

TECHNOLOGY

FUNCTION

EXPERIENCE

PASSION

TASTE

SPICE

PRODUCT IDEAS

**SORTIMENTS KATALOG**

GESCHMACK UND FUNKTION FÜR FISCHPRODUKTE

# GEMEINSAME STÄRKEN NUTZEN

Mit den Marken Gewürzmüller, WIBERG und Gewürzmühle Nesse unter dem Dach der FRUTAROM Savory Solutions bündeln wir Kompetenzen zum Vorteil unserer Kunden. Wir beobachten Trends, generieren neue Ideen und entwickeln spartenübergreifende Modulösungen nach dem Vorbild individueller Baukastensysteme. Mit einem breiten Produktportfolio innerhalb des globalen Unternehmens bieten sich eine Reihe an Cross-Selling-Möglichkeiten, wodurch wir unseren Kunden „alles aus einer Hand“ bieten können. Das spart Zeit und Kosten bei optimal aufeinander abgestimmten Rezepturbestandteilen.



## KOMPETENZ NACH MASS

Seit 2006 ist Gewürzmühle Nesse Teil des börsennotierten FRUTAROM Konzerns. Im Norden Deutschlands, in Nesse, 1880 gegründet, hat die Marke seit jeher nicht nur die geografische Nähe zur Nordsee und deren Häfen, sondern bietet vor allem für die daraus gewonnenen Lebensmittel durchdachte Produktlösungen: vom Mittel für die optimale Reifung von Fisch bis hin zum fertigen Convenience-Produkt.

## SERVICE MIT ZUKUNFT

Mit Leidenschaft für Service am Kunden eroberte Gewürzmüller vom Süden Deutschlands aus den Rest der Welt. Als einer der Pioniere in puncto Zutaten für Metzger wurde die Marke, seit ihrer Gründung 1896, rasch zu einem der besten Zulieferer für die weltweite Fleischwarenindustrie und Convenience-Hersteller. Gewürzmüller liefert nicht nur authentische Geschmacksprofile, sondern eine breite Produktpalette von Starterkulturen, über funktionelle Wirkstoffe bis hin zu Lösungen zur Erhöhung der Ausbeute oder Verbesserung der Bissfestigkeit und Struktur. 2007 bündelte die FRUTAROM Gruppe die Kompetenzen von Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse.

## TRADITION MIT VISION

WIBERG ist seit 2016 die jüngste Marke der FRUTAROM Savory Solutions. Was im Jahr 1947 aus der Idee heraus entstand, Metzgern stets einen standardisierten Geschmack für deren Fleischwaren anzubieten, ist eine global bekannte Größe geworden, die vor allem für innovative Produktlösungen rund um den Globus steht. Seit mehr als 65 Jahren beliefert WIBERG Fleischwarenhersteller der ganzen Welt mit Gewürzen, Wirkstoffen und Wursthüllen und seit 1973 hat sich die Marke zusätzlich kontinuierlich in der Gastronomie und den Großküchen positioniert.



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>FISCHREIFUNG</b> .....	<b>4</b>
Zuckerreifung.....	5
Säurereifung.....	5
Lachsreifung.....	5
Entscheidungsbaum – Produkte zur Fischreifung.....	6
Färbende Lebensmittel/Farbstoffe.....	7
Rauchprodukte.....	7
<b>DEKOR- UND EINSTREUGEWÜRZE</b> .....	<b>8</b>
<b>GEWÜRZMISCHUNGEN UND -SALZE</b> .....	<b>10</b>
<b>WÜRZSPEZIALITÄTEN</b> .....	<b>12</b>
Würzspezialitäten flüssig.....	13
Würzspezialitäten trocken.....	13
<b>FUNKTIONELLE PRODUKTE</b> .....	<b>14</b>
Funktionelles Präparate.....	15
Verdickungsmittel.....	15
Ballaststoffmischungen.....	15
Süßungsmittel.....	15
Weitere Zutaten.....	15
Konservierung & Frischhaltung.....	16
Antioxidantien.....	16
<b>MARINADEN</b> .....	<b>17</b>
Ölmarinaden.....	18
Emulsionsmarinaden.....	18
<b>CONVENIENCE</b> .....	<b>19</b>
Panaden.....	20
Saucen.....	20
Dip-Saucen.....	21
Fischburger.....	21
Fisch Sous Vide.....	22
Produkte für Feinkostspezialitäten.....	22
Fischwurst.....	23
<b>DECO QUICK® GEWÜRZFOLIEN</b> .....	<b>24</b>

# FISCHREIFUNG

Fischspezialitäten schmackhaft zu veredeln ist eine Kunst. Mit innovativen Reifern tragen wir dazu bei, Ihren Hering oder Lachs zu größter Zartheit zu bringen und dabei Reifezeiten zu verkürzen.



## ZUCKERREIFUNG



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./ Inhalt
<b>Kräutermatjesreifer EC 60.000 + K</b> Präparat mit würzenden Zutaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ edelwürzige Mischung mit Piment, Pfeffer und Lorbeer</li> <li>▮ zur enzymatischen Zuckerreifung</li> <li>▮ mit integrierter Konservierung</li> <li>▮ für zarte Matjesfilets</li> <li>▮ E200, E211, E575, E621</li> </ul>	50 g/l Lake	<b>238434</b> 1 kg
			<b>238435</b> 12,5 kg
<b>Reifeintensor + K</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ delikate Mischung</li> <li>▮ zur Zuckerreifung</li> <li>▮ mit integrierter Konservierung</li> <li>▮ für zarte Matjesfilets</li> <li>▮ E200, E211, E575, E621</li> </ul>	50 g/l Lake	<b>238910</b> 1 kg
			<b>238911</b> 12,5 kg
<b>Reifeintensor EC 60.000</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ delikate Mischung</li> <li>▮ zur enzymatischen Zuckerreifung</li> <li>▮ für zarte Matjesfilets</li> <li>▮ E200, E211, E551, E575, E621</li> </ul>	50 g/l Lake	<b>238903</b> 1 kg
			<b>238904</b> 12,5 kg
<b>Reifeintensor EC 60.000 + K</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ delikate Mischung</li> <li>▮ zur enzymatischen Zuckerreifung</li> <li>▮ mit integrierter Konservierung</li> <li>▮ für zarte Matjesfilets</li> <li>▮ E200, E211, E511, E575, E621</li> </ul>	50 g/l Lake	<b>238894</b> 1 kg
			<b>238895</b> 12,5 kg
<b>Reifeintensor EC 60.000 OG</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ zur enzymatischen Zuckerreifung ohne Glutamat</li> <li>▮ für zarte Matjesfilets</li> <li>▮ E575</li> </ul>	40 g/l Lake	<b>238948</b> 12,5 kg
<b>Reifeintensor EC 30.000 OG</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ zur enzymatischen Zuckerreifung ohne Glutamat</li> <li>▮ niedrige Enzymaktivität</li> <li>▮ für zarte Matjesfilets</li> <li>▮ E575</li> </ul>	40 g/l Lake	<b>238917</b> 12,5 kg

## SÄUREREIFUNG

<b>Matjesreifer Nordisch OG</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ zur Fruchtsäurereifung</li> <li>▮ für zarte Heringsfilets</li> <li>▮ ohne Enzyme</li> <li>▮ E330, E334, E575</li> </ul>	30 g/l Lake	<b>M491216</b>
<b>Matjesreifer Spezial</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ delikate Mischung</li> <li>▮ zur Fruchtsäurereifung</li> <li>▮ für zarte Heringsfilets</li> <li>▮ E330, E334, E621, E300, E301, E252</li> </ul>	30 g/l Lake	<b>M492279</b>
<b>Seelachsreifer</b> Funktionelles Präparat	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ delikate Mischung</li> <li>▮ zur Fruchtsäurereifung</li> <li>▮ für Seelachsschnitzel</li> <li>▮ E330, E331, E621</li> </ul>	40 g/l Lake	<b>238918</b> 1 kg
			<b>238919</b> 12,5 kg

## LACHSREIFUNG

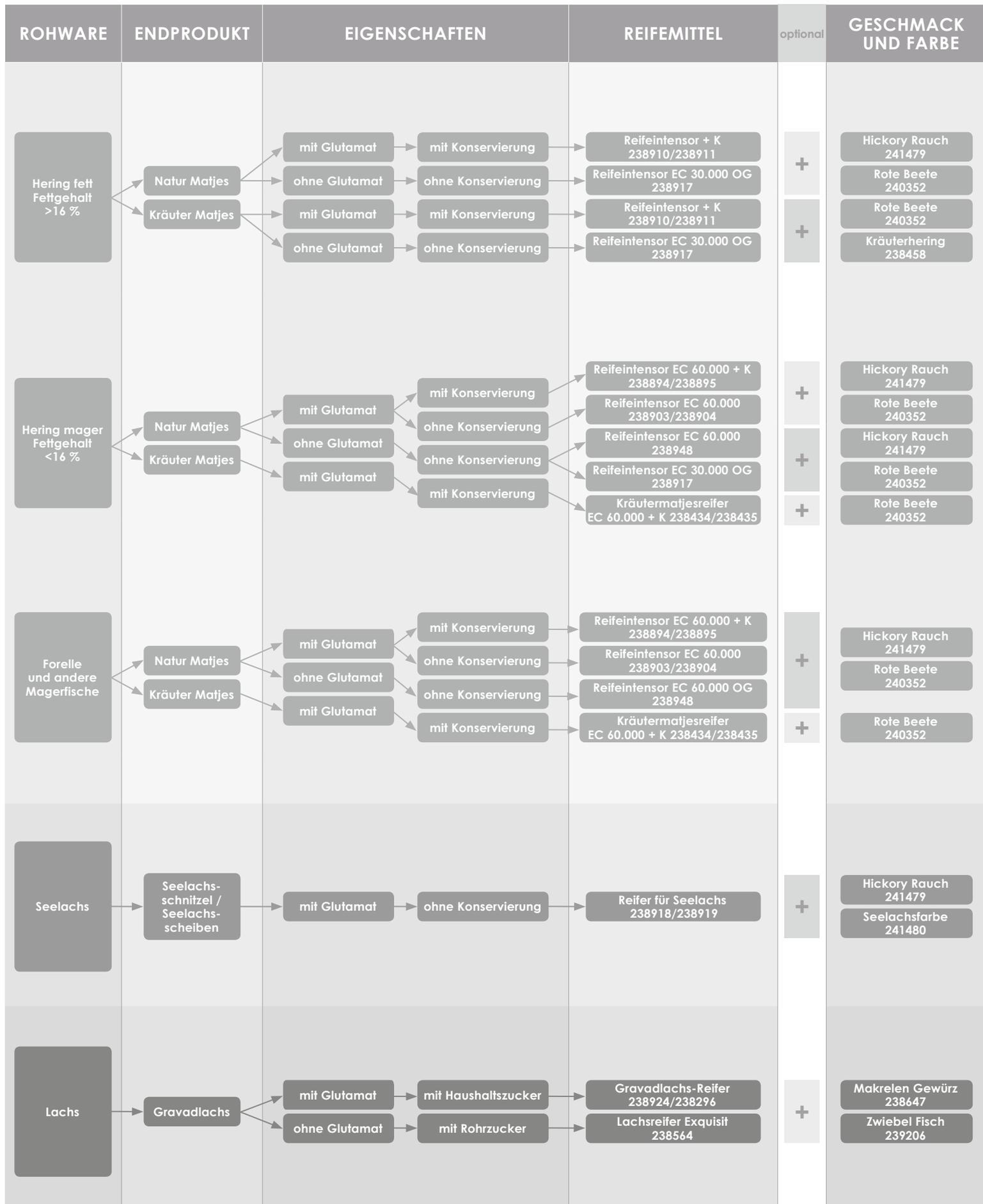


<b>Gravadlachsreifer mit Dill</b> Präparat mit würzenden Zutaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ mild aromatische Mischung mit Pfeffer und Dill</li> <li>▮ mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>▮ zur salzmilden Trockenreifung</li> <li>▮ E621</li> </ul>	50–70 g/kg	<b>238294</b> 1 kg
			<b>238296</b> 12,5 kg
<b>Gravadlachsreifer ohne Dill</b> Präparat mit würzenden Zutaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ mild aromatische Mischung</li> <li>▮ zur salzmilden Trockenreifung</li> </ul>	50–70 g/kg	<b>M492133</b>
<b>Lachsreifer Exquisit</b> Präparat mit würzenden Zutaten	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ delikate Mischung mit leichter Wacholder- und Koriandernote</li> <li>▮ zur milden Trockensalzung mit Rohrzucker</li> </ul>	70–100 g/kg	<b>238564</b> 1 kg

☘ = Gewürzmühle Nesse Produkt    Ⓢ Individual Produkt: Mindestbestellmenge beachten

\* Richtdosierung: bei den angegebenen Dosierungen handelt es sich um Richtdosierungen, die je nach Endprodukt variieren

# ENTSCHEIDUNGSBAUM PRODUKTE ZUR FISCHREIFUNG



## FÄRBENDE LEBENSMITTEL/FARBSTOFFE



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./ Inhalt
<b>Rote-Beete-Konzentrat, Flüssig</b> Färbendes Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ färbendes Lebensmittel basierend auf Roter Beete</li> <li>▮ nicht hitzestabil</li> <li>▮ zum Färben von Matjesprodukten und Convenienceprodukten wie roter Heringsalat und Ketchup</li> <li>▮ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (E-Nummern)</li> <li>▮ im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Bedarf	<b>240352</b> 3 kg
			<b>241481</b> 6,5 kg
<b>Rote-Beete-Pulver E162</b> Färbender Zusatzstoff	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ Farbstoff basierend auf Roter Beete</li> <li>▮ nicht hitzestabil</li> <li>▮ für alle Arten von Convenienceprodukten</li> <li>▮ E162, E330</li> </ul>	nach Bedarf	<b>240360</b> 1 kg
<b>Seelachsfarbe</b> Färbender Zusatzstoff	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ hitzestabiler Farbstoff zum Färben von Lachsersatz aus Seelachs-Schnitzeln</li> <li>▮ als Färbegrad oder als Färb- und Reifegrad</li> <li>▮ die aktuelle Gesetzgebung ist zu beachten</li> <li>▮ E110, E124</li> </ul>	nach Anwendung	<b>241480</b> 1 kg

## RAUCHPRODUKTE



### FLÜSSIG

<b>Hickory Rauch Öllöslich</b> Flüssigrauch	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ kräftig-rauchig</li> <li>▮ öllöslich</li> <li>▮ universell einsetzbar z.B. für ölige Aufgüsse</li> <li>▮ im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>250179</b> 1,8 kg
<b>Hickory Rauch Wasserlöslich</b> Flüssigrauch	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ rauchig</li> <li>▮ wasserdispersierbar</li> <li>▮ universell einsetzbar z.B. für Reifelaken</li> <li>▮ im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>241479</b> 2 kg

### TROCKEN

<b>Fumy 2000 Rauchsatz</b> Rauchsatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ rauchig</li> <li>▮ wasserlöslich</li> <li>▮ universell einsetzbar</li> </ul>	1-2 g/kg	<b>227166</b> 1 kg
<b>Räucherpulver für Fische</b> Räucherzusatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ edelwürzige Würzung mit Wacholder, Thymian und Rosmarin</li> <li>▮ zur Räucherung aller Arten von Fisch, Fleisch- und Wurstwaren</li> </ul>	Heißrauch: 145 g/kg Kaltrauch: 215 g/kg	<b>244093</b> 12 kg
<b>Rotrauch Räucherpulver</b> Räucherzusatz	<ul style="list-style-type: none"> <li>▮ herzhaft mit Wacholder und Koriander</li> <li>▮ Rotholzpulver zur Geschmacksunterstützung</li> <li>▮ zur Räucherung aller Arten von Fisch, Fleisch- und Wurstwaren</li> </ul>	nach Bedarf	<b>244097</b> 12,5 kg

☒ = Gewürzmühle Nesse Produkt ☒ = Gewürzmüller Produkt

\* Richtdosierung: bei den angegebenen Dosierungen handelt es sich um Richtdosierungen, die je nach Endprodukt variieren

# DEKOR- UND EINSTREUGEWÜRZE

Unsere Dekorgewürze sind bester Qualität und können auf vielfältige Weise eingesetzt werden. Sie werten Ihre Produkte optisch wie geschmacklich auf und sind ein echtes Highlight.



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Produkt
<b>Aufstreu „S“</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   aromatische Mischung mit Wacholder, Zwiebel und Senf</li> <li>   mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>   für Sauer- und Kaltmarinaden</li> <li>   geeignet für eingelegten Fisch wie Bismark- und Brathering, Bratrollmops und Sardinen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>237912</b> 1 kg	
<b>Bruschetta II</b> Gewürzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   mediterrane 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	
<b>Bunter Pfeffer gewalzt</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   herzhaft Würzung mit Pfeffer und Paprika</li> <li>   mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>   universell einsetzbar, auch für geräucherte Fischspezialitäten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238800</b> 1 kg	
<b>Deko Friesland</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   aromatische Würzung mit Karotte, Zwiebel und Kräutern</li> <li>   mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>   universell einsetzbar, auch für geräucherte Fischspezialitäten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M492411</b>	
<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>   universell einsetzbar, auch für geräucherte Fischspezialitäten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238161</b> 1 kg	
<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 Fleisch- und Fischspezialitäten, Gemüse, Suppen, Eintöpfe und Fertiggerichte</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238216</b> 10 kg	
<b>Frühlingslachs Gewürz</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische Würzung mit grünem Paprika und Pfeffer</li> <li>   mit feinen Gewürzbestandteilen</li> <li>   universell einsetzbar, auch für geräucherte Fischspezialitäten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238239</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 Fleisch- und Fischspezialitäten aller Art, Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	nach Geschmack	<b>227084</b> 1 kg	
<b>Kräuter der Provence</b> Kräutermischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   mild aromatische Würzung mit Basilikum, Majoran und Rosmarin</li> <li>   mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>   für Fleisch- und Fischspezialitäten aller Art, Salate, Dressings und Dips</li> </ul>	nach Geschmack	<b>249755</b> 1 kg	
<b>Kräuterheringsgewürz fein</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   vollwürzige Mischung mit Koriander, Pfeffer, Piment und Ingwer</li> <li>   bei Verarbeitung von Fischfilets wird das Gewürz in die Reifelake gegeben</li> <li>   1 kg Heringsfilets : 1l Reifelake</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M492198</b>	
<b>Makrelen-Gewürz mit Pfeffer</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische Würzung mit Pfeffer, Senf und Paprika</li> <li>   mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>   Zugabe vor dem Räuchern empfohlen</li> <li>   10 kg im Eimer erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238647</b> 1 kg	
			<b>238648</b> 10 kg	
<b>Makrelen-Gewürz mit Knoblauch</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   deftige Würzung mit Knoblauch und Paprika</li> <li>   mit groben Gewürzbestandteilen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238632</b> 1 kg	
<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 Fischspezialitäten aller Art, speziell für geräucherte Makrelen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238597</b> 1 kg	
<b>Schwedenhappen Einstreugewürz</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   edelwürzige Würzung mit Ingwer, Nelke und Piment</li> <li>   mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239075</b> 1 kg	
			<b>239077</b> 10 kg	
<b>Summer Deko Zwiebel</b> Gewürzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische Würzung mit Paprika, Kurkuma 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>Mexico-Lachs Deko fein</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische Würzung mit rotem Paprika und Pfeffer</li> <li>   mit groben Gewürzbestandteilen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M492284</b>	
<b>Zwiebelfisch-Gewürz</b> Gewürzmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische Würzung mit Zwiebel und Paprika</li> <li>   mit sehr groben Gewürzbestandteilen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239206</b> 1 kg	
			<b>239208</b> 10 kg	

# GEWÜRZMISCHUNGEN UND -SALZE

Wir bieten Ihnen für alle Möglichkeiten der Fischverarbeitung die passenden Gewürzmischungen und -salze an. Dabei haben wir den Markt, die Zielgruppe, vor allem aber die Qualität und den Erfolg Ihrer Produkte im Blick.





Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./Inhalt	Produkt
<b>Bratfisch Gewürzsalz</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollwürzig mit Pfeffer, Piment und Ingwer</li> <li>   mit sichtbaren Gewürzbestandteilen</li> <li>   E330, E621</li> <li>   10 kg im Eimer erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>239333</b> 1 kg <b>239337</b> 10 kg	
<b>Curry Madras Gewürzzubereitung</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   leicht scharfer Curry mit Pfeffer und Chilli</li> </ul>	nach Geschmack	<b>250014</b> 1 kg	
<b>Curry Millstone Gewürzzubereitung</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   milder Curry mit Pfeffer und Zwiebel</li> <li>   speziell für Mayonnaisen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>250015</b> 1 kg	
<b>Fisch Exotic Gewürzsalz</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   aromatisch nach Zitrus-Früchten, Ananas, Ingwer und Chilli</li> <li>   mit Meersalz, Zwiebel, Dill und Rosa Beeren</li> <li>   zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</li> <li>   E330</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M192442</b>	
<b>Fisch Grill OG Gewürzzubereitung</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   pikante und dekorative Würzung mit Pfeffer, Paprika und Zwiebel</li> <li>   zur Würzung aller Fischarten, die sich zum Grillen eignen</li> <li>   Fisch nach Geschmack mit dem Gewürz bestreuen oder mit einer Marinade aus Speiseöl und Gewürz bestreichen</li> <li>   E300</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M492106</b>	
<b>Honey Roast Rub Würzmischung</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische Würzung mit Paprika, Cumin und angenehmer Honignote</li> <li>   Tipp: schonend garen oder grillen bei indirekter Hitze</li> </ul>	nach Geschmack	<b>242229</b> 1 kg	
<b>Knoblauchpfeffer Fein OG Gewürzsalz</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   deftige Würzung mit Knoblauch, Ingwer und Majoran</li> <li>   mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>   universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>230377</b> 1 kg	
<b>Knoblauchpfeffer Grob OG Gewürzsalz</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   deftige Würzung mit Knoblauch, Pfeffer und Majoran</li> <li>   mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>   universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>227361</b> 1 kg	
<b>Matjessalat Gewürz Gewürzzubereitung</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   Mischung mit Senfkörnern und Pfeffer</li> <li>   würzig-pikante Würzung mit Stabilisierung für Matjessalat</li> <li>   E954, E621, E301, E262</li> </ul>	17 g/kg Salat	<b>M492266</b>	
<b>Rio Brasil Gewürzsalz</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   frisch mit Limette, Koriandergrün, geräuchertem Paprika, Zwiebel und Jalapenos</li> <li>   zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M205748</b>	
<b>Scampi-Gewürz Gewürzzubereitung</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   deftige, pikante Würzung mit Paprika, Knoblauch und Ingwer</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238996</b> 1 kg	
<b>Scandinavia Gewürzsalz</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   aromatisch mit Kräutern, Koriander, Ingwer, Pastinake und feiner Zitronennote</li> <li>   zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M192441</b>	
<b>Sesam-Salz Gewürzsalz</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   mild-aromatische Würzung mit Meersalz, Sesam, Paprika und Nori-Alge</li> <li>   zum Braten und Grillen von Fisch und Meeresfrüchten</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M244028</b>	
<b>Southern BBQ Rub Würzmischung</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische, rauchige Würzung mit Paprika, Koriander und leichter Chillischärfe</li> <li>   Tipp: schonend garen oder grillen bei indirekter Hitze</li> </ul>	nach Geschmack	<b>243151</b> 1 kg	
<b>Steak Kräuter Pure Spice Gewürzsalz</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   deftige Würzung mit Knoblauch, Kräutern und Pfeffer</li> <li>   mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>   für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Fisch</li> </ul>	20–25 g/kg	<b>193193</b> 1 kg	
<b>TOP Grün OG AF Gewürzsalz</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische Würzung mit Zwiebel, Lauch und Petersilie</li> <li>   mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>   für Kurzbratstücke, Pfannengerichte, Fischgerichte, Salate und Kräuterbutter</li> </ul>	25 g/kg	<b>236133</b> 1 kg	
<b>Zitronenpfeffer OG Gewürzsalz</b>	 <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/kg	<b>227737</b> 1 kg	

 = FRUTAROM Savory Solutions Produkt 
  = Gewürzmühle Nesse Produkt 
  = Gewürzmüller Produkt 
  Individual Produkt: Mindestbestellmenge beachten 
  = WIBERG Produkt

\* Richtdosierung: bei den angegebenen Dosierungen handelt es sich um Richtdosierungen, die je nach Endprodukt variieren

# WÜRZSPEZIALITÄTEN

Unsere Würzspezialitäten und Aromen sind bekannt dafür, Fisch zu veredeln und dabei sein eigenes Geschmacksprofil zu bewahren. Zudem sind sie besonders leicht in der Anwendung.



# WÜRZSPEZIALITÄTEN FLÜSSIG

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./Inhalt
<b>Brantweinessig 10 %</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   charakteristisch</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>241476</b> 10 kg
<b>Bratzwiebel Flüssigaroma</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   charakteristisch nach Zwiebel</li> <li>   wasserdispergierbar</li> <li>   universell einsetzbar z.B. für Bratherings-Aufgüsse</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	1-2 g/kg	<b>235206</b> 2 kg
			<b>235323</b> 6 kg
<b>Frischzwiebel Flüssigaroma</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   charakteristisch nach Zwiebel</li> <li>   wasserdispergierbar</li> <li>   universell einsetzbar z.B. in Heringssalat</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	2 g/kg	<b>235208</b> 2 kg
			<b>235209</b> 5 kg
<b>Kaltmarinadengewürz-Essenz</b> Gewürzessenz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   säuerlich, würzige Essenz für Fisch-Garbäder bzw. Fisch-Aufgüsse</li> <li>   verleiht dem Produkt eine frische Würznote</li> <li>   E270, E260</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	30-50 g je 100 Liter Garbad bzw. Aufguß	<b>241886</b> 6 kg
<b>Knoblauch-Aroma-Öl</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   charakteristisch nach Knoblauch</li> <li>   universell einsetzbar</li> <li>   im Verhältnis 1:10 verdünnen</li> <li>   öllöslich</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>250162</b> 1,8 kg
			<b>235201</b> 2 kg
<b>Knoblauch Flüssigaroma</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   charakteristisch nach Knoblauch</li> <li>   wasserdispergierbar</li> <li>   universell einsetzbar z.B. in Gamelensalat</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	0,5 g/kg	<b>235199</b> 5 kg
			<b>235216</b> 2 kg
<b>Paprika-Creme</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   charakteristisch nach Paprika</li> <li>   3.000 Farbeinheiten</li> <li>   öllöslich</li> <li>   universell einsetzbar</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	0,5-1 g/kg	<b>235217</b> 7 kg
			<b>250182</b> 1,8 kg
<b>Paprika-Extrakt 30 TFE</b> Zusatzwürzung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   charakteristisch nach Paprika</li> <li>   mind. 28.000 Farbeinheiten</li> <li>   öllöslich</li> <li>   universell einsetzbar</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	0,5-2 g/kg	<b>250182</b> 1,8 kg
<b>Speisewürze Flüssig AF</b> Speisewürze	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatisch, charakteristisch</li> <li>   hydrolysiertes pflanzliches Protein</li> <li>   universell einsetzbar z.B. in Suppen und Saucen</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>235310</b> 7 kg
<b>Worcester-Sauce AF</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   charakteristisch</li> <li>   zum Verfeinern von Feinkostprodukten</li> <li>   im Kanister erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>241485</b> 5 kg

# WÜRZSPEZIALITÄTEN TROCKEN

## GESCHMACKSINTENSIVIERER

<b>Fisch Booster</b> Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   mild-aromatisch mit Nori-Flocken</li> <li>   mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>   Grundwürze mit Fisch-Geschmack um den Fischgeschmack zu intensivieren</li> <li>   für Fischfeinkost-Produkte und Anwendung in der Masse</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M251421</b>
<b>Fisch Booster</b> Gewürzsalz	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   mild-aromatisch mit Zwiebel, Schnittlauch und Nori-Flocken</li> <li>   mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>   Grundwürze mit Fisch-Geschmack um den Fischgeschmack zu intensivieren</li> <li>   für Fisch und Anwendung in der Masse</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M251418</b>
<b>Superba</b> Geschmacksverstärkende Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatisch mit Sellerie und Zwiebel</li> <li>   universell einsetzbar</li> <li>   E621</li> </ul>	1 g/kg	<b>227140</b> 1 kg
<b>Superba OG AF</b> Geschmacksverstärkende Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatisch mit Bockshornklee, Liebstöckel und Zwiebel</li> </ul>	2 g/kg	<b>230424</b> 1 kg

## WÜRZMITTEL

<b>Citrolin Hell</b> Gewürzextraktzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   elegant nach Zitrone</li> <li>   universell einsetzbar</li> <li>   für eine frische Geschmacksnote</li> </ul>	nach Geschmack	<b>226949</b> 1 kg
<b>Gekörnte Brühe</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatisch, charakteristisch</li> <li>   universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>240616</b> 1 kg
<b>Pfeffer-Extrakt, Dreifach</b> Trockenaroma	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   Pfeffer-Extrakt auf Trägerstoff, dreifach konzentriert</li> <li>   charakteristisch nach Pfeffer</li> <li>   Pfeffer kann mit Pfeffer-Extrakt im Verhältnis 1:3 ersetzt werden</li> <li>   für Fleisch- und Fischprodukte, Soßen, Suppen, Dressings, Fertiggerichte</li> </ul>	nach Geschmack	<b>238767</b> 1 kg

 = Gewürzmühle Nesse Produkt  = Gewürzmüller Produkt  Individual Produkt: Mindestbestellmenge beachten  
\* Richtdosierung: bei den angegebenen Dosierungen handelt es sich um Richtdosierungen, die je nach Endprodukt variieren

# FUNKTIONELLE PRODUKTE

Mit unseren funktionellen Zutaten sorgen wir dafür, dass Ihre Produkte länger haltbar sind, hervorragend aussehen und eine konstante Qualität aufweisen. Bei uns finden Sie alle Inhalts- und Zusatzstoffe, die Sie brauchen. Dazu beste Beratung und erstklassigen Service.



# FUNKTIONELLE PRÄPARATE

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./Inhalt
<b>Aufgussmix Klar</b> Funktionelles Präparat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung von Aufguss-Laken</li> <li>für Fisch, Antipasti, Salate und andere Feinkostprodukte</li> <li>kaltquellend</li> <li>mit integrierter Konservierung</li> <li>E200, E211, E415</li> </ul>	45 g Aufgussmix Klar, 200 g Invertzuckersirup, 50 g Essig (10 %)	<b>237015</b> 1 kg
<b>Crema Tec®</b> Funktionelles Präparat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Herstellung und Ballaststoffanreicherung cremiger Brot- und Fischauflagen</li> <li>nachhaltige und effektive Lösung zur Verarbeitung von Zu- und Abschnitten</li> <li>deklarationsfreundlich, ohne E-Nr. und ohne allergene Zutaten</li> </ul>	40–64 g/kg	<b>M491631</b>
<b>Mayo-Mix Komplett II</b> Funktionelles Präparat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Grundstoff zur Herstellung von Mayonnaisen und Saucen</li> <li>für Feinkostprodukte wie Matjessalat, Shrimps, Mayonnaisen, Dipsaucen</li> <li>hohe Stabilität und Haltbarkeit</li> <li>E401, E415, E412</li> </ul>	30–40 g/kg	<b>237012</b> 1 kg

# VERDICKUNGSMITTEL

<b>GU/X 2.1</b> Verdickungsmittel	 <ul style="list-style-type: none"> <li>kaltquellendes Bindemittel auf Hydrokolloid-Basis</li> <li>für Suppen, Saucen, Mayonnaisen und Dressings</li> <li>E412, E415</li> </ul>	2–3 g/kg	<b>M492653</b>
<b>Lucullus Extra</b> Speisegelatine	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Bloomzahl: 260 (Schwein)</li> <li>universell einsetzbar z.B. für Fisch in Aspik</li> </ul>	40–80 g/l Wasser	<b>232974</b> 1 kg

# BALLASTSTOFFMISCHUNGEN

<b>Clucosin Low Fat</b> Ballaststoffmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Inulin</li> <li>pflanzlicher Ballaststoff</li> <li>zur Ballaststoffanreicherung</li> </ul>	20–25 g/kg	<b>232971</b> 1 kg
<b>Omega-3-Mischung</b> Wirkstoffkombination	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Anreicherung mit Omega-3-Fettsäuren</li> <li>ballaststoffreich</li> </ul>	80 g/kg	<b>161701</b> 2 kg

# SÜSSUNGSMITTEL

<b>Acesulfam K</b> Süßungsmittel	 <ul style="list-style-type: none"> <li>hitzebeständiger Süßstoff, Höchstmenge im Endprodukt 320 Ppm</li> <li>mit 200facher Süßkraft im Vergleich zu Saccharose</li> <li>wasserlöslich</li> <li>E950</li> </ul>	nach Geschmack	<b>240609</b> 1 kg
<b>Na-Saccharin 450-fach</b> Süßungsmittel	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Süßstoff, Höchstmenge im Endprodukt 160 Ppm</li> <li>mit 450facher Süßkraft im Vergleich zu Saccharose</li> <li>wasserlöslich</li> <li>E954</li> </ul>	nach Geschmack	<b>240424</b> 1 kg

# WEITERE ZUTATEN

<b>Joghurtpulver</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristisch</li> <li>universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M165189</b>
<b>Sahnepulver</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristisch</li> <li>universell einsetzbar</li> </ul>	nach Geschmack	<b>M100342</b>

 = Gewürzmühle Nesse Produkt  = Gewürzmüller Produkt  Individual Produkt: Mindestbestellmenge beachten **W** = WIBERG Produkt  
\* Richtdosierung: bei den angegebenen Dosierungen handelt es sich um Richtdosierungen, die je nach Endprodukt variieren

# KONSERVIERUNG & FRISCHHALTUNG



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./Inhalt
<b>Ca-Co Mix R II OG</b> Funktionelles Präparat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>speziell zur Konservierung von Shrimps und Krabbenfleisch</li> <li>E210, E331, E330</li> </ul>	11 g/kg	<b>M492044</b>
<b>FrISChe Star Superfrisch</b> Funktionelles Präparat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>stabilisiert die Frische in Laken, Soßen und Feinkostprodukten</li> <li>keimhemmende Wirkung</li> <li>intensive Farbhaltung</li> <li>E262, E316, E330</li> </ul>	nach Einsatzbereich	<b>238613</b> 1 kg
<b>Frischweiss</b> Frischhaltemittel	 <ul style="list-style-type: none"> <li>delikat nach Ingwer</li> <li>zur Aufrechterhaltung der Farbe bei geschältem Obst und Gemüse</li> <li>E300, E330</li> </ul>	50–100 g/l Wasser	<b>227171</b> 1 kg
<b>Germex Flavour</b> Apfelessigaroma	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>delikat mit feiner Apfelnote</li> <li>verlängert die Haltbarkeit ohne E-Nummern</li> <li>für Fleisch- und Fischzubereitungen</li> </ul>	2–3 g/kg oder 1 kg in 100 kg Lake bei 20 % Einspritzung	<b>182270</b> 0,5 kg
<b>Konservierung Spezial</b> Funktionelles Präparat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>zur Keimreduktion</li> <li>für Fischprodukte, Feinkostsalate, Dressings, Ketchup und Mayonnaisen</li> <li>wasser- und öllöslich</li> <li>E200, E211</li> </ul>	Feinkost: 1,5 g/kg Fisch: 2 g	<b>239496</b> 1 kg
<b>Mö-Ro-PH Stabilisator</b> Flüssiges Frischhaltemittel	 <ul style="list-style-type: none"> <li>hemmt die Keimentwicklung und sorgt für spürbare Frische</li> <li>pH-Wert Senker auf Basis Milchsäure</li> <li>zum Tauchen von Gemüse, Kräutern oder Fisch</li> <li>für Fisch- und Feinkosterzeugnisse</li> <li>E270, E296, E330</li> <li>im Kanister erhältlich</li> </ul>	0,5–1 g/kg 0,5–3 %ige Lösung	<b>235366</b> 2 kg <b>236590</b> 6 kg
<b>Na-Benzoesat E211</b> Konservierungsmittel	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Konservierungsmittel zur Verlängerung der Haltbarkeit</li> <li>wasserlöslich</li> <li>E211</li> </ul>	gemäß geltender Gesetzgebung	<b>232999</b> 1 kg

## ANTIOXIDANTIEN

<b>Freshnox R</b> Gewürzextraktzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>basierend auf Rosmarinextrakt</li> <li>verzögert die Fettoxidation/Ranzidität</li> <li>ohne E-Nummern</li> <li>wasserdispersierbar</li> </ul>	1–2 g/kg	<b>248357</b> 1 kg
<b>INOLENS® 4 (302058)</b> Lebensmittelzusatzstoff	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Antioxidationsmittel</li> <li>trocken</li> <li>wasserdispersierbar</li> <li>speziell für Fischerzeugnisse</li> <li>E392</li> </ul>	0,5–1 g/kg	<b>M246141</b>

## ROSMARINEXTRAKTE GARANTIEREN FRISCHE

Der Einsatz von Rosmarinextrakten im Lebensmittelbereich bedeutet eine signifikant verlängerte Aufrechterhaltung des Frischecharakters sowie der Haltbarkeit. FRUTAROM Savory Solutions bietet eine breite Range an Rosmarinextrakten. Das Grundportfolio umfasst pulverförmige und flüssige, fettlösliche und wasserdispersierbare Varianten der Marken Vitiva, Ingrenat und Nutrafur.

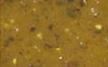


# MARINADEN

Verzaubern Sie Ihre Fischfilets, Garnelen, Muscheln, Tintenfische und vieles mehr mit feinen Saucen und raffinierten Marinaden. Dabei können Sie aus unserem umfassenden Sortiment wählen. Da wir nur beste Rohstoffe verwenden, können Sie sich auf besten Geschmack und hervorragende Qualität jederzeit verlassen.



# ÖLMARINADEN

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./Inhalt	Produkt
<b>Akropolis Gyros Würzmarinade OG</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ deftig mit Paprika, Zwiebel und Oreganum</li> <li>■ für Fisch, Fleisch und Gemüse</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235240</b> 4 kg	
<b>Curry Würzmarinade OG AF</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollaromatisch mit Curry, Koriander und Ingwer</li> <li>■ für Fisch, Fleisch und Gemüse</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235346</b> 4 kg	
<b>Friesland Würzmarinade OG</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollwürzig mit Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Estragon</li> <li>■ für Fisch, Gemüse und Geflügel</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235270</b> 4 kg	
<b>Kräuter-Knoblauch Würzmarinade OG</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ deftig mit Knoblauch, Petersilie und Thymian</li> <li>■ für Fisch, Gemüse und Fleisch</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235237</b> 4 kg	
<b>Mango-Chilli Würzmarinade OG</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollwürzig, leicht scharf mit Mangoaroma, Chilli und Ingwer</li> <li>■ für Fisch, Gemüse und Geflügel</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235233</b> 4 kg	
<b>Mexiko Würzmarinade OG</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ deftig, pikant mit Paprika, Pfeffer, Cumin und Chilli</li> <li>■ für Fleisch und Fisch</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235341</b> 4 kg	
<b>Naturale Würzmarinade OG</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollwürzig mit Paprika, Koriander und Rosmarin</li> <li>■ für Fleisch, Fisch und Gemüse</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235244</b> 4 kg	
<b>Reichenau Kräuter Original Würzmarinade OG</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollwürzig mit Petersilie, Thymian und feiner Butternote</li> <li>■ für Fisch, Fleisch und Gemüse</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235382</b> 4 kg	
<b>Sommer Würzmarinade OG</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollaromatisch mit Zwiebel, Paprikastücken und Pfeffer</li> <li>■ für Fisch, Geflügel und Gemüse</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235325</b> 4 kg	
<b>Thai Lemon Würzmarinade OG</b> Ölmarinade	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollwürzig mit Zwiebel, Ingwer und Zitronengrasaroma</li> <li>■ für Geflügel, Fisch und Gemüse</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>235242</b> 4 kg	
<b>Würzöl OK Fix und Fertig</b> Würzöl	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ mild aromatisch mit Koriander und Paprika</li> <li>■ universell einsetzbar zum Würzen und Verfeinern</li> <li>■ im Kanister erhältlich</li> </ul>	10–30 g/kg	<b>235231</b> 5 kg	

# EMULSIONSMARINADEN



<b>Primofresh Bangkok</b> Emulsionsmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ elegant mit frischer Curry- und Ingwerote</li> <li>■ für Fleisch, Fisch und Pfannengerichte aller Art</li> <li>■ E270, E330, E415, E473</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>186593</b> 5 kg	
<b>Primofresh Honig-Senf</b> Emulsionsmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollaromatisch mit intensiver Honig-Senf-Note</li> <li>■ für Fleisch, Fisch und Pfannengerichte aller Art</li> <li>■ E330, E415</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>211127</b> 5 kg	
<b>Primofresh Knoblauch Kräuter</b> Emulsionsmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ deftig mit Knoblauch und Kräutern</li> <li>■ für Fleisch, Fisch und Pfannengerichte aller Art</li> <li>■ E270, E415</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>182161</b> 5 kg	
<b>Primofresh Paprika</b> Emulsionsmarinade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollwürzig mit Paprika und Zwiebel</li> <li>■ für Fleisch, Fisch und Pfannengerichte aller Art</li> <li>■ E270, E415</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>186594</b> 5 kg	
<b>Würzcreme Curry</b> Würzcreme	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollaromatisch, fruchtig mit Curry, Honig und Ingwer</li> <li>■ für Fleisch, Fisch und Pfannengerichte aller Art</li> <li>■ E270, E330, E415</li> <li>■ im Eimer erhältlich</li> </ul>	70 g/kg	<b>135469</b> 3 kg	

 = Gewürzmüller Produkt **W** = WIBERG Produkt

\* Richtdosierung: bei den angegebenen Dosierungen handelt es sich um Richtdosierungen, die je nach Endprodukt variieren

# CONVENIENCE

Die Bandbreite an Variationen für Fisch und Meeresfrüchte ist schier unendlich, und immer neue Trends erreichen die Märkte. Ganz gleich, ob Sie eine mediterrane Fischpfanne, einen Thunfisch-Aufstrich oder an ausgefallene Speisen wie eine Fisch-Currywurst oder Pulled Fish zubereiten möchten – jede Anwendung bringt ihre ganz speziellen Anforderungen mit sich.



# PANADEN



Produktbezeichnung		Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./Inhalt
<b>Bunte Panade</b> Panade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>   aromatisch gelb-orange Mischung mit Pfeffer</li> <li>   für alle Fleischarten, Fisch und Gemüse</li> <li>   E100</li> </ul>	nach Geschmack	<b>210948</b> 1 kg
<b>Fischpanade, gewürzt</b> Präparat mit würzenden Zutaten		<ul style="list-style-type: none"> <li>   vollwürzige Mischung mit Paprika, Pfeffer und Dill</li> <li>   gewürzte Trockenpanade auf Mehlbasis mit Ei</li> <li>   geeignet für alle Arten von gebratenem und frittiertem Fisch</li> <li>   E330, E621</li> <li>   15 kg im Eimer erhältlich</li> </ul>	nach Bedarf	<b>238221</b> 1 kg <b>238223</b> 15 kg
<b>Fischpanade D</b> Panade mit Würzung		<ul style="list-style-type: none"> <li>   fein gewürzte Mehlpanade</li> <li>   unterstützt den Eigengeschmack des Fisches</li> <li>   geeignet für alle Arten von gebratenem und frittiertem Fisch</li> <li>   E330</li> </ul>	nach Bedarf	<b>M492110</b>
<b>Frittier-Teig</b> Funktionelles Präparat		<ul style="list-style-type: none"> <li>   zur Herstellung von Back- und Frittierteigen</li> <li>   zur Kombination mit Mix-Spezialitäten und Gewürzen</li> <li>   geeignet für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse</li> <li>   Verarbeitung mit (Mineral-)Wasser oder Bier</li> <li>   E340, E500</li> <li>   Im Eimer erhältlich</li> </ul>	1:1,3 Frittier-Teig: Flüssigkeit	<b>238241</b> 10 kg
<b>Frittier-Teig mit Treibkraft</b> Präparat mit würzenden Zutaten		<ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische Mischung mit Pfeffer</li> <li>   zur Herstellung von Back- und Frittierteigen</li> <li>   geeignet für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse</li> <li>   Verarbeitung mit (Mineral-)Wasser, Milch oder Bier</li> <li>   E336, E340, E500, E503</li> <li>   Im Eimer erhältlich</li> </ul>	1:1,3 Frittier-Teig: Flüssigkeit	<b>238262</b> 12,5 kg
<b>Knuspana</b> Panade	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>   stark verzögerte Feuchtigkeitsaufnahme</li> <li>   für alle Fleischarten, Fisch und Gemüse</li> </ul>	nach Geschmack	<b>210950</b> 1 kg

# SAUCEN

<b>Dillsauce II</b> Präparat mit würzenden Zutaten		<ul style="list-style-type: none"> <li>   Präparat (heißquellend) zur Herstellung von Dillsauce</li> <li>   sähnig mit Dill und Zwiebel und leichter Zitronennote</li> <li>   E330, E415</li> </ul>	125 g / l Wasser	<b>M491446</b>
<b>Kräutersauce II</b> Präparat mit würzenden Zutaten		<ul style="list-style-type: none"> <li>   Präparat (heißquellend) zur Herstellung von Dillsauce</li> <li>   aromatisch mit Kräutern und Zwiebel</li> <li>   E415</li> </ul>	125 g / l Wasser	<b>M491445</b>
<b>Senfsauce II</b> Präparat mit würzenden Zutaten		<ul style="list-style-type: none"> <li>   Präparat (heißquellend) zur Herstellung von Senfsauce</li> <li>   würzig nach Senf und Zwiebel</li> <li>   E330, E415</li> </ul>	125 g/l Wasser	<b>M491447</b>
<b>Lucullus Plus Saucenpulver</b> <b>Tomate</b> Zutatenmischung		<ul style="list-style-type: none"> <li>   vollwürzige Mischung mit Pfeffer und Knoblauch</li> <li>   zur klassischen Herstellung von Saucen</li> <li>   geeignet für Cook &amp; Chill-Produkte</li> <li>   für Fleisch, Fisch, Nudeln und vegetarische Gerichte</li> <li>   E330, E412</li> </ul>	110 g/l Wasser	<b>230432</b> 1 kg
<b>Saucenbinder Hell OG</b> Zutatenmischung		<ul style="list-style-type: none"> <li>   zur klassischen Herstellung von Saucen sowie Konservenprodukten</li> <li>   geeignet für Cook &amp; Chill-Produkte</li> <li>   für Fleisch, Fisch, Nudeln und Gemüsegerichte</li> <li>   E412</li> </ul>	100 g/l Wasser	<b>227618</b> 5 kg
<b>Wok-Sauce Thai-Chilli</b> Sauce	<b>W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>   Geschmack: fruchtig mit Ingwer und Chili</li> <li>   für authentische WOK-Variationen und als Basis für würzige Saucen-Gerichte</li> <li>   vorzüglich für Fisch und Meeresfrüchte</li> <li>   E202</li> <li>   die Wok-Saucen sind in 3 weiteren Geschmacksrichtungen erhältlich: <b>Süß-Sauer, Teriyaki und Curry</b></li> </ul>	50 g auf 150 g Gemüse oder Fisch oder nach Geschmack	<b>216874</b> Kanister 5 kg  (auch in der Dip- flasche erhältlich)

= Gewürzmühle Nesse Produkt = Gewürzmüller Produkt = Individual Produkt: Mindestbestellmenge beachten **W** = WIBERG Produkt  
\* Richtdosierung: bei den angegebenen Dosierungen handelt es sich um Richtdosierungen, die je nach Endprodukt variieren

## DIP-SAUCEN



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./Inhalt
<b>BBQ Sauce</b> Dip-Sauce	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>   fruchtig nach Tomate und Zwiebel, mit angenehmer Rauchnote</li> <li>   klassischer Dip für Fingerfood-Spezialitäten und Gemüse</li> <li>   zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse</li> <li>   zur Verfeinerung von Salatdressings und zum Abschmecken von Pfannengerichten</li> <li>   E202, E412</li> <li>   in der Dipflasche erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>245764</b> 0,85 kg
<b>Cocktail Sauce</b> Dip-Sauce	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>   fruchtig nach Tomate, mit feiner Zitronennote</li> <li>   klassischer Dip für Fingerfood-Spezialitäten und Gemüse</li> <li>   zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse</li> <li>   zur Verfeinerung von Salatdressings und zum Abschmecken von Pfannengerichten</li> <li>   E202, E211, E415</li> <li>   in der Dipflasche erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>245748</b> 0,7 kg
<b>Curry-Gewürz Ketchup</b> Dip-Sauce	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatisch mit Tomate und Curry</li> <li>   klassischer Dip für Fingerfood-Spezialitäten</li> <li>   zum Abschmecken von Pfannengerichten aller Art</li> <li>   E202, E412</li> <li>   im Eimer erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>235228</b> 5 kg
<b>Knoblauch Sauce</b> Dip-Sauce	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>   kräftig nach Knoblauch, mit fein gehackten Essiggurken</li> <li>   klassischer Dip für Fingerfood-Spezialitäten und Gemüse</li> <li>   zu gegrilltem und gebratenem Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse</li> <li>   zur Verfeinerung von Salatdressings und zum Abschmecken von Pfannengerichten</li> <li>   E202, E211, E262, E330, E415</li> <li>   in der Dipflasche erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>245763</b> 0,7 kg
<b>Mango-Ananas</b> Dip-Sauce	<b>W</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>   fruchtig nach Mango und Ananas, mit feiner Curry-Ingwernote</li> <li>   klassischer Dip für Fingerfood-Spezialitäten und Gemüse</li> <li>   ideal für Garnelen, gebackenem Fisch und Frühlingsrollen</li> <li>   in der Dipflasche erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>209535</b> 0,8 kg
<b>Tzatziki-Dip</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   deftige Mischung mit Knoblauch, Zwiebel und Pfeffer</li> <li>   mit sichtbaren Kräuterbestandteilen</li> <li>   für Dips mit Quark, Frischkäse und Joghurt</li> <li>   E621</li> </ul>	80 g/kg Joghurt	<b>227150</b> 1 kg

## FISCHBURGER



<b>Fischburger Neo</b> Zutatenmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   aromatische Mischung mit gehackten Zwiebeln</li> <li>   zur Herstellung von Burgern oder Nuggets</li> <li>   Basis-Compound mit Würzung und Funktion</li> <li>   zur Verarbeitung von gegartem bzw. denaturiertem Fischfleisch wie Matjes, heiß- und kaltgeräucherte Ware oder gekochter bzw. sterilisierter Ware</li> </ul>	220–250 g/kg	<b>M249262</b>
<b>Fischburger Spezial</b> Präparat mit würzenden Stoffen	 <ul style="list-style-type: none"> <li>   vollaromatische Mischung mit Zwiebel und Petersilie</li> <li>   mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen</li> <li>   Combi mit Würzung und Funktion</li> <li>   E621</li> <li>   im Eimer erhältlich</li> </ul>	80 g/kg	<b>238205</b> 10 kg

# FISCH SOUS VIDE

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./Inhalt
<b>Fisch in Vakuum Typ Curry</b> Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>deftige Mischung mit Coriander, Kurkuma und Paprika</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>E415, E461</li> </ul>	35 g/kg	<b>M249319</b>
<b>Fisch in Vakuum Typ Kräuter</b> Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>aromatische Mischung mit Knoblauch, Zwiebel und Kräutern</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>E415, E461</li> </ul>	35 g/kg	<b>M249322</b>
<b>Fisch in Vakuum Typ Tomate</b> Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>aromatische Mischung mit Tomate, Zwiebel, Pfeffer und Kräutern</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>E415, E461</li> </ul>	35 g/kg	<b>M249318</b>

## PRODUKTE FÜR FEINKOSTSPEZIALITÄTEN



## KONSERVEN

<b>Peppadew™ Piquanté Früchte</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>fruchtig, pikante rote Paprika in Essiglake</li> <li>für Spezialitäten aller Art, Salate, Füllungen und Saucen</li> <li>in der Dose erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>194642</b> 1,2 kg Abtropfgewicht
<b>Peppadew™ Jalapeños hot geschnitten</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>pikante geschnittene grüne Jalapeños in Essiglake</li> <li>für Feinkostprodukte, Salate, Füllungen und Saucen</li> <li>in der Dose erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>253632</b> 1,5 kg Abtropfgewicht
<b>Peppadew™ Pikante Früchte geschnitten</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>pikante geschnittene rote Paprika in Essiglake</li> <li>für Feinkostprodukte, Salate, Füllungen und Saucen</li> <li>in der Dose erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>253626</b> 1,5 kg Abtropfgewicht
<b>Pfeffer grün in Lake</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristisch</li> <li>für Feinkostspezialitäten aller Art, Salate, Füllungen und Saucen</li> <li>in der Dose erhältlich</li> </ul>	nach Geschmack	<b>241594</b> 0,5 kg Abtropfgewicht

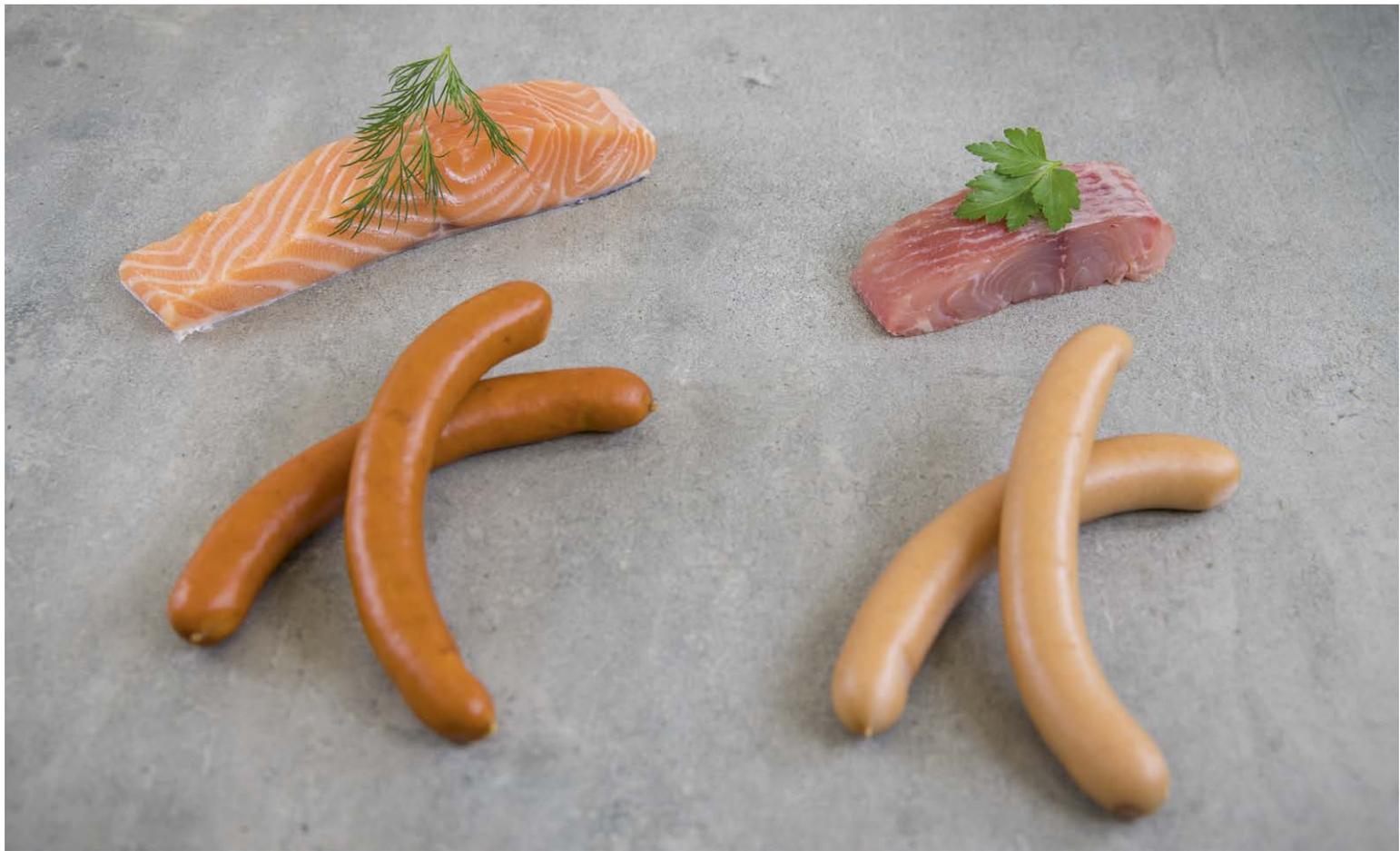
## FRÜCHTE & GEMÜSE

<b>Apfelstücke, geschwefelt</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>charakteristisch</li> <li>für Feinkostspezialitäten aller Art, Salate, Füllungen und Saucen</li> </ul>	nach Geschmack	<b>240329</b> 1 kg
<b>Paprikaflocken grün</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Paprikaflocken grün 9 mm</li> <li>für Spezialitäten aller Art</li> </ul>	nach Geschmack	<b>249936</b> 0,5 kg
<b>Paprikaflocken rot</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Paprikaflocken rot 9 mm</li> <li>für Spezialitäten aller Art</li> </ul>	nach Geschmack	<b>249940</b> 0,5 kg
<b>Tomatenflocken</b>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>Tomatenflocken rot 9 x 9 mm</li> <li>für Spezialitäten aller Art</li> </ul>	nach Geschmack	<b>249793</b> 0,5 kg

 = FRUTAROM Savory Solutions Produkt  = Gewürzmühle Nesse Produkt  = Gewürzmüller Produkt  Individual Produkt: Mindestbestellmenge beachten **W** = WIBERG Produkt

\* Richtdosierung: bei den angegebenen Dosierungen handelt es sich um Richtdosierungen, die je nach Endprodukt variieren

# FISCHWURST



## FUNKTION

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Richtdosierung*	Art.-Nr./Inhalt
<b>Bullifrisch P</b> Wirkstoffkombination zur Herstellung von Brühwurst	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ gutes Wasserbindevermögen durch optimale Aktivierung von Muskeleiweiß</li> <li>■ für eine stabile Struktur und einen ausgezeichneten Biss</li> <li>■ weniger Brat- und Gewichtsverlust</li> <li>■ für Brüh- und Brühdauerwürste, z.B. für Fischbratwurst</li> <li>■ E450, E471</li> </ul>	2-3 g/kg	<b>227202</b> 1 kg
			<b>230493</b> 10 kg
<b>Bullifos LL</b> Natriumdiphosphat	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ gutes Wasserbindevermögen durch optimale Aktivierung von Muskeleiweiß</li> <li>■ für eine stabile Struktur und einem ausgezeichneten Biss</li> <li>■ leicht löslich</li> <li>■ für Brüh- und Brühdauerwurst, z.B. für Fischbratwurst</li> <li>■ E450</li> </ul>	2-3 g/kg	<b>227198</b> 1 kg
			<b>232932</b> 5 kg

## WÜRZUNGEN

<b>Excelsior Bratwurst mit Zitrone</b> Gewürzzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ elegante Würzung mit Ingwer, Pfeffer und Macis</li> <li>■ mit aromatischer Zitronennote</li> <li>■ geeignet für Geflügelbratwurst und Fischbratwurst</li> <li>■ E621</li> </ul>	5 g/kg	<b>226064</b> 1 kg
<b>Krakauer Pikant OG</b> Gewürzaromazubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ deftige Würzung mit Pfeffer, Kümmel und Knoblauch</li> <li>■ geeignet für luftgetrocknete oder gekochte Krakauer, z.B. für Lachs-Krakauer</li> </ul>	7 g/kg	<b>226867</b> 1 kg
<b>Lachs Mettwurst</b> Würzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ vollaromatische Mischung mit Senf und Pfeffer</li> <li>■ mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>■ E300, E621</li> </ul>	60 g/kg	<b>238569</b> 1 kg
<b>Wiener OG</b> Gewürzzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> <li>■ herzhaft Würzung mit Pfeffer, Ingwer und Muskat</li> <li>■ z.B. für Lachs-Wiener</li> </ul>	7 g/kg	<b>226880</b> 1 kg

## PROFI IN SACHEN WURSTHÜLLE

Natürlich ist FRUTAROM auch der Ansprechpartner, wenn es um Wursthüllen für Ihre Fischwurstprodukte geht. Gerne versehen wir diese mit Ihrer individuellen Aufmachung um die Spezialität aus Ihrem Hause richtig zur Geltung zu bringen. Unsere haus-eigene Grafikabteilung versteht es alle Ihre designtechnischen Wünsche umzusetzen. Auch können wir auf eine Vielzahl unterschiedlicher Wursthüllenqualitäten zurückgreifen (rauchdurchlässig, dicht, rückschrumpffähig, etc.) um genau das passende Produkt für Sie zu finden.

# DECO QUICK® GEWÜRZFOLIEN

WIBERG Deco Quick® ist eine Folie, die mit dekorativen Kräutern und Gewürzmischungen beschichtet ist. Sie garantiert eine sichere und gleichmäßige Haftung des Gewürzmantels auf Ihrem Fisch. Schnell und einfach gelingt der Herstellungsprozess dieser Gaumenfreuden mit Deco Quick®.

**Veredeln Sie Ihre Produkte optisch und geschmacklich mit DECO QUICK® - die Gewürzfolien bieten vielfältige Anwendungsmöglichkeiten:**

## **Fisch in Aspik**

- genaue Zuschnitte für Formen oder Schalen

## **Fischwurst**

- dichte Gewürzdärme für Fischwürste und Fischpasteten
- rund oder mit spezieller Formung (z.B. Tunnelform für Pasteten)
- gewünschtes Darmkaliber oder Gewürzbeschichtungslängen nach Anforderung

## **Fischfiletstücke oder geslichte Fischprodukte**

- Zuschnitte in standardisierten Größen
- kundenindividuelle Zuschnitte aus vorgefertigten Gewürzfolien
- nach Wunsch zusätzlich mit Raucharoma versehen

**Auch vorhandene Fisch-Dekorgewürze können auf DECO QUICK® aufgebracht werden.**





Produktbezeichnung		Produktbeschreibung	Art.-Nr./ Inhalt	Produkt
<b>DECO QUICK® Chilli &amp; Paprika</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Chilli und Paprika</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>547496</b>	
<b>DECO QUICK® Curry</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Curcuma, Ingwer, Koriander, Fenchel, Zwiebel, Chilli und Paprika</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>546919</b>	
<b>DECO QUICK® Dillspitzen mit Kräutern</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Dill, Bergbohlenkraut und Thymian</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>548228</b>	
<b>DECO QUICK® Gyros</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Paprika, Knoblauch, Origanum, Petersilie, Zwiebel und Pfeffer</li> <li>   als Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpastete</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>546966</b>	
<b>DECO QUICK® Knoblauch-Zwiebel geröstet</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Zwiebel und Knoblauch</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>548248</b>	
<b>DECO QUICK® Kürbiskerne geröstet</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit gerösteten Kürbiskernen</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>551541</b>	
<b>DECO QUICK® Orangenpfeffer</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Pfeffer, Maisgrieß, Paprika, Orangenschale und Kurkuma</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>551503</b>	
<b>DECO QUICK® Pastrami</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Koriander und Kümmel</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>546929</b>	
<b>DECO QUICK® Tomate-Basilikum</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Tomate, Origanum und Basilikum</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>546917</b>	
<b>DECO QUICK® Zitronenpfeffer</b> Gewürzfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Pfeffer, Curcuma und Zitronenöl</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst, Fisch in Aspik oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>546925</b>	
<b>DECO QUICK® Colour &amp; Taste</b> Geschmacks- und Farbfolie		<ul style="list-style-type: none"> <li>   mit Rauchoptik und Rauchgeschmack</li> <li>   ohne Gewürzbeschichtung</li> <li>   als Rollenware, Zuschnitte oder Wursthüllen erhältlich</li> <li>   für Fisch, Fischwurst oder Fischpasteten</li> </ul>	Rollen-Nr. <b>550188</b>	

Individual Produkt: Mindestbestellmenge beachten

# HABEN WIR IHR INTERESSE GEWECKT?

Gerne informieren wir Sie detailliert über unser Kräuter-  
und Rohgewürze-Sortiment sowie unsere Bio-Produkte.  
Fragen Sie einfach bei uns nach!







**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