






# TROCKENWÜRZUNGEN

Das vielfältige Sortiment der Marken Gewürzmüller, WIBERG, Gewürzmühle Nesse und FRUTAROM Savory Solutions garantiert nicht nur authentischen Geschmack, sondern ist gleichermaßen ein optisches Highlight: von rustikalen Gewürzsalsen, über farbenfrohe Dekorwürzungen bis hin zu exotischen Currymischungen.



## MIX-SPEZIALITÄTEN – WÜRZUNGEN

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Produkt
<b>Curry Madras</b> Gewürzzubereitung	 vollaromatische Würzung mit Koriander, Kurkuma und Senf ■ für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Reisgerichte, Saucen und Dressings	nach Geschmack	<b>250014</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Curry Millstone</b> Gewürzzubereitung	 vollaromatische Würzung mit Kurkuma, Senf und Koriander ■ für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Reisgerichte, Saucen und Dressings	nach Geschmack	<b>250015</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Curry Powder</b> Gewürzmischung	 vollaromatische Würzung mit Senf, Kurkuma und Koriander ■ für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Reisgerichte, Saucen und Dressings	nach Geschmack	<b>250016</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Diana Wildwürzung OG AF</b> Gewürzzubereitung	 rustikale Würzung mit Wachholder, Koriander und Piment ■ mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen ■ für Spezialitäten vom Wild	10 g	<b>227726</b> 1 kg		
<b>Edelcurry</b> Gewürzmischung	 vollaromatische Würzung mit Koriander, Kurkuma und Bockshornklee ■ für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Reisgerichte, Saucen und Dressings	10 g oder nach Geschmack	<b>250017</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Fleischwürzung Universal</b> Gewürzzubereitung	<b>W</b> deftige Würzung mit Paprika, Koriander und Knoblauch ■ mit groben Gewürzbestandteilen ■ für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art	30 g	<b>210953</b> 1 kg		
<b>Kümmelbraten deftig</b> Gewürzzubereitung	<b>W</b> rustikale Würzung mit Kümmel, Knoblauch und Pfeffer ■ mit groben Gewürzbestandteilen ■ für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art	15-20 g	<b>189537</b> 1 kg		
<b>Obersteiner Schwenkbraten</b> Gewürzzubereitung	 deftige Würzung mit Koriander, Paprika und Muskat ■ mit sichtbaren Kräuterbestandteilen ■ für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art	10 g	<b>230395</b> 1 kg		
<b>Schwenkbraten Würzung A</b> Gewürzzubereitung	<b>W</b> deftige Würzung mit Koriander, Knoblauch und leichter Kümmelnote ■ mit sichtbaren Kräuterbestandteilen ■ für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art ■ E621	15-20 g	<b>135176</b> 1 kg	11	
<b>Schwenkbraten Würzung D</b> Gewürzzubereitung	<b>W</b> deftige Würzung mit Pfeffer, Koriander und Paprika ■ mit sichtbaren Kräuterbestandteilen ■ für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art ■ E621	10 g	<b>135445</b> 1 kg	11	
<b>Top Mix Rot OG OS</b> Gewürzzubereitung	 vollaromatische Würzung mit Paprika, Koriander und Kümmel ■ für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art, auch gespritzte Ware	10 g	<b>230893</b> 1 kg		
<b>US Spare-Ribs OG</b> Würzmischung	 vollwürzige Würzung mit Paprika, Pfeffer und Zwiebel ■ für Spare-Ribs und andere Spezialitäten vom Schwein	25 g	<b>227167</b> 1 kg		

OA = ohne kennzeichnungspflichtige allergene Zutaten (gemäß EU-Recht), OG = ohne zugesetzte, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe,  Novapure (OA, OG),  Pure Plus (OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe),  Pure Spice: ausschließlich Gewürze  = FRUTAROM Savory Solutions Produkt  = Gewürzmüller Produkt **W** = WIBERG Produkt

# VOLLWÜRZUNGEN

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Produkt
<b>Argentina OG</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Pfeffer, Koriander und Muskat</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art sowie Beilagen</li> </ul>	25 g	<b>227110</b> 1 kg		
<b>Bacon-Würzung OG</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale, rauchige Würzung mit Koriander, Kümmel und Zwiebel</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Grillbauch, Spare-Ribs und andere Spezialitäten vom Schwein</li> </ul>	25 g	<b>231311</b> 1 kg		
<b>Barbecue Spice OG</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Koriander, Paprika und Zwiebel</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> </ul>	25 g	<b>233132</b> 1 kg		
<b>Barbecue Spießbraten</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Paprika und Pfeffer</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>135492</b> 1 kg	OA	
<b>Barbecue Würzung Wipure</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Paprika, Pfeffer und Zwiebel</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> </ul>	20-25 g	<b>210954</b> 1 kg		
<b>Braten-Knuspri</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale, pikante Würzung mit Kümmel, Paprika und Zwiebel</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten vom Schwein</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>135355</b> 1 kg	10	
<b>Braten- und Grillgewürzsalz</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Paprika, Pfeffer und leichter Kümmelnote</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>135154</b> 1 kg	OA	
<b>Country Mix OG</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Paprika, Thymian und Kümmel</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> </ul>	25 g	<b>230337</b> 1 kg		
<b>Deko Slow G (Pulled Meat)</b> Gewürzzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige, rauchige Würzung mit Paprika, Knoblauch und Chili</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>universell einsetzbar</li> </ul>	20 g	<b>232310</b> 1 kg		
<b>Deko Slow S (Pulled Meat)</b> Gewürzzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale, rauchige Würzung mit Pfeffer, Paprika und Kümmel</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>universell einsetzbar</li> </ul>	15 g	<b>231136</b> 1 kg		
<b>El Paso</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Zwiebel, Pfeffer und Knoblauch</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten vom Schwein</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>135401</b> 1 kg	11	
<b>Gewürzsalz 70</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Paprika, Zwiebel und Kümmelnote</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art sowie Kartoffelgerichte</li> </ul>	20 g	<b>230399</b> 1 kg		
<b>Grillpower Udoversum</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Koriander, Pfeffer und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>135507</b> 1 kg	11	
<b>Grill-Profi Barbecue</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Paprika und leichter Thymiannote</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>136198</b> 1 kg	OA	
<b>Gyros</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>deftige, pikante Würzung mit Thymian und Origanum</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> </ul>	15-20 g	<b>135518</b> 1 kg		
<b>Gyros Mykonos OG</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Origanum, Knoblauch und Rosmarin</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Gyros und Pfannengerichte</li> </ul>	25 g	<b>227098</b> 1 kg	OG, 10, 11	
<b>Gyros Rhodos OG</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Paprika, Pfeffer und Thymian</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Gyros und Pfannengerichte</li> </ul>	25 g	<b>232081</b> 1 kg	OG, 10	
<b>Haxenwürze-Schweinsbraten</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Knoblauch, Kümmel und Majoran</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>E621</li> </ul>	20 g	<b>230397</b> 1 kg	OA	
<b>Haxenwürze OG</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Kümmel, Pfeffer und Lorbeer</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten vom Schwein</li> </ul>	25 g	<b>227063</b> 1 kg		
<b>Haxenwürze/Schweinebraten OG AF</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Kümmel, Koriander und Pfeffer</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten vom Schwein</li> </ul>	25 g	<b>231326</b> 1 kg		
<b>Husarensteak OG</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Pfeffer, Paprika und Kümmel</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten vom Schwein und Lamm</li> </ul>	25 g	<b>232413</b> 1 kg		
<b>Indonesia OG AF</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Curry, Pfeffer und Zwiebel</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art, Geflügelprodukte sowie Beilagen wie Salate, Reisgerichte und Saucen</li> </ul>	25 g	<b>231310</b> 1 kg		

# VOLLWÜRZUNGEN



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Produkt
<b>Joelito</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Paprika, Knoblauch und Pfeffer</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>typisches Steakgewürz nach amerikanischer Art</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art sowie Kartoffelgerichte</li> </ul>	25 g	<b>227106</b> 1 kg		
<b>Knoblauchpfeffer Fein OG</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und Petersilie</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Spezialitäten vom Rind und Schwein</li> </ul>	25 g	<b>230377</b> 1 kg		
<b>Knoblauchpfeffer Grob OG</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und Petersilie</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Spezialitäten vom Rind und Schwein</li> </ul>	25 g	<b>227361</b> 1 kg		
<b>Mexicana OG</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Paprika, Cumin und Knoblauch</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke vom Rind und Schwein sowie Chili con Carne</li> </ul>	25-30 g	<b>232412</b> 1 kg		
<b>Parana Schwenkbraten OG AF</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Petersilie, Koriander und Knoblauchnote</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> </ul>	25 g	<b>235991</b> 1 kg		
<b>Schweinsbraten</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Knoblauch und Kümmel</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke und Braten vom Schwein</li> </ul>	20-25 g	<b>135102</b> 1 kg		
<b>Schweins-Knuspri</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Paprika, Kümmel und Knoblauch</li> <li>für Kurzbratstücke und Braten vom Schwein</li> </ul>	20-25 g	<b>135419</b> 1 kg		
<b>Schwenkbraten</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Koriander, Paprika und leichter Ingwer-note</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> </ul>	20-25 g	<b>212428</b> 1 kg	11	
<b>Spare Ribs</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Paprika, Knoblauch und Kümmel</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Spare-Ribs und andere Spezialitäten vom Schwein</li> <li>E621</li> </ul>	25 g	<b>232079</b> 1 kg	OA	
<b>Spare Ribs</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige, fleischbetonte Würzung mit Koriander, Pfeffer und Bratzwiebelnote</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Spare-Ribs und andere Spezialitäten vom Schwein</li> <li>E621, E627, E631</li> </ul>	20-25 g	<b>135318</b> 1 kg	4, 10, 13	
<b>Spießbraten OG</b> Würzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Paprika, Zwiebel und Lauch</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>reduzierter Salzanteil</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> </ul>	22 g	<b>246544</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Steak Kräuter</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Pfeffer, Zwiebel und leichter Rosmarin-note</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke aller Art</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>135145</b> 1 kg	OA	
<b>Steak Kräuter Pure Spice</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Knoblauch, Petersilie und Pfeffer</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> </ul>	20-25 g	<b>193193</b> 1 kg		
<b>Steak Pfeffer</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Mischung mit Pfeffer, Paprika und feiner Vanillenote</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Spezialitäten vom Rind</li> </ul>	20-25 g	<b>189548</b> 1 kg		
<b>Steak Pfeffer OG</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhafte Würzung mit Pfeffer, Paprika und Koriander</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Spezialitäten vom Rind</li> </ul>	25 g	<b>232403</b> 1 kg		
<b>Top Grün OG AF</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Zwiebel, Lauch und Petersilie</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art sowie Fischgerichte und Salate</li> </ul>	25 g	<b>236133</b> 1 kg		
<b>Top Mix Rot OG</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Paprika, Koriander und Kümmel</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art sowie Geflügelgerichte</li> </ul>	25 g	<b>227123</b> 1,1 kg		
<b>Weinbauer OG</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhafte Würzung mit Paprika, Pfeffer, Koriander</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Spezialitäten vom Rind und Schwein</li> </ul>	25-30 g	<b>230335</b> 1 kg		
<b>Zitronenpfeffer OG</b> Gewürzsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft mit Pfeffer, Zwiebel und Zitronennote</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleisch- und Fischspezialitäten aller Art, Salate, Butter, Dressings und Dips</li> <li>E330</li> </ul>	25 g	<b>227737</b> 1 kg	OG, 11	

OA = ohne kennzeichnungspflichtige allergene Zutaten (gemäß EU-Recht), OG = ohne zugesetzte, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Novapure (OA, OG), Pure Plus (OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe), Pure Spice: ausschließlich Gewürze = Gewürzmüller Produkt **W** = WIBERG Produkt










## FLAISCH SECCOWÜRZUNGEN

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Produkt
<b>Grill Spießbratengewürz</b> Gewürzsalz	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Mischung mit Zwiebel, Knoblauch und Paprika</li> <li>mit ummanteltem Salz</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> </ul>	20 g	<b>207665</b> 1 kg		
<b>Knoblauchpfeffer Secco</b> Gewürzsalz	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Mischung mit Knoblauch, Pfeffer und Senf</li> <li>mit ummanteltem Salz</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art</li> </ul>	20-25 g	<b>135358</b> 1 kg	OG, 10, 11	
<b>Stelzen-Würze Secco</b> Gewürzsalz	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale, pikante Mischung mit Kümmel, Knoblauch und Majoran</li> <li>mit ummanteltem Salz</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Stelzen, Eisbein und andere Spezialitäten vom Schwein</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>135528</b> 1 kg	OA	

## GEFLÜGEL WÜRZUNGEN

<b>Brathendl Würzung</b> Gewürzzubereitung	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Curry, Pfeffer und Paprika</li> <li>für Grill- und Brathähnchen sowie für andere Geflügel-spezialitäten</li> <li>E621</li> </ul>	10-15 g	<b>135555</b> 1 kg	10, 11	
<b>Brathuhn</b> Gewürzzubereitung	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Paprika, Curry und Sellerie</li> <li>für Grill- und Brathähnchen sowie für andere Geflügel-spezialitäten</li> <li>E621</li> </ul>	15-25 g	<b>135375</b> 1 kg	7, 10, 11	

## GEFLÜGEL VOLLWÜRZUNGEN

<b>Brathendl</b> Gewürzsalz	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Würzung mit Paprika und leichter Kümmelnote</li> <li>für Grill- und Brathähnchen sowie für andere Geflügel-spezialitäten</li> <li>E621</li> </ul>	15-20 g	<b>135429</b> 1 kg	OA	
<b>Chicken Grill Baltika New</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit Kurkuma, Koriander und Paprika</li> <li>für Grill- und Brathähnchen sowie für andere Geflügel-spezialitäten</li> <li>knusprige Hautbildung</li> <li>E1414</li> </ul>	25 g	<b>231239</b> 1 kg		
<b>Grill Hähnchen</b> Gewürzsalz	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Würzung mit Paprika</li> <li>für Grill- und Brathähnchen sowie für andere Geflügel-spezialitäten</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>212408</b> 1 kg	OA	
<b>Hähnchen</b> Gewürzsalz	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige Würzung mit Curry, Pfeffer und Zwiebel</li> <li>für Grill- und Brathähnchen sowie für andere Geflügel-spezialitäten</li> <li>E621</li> </ul>	20-25 g	<b>108129</b> 1 kg	10, 11	
<b>Hähnchen Gold OG</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische, fleischbetonte Mischung mit Paprika</li> <li>für Grill- und Brathähnchen sowie für andere Geflügel-spezialitäten</li> </ul>	20 g	<b>227095</b> 1 kg		



# DEKORWÜRZUNGEN



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Produkt
<b>Bärlauch Top</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Würzung mit Bärlauch, Schnittlauch und Knoblauch</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten aller Art, Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	7 g	<b>226900</b> 0,5 kg		
<b>Bunte Dekorwürzung</b> Gewürzmischung	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>herzhafte Würzung mit Pfeffer, Paprika und Senf</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>135160</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Bunter Pfeffer gewalzt</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>herzhafte Würzung mit Pfeffer und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238800</b> 1 kg		
<b>California Würzallerlei</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Paprika, Senf und Kümmel</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleisch- und Wurstspezialitäten aller Art</li> </ul>	10 g	<b>227079</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Campagna</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Paprika, Petersilie und Thymian</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten aller Art, Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	10 g	<b>227113</b> 1 kg		
<b>Chillies Hot</b> Gewürzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, scharfe Würzung mit Chili und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten und Wurstwaren aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>250018</b> 1 kg		
<b>Chillies Top</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, scharfe Würzung mit Chili und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten und Wurstwaren aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	3 g/kg oder nach Geschmack	<b>250019</b> 1 kg		
<b>Chillies Top Hot</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, scharfe Würzung mit Chili und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten und Wurstwaren aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	5 g/kg oder nach Geschmack	<b>250020</b> 1 kg		
<b>Deko Churrasco (Pulled Meat)</b> Gewürzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>deftige, rauchige Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und rosa Pfeffer</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>universell einsetzbar</li> </ul>	30 g nach Geschmack	<b>227544</b> 1 kg		
<b>Deko Mix Typ Peri Peri</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>deftige, pikante Würzung mit Chili, Senf und Koriander</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für geräucherte Fischspezialitäten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238161</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Fiesta</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Zwiebel und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Wurst-, Fleisch- und Fischspezialitäten aller Art, Gemüse, Suppen, Eintöpfe und Fertiggerichte</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238216</b> 10 kg		
<b>Garnier-Mix</b> Gewürzmischung	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Petersilie, Zwiebel und Paprika</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>122869</b> 1 kg	OG, 10	
<b>Garnier-Pfeffer fein</b> Gewürzmischung	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristisch nach Pfeffer</li> <li>für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>136150</b> 1 kg		
<b>Gewürz-Bacon</b> Gewürzmischung	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale Würzung mit Koriander, Pfeffer und Kümmel</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Spezialitäten vom Schwein</li> </ul>	nach Geschmack	<b>136184</b> 1 kg		
<b>Jalapeño Chilli Mix</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, scharfe Würzung mit zwei verschiedenen Chilisorten</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten und Wurstwaren aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>249891</b> 0,5 kg		
<b>Jalapika</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>herzhaft, pikante Würzung mit Paprika rot/grün und zwei verschiedenen Chilisorten</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten und Wurstwaren aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>249898</b> 1 kg		
<b>Jäger-Fix</b> Gewürzmischung	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Würzung mit Paprika, Senf und Zwiebel</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>108084</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Kräuter der Provence</b> Kräutermischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Würzung mit Rosmarin, Basilikum und Thymian</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>249755</b> 1 kg		
<b>Kräuterfee</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>mild aromatische Würzung mit Schnittlauch, Petersilie und Lauch</li> <li>mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>für Fleischspezialitäten aller Art, Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	10 g	<b>227084</b> 1 kg		
<b>Kräutermischung Italiano</b> Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Würzung mit Origanum, Rosmarin und Basilikum</li> <li>mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>für mediterrane Gerichte sowie Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	3 g	<b>227096</b> 0,5 kg		

OG = ohne zugesetzte, geschmacksverstärkende Zusatzstoffe,  Pure Plus (OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe),  Pure Spice: ausschließlich Gewürze  
 = FRUTAROM Savory Solutions Produkt  = Gewürzmühle Nesse Produkt  = Gewürzmüller Produkt **W** = WIBERG Produkt

## DEKORWÜRZUNGEN

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Produkt
<b>Mexico-Gewürz</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ deftige Würzung mit Paprika, Senf und Kümmel</li> <li>■ mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>■ für Wurst-, Fleisch- und Fischspezialitäten aller Art, insbesondere geräucherte Makrelen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238597</b> 1 kg	OG, 11	
<b>Pastrami</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ herzhaft mit Koriander, Paprika und Pimentnote</li> <li>■ mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> </ul>	10 g	<b>227076</b> 1 kg		
<b>Pfeffrika</b> Gewürzzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollaromatische Würzung mit Paprika und Pfeffer</li> <li>■ für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> <li>■ E621</li> </ul>	nach Geschmack	<b>135335</b> 1 kg	10	
<b>Pizza</b> Kräutermischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollaromatische Würzung mit Basilikum, Origanum und leichter Thymiannote</li> <li>■ mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>■ für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>189540</b> 1 kg		
<b>Pizza Romano</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ mild aromatisch mit Rosmarin, Basilikum und Origanum</li> <li>■ mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>■ für mediterrane Gerichte sowie Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	10 g	<b>227078</b> 0,5 kg		
<b>Plus Nuss</b> Gewürzmischung mit Erdnuss	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ mild aromatisch mit Lauch, Zwiebel und Nussnote</li> <li>■ für Füllungen und als Dekorwürzung</li> <li>■ besonders geeignet für Brüh- und Leberwurst</li> </ul>	10 g	<b>136130</b> 1 kg	OG, 2, 11	
<b>Summer Deko Zwiebel</b> Gewürzzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollaromatische Würzung mit Paprika und Zwiebeln</li> <li>■ mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>■ für Fleisch- und Fischspezialitäten aller Art</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239034</b> 1 kg		
<b>Zitronenpfeffer</b> Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ elegante Mischung mit Pfeffer, Knoblauch und Zitronennote</li> <li>■ mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>■ für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings</li> </ul>	nach Geschmack	<b>189524</b> 1 kg		

## WEITERE MIX-SPEZIALITÄTEN


<b>Bruschetta II</b> Gewürzzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollwürzige Würzung mit Tomate, Knoblauch und Origanum</li> <li>■ mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>■ für Bruschetta, Salate, Saucen, Dressings und Dips</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239441</b> 1 kg	OG, 10	
<b>Pommes-Frites</b> Gewürzaromasalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollaromatisch, rauchig mit Paprika</li> <li>■ E621</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239400</b> 1 kg	7	



Allergenkennzeichnung: 2 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse 7 Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) 10 Sellerie und Sellerieerzeugnisse 11 Senf und Senferzeugnisse

**WIBERG®** *Gewürzmüller®*  **GEWÜRZMÜHLE  
NESSE**

 **FRUTAROM SAVORY SOLUTIONS**

**FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH** / A.-Schemel-Str. 9 / AT-5020 Salzburg / Phone: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810  
**FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH** / Eichendorffstr. 25 / DE-83395 Freilassing / Phone: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.810  
office@frutarom.eu / www.frutarom.eu /  gewürzreporter