Stunden kalt stellen. Fertig! Ergibt 36 Portionen à 50 g.	0,8 kg	Sack	[F, G]
	1000990-003 MOUSSE AU CHOCOLAT 100 g Pulver + 100 ml Wasser + 150 g Sahne = 5 Portionen à 70 g. Enthält: MILCH	1 kg	Faltschachtel	[G]
	1000991-003 MOUSSE VANILLEGESCHMACK 100 g Pulver + 100 ml Wasser + 150 g Sahne = 5 Portionen à 70 g. Enthält: MILCH	1 kg	Faltschachtel	[G]
	1865016-001 SAHNEFOND ERDBEERE Zubereitung für schnittfeste Cremes mit Erdbeergeschmack. Zutaten: 200 g Sahnefond Erdbeere, 250 g Wasser (ca. 25°C), 1 000 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Erdbeere mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	3 kg	Eimer	
	1865018-001 SAHNEFOND JOGHURT Zubereitung für schnittfeste Joghurtcremes. Zutaten: 250 g Sahnefond Joghurt, 500 g Wasser (ca. 25°C), 500-700 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Joghurt mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	3 kg	Eimer	
	1865019-001 SAHNEFOND NEUTRAL Zubereitung für schnittfeste Cremes. Zutaten: 200 g Sahnefond Neutral, 250 g Wasser (ca. 25°C), 750-1 000 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Neutral mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	3 kg	Eimer	
	1865020-001 SAHNEFOND SCHOKOLADE Zubereitung für schnittfeste Cremes mit Schokoladengeschmack. Zutaten: 200 g Sahnefond Schokolade, 250 g Wasser (ca. 25°C), 1 000 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Schokolade mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	3 kg	Eimer	
	1865022-001 SAHNEFOND TOPFEN Zubereitung für schnittfeste Cremes mit Topfengeschmack. Zutaten: 250 g Sahnefond Topfen, 500 g Wasser (ca. 25°C), 500-700 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Topfen mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	3 kg	Eimer	[G]
	1865013-001 VANILLECREME (AUFSCHLAGFÄHIG) Aufschlagfähige, kaltlösliche Pulvermischung zur Herstellung von Vanillecremes. Rezeptur: 500 g Vanillecreme, 1 000 g Wasser. Das Wasser mit der Vanillecreme 1-2 Min. mischen und anschließend 3 Min. im höchsten Gang aufschlagen.	3 kg	Eimer	[G]
	1865015-001 VANILLEPUDDING Cremig feiner Vanillepudding oder als herrliche Vanillesauce zu Buchteln und Strudeln. Mit dem ZuckerGoscherl Vanillepudding eine Kleinigkeit: Schnell gemacht, schmeckt köstlich und ist einfach ein Stück Österreich. 80 g Puddingpulver, ca. 120-140 g Zucker, 1 Liter Milch. Puddingpulver mit etwas Milch anrühren, restliche Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver langsam einmengen. Unter Rühren aufkochen.	2 kg	Eimer	[A] [V] [C] [---]

ARTIKEL BEZEICHNUNG INHALT VERPACKUNG



GELEEPRODUKTE

	1865030-001 EL DorADO PULVERGELEE Geleepulver für schnitt- und frostfeste Gelees. Anwendung: 500 g Eldorado Pulvergelee, 1 l Wasser. Unter Rühren zum Kochen bringen. Nach dem Abkühlen kann die Masse erneut erhitzt und wieder verwendet werden.	5 kg	Eimer	[A] [---]
	1865029-001 GELEE NEUTRAL Geleeguss zum Abglänzen und Gelieren. 2 Teile Tortengelee und 1 Teil Wasser unter Rühren zum Kochen bringen, dann sofort durch Aufpinseln oder Gießen auf die vorbereiteten Gebäckstücke auftragen. Zur Verarbeitung mit Sprühgeräten 1 kg Tortengelee mit max. 0,8 l Wasser vermischen und in den Vorratsbehälter des Sprühgerätes füllen.	6 kg	Eimer	[A] [---]

ÜBERZUGSMASSEN, KUVERTÜREN & GLASUREN

	1865219-002 CALLEBAUT BACKFESTE TROPFEN Backfeste Schokoladentropfen von Callebaut. Zum Mitbacken im Teig, zum Beispiel von Muffins, Kuchen und Brötchen.	10 kg	Sack	
	1865084-001 CALLEBAUT CREME DELL'ARTIGIANO BIANCO Gebrauchsfertige, weiße Creme für kalte Anwendungen, als Füllung von Gebäck, Torten und Kuchen sowie als Überzugsmasse.	10 kg	Eimer	[F, G]
	1865082-001 CALLEBAUT CREME DELL'ARTIGIANO FONDENTE Gebrauchsfertige, backstabile Kakaocreme (mit 5 % Haselnuss) als Füllung von Gebäck, Torten und Kuchen sowie als Überzugsmasse.	10 kg	Eimer	[F, G, H]
	1865083-001 CALLEBAUT CREME DELL'ARTIGIANO NOCCIOLA Gebrauchsfertige, backstabile Nougatcreme als Füllung von Gebäck, Torten und Kuchen sowie als Überzugsmasse.	10 kg	Eimer	[F, G, H]
	1865107-001 CALLEBAUT DEKORMASSE ERDBEERE IN LINSENFORM Weiße Schokolade mit Erdbeergeschmack und zarter rosa Farbe in Linsenform.	2,5 kg	Sack	[F, G]
	1865077-001 CALLEBAUT DEKORMASSE LEMON IN LINSENFORM Weiße Schokolade mit Limettengeschmack in grüner Farbe in Linsenform.	2,5 kg	Sack	[F, G]
	1865080-001 CALLEBAUT DEKORMASSE ORANGE IN LINSENFORM Weiße Schokolade mit Orangengeschmack in kräftiger orangener Farbe in Linsenform.	2,5 kg	Sack	[F, G]



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1865050-001 1865047-001	CALLEBAUT KUVERTÜRE DUNKEL IN LINSENFÖRM Dunkle Kuvertüre in Linsenform. Kakaogehalt: 53,8 %	2,5 kg 10 kg	Sack Sack	[F]
 1865051-001 1865048-001	CALLEBAUT KUVERTÜRE VOLLMILCH IN LINSENFÖRM Vollmilchkuvertüre in Linsenform. Kakaogehalt: 33,6 %	2,5 kg 10 kg	Sack Sack	[F, G]
 1865431-001	CALLEBAUT RUBY SCHOKOLADE IN LINSENFÖRM Rubinrote Schokolade in Linsenform. Kakaogehalt: 47,3 % Ruby ist die 4. Schokoladenkategorie nach dunkler, Milch- und weißer Schokolade.	2,5 kg	Sack	[F, G]
 1865079-001	CALLEBAUT SCHOKOLADE CAPPUCINO IN LINSENFÖRM Mischung aus Vollmilch- und weißer Schokolade mit Cappuccinogeschmack in Linsenform.	2,5 kg	Sack	[F, G]
 1865078-001	CALLEBAUT SCHOKOLADE CARAMEL IN LINSENFÖRM Vollmilchschokolade mit echtem Karamell in Linsenform.	2,5 kg	Sack	[F, G]
 1865052-001 1865049-001	CALLEBAUT WEISSE SCHOKOLADE IN LINSENFÖRM Weiße Schokolade in Linsenform. Kakaogehalt: 28 %	2,5 kg 10 kg	Sack Sack	[F, G]
 1865191-001	FREY COUVERTURE CREMANT 50 R Aromatisch, bitterer Kakao-Geschmack. Ausgezeichnete Kakaomassen-Mischung mit mindestens 30 % Edelkakao-Anteil. Einformprodukte und Überzüge.	5 kg	Karton	[F]
 1865192-001	FREY COUVERTURE NOIR 72 R Ausgeprägte Kakao-Note. Kakaomasse zu über 80 % aus Edelkakao. Einformprodukte und Überzüge, sowie Zutat für Eiswaren-Mischung.	5 kg	Karton	 [---]
 1865194-001	FREY VOLLMILCH COUVERTURE R Typische Milchschokolade mit ca. 14% getrockneter, österreichischer Milch. Einformprodukte und Überzüge.	5 kg	Karton	[F, G]
 1865195-001	FREY WEISSE COUV. BLANCA 35/21 R Ausgewogener Milch-Geschmack. Mit Schweizer Milchpulver. Einformprodukte, Überzüge und Hohlartikel.	5 kg	Karton	[F, G]

MARZIPAN & NOUGAT

 1865056-001	MARZIPAN ROHMASSE Gewalzte Zubereitung aus Samenhaut-freien süßen Mandeln ausgesuchter Qualität, Zucker, Alkohol und Invertase.	2,5 kg	Beutel	[H]
 1865057-001	MODELLIERMARZIPAN NATUR 1:1 Gewalzte Zubereitung aus Samenhaut-freien süßen Mandeln ausgesuchter Qualität, Sorbit, Glucosesirup und Invertase.	2,5 kg	Beutel	[H]
 1865058-001	NUSSNOUGAT DUNKEL Eine schnittfeste Zubereitung aus geschälten, gerösteten fein zerkleinerten Nusskernen, Zucker, Kakaoverzeugnissen, Vollmilchpulver, Lecithin (E322) und Vanillin.	2,5 kg	Beutel	[F, G, H]
 1865059-001	NUSSNOUGAT HELL Eine schnittfeste Zubereitung aus geschälten, fein zerkleinerten Nusskernen, Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Lecithin (E322) und Vanillin.	2,5 kg	Beutel	[F, G, H]

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
DEKORPRODUKTE				
 1865138-001	CALLEBAUT CRISPEARLS DARK Kleine, glänzende Perlen aus dunkler Schokolade mit einem knusprigen Biskuitkern. Durchmesser: ca. 5 mm	0,8 kg	Beutel	[A, F, G]
 1865139-001	CALLEBAUT CRISPEARLS WHITE Kleine, glänzende Perlen aus weißer Schokolade mit einem knusprigen Biskuitkern. Durchmesser: ca. 5 mm	0,8 kg	Beutel	[A, F, G]
 1865086-001	CALLEBAUT DEKORATIONSPLATTE GRILLAGE Brechen Sie Formen heraus und dekorieren Sie damit jedes Dessert. Breite: 250 mm, Höhe: 360 mm	11 St. / 1,49 kg	Karton	[F]
 1865074-001	CALLEBAUT HASELNUSSKROKANT STREUSEL Haselnuss Krokant Streusel für Kuchen und Torten (1-4 mm)	1 kg	Sack	[H]
 1865161-001	CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN DUNKEL Zum Bestreuen oder für einzelne Akzente am Dessert. Der raffinierte Touch für Ihre Dessertkreationen.	1 kg	Dose	[F]
 1865160-001	CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN WEISS Zum Bestreuen oder für einzelne Akzente am Dessert. Der raffinierte Touch für Ihre Dessertkreationen.	1 kg	Dose	[F, G]
 1865154-001	CALLEBAUT SCHOKOLADENTAGLIATELLI Mit diesem Dekor gewinnen Sie jedes Herz für sich. Ciao Amore!	0,6 kg	Dose	[F]
 1865322-001	CALLEBAUT SCHOKOPERLEN MIT KNUSPERKERN Knusperperlen aus weißer, dunkler und Vollmilchschokolade zur Dekoration von Desserts und Eiskreationen.	0,425 kg	Dose	[A, F]
 1865157-001	CALLEBAUT SCHOKORÖLLCHEN WEISS/DUNKEL Hauchfein gerollt, für das elegante Extra. Länge: 40 mm	420 St. / 0,7 kg	Karton	[F, G]
 1865065-001	CALLEBAUT TORTENAUFLEGER 4 verschiedene Formen, die Ihren Desserts, Gebäckkreationen und Eiscremes eine besonders edle Note verleihen. Höhe: 60 mm	195 St. / 0,235 kg	Karton	
 1865329-001	DARK CHOCOLATE MINI CAKE TOPS Durchmesser: 50 mm	195 St. / 0,44 kg	Karton	
 1865062-001	DARK CHOCOLATE X-LARGE PENCILS Fein gerollte, Dark Chocolate X-Large Pencils (D: 7 mm, L: 200 mm) betonen das Aussehen Ihrer Desserts. Verwenden Sie diese Schokoladenstifte auf tortenähnlichen Desserts, Torten und sogar Eiscreme.	110 St. / 0,9 kg	Karton	[F]
 1865301-001	FREY SCHOKOLADENSPÄNE DUNKEL Schöne Optik, leicht knackig im Biss — so veredeln Sie besonders luxuriös.	1,5 kg	Karton	[F]
 1865323-001	GREEN X-LARGE PENCILS Stilisieren Sie Ihre Kreationen. Mit unseren Green X-Large Pencils (D: 7 mm, L: 200 mm) können Sie Ihre Kreationen wie von Hand gefertigt aussehen lassen und farblich akzentuieren.	115 St. / 0,9 kg	Karton	
 1865335-001	JURA GIRAFFE POINTS Die Jura Points mit Giraffemuster (L: 55 mm, B: 35 mm, H: 2 mm) sind hauchdünn und haben eine spitze Form. Diese Juras geben Ihren Kreationen zusätzlichen Stil und Charakter.	490 St. / 0,9 kg	Karton	
 1865326-001	MARBLED CHOCOLATE JURA ASSORTMENT 55 x 35 mm / 40 x 40 mm, Durchmesser: 50 mm / 45 x 30 mm	340 St. / 0,9 kg	Karton	



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1865190-001	MARBLLED CHOCOLATE JURA POINTS Hauchdünne Juraspitzen aus marmorierter Schokolade (L: 55 mm, B: 35 mm, H: 2 mm) verleihen Ihren Kreationen zusätzlichen Stil und Charakter.	490 St. / 0,9 kg	Karton	
 1865064-001	MARBLLED X-LARGE PENCILS Die fein gerollten Marbled Chocolate X-Large Pencils (D: 7 mm, L: 200 mm) sorgen für zusätzliche Textur und Raffinesse. Der Schokoladen Pencil kann auf tortenähnlichen Desserts, Torten oder sogar auf Eiscreme verwendet werden.	110 St. / 0,9 kg	Karton	[F, G]
 1865324-001	ORANGE X-LARGE PENCILS Stilisieren Sie Ihre Kreationen. Diese extra großen Pencils aus orangener und weißer marmorierter Schokolade (D: 7 mm, L: 200 mm) geben größeren Torten, Zwischengerichten und tortenähnlichen Desserts Farbakzente und Raffinesse.	115 St. / 0,9 kg	Karton	
 1865075-001	RASPELSCHOKOLADE DUNKEL Ein echter Allrounder zur Dekoration von Süßspeisen. Kakaogehalt: mind. 40 %.	1 kg	Karton	[F]
 1865125-001	SÜSSUNGSMITTEL ISOMALT Isomalt oder Microzucker ideal zum Zuckerziehen. Den Microzucker im hitzebeständigen Geschirr in der Mikrowelle erhitzen, kurz abkühlen lassen und schon kann man schöne Zuckerdekore ziehen.	1 kg	Beutel	
 1865156-001	WHITE & DARK X-LARGE PENCILS Die elegant gerollten Stifte aus weißer Schokolade von Mona Lisa (D: 7 mm, L: 200 mm) sorgen für zusätzliche Textur und Raffinesse. Die Pencils können auf tortenähnlichen Desserts, größeren Torten oder auf Eiscreme verwendet werden.	110 St. / 0,9 kg	Karton	[F,G]
 1865365-001	WHITE CHOCOLATE X-LARGE PENCILS Länge: 200 mm	115 St. / 0,9 kg	Karton	

DESSERTSAUCEN

 1865165-001	CALLEBAUT KAREMELL TOPPING Topping mit echtem Karamell für warme und kalte Anwendungen.	1 kg	Quetschflasche	 [---]
 1865163-001	CALLEBAUT ROTE FRÜCHTE TOPPING Topping mit roten Johannisbeeren und Himbeeren – für warme und kalte Anwendungen.	1 kg	Quetschflasche	 [---]
 1865162-001	CALLEBAUT SCHOKOLADEN TOPPING Topping mit einem ausgeprägten Geschmack dunkler Schokolade – für warme und kalte Anwendungen.	1 kg	Quetschflasche	[G]

DOSENFRÜCHTE

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

FINGERFOOD SÜSS

 1865153-001	CALLEBAUT SNOBINETTES DUNKEL Edle Schokoladenschalen zum Füllen mit Mousse, Ganache etc. Durchmesser: 27 mm, Höhe: 26 mm	90 St.	Karton	[F]
 1865328-001	DARK CHOCOLATE ASSORTMENT CUPS Die Dark Chocolate Assortment Cups (D: 38 mm, H: 22 mm) beinhalten vier unterschiedliche Formen: eckig, tränenförmig, rund und dreieckig. Sie haben eine einmalige und raffinierte Form und ermöglichen Ihnen dadurch die einfache Kreation von köstlichen Desserts.	40 St.	Karton	

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
 1865345-001	DARK CHOCOLATE MINI COFFEE CUPS Höhe: 45 mm, Durchmesser: 50 mm	15 St.	Karton	
 1865176-001	MINI CONES SCHOKOLADE Fingerfood für süße Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm	140 St.	Karton	[A, F, H]
 1865172-001	MINI CONES VANILLE Fingerfood für süße Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm	140 St.	Karton	[A, F, H]
 1865209-001	MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS QUADRAT Fingerfood für süße Füllungen. 33 x 33 x 15 mm	216 St.	Karton	[A, C, F, G]
 1865210-001	MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS RUND Fingerfood für süße Füllungen. Durchmesser: 48 mm, Höhe: 19 mm	125 St.	Karton	
 1865211-001	MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS SCHOKO RUND Fingerfood für süße Füllungen. Durchmesser: 48 mm, Höhe: 19 mm	125 St.	Karton	

FINGERFOOD PIKANT

 1865207-001	CONES SCHWARZ Fingerfood für pikante Füllungen. 80 x 30 mm	83 St.	Karton	[A, F, H]
 1865208-001	CONES TOMATE Fingerfood für pikante Füllungen. 80 x 30 mm	83 St.	Karton	[A, F, H]
 1865110-001	ESSBARE LÖFFEL Leicht geschwungene, essbare Löffel aus gepresstem Blätterteig. Löffelschale: 45 x 35 mm	84 St.	Karton	[A, G]
 1865141-001	IRIS Blumenförmiger, gepresster Blätterteig. Durchmesser: 30 mm	96 St.	Karton	[A, G, L]
 1865177-001	MINI CONES ITALIENISCHES PESTO Fingerfood mit italienischem Pesto ummantelt für pikante Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm	140 St.	Karton	[A, F, H, N]
 1865175-001	MINI CONES SCHWARZER SESAM Fingerfood mit schwarzem Sesam ummantelt für pikante Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm	140 St.	Karton	[A, F, H, N]

SÜSSE KÜCHE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG
 1865214-001	MÜRBTEIGSCHALEN MIT KRÄUTER Fingerfood für pikante Füllungen. Durchmesser: 46 mm, Höhe: 17 mm	125 St.	Karton
 1865213-001	WAFFELSCHALEN SCHWARZER SESAM Fingerfood für pikante Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 14 mm	120 St.	Karton

[A, F, H, N]

ZUBEHÖR

 1809361-001	RAPS HYGIENE-SPRITZBEUTEL (RUTSCHFEST) Sehr griffige Oberfläche, sterile Innenseite, verstärkte Doppelnaht, Temperaturbereich: -30 °C bis +110 °C, mikrowellengeeignet, verschweißbar zum Vorproduzieren von größeren Chargen, dann kühlen oder einfrieren!	24 St. Per Rolle	Karton
---	---	---------------------	--------



INDEX

ACETO BALSAMICO DI MODENA G.G.A.	7	BIO OREGANO GEREBELT	27	CALLEBAUT DEKORATIONSPLATTE GRILLAGE	55
AGA ZOOON	46	BIO PAPRIKA EDELSÜSS GEMAHLEN	23	CALLEBAUT DEKORMASSE ERDBEERE IN LINSENFÖRMIG	53
AIR-SET INKL. PUMPE	48	BIO PETERSILIE GEREBELT	27	CALLEBAUT DEKORMASSE LEMON IN LINSENFÖRMIG	53
ALGIZOOON	46	BIO PFEFFER SCHWARZ GEMAHLEN	23	CALLEBAUT DEKORMASSE ORANGE IN LINSENFÖRMIG	53
ANIS GANZ	19	BIO PFEFFER WEISS GEMAHLEN	23	CALLEBAUT HASELNUSSKROKANT STREUSEL	55
APFEL-PUNSCHWÜRZUNG	50	BIO THYMIAN GEREBELT	27	CALLEBAUT KAREMELL TOPPING	56
APFELESSIG	7	BIO WACHOLDERBEEREN GANZ	23	CALLEBAUT KUVERTÜRE DUNKEL IN LINSENFÖRMIG	54
APFELGRANULAT	41	BISKUIT MIT EI DUNKEL	51	CALLEBAUT KUVERTÜRE VOLLMILCH IN LINSENFÖRMIG	54
ARA KRISTALL EXTRA	41	BISKUIT MIT EI HELL	51	CALLEBAUT ROTE FRÜCHTE TOPPING	56
ARA KRISTALL GEWÜRZT	41	BLACK FINGERSALT	22	CALLEBAUT RUBY SCHOKOLADE IN LINSENFÖRMIG	54
ARIZONA BURGER WÜRZUNG	34	BLÜTENMIX	38	CALLEBAUT SCHOKOLADE CAPPUCINO IN LINSENFÖRMIG	54
ARRABIATA	29	BOHNENKRAUT GEREBELT	28	CALLEBAUT SCHOKOLADE CAMEL IN LINSENFÖRMIG	54
ARRABIATA (Gewürzmühle)	10	BOHNENKRAUT GEREBELT GTK	25	CALLEBAUT SCHOKOLADEN TOPPING	56
ASIA WÜRZUNG	33	BOLOGNESE FIX	42	CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN DUNKEL	55
ASIA-BOUILLON	12	BOLOGNESE FIX VEGETARISCH	42	CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN WEISS	55
ASPIKPULVER	41	BOMBAY DIP	17	CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE DUNKEL	52
BACKPULVER	51	BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ FEIN	29	CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE WEISS	52
BACKTRENNSPRAY - TRENNMITTELSPRAY CARLEX	41	BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ MIT KRÄUTERN	29	CALLEBAUT SCHOKOLADENTAGLIATELLI	55
BARBECUE RIBS WÜRZUNG	29	BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ PUTE	29	CALLEBAUT SCHOKOPERLEN MIT KNUSPERKERN	55
BARBECUE SAUCE	17	BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ RIND	29	CALLEBAUT SCHOKORÖLLCHEN WEISS/DUNKEL	55
BARBECUESPICE PINK PEPPER SVS	34	BRATENSaft OZG	13	CALLEBAUT SNOBINETTES DUNKEL	56
BÄRLAUCH GESCHNITTEN GTK	25	BRATFISCHWÜRZUNG	29	CALLEBAUT TORTENAUFLEGER	55
BÄRLAUCHÖL	8	BRATKARTOFFELWÜRZUNG GROB	29	CALLEBAUT WEISSE SCHOKOLADE IN LINSENFÖRMIG	54
BASILIKUM GEREBELT	26	BRATLWÜRZUNG	29	CELLUZOOON	46
BASILIKUM GESCHNITTEN GTK	25	BRATZWIEBEL-EXTRAKT	40	CHEFDRESSING	9
BASILIKUMÖL	8	BRAUNE SAUCE	13	CHILI CON CARNE FIX	34
BAYERISCHER KRUSTENMIX	29	BROTGEWÜRZ FEIN	29	CHILI GEMAHLEN	19
BBQ SPARERIBS	29	BROTGEWÜRZ GROB	29	CHILI GESCHROTET	19
BEEF TARTARE	42	BRUSCHETTA TOMATINO	35	CHILI-FÄDEN	38
BEIFUSS 1-3MM GETROCKNET	28	BUNTER PFEFFER (Gewürzmühle)	10	CHILI-RÖLLCHEN	38
BERBERE SPICE MIX	35	BURGER SAUCE RED CHILI	17	CHILIÖL	8
BEUSCHELGEWÜRZ FEIN	29	BURGER SAUCE SWEET MUSTARD BARBECUE	17	CHILIPASTE	41
BIO BASILIKUM GEREBELT	27	CAFÉ DE PARIS BUTTER	29	CHILIWÜRZUNG TEX MEX	34
BIO CAYENNE PFEFFER GEMAHLEN	23	CAJUN SPICE	34	CHINA WÜRZUNG	33
BIO CURRY	23	CALAZOOON	46	CONES SCHWARZ	57
BIO INGWER GEMAHLEN	23	CALIFORNIA	30	CONES TOMATE	57
BIO KNOBLAUCHFLOCKEN	23	CALLEBAUT BACKFESTE TROPFEN	53	CRACKED PEPPER RUB	36
BIO KNOBLAUCHGRANULAT	23	CALLEBAUT CREME DELL'ARTIGIANO BIANCO	53	CREMA ALL'ACETO BALSAMICO	7
BIO KORIANDER GEMAHLEN	23	CALLEBAUT CREME DELL'ARTIGIANO FONDENTE	53	CRUSTO DI MARE	43
BIO KÜMMEL GEMAHLEN	23	CALLEBAUT CREME DELL'ARTIGIANO NOCCIOLA	53	CUMIN (KREUZKÜMMEL) GEMAHLEN	19
BIO MAJORAN GEREBELT	27	CALLEBAUT CRISPEARLS DARK	55	CURRY	33
BIO MUSKATNUSS GEMAHLEN	23	CALLEBAUT CRISPEARLS WHITE	55	CURRY GERÄUCHERT	33



CURRY INDIAN	33	FEINE SUPPE TYP RIND	12	GYROSWÜRZUNG FEIN	35
CURRY MADRAS	30	FEINE SUPPE TYP RIND OZG	12	GYROSWÜRZUNG RHODOS	35
CURRY-BASIS GELB	42	FEINE TOMATENSAUCE TOSKANA	14	HACKFLEISCH TOP	42
CURRY-BASIS GRÜN	42	FENCHELSAMEN GANZ	19	HÄHNCHENWÜRZUNG FEIN	30
CURRY-BASIS ROT	42	FISCHGEWÜRZ DILL	30	HASELNUSSFÜLLE	51
CURRYÖL	8	FISCHGEWÜRZ KNOBLAUCH	30	HAUSDRESSING	9
CURRYPASTE INDIEN	41	FISCHWÜRZUNG MEERSALZ & KRÄUTER	30	HELLE SAUCE	13
CURRYPASTE THAI GREEN	41	FLEISCHBOUILLON	12	HERBES DE PROVENCE	35
CURRYPASTE THAI RED	41	FLYING DUCKMAN (FÜR GANS UND ENTE)	36	HERBESSA	40
CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST	17	FREY COUVERTURE CREMANT 50 R	54	HOT MANGO DIP	17
CURRYSAUCE TROPICAL	17	FREY COUVERTURE NOIR 72 R	54	INDIEN CURRY (Gewürzmühle)	10
DARK CHOCOLATE ASSORTMENT CUPS	56	FREY SCHOKOLADENSÄNE DUNKEL	55	INGWER GEMAHLEN	19
DARK CHOCOLATE MINI CAKE TOPS	55	FREY VOLLMILCH COUVERTURE R	54	INGWERPASTE	41
DARK CHOCOLATE MINI COFFEE CUPS	57	FREY WEISSE COUV. BLANCA 35/21 R	54	IRIS	57
DARK CHOCOLATE X-LARGE PENCILS	55	FRISCHWIEBEL EXTRA	40	ITALIA DRESSING	9
DECORADO	38	FRUCHT UND SALATFRISCH	42	ITALIENISCHER CONDIMENTO BIANCO	7
DEKORMISCHUNG SOJA-CRUNCH	38	FRUITY CURRY WÜRZUNG	33	JURA GIRAFFE POINTS	55
DEKORMISCHUNG VARIANTA	38	GARAM MASALA	33	KALTBINDUNG	14
DILLEXTRAKT-WÜRZUNG	40	GARTENKRÄUTER	30	KARDAMOM GANZ	19
DILLSPITZEN GESCHNITTEN	28	GEKÖRNT BRÜHE	12	KARDAMOM IN DER SCHALE GEMAHLEN	19
DILLSPITZEN GESCHNITTEN GTK	25	GELEAINSTANT COLD	47	KERBEL GEREBELT	28
DISTELÖL	8	GELEAINSTANT HOT	47	KERBEL GEREBELT GTK	25
EDELCURRY	33	GELEE NEUTRAL	53	KLARE GEMÜSEBRÜHE	12
EIBUFIX AUS BODENHALTUNG	51	GEMÜSE WILLY	40	KLARE HÜHNERBOUILLON	12
ELDORADO PULVERGELEE	53	GEMÜSEBRÜHE GÄRTNERIN	12	KNISTAZOON (KNALLBRAUSE)	47
EMULZOOM	46	GEMÜSEWÜRZUNG OZG	42	KNOBLAUCH EXTRA	40
ENTEN- U. GÄNSEWÜRZUNG	30	GEWÜRZMÜHLEN-MENAGE	10	KNOBLAUCH-KRÄUTER DIP-WÜRZUNG	9
ERDNUSSÖL geröstet	8	GEWÜRZMÜHLEN-MENAGE UNBEDRUCKT	10	KNOBLAUCH-KRÄUTERPFEFFER	30
ESSBARE LÖFFEL	57	GEWÜRZMÜHLENDISPLAY	10	KNOBLAUCHFLOCKEN	19
ESSIG & ÖLSTÄNDER PREMIUM	10	GEWÜRZTE NASSPANADE CL	42	KNOBLAUCHGRANULAT	19
ESSIG & ÖLSTÄNDER STANDARD 3ER	10	GLÜHWEINWÜRZUNG	50	KNOBLAUCHGRANULAT GERÄUCHERT	19
ESSIG & ÖLSTÄNDER STANDARD 6ER	10	GOLDFISCH	30	KNOBLAUCHGRANULAT GN	44
ESSIGZUBEREITUNG MIT HIMBEERAROMA	7	GOLDHENDL	30	KNOBLAUCHPASTE	41
ESSIGZUBEREITUNG MIT BEERENAROMA	7	GRATIN-FIX	42	KNOBLAUCHPFEFFER SVS	30
ESSIGZUBEREITUNG MIT BIRNENAROMA	7	GREEN X-LARGE PENCILS	55	KNOBLAUCHPULVER FEIN GEMAHLEN	19
ESSIGZUBEREITUNG MIT MANGOAROMA	7	GRILL- UND BRATENWÜRZUNG FEIN	30	KNOBLAUCHSCHEIBEN GETROCKNET	19
ESTRAGON GEREBELT GTK	25	GRILL- UND BRATENWÜRZUNG GROB	30	KNUSPER-GANSL/-ENTE	30
ESTRAGON GESCHNITTEN	28	GRILL-DIP RANGERS BBQ	17	KOCHSALZ GEOATET	22
FAJITA WÜRZUNG	34	GRILLWÜRZUNG ASADO	34	KÖNIGSKRÄUTER MIX	38
FASCHIERTEN-MIX	42	GRÜNER CURRY	35	KORIANDER GANZ	19
FEINE JÄGERSAUCE	13	GUARZOOM	47	KORIANDER GEMAHLEN	19
FEINE KÄSESAUCE	13	GULASCH-FIX	42	KRÄUTER-MEERSALZ	31
FEINE SAUCE BECHAMEL	13	GULASCHPASTE C.L	41	KRÄUTER-MEERSALZ FEIN	31
FEINE SAUCE CURRY	13	GULASCHPASTE C.L GN	44	KRÄUTERBUTTER	30
FEINE SAUCE PFEFFERRAHM	13	GULASCHWÜRZUNG	30	KRÄUTERBUTTERWÜRZUNG	31
FEINE SAUCE ZU GEFLÜGEL BRAUN	13	GYROSWÜRZUNG	35	KRÄUTERMIX ITALIA	25

KRÄUTERÖLKONZENTRAT BASILIKUM	27	MODELLIERMARZIPAN NATUR 1:1	54	PFEFFER SCHWARZ GANZ GN	44
KRÄUTERÖLKONZENTRAT OREGANO	27	MOHNFÜLLE	51	PFEFFER SCHWARZ GEBROCHEN/GESCHROTET	21
KRÄUTERÖLKONZENTRAT ROSMARIN	27	MOJO ROCHO	34	PFEFFER SCHWARZ GEMAHLEN	21
KRÄUTERWÜRZUNG FEIN MEDITERRAN	31	MONTANA SVS	31	PFEFFER WEISS (AT) GEMAHLEN	21
KRISTALLSALZ	10	MOUSSE AU CHOCOLAT	52	PFEFFER WEISS (DE) GEMAHLEN	21
KÜMMEL GANZ	19	MOUSSE VANILLEGESCHMACK	52	PFEFFER WEISS GANZ	21
KÜMMEL GEMAHLEN	19	MÜRBTEIGSCHALEN MIT KRÄUTER	58	PFEFFERMISCHUNG BUNT GESCHROTET	21
KÜMMEL GESCHROTET	20	MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS QUADRAT	57	PIMENT GANZ	21
KURKUMA GEMAHLEN	20	MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS RUND	57	PIMENTO LIMÓN	34
LAMMFLEISCH	31	MÜRBTEIGSCHALEN SÜSS SCHOKO RUND	57	PINIENKERNE	38
LAMMFLEISCHWÜRZUNG	31	MUSKATNUSS FEIN GERIEBEN	20	PIPIHENDL	31
LAVENDELBLÜTEN	38	MUSKATNUSS GANZ	20	PISTAZIEN	21
LEBKUCHENGEWÜRZ	50	MUSKATNUSS GEMAHLEN	20	PIZZA KRÄUTERMISCHUNG	35
LEMON CHILISALZ	22	NASI GORENG WÜRZUNG	33	PIZZAKRÄUTER	35
LEMON DREAM	50	NASSPANADE	43	PIZZAWÜRZUNG	35
LIEBSTOCKBLÄTTER GESCHNITTEN	26	NATRON	43	POMMES-SALZ	31
LIEBSTÖCKELBLÄTTER GESCHNITTEN GTK	25	NELKEN GANZ	20	PULLED PORK WÜRZUNG	34
LIMONENÖL	8	NELKEN GEMAHLEN	20	PUNJAB SALZ AUS DER REGION HIMALAYA	22
LORBEERBLÄTTER GANZ	20	NUDEL & UNIVERSALWÜRZUNG	40	PURPLE CURRY WÜRZUNG	33
MACISBLÜTE GEMAHLEN	20	NUSSNOUGAT DUNKEL	54	RAHM-FIX	13
MAJORAN GEREBELT	26	NUSSNOUGAT HELL	54	RAHMSAUCE	13
MAJORAN GEREBELT GN	44	OLIVENÖL	8	RAPS HYGIENE-SPRITZBEUTEL (RUTSCHFEST)	58
MAJORAN GEREBELT GTK	25	OLIVENÖL ORANGE	8	RAPSODY STEAK MIX	31
MAMA LEONE	31	OPUS VERDE	31	RAPSÖL	8
MARBLLED CHOCOLATE JURA ASSORTMENT	55	ORANGE DREAM	50	RAS EL HANOUT SPICE	35
MARBLLED CHOCOLATE JURA POINTS	56	ORANGE X-LARGE PENCILS	56	RASPELSCHOKOLADE DUNKEL	56
MARBLLED X-LARGE PENCILS	56	ORANGEN-PUNSCHWÜRZUNG	50	RAUCHSALZ ORANGE	22
MARONENPÜREE PASTEURISIERT	50	ORANGENPFEFFER SVS	31	RED CURRY WÜRZUNG	33
MARZIPAN ROHMASSE	54	OREGANO GEREBELT	26	RINDERBRATENSAUCE	14
MEDITERRAN (Gewürzmühle)	10	OREGANO GEREBELT GTK	25	RINDVIECH	31
MEERSALZ FEIN	22	ORIGINAL KARTOFFELSALATDRESSING	9	ROSA BEEREN GANZ	21
MEERSALZ GROB	22	PANADE KNUSPERMANTEL	43	ROSENBLÜTENBLÄTTER	38
MEERSALZ GROB (Gewürzmühle)	10	PAPRIKA 3000	40	ROSMARIN GEMAHLEN	26
MEISTER-FRIKADELLENWÜRZUNG	42	PAPRIKA BONITO	20	ROSMARIN GESCHNITTEN	25
MINI CONES ITALIENISCHES PESTO	57	PAPRIKA EDELSÜSS (AT) GEMAHLEN	20	ROSMARIN GESCHNITTEN	26
MINI CONES SCHOKOLADE	57	PAPRIKA EDELSÜSS (DE) GEMAHLEN	20	RÖSTZWIEBELN	21
MINI CONES SCHWARZER SESAM	57	PAPRIKA EXTRAROT GEMAHLEN	20	ROTWEINESSIG	7
MINI CONES VANILLE	57	PAPRIKA GERÄUCHERT GEMAHLEN	20	ROUX DUNKEL	14
MISCHKARTON ESSIG	7	PAPRIKA ROSENSCHARF GEMAHLEN	20	ROUX HELL	14
MISCHKARTON ESSIG & ÖL DUETT	7	PAPRIKACHIPS MIXED	20	RUCOLAÖL	8
MISCHKARTON ESSIG II	7	PETERSILIE GEREBELT GTK	25	SAFRAN FÄDEN	21
MISCHKARTON GEWÜRZMÜHLEN	10	PETERSILIE GEREBELT GTK	25	SAFRAN PULVIS	21
MISCHKARTON ÖL	8	PETERSILIENBLÄTTER GESCHNITTEN	26	SAFRANSALZ	22
MISCHKARTON ÖL II	8	PFEFFER BUNT GANZ	20	SAHNEFOND ERDBEERE	52
MISCHKARTON PREMIUM ÖL	8	PFEFFER GRÜN IN LAKE	20	SAHNEFOND JOGHURT	52
MISCHPILZPULVER	43	PFEFFER SCHWARZ GANZ	21	SAHNEFOND NEUTRAL	52



WIR FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

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

D RAPS Deutschland

Kostenfreier Bestell-Service: Tel. 0800/4398379 · Fax 0800/7277329
Mail: bestellservice@raps.com

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

AT RAPS Österreich

Bestell-Hotline zum Ortstarif: Tel. 06219/75570
Mail: gastronomie@raps.at

Unsere ausführlichen Verkaufs- und Lieferbedingungen finden Sie unter: www.raps.at
RAPS GmbH · Handelsstraße 10 · A 5162 Obertrum

CH RAPS Schweiz

Bestell-Hotline zum Ortstarif: Tel. 071/9559910
Mail: info_schweiz@raps.com

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