

# Spezialgewürze/Aromen

## Spezialgewürze

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



### Brat-ZWIEBLAN® Bratzwiebel Aroma CL

#### Ohne Bitterstoffe

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

Art.Nr. **M3080 31** 1,0 kg Flasche für 1000 kg



1332	318	0,5 g	44,7 g	13,8 g
------	-----	-------	--------	--------



### JAMAİKADAL® Gewürzrum, verstärkt CL

#### Alkoholischer Gewürzauszug

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

Art.Nr. **M3160 31** 1,0 kg Flasche für 500 kg



322	77	-	0,1 g	0,1 g
-----	----	---	-------	-------



### KNOBLAN® Knoblauch Aroma CL

#### Für die frische, natürliche Küche

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

Art.Nr. **M3060 31** 1,0 kg Flasche für 1000 kg



297	70	-	12,7 g	0,8 g
-----	----	---	--------	-------



### SMOOX® Raucharoma CL

#### Rauchgeschmackspräparat

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

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



339	82	4,2 g	4,2 g	5,3 g
-----	----	-------	-------	-------



### WACHOL® Wacholder Aroma CL

#### Natürlicher, standardisierter Geschmack

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

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

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



2710	643	-	99,0 g	1,0 g
------	-----	---	--------	-------



# Spezialgewürze/Aromen

## Spezialgewürze

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



### Honig Aroma CL

#### Für alle Gerichte mit feiner Honignote

Für Kochpökelwaren, Leberwürste und Süßspeisen mit Honig-Note.

Für Suppen und Saucen sowie zum Marinieren feiner Grilladen. Einwaage: 10-20g/kg

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



1118	263	0,1 g	61,9 g	0,1 g
------	-----	-------	--------	-------



### Zitronenwürzer CL

#### Gibt den Speisen frische und feine Säure

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

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



1673	393	-	93,3 g	0,6 g
------	-----	---	--------	-------

