

# Kulinarische Produkte

## Würzmittel / Geschmacksveredler

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



### AROSTAR® Geschmacksveredler CL

#### Nicht zu deklarieren, ohne Glutamat

Zur Geschmacksintensivierung von Wurstwaren, Fertiggerichten, Suppen und Saucen. Alle Speisen erhalten eine größere Geschmacksfülle, die einzelnen Zutaten schmecken intensiver. Einwaage: 2-4g/l/kg

Art.Nr. **M7590 15** 2,0 kg Beutel für 1000 kg



|     |     |       |        |       |
|-----|-----|-------|--------|-------|
| 932 | 221 | 7,7 g | 41,7 g | 2,4 g |
|-----|-----|-------|--------|-------|



### bio4well® Fein-Würzmittel CL

#### Aus kontrolliert ökologischem Anbau

Zum Würzen und Abschmecken von Suppen und Saucen; für Fleisch-, Eier-, Fisch- und Eintopfgerichte; für Gemüse, Reis und Teigwaren. Der natürliche Eigengeschmack der Nahrungsmittel wird gesteigert und belebt. Alles schmeckt natürlicher. Einwaage: 15-25g/l

Art.Nr. **L02211 10** 3,5 kg Eimer für 237 l



|     |     |       |        |       |
|-----|-----|-------|--------|-------|
| 610 | 144 | 9,8 g | 20,9 g | 2,1 g |
|-----|-----|-------|--------|-------|

### bio4well® Geschmacksveredler CL

#### Nicht zu deklarieren, ohne Glutamat

Zur Geschmacksintensivierung von ökologisch hergestellten Wurstwaren, Fertiggerichten, Suppen und Sossen. Alle Speisen erhalten eine größere Geschmacksfülle, die einzelnen Zutaten schmecken intensiver. Einwaage: 1-2g/kg

Art.Nr. **L02210 15** 1,0 kg Beutel für 1001 l



|     |     |       |        |       |
|-----|-----|-------|--------|-------|
| 760 | 179 | 8,9 g | 34,9 g | 0,2 g |
|-----|-----|-------|--------|-------|



### Die feine Flüssigwürze CL

#### Ideal zur Geschmacksabrundung

Flüssigwürze eignet sich hervorragend zum Abschmecken und Würzen aller pikanten Speisen wie Getreide- und Reisgerichte, Suppen, Salate, Saucen.... Einwaage: n.g.

Art.Nr. **M8950 33** 7,5 kg Kanister für 7500 kg



|   |   |        |   |   |
|---|---|--------|---|---|
| - | - | 15,0 g | - | - |
|---|---|--------|---|---|



### Fein - Würzmittel Cuisinier CL

#### Fein-Würzmittel ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe

Zum Würzen und Abschmecken von Suppen und Saucen; für Fleisch-, Eier-, Fisch- und Eintopfgerichte; für Gemüse, Reis und Teigwaren. Der Eigengeschmack der Nahrungsmittel wird gesteigert und belebt, ohne selbst hervorzutreten. Es lässt sich durch seine besonders gute Streufähigkeit sehr leicht verarbeiten und ist sehr ergiebig. Einwaage: 13-15g/kg

Art.Nr. **M01596 12** 12,5 kg Eimer für 974 l



|     |     |       |        |       |
|-----|-----|-------|--------|-------|
| 648 | 153 | 2,8 g | 29,2 g | 2,8 g |
|-----|-----|-------|--------|-------|



# Kulinarische Produkte

## Würzmittel / Geschmacksveredler

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



### Finarom Gourmet-Würzer

#### Für Suppen, Saucen, Gemüse, Fleisch, Fisch und Salate

Feinwürzmittel für Suppen, Saucen, Gemüse, Fleisch, Fisch und Salate. Finarom Gourmet-Würzer belebt den Eigengeschmack der Speisen ohne selbst hervorzutreten. Einwaage: 13-15g/kg

Art.Nr. **M01229 13** 12,5 kg Eimer für 974 l  
**47** 20,0 kg Sack für 1020 l

|     |     |        |        |   |
|-----|-----|--------|--------|---|
| 602 | 142 | 16,1 g | 19,3 g | - |
|-----|-----|--------|--------|---|



### Fleisch - Würzmittel CL

#### Würz-Mix für Fleisch und alle braunen Gerichte

Für gebratenes, geschmortes oder gegrilltes Fleisch, für braune Geflügelgerichte und zum Abschmecken kräftiger Gemüse. Der natürliche Eigengeschmack der verschiedenen Fleischarten wird individuell gesteigert und belebt. Einwaage: 18-20g/kg

Art.Nr. **M01001 12** 12,5 kg Eimer für 707 l



|     |     |       |        |       |
|-----|-----|-------|--------|-------|
| 788 | 187 | 6,2 g | 29,5 g | 4,9 g |
|-----|-----|-------|--------|-------|



### Maria's Küchenhilfe CL

#### Universelles Fein-Würzmittel ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe und ohne allergene Zutaten lt. Gesetz

Zum Würzen und Abschmecken von Suppen und Saucen; für Fleisch-, Eier-, Fisch- und Eintopfgerichte; für Gemüse, Reis und Teigwaren.

Auch zur Herstellung einer Bouillon geeignet.

Der Eigengeschmack wird gesteigert und belebt. Einwaage: 20 g/l

Art.Nr. **M01259 13** 12,5 kg Eimer für 625 kg



|     |     |       |        |       |
|-----|-----|-------|--------|-------|
| 690 | 163 | 4,6 g | 31,0 g | 2,2 g |
|-----|-----|-------|--------|-------|



### Ungarisches Würzmittel CL

Gibt Gulasch, Ragouts, Geschnetzeltem, Pfannengerichten, Suppen und Saucen eine typisch ungarische Geschmacksrichtung nach Paprika, Knoblauch, Kümmel und Zitrone; auch bei Spießen, Geflügel und Kurzgebratenem. Einwaage: 10-50g/kg

Art.Nr. **M01612 12** 12,5 kg Eimer für 512 l



|     |     |       |        |       |
|-----|-----|-------|--------|-------|
| 974 | 231 | 7,4 g | 35,0 g | 6,7 g |
|-----|-----|-------|--------|-------|



### Würzmischung für Gemüse CL

#### Fein abgestimmte Würzmischung für alle Gemüsegerichte

Gibt allen Gemüsen einen vollen, abgerundeten Geschmack, einen schönen buttrigen Glanz und eine leichte Bindung. Einwaage: 60-80g/kg

Art.Nr. **M01046 10** 3,0 kg Eimer für 38 kg



|      |     |       |        |        |
|------|-----|-------|--------|--------|
| 1759 | 421 | 8,4 g | 39,9 g | 25,1 g |
|------|-----|-------|--------|--------|



# Kulinarische Produkte

## Küchenhelfer / Beilagen

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



### CreamLING® für Salat Mayonnaise für Salat Mayonnaise, kalte Saucen und Brotaufstrich

CreamLING® ist eine vielseitig einsetzbare Basismasse mit einem neutralen Grundgeschmack.

Sehr gut geeignet zur Herstellung von Toppings und Krusten zum Überbacken.  
Einwaage: 150g/kg

Art.Nr. **M4390 15** 1,5 kg Beutel für 10 kg

|      |     |        |        |       |
|------|-----|--------|--------|-------|
| 1447 | 341 | 18,0 g | 63,8 g | 1,5 g |
|------|-----|--------|--------|-------|



### FRIKELLE® Hackfleisch-Mix CL Zum Lockern und Binden von Hackfleischgerichten

Für die Herstellung von Hackfleischgerichten, sowie Füllungen für Rouladen, Kohlrouladen und Paprika. Einwaage: 100g/kg

Art.Nr. **M4435 12** 12,5 kg Eimer für 138 l



|      |     |        |        |       |
|------|-----|--------|--------|-------|
| 1211 | 286 | 12,1 g | 51,7 g | 3,2 g |
|------|-----|--------|--------|-------|



### PANIFIX® Fix Panade CL Panier - Mix, komplett, Chefkochqualität

Fix Panade CL\* enthält alle Zutaten für eine leckere Panierung. Zu empfehlen für: Schnitzel, Fisch, Geflügel, Innereien, Gemüse, Käse und panierte Kartoffelzubereitungen. Das Bratgut bleibt saftig und zart und kann lange vor dem Braten problemlos paniert werden. Einwaage: 135g/kg

Art.Nr. **M01253 10** 3,0 kg Eimer für 22 kg



|      |     |        |        |       |
|------|-----|--------|--------|-------|
| 1446 | 342 | 13,3 g | 56,5 g | 7,0 g |
|------|-----|--------|--------|-------|



### PANIFIX® Puszta Dekor Fertigpanade Panier - Mix Zigeuner Art

PANIFIX® enthält alle Zutaten für eine leckere Panierung. Zu empfehlen für: Schnitzel, Fisch, Geflügel, Innereien, Gemüse, Käse und panierte Kartoffelzubereitungen. Das Bratgut bleibt saftig und zart und kann lange vor dem Braten problemlos paniert werden. Einwaage: 130g/kg

Art.Nr. **M4460 11** 6,0 kg Eimer für 46 kg

|      |     |        |        |       |
|------|-----|--------|--------|-------|
| 1329 | 314 | 11,5 g | 61,2 g | 2,5 g |
|------|-----|--------|--------|-------|



### bio4well® Kräuter dressing CL Delikates Salatdressing mit feinen Kräutern und Gewürzen aus kontrolliert ökologischem Anbau

Kräuter dressing macht jeden frischen Salat zu einer Delikatesse. Mit der Vielfalt köstlicher Kräuter aus ökologischem Landbau, der exquisiten Gewürzkomposition und der feinen Säure kreieren Sie die köstlichsten Salate. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **L01901 10** 3,0 kg Eimer für 18 l



|      |     |       |        |       |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1270 | 299 | 2,5 g | 67,3 g | 1,3 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



# Kulinarische Produkte

## Küchenhelfer / Beilagen



### DRESSY® Powder Kräuter dressing CL

Kräuter dressing macht jeden frischen Salat zu einer Delikatesse. Mit der Vielfalt köstlicher Kräuter, der exquisiten Gewürzkomposition und der feinen Säure kreieren Sie die köstlichsten Salate. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01010 10** 2,3 kg Eimer für 21 l



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

|      |     |       |        |       |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1250 | 294 | 2,7 g | 65,4 g | 1,3 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



### Fino - Tomato CL

#### Reines Tomatenpulver ohne Zucker und Salzzusatz

Fino-Tomato eignet sich sowohl zum Tomatieren von Speisen, als auch zur Herstellung von Tomatengetränken oder für Tomatenpüree. Einwaage: 200g/l

Art.Nr. **M01622 11** 6,0 kg Eimer für 36 l



|      |     |        |        |       |
|------|-----|--------|--------|-------|
| 1218 | 287 | 15,9 g | 54,6 g | 0,5 g |
|------|-----|--------|--------|-------|



### FIXALAT® Salatwürzer

#### Universeller Salatwürzer mit dezenter Zitronensäure

Eine Komposition aus Speisesalz, Würzung und Farbstabilisator zur Herstellung einer Salat-Marinade und zum Abwürzen sämtlicher Salate wie Fleisch-, Gemüse-, Feinkost-, Rohkost- u.a. Salate. Einwaage: 15-20g/l

Art.Nr. **M4190 15** 2,0 kg Beutel für 133 kg

|     |     |        |        |       |
|-----|-----|--------|--------|-------|
| 704 | 165 | 11,6 g | 25,0 g | 0,8 g |
|-----|-----|--------|--------|-------|



### Salat - Dressing - Würzer

#### Für pikante Marinaden und vorzügliche Dressings

Zur problemlosen Herstellung von Salatsossen, Dressings, Grillsossen und Dips, mit einer würzigen Dill-Kräuternote; gefrier- und auftaustabil. Einwaage: 80-100g/kg

Art.Nr. **M3910 15** 2,0 kg Beutel für 25 kg

|      |     |       |        |       |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1385 | 327 | 5,2 g | 65,8 g | 3,4 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



### CLASSIC Backteig - Mix CL

#### Sowohl für süße als auch pikante Zubereitungen

Backteig-Mix eignet sich sowohl für süße Zubereitungsarten, wie Obstbeignets und Fruchtspieße, als auch für pikante Abwandlungen, wie gebackener Fisch. Einwaage: 1000g/l

Art.Nr. **M06105 47** 10,0 kg Sack für 20 l



|      |     |       |        |       |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1383 | 326 | 9,7 g | 69,5 g | 1,0 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



# Kulinarische Produkte

## Küchenhelfer / Beilagen

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



### CLASSIC Eier - Spätzle - Mix CL

#### Für echte hausgemachte Eierspätzle und -knöpfle

Mit Eier-Spätzle-Mix lassen sich sowohl hausgemachte Eier-Spätzle, als auch Eier-Knöpfle schnell und sicher herstellen. Dem Teig werden je nach Wunsch z.B. Spinat, Zwiebeln, Pilze, Mohn, Speck oder Käse zugesetzt. Einwaage: 1250g/l

Art.Nr. **M06003 43** 5,0 kg Sack für 9 l



|      |     |        |        |       |
|------|-----|--------|--------|-------|
| 1532 | 363 | 17,2 g | 59,0 g | 6,4 g |
|------|-----|--------|--------|-------|



### CLASSIC Pfannkuchen - Mix CL

#### Teigmischung für hausgemachte Pfannkuchen

Pfannkuchen-Mix ist eine Teigmischung für hausgemachte Pfannkuchen und Schmarrn aller Art, wie z.B. Speckpfannkuchen, süße und pikante Crêpes oder Kaiserschmarrn. Einwaage: 435g/l

Art.Nr. **M06101 47** 10,0 kg Sack für 33 l



|      |     |        |        |       |
|------|-----|--------|--------|-------|
| 1552 | 368 | 17,3 g | 56,6 g | 8,0 g |
|------|-----|--------|--------|-------|



### CLASSIC Tomaten - Mix CL

#### Basis für Tomatenzubereitungen. Kalt und warm zu verwenden

Überall, wo ein mehr oder weniger dominanter Tomatengeschmack verlangt wird. Zum Tomatieren von Suppen, Saucen, Ragouts und Dressings, sowie zur Herstellung von Tomatensaucen, Tomatensuppen und Tomaten-Mix-Getränken. Einwaage: 50-100g/l

Art.Nr. **M04002 13** 12,5 kg Eimer für 262 l



|      |     |       |        |       |
|------|-----|-------|--------|-------|
| 1337 | 315 | 8,4 g | 67,1 g | 0,3 g |
|------|-----|-------|--------|-------|



### CLASSIC Vital - Mix CL

#### Pflanzliche Basismischung für vollwertige Brat- und Kochmassen

Vielseitige Verwendung mit Gemüse, Pilzen, Getreide, pikanten Gewürzen etc., schnelle und leichte Zubereitung, wirtschaftliche Lagerhaltung. Einwaage: 1000g/l

Art.Nr. **M09044 12** 10,0 kg Eimer für 20 l



|      |     |        |        |        |
|------|-----|--------|--------|--------|
| 1997 | 479 | 21,5 g | 27,2 g | 31,6 g |
|------|-----|--------|--------|--------|



### CLASSIC Weizen - Mix CL

#### Basismischung mit Weizen für vollwertige Bratmassen

Vielseitige Verwendung mit Gemüse, Pilzen, Getreide, pikanten Gewürzen etc., schnelle und leichte Zubereitung, wirtschaftliche Lagerhaltung. Einwaage: 1000g/l

Art.Nr. **M01382 12** 10,0 kg Eimer für 20 l



|      |     |        |        |        |
|------|-----|--------|--------|--------|
| 2093 | 502 | 23,2 g | 29,6 g | 32,3 g |
|------|-----|--------|--------|--------|



# Kulinarische Produkte

## Küchenhelfer / Beilagen

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



### CLASSIC Spätzle - Mix CL

#### Für echte hausgemachte Spätzle und Knöpfle

Echte hausgemachte Spätzle und Knöpfle aus Spätzle-Mix lassen sich einfach und schnell abwandeln. Dem Teig werden je nach Wunsch z.B. Spinat, Zwiebeln, Pilze, Mohn, Speck oder Käse zugesetzt. Anschließend den Teig wie gewohnt verarbeiten.  
Einwaage: 1250g/l

Art.Nr. **M06001 47** 10,0 kg Sack für 18 l



|      |     |        |        |       |
|------|-----|--------|--------|-------|
| 1461 | 344 | 15,6 g | 64,2 g | 2,8 g |
|------|-----|--------|--------|-------|

