

# GEWÜRZE und FOOD Katalog



Rohgewürze  
und Kräuter  
Seite 3 – 8



Mischgewürze  
und Gewürzdosen  
Seite 9 – 14



Zusatzstoffe  
und Aromen  
Seite 15 – 20



Konserven, Essig  
und Feinkost  
Seite 21 – 26



Nudeln, Reis,  
Hülsenfrüchte  
und Co.  
Seite 27 – 30



Würze, Öle  
und Fette  
Seite 31 – 32



Kaffee- und  
Frühstückszeit  
Seite 33 – 34



## Liebe Kunden,

die 1953 gegründete Dagma eG ist eine der leistungsstärksten und erfolgreichsten Einkaufsverbände in Europa. 28 angeschlossene Mitgliedsfirmen beliefern Kunden im In- und Ausland mit Artikeln aus den Bereichen des Fleischiereis, Partyservice- und Gastronomiebedarfs.


Unser Portfolio an hochwertigen Produkten wird immer wieder an die Wünsche und Bedürfnisse des Marktes angepasst, neue Trends aufgegriffen und entsprechend umgesetzt.

Entdecken Sie im aktuellen Themenkatalog unser umfangreiches Sortiment für den Bereich Gewürze und Food.

**Impressum:** Herausgeber Dagma eG • Siemensring 20 • D-47877 Willich • Telefon +49 2154 4995-0  
Telefax +49 2154 4995-70 • [info@dagma.com](mailto:info@dagma.com) • [www.dagma.com](http://www.dagma.com)

**Gestaltung/Inhalt:** Dagma eG • Herstellung: Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH • Bildquelle: Adobe Stock, Pixabay  
©Copyright Dagma eG 2021

Irrtum, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten. Artikelbeschreibungen/Abbildungen sind ohne Gewähr. Ohne Dekorationen. Nachdruck sowie alle Formen der elektronischen Speicherung, Bearbeitung etc. – auch auszugsweise – verboten. Es gelten die allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen des vertragschließenden Unternehmens der Dagma Gruppe.



## Rohgewürze und Kräuter

# Naturgewürze: Weite Welt – ganz nah!

Gewürze gehören zu den ältesten Handelswaren, sie mussten einst abenteuerliche Weltreisen zurücklegen, bevor sich der Duft der großen weiten Gewürzwelt bei uns ausbreiten konnte. Heute sind Gewürze für uns leicht erreichbar. Dafür sorgen Gewürzimporteure, Gewürzhersteller und -veredler aus dem Fachverband der Gewürzindustrie e. V., wie die Dagama eG in Willich.

Zwischen der Rohware bis hin zum verkaufsfähigen End- oder Mischprodukt liegen viele Arbeitsschritte. Diese übernimmt die Dagama eG exklusiv für ihre Fachgroßhändler. Sie nutzt ihre langjährigen Erfahrungen, umfangreichen Warenkenntnisse, permanente Marktbeobachtung und weltweiten guten Handelsbeziehungen zu Importeuren oder ausländischen Exporteuren für die Beschaffung zur Weiterverarbeitung geeigneter Rohware. Der Einkauf von Großmengen durch Mengenbündelung, moderne Lagertechnik in Hochregalhallen und die kostensparende Organisation fördern dabei die Leistungsstärke der Dagama-Fachgroßhändler und kommen damit vor allem Ihnen als Kunden zugute.

Neben dem Einkauf übernimmt die Dagama eG auch die Bearbeitung und Veredelung der Gewürze für ihre Fachgroßhändler. Den zunehmend anspruchsvoller werdenden Anforderungen der Lebensmittelwirtschaft an qualitativ hochwertigen Gewürzen bzw. würzende Zutaten wird sie durch einen hohen Spezialisierungsgrad in Vermahlungs-, Misch- und Abfülltechnik gerecht. Eigene, hochmoderne Anlagen zur Kaltvermahlung, Vermischung und Abfüllung sowie strenge Qualitätskontrollen und ausgeklügelte Rezepturen bilden die Grundlage für den heute erreichten Qualitätsstandard der Dagama-Gewürze.

### Wir für Sie: Unsere Leistungen für Ihren Erfolg!

- Ständige, strenge Kontrollen hinsichtlich Reinheit und Würzstoffgehalt gewährleisten eine immer gleichbleibende Spitzenqualität.
- Qualitätsgarantie durch internationale Geschmacks-Experten der Dagama eG.
- Regelmäßige Untersuchungen in autorisierten Fachlaboren.
- Hohe Aromakraft und große Geschmacksicherheit durch Ultra-Freeze-Kaltvermahlung in eigener Gewürzmühle.
- Lückenlose Rückverfolgbarkeit durch chargengerechte Vermahlung.
- Optimaler Aromaschutz durch Lichtschutz-Beutel.
- Frischegarantie durch Eigenimporte.
- Erfüllung kundenindividueller Anforderungen.

### Darauf sollten Sie bei Gewürzen achten:

- Geruch und Geschmack: Verschiedene Provenienzen des gleichen Gewürzes können in ihrer Qualität deutlich voneinander abweichen.
- Aussehen: Für jedes Gewürz charakteristisch. Es darf keine von Insekten angefressenen Anteile, Insektenteile, fremde Pflanzenteile oder weitere sichtbare Verunreinigungen, die über das technisch unvermeidbare Ausmaß hinausgehen, enthalten.
- Gehalt an ätherischem Öl: In der Regel für die Beurteilung wertbestimmend, jedoch können auch andere geschmackgebende Stoffe für die Qualität maßgebend sein.
- Gehalt an säureunlöslicher Asche: Gibt Hinweise darauf, ob das Gewürz durch mineralische Bestandteile wie Erde und Sand über das technisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht ist.
- Wassergehalt: Bei trockenen Gewürzen soll er nicht mehr als 12% betragen,

um das Verderben, z.B. durch Wachstum von Schimmelpilzen oder durch Vermehrung von Schädlingen, zu verhindern.

### Das können Sie tun:

- Kühl lagern: Den größten Einfluss auf die Lagerstabilität eines Gewürzes hat die Temperatur. Je höher die Aufbewahrungstemperatur ist, desto größer und schneller können Aromaveränderungen eintreten.
- Trocken lagern: Getrocknete, insbesondere gemahlene Gewürze, haben die Eigenschaft, Wasser an sich zu binden und können daher auch leicht Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnehmen. Die Gewürze können dann klumpen, es kann zu Qualitätsänderungen bis hin zur Schimmelbildung kommen.
- Lichtgeschützt lagern: Licht kann verschiedene photochemische Reaktionen im Gewürz hervorrufen, die zu Änderungen in Qualität und Farbe führen können. Am Besten ist eine Lagerung in vollständiger Dunkelheit.
- Luftdicht verschlossen lagern: Vermeiden Sie bei der Lagerung den Einfluss von Luft bzw. Sauerstoff auf das Gewürz. Denn die Luft verursacht oxidative Veränderungen verschiedener Inhaltsstoffe. Zudem können Gewürze leicht Fremdgerüche annehmen. Deshalb sollten unterschiedliche Gewürze niemals zusammen in einem Behältnis aufbewahrt werden.
- Entnahme mit einer Schaufel: Die Entnahme der Gewürze sollte niemals mit den Händen, sondern am besten nur mit entsprechenden Gewürzschaufeln erfolgen. Durch die Feuchtigkeit und die an den Händen haftenden Keime kann es zu Schimmel- oder Klumpenbildung, Aromaverlust und schließlich auch zu einem Fehlfabrikat beim Endprodukt kommen.

## Rohgewürze

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Bockshornkleesamen</b>		
■ gemahlen	25 kg/Sa.	2000245
<b>Cayenne-Pfeffer</b>		
■ gemahlen	1 kg/Bt.	2000313
<b>Cardamom</b>		
■ i.d. Hülse, gemahlen 003	25 kg/Sa.	2000487
■ i.d. Hülse, gemahlen 003	1 kg/Bt.	2000503
<b>Cardamomsaat</b>		
■ gemahlen 003	25 kg/Sa.	2000453
■ gemahlen 003	1 kg/Bt.	2000479
<b>Chili Bird Eyes</b>		
■ ganz	10 kg/Sa.	2000550
■ ganz	1 kg/Bt.	2000552
<b>Chili crushed</b>		
■ ohne Saat	20 kg/Sa.	2000530
■ ohne Saat	1 kg/Bt.	2000532
■ 3–5 mm, ca. 40 % Saat	20 kg/Sa.	2000538
■ 3–5 mm, ca. 40 % Saat	1 kg/Bt.	2000540
<b>Chilipulver rot</b>		
■	25 kg/Sa.	2000560
■	1 kg/Bt.	2000545
<b>Cumin</b>		
■ kaltvermahlen 008	25 kg/Sa.	2000586
■ kaltvermahlen 008	1 kg/Bt.	2000594
<b>Ingwer</b>		
■ hell kaltvermahlen, keimred. >1,5 % äth. Öl	25 kg/Sa.	2000974
■ hell kaltvermahlen, keimred. >1,5 % äth. Öl	1 kg/Bt.	2000990
<b>Knoblauchflocken</b>		
■ IA hell	20 kg/Kt.	2001055
■ IA hell	1 kg/Bt.	2001057
<b>Knoblauchgranulat</b>		
■ hell-fein, 35 Mesh, 76 G2	25 kg/Kt.	2001022
■ hell-fein, 35 Mesh, 76 G2	1 kg/Bt.	2001048
<b>Knoblauchpulver weiß</b>		
■	25 kg/Kt.	2001063
■	1,5 kg/Do.	2001071



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Koriander</b>		
■ ganz, 99 % Reinheit, keimred.	25 kg/Sa.	2001097
■ ganz, 99 % Reinheit, keimred.	1 kg/Bt.	2001105
■ kaltvermahlen 003	25 kg/Sa.	2001139
■ kaltvermahlen 003	8 kg/Ei.	2001147
■ kaltvermahlen 003	1 kg/Bt.	2001154
■ geschrotet, keimreduziert	25 kg/Sa.	2001162
■ geschrotet, keimreduziert	1 kg/Bt.	2001164
<b>Kümmel ganz</b>		
■ IA	25 kg/Sa.	2001303
■ IA	1 kg/Bt.	2001337
■ IA	250 g/Bt.	2001340
<b>Kümmel geschrotet</b>		
■ grob 0,2–1,6 mm	25 kg/Sa.	2001402
■ grob 0,2–1,6 mm	1 kg/Bt.	2001405
<b>Kümmel kaltvermahlen 005</b>		
■ IA, Q1	25 kg/Sa.	2001378
■ IA, Q1	1 kg/Bt.	2001394
■ IA	250 g/Bt.	2001398



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Kurkuma</b>		
■ gemahlen, keimreduziert	25 kg/Sa.	2001428
■ gemahlen, keimreduziert	1 kg/Bt.	2001436
<b>Macisblüte</b>		
■ gemahlen, mittelhell	25 kg/Sa.	2001634
■ gemahlen, mittelhell	1 kg/Bt.	2001642
■ gemahlen, mittelhell	250 g/Bt.	2001645
<b>Muskatnuss</b>		
■ ganz, 110-er	25 kg/Sa.	2001931
■ ganz, 110-er	1 kg/Bt.	2001949
■ gemahlen dunkelbraun, keimred.	25 kg/Sa.	2002000
■ gemahlen dunkelbraun, keimred.	1 kg/Bt.	2002014
■ gemahlen dunkelbraun, keimred.	250 g/Bt.	2002050



# Rohgewürze und Kräuter

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Nelken</b>		
■ ganz	25 kg/Kt.	2002194
■ ganz	1 kg/Bt.	2002228
■ kaltvermahlen 008	25 kg/Sa.	2002269
■ kaltvermahlen 008	1 kg/Bt.	2002285
■ kaltvermahlen 008	250 g/Bt.	2002287
<b>Paprika</b>		
■ delikatess 140 Asta, keimred., intensiv rot	25 kg/Sa.	2002616
■ delikatess 140 Asta, keimred., intensiv rot	1 kg/Bt.	2002624
■ edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	25 kg/Sa.	2002640
■ edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	1 kg/Bt.	2002657
■ edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	250 g/Bt.	2002660
■ edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	50 g/Bt.	2002664
■ smoked 80–120 Asta	25 kg/Sa.	2002939
■ smoked 80–120 Asta	1 kg/Bt.	2002954
■ smoked 80–120 Asta	150 g/Bt.	2002958
<b>Paprikaflocken</b>		
■ grün 9 x 9 mm	15 kg/Kt.	2003045
■ grün 9 x 9 mm	3 kg/Ei.	2003047
■ grün 9 x 9 mm	1 kg/Bt.	2003055
■ rot 9 x 9 mm	20 kg/Sa.	2003230
■ rot 9 x 9 mm	3 kg/Ei.	2003238
■ rot 9 x 9 mm	1 kg/Bt.	2003200
<b>Paprikagranulat</b>		
■ grün 1–3 mm	20 kg/Kt.	2003259
■ grün 1–3 mm	1 kg/Bt.	2003267
■ rot 3 mm	20 kg/Kt.	2003283
■ rot 3 mm	1 kg/Bt.	2003287
<b>Pfeffer grün</b>		
■ indisch, in Salzlake	ATG 2 kg/Ei.	2003390
■ Brasil, Q1	ATG 500 g/Do.	2003408
■ in Lake	ATG 2 kg/Do.	2003465
■ in Lake	ATG 100 g/Do.	2003440
■ „Amazonas Pfeffer“	ATG 500 g/Do.	2003457
■ luftgetrocknet	10 kg/Kt.	2003515
■ luftgetrocknet	4 kg/Ei.	2003531
■ luftgetrocknet	1 kg/Bt.	2003533

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Pfeffer rot</b>		
■ ganz, Schinusbeeren getrocknet, 1. Qualität	5 kg/Kt.	2003554
■ ganz, Schinusbeeren getrocknet	1 kg/Do.	2003556
<b>Pfeffer schwarz</b>		
■ ganz, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003598
■ ganz, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003572
■ ganz, keimreduziert	150 g/Bt.	2003600
■ gemahlen 008, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003615
■ gemahlen 008, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003635
■ gemahlen 015, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003675
■ gemahlen 015, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003698
■ gemahlen, keimreduziert	150 g/Bt.	2003700
■ Granulat grob, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003853
■ Granulat grob, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003879
■ Granulat fein, keimreduziert	25 kg/Sa.	2003887
■ Granulat fein, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003895
■ gemahlen 015, keimreduziert	10 kg/Ei.	2003981
■ gemahlen 015, keimreduziert	250 g/Bt.	2003988
■ gemahlen 020, keimreduziert	10 kg/Ei.	2003995
■ gemahlen 020, keimreduziert	250 g/Bt.	2003998
<b>Pfeffer weiß, Granulat</b>		
■ fein 0,8–1,5 mm, keimred.	25 kg/Sa.	2004562
■ fein 0,8–1,5 mm, keimred.	1 kg/Bt.	2004570
■ grob 1,5–2,5 mm, keimred.	25 kg/Sa.	2004588
■ grob 1,5–2,5 mm, keimred.	1 kg/Bt.	2004604
<b>Pfeffer weiß, Muntok</b>		
■ ganz	50 kg/Sa.	2004208
■ ganz, Superior Double Washed	25 kg/Sa.	2004273
■ ganz, Superior Double Washed	1 kg/Bt.	2004307
■ ganz, Superior Double Washed	250 g/Bt.	2004309
■ gemahlen 008	25 kg/Sa.	2004406
■ gemahlen 008	10 kg/Ei.	2004416
■ gemahlen 008	5 kg/Kt.	2004430
■ gemahlen 008	1 kg/Bt.	2004422
■ gemahlen 015	25 kg/Sa.	2004463
■ gemahlen 015	10 kg/Ei.	2004473
■ gemahlen 015	1 kg/Bt.	2004489
■ gemahlen 015	250 g/Bt.	2004493
■ gemahlen 015	150 g/Bt.	2004494
■ gemahlen 020	25 kg/Sa.	2004497
■ gemahlen 020	10 kg/Ei.	2004505
■ gemahlen 020	1 kg/Bt.	2004513



# Rohgewürze und Kräuter

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Piment</b>		
■ Mexico kaltvermahlen 003	25 kg/Sa.	2004638
■ Mexico kaltvermahlen 003	1 kg/Bt.	2004653
■ Mexico kaltvermahlen 003	250 g/Bt.	2004655
■ Jamaica ganz, keimred.	5 kg/Ei.	2004687
■ Jamaica ganz, keimred.	1 kg/Bt.	2004646
■ Jamaica kaltverm. 003, keimred.	1 kg/Bt.	2004695
<b>Pistazien grün</b>		
■ Q1, vakuumiert	12,5 kg/Bt.	2004761
■ Q1	1 kg/Bt.	2004765
■ Q2, vakuumiert	12,5 kg/Bt.	2004745
■ Q2	3 kg/Ei.	2004766
■ Q2	1 kg/Bt.	2004748



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Pinienkerne</b>		
■ Grade A	25 kg/Kt.	2004783
■ Grade A	1 kg/Bt.	2004785
<b>Rosmarin</b>		
■ geschnitten 1–4 mm	25 kg/Sa.	2004788
■ geschnitten 1–4 mm	1 kg/Bt.	2004794
■ gemahlen	25 kg/Sa.	2004802
■ gemahlen	1 kg/Bt.	2004810
<b>Safran</b>		
■ gemahlen	0,10 g/Do.	2006500
■ in Fäden	0,10 g/Do.	2006510
<b>Sellerieknollen</b>		
■ gemahlen	25 kg/Kt.	2004877
■ gemahlen	1 kg/Bt.	2004885
<b>Sellerisaat</b>		
■ gemahlen	25 kg/Sa.	2004851
<b>Senfkörner gelb</b>		
■ 99,5 %	25 kg/Sa.	2004901
■ 99,5 %	1 kg/Bt.	2004927
■ 99,5 %	250 g/Bt.	2004905
<b>Senfmehl</b>		
■ IA, teilentölt	25 kg/Sa.	2004976
■ IA, teilentölt	1 kg/Bt.	2004919



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Gelbsenfmehl</b>		
■ entschärft, enzyminaktiviert	20 kg/Sa.	2005072
<b>Sternanis</b>		
■ ganz, handverlesen	1 kg/Bt.	2000198
<b>Vanilleschoten Natur-Bourbon</b>		
14–15 cm	1 St.	2182556
<b>Wacholderbeeren</b>		
■ ganz, Räucherware	25 kg/Sa.	2005156
■ fein geschrotet, Räucherware	20 kg/Kt.	2005164
■ fein geschrotet, Räucherware	1 kg/Bt.	2005162
■ geschrotet 5 mm, Räucherware	20 kg/Kt.	2005165
■ geschrotet 5 mm, Räucherware	1 kg/Bt.	2005167
■ gesiebt	20 kg/Sa.	2005190
■ gesiebt	2 kg/Bt.	2005205
■ gesiebt	250 g/Bt.	2005207
<b>Zimt</b>		
■ kaltvermahlen 005	25 kg/Sa.	2005445
■ kaltvermahlen 005	1 kg/Bt.	2005460
<b>Zwiebeln</b>		
■ geröstet, mit Mehl	1200 g/Do.	2005700
■ geröstet, mit Mehl	2,5 kg/Bt.	2005759
■ geröstet, glutenfrei	2,5 kg/Bt.	2005761
■ gekibbelt hell, Orig. Importwaren	15 kg/Sa.	2005906
■ gekibbelt hell, Orig. Importwaren	600 g/Do.	2005956
<b>Zwiebelgranulat</b>		
■ hell 0,5 mm	20 kg/Kt.	2005979
■ hell 0,5 mm	1 kg/Bt.	2005999
■ hell 2 mm	20 kg/Kt.	2006005
■ hell 2 mm	1 kg/Bt.	2006013
<b>Zwiebelpulver weiß</b>		
■	20 kg/Kt.	2006054
■	1,5 kg/Do.	2006058
<b>Zwiebelscheiben</b>		
■ extra hell, Orig. Importware	15 kg/Sa.	2005601
■ extra hell, Orig. Importware	1 kg/Bt.	2005620

## Gewürzstreuer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Paprika delikatesse</b>		
140 Asta, intensiv rot	500 g/Str.	2031010
<b>Pfeffer schwarz</b>		
kaltvermahlen 008, keimreduziert	600 g/Str.	2031200
<b>Pfeffer weiß</b>		
kaltvermahlen 008	600 g/Str.	2031300

## Kräuter


verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Säckchen ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Bärlauch</b>		
■ geschnitten 3–4 mm	6 kg/Sa.	2000230
■ geschnitten 3–4 mm	1 kg/Bt.	2000235
<b>Basilikum</b>		
■ gerebelt, keimreduziert	20 kg/Sa.	2000209
■ gerebelt, keimreduziert	1 kg/Bt.	2000222
<b>Bohnenkraut-Garten</b>		
■ gerebelt, keimreduziert	10 kg/Sa.	2000255
■ gerebelt, keimreduziert	1 kg/Bt.	2000271
<b>Dillspitzen</b>		
■ 2–3 mm	15 kg/Sa.	2000753
■ 2–3 mm	1 kg/Bt.	2000776
<b>Kräuter der Provence</b>		
■ Typ "k"	1 kg/Bt.	2001014
<b>Lorbeerlaub</b>		
■ semi-selected	10 kg/Kt.	2001451
■ semi-selected	1 kg/Bt.	2001444
■ semi-selected	150 g/Bt.	2001453
■ geschnitten 3–5 mm	20 kg/Sa.	2001469
■ handverlesen 5–8 cm	10 kg/Kt.	2001482
■ handverlesen 5–8 cm	1 kg/Bt.	2001493
■ handverlesen 5–8 cm	50 g/Bt.	2001495
<b>Majoran</b>		
■ grün/grün gerebelt, Ägypten	10 kg/Sa.	2001758
■ grün gerebelt, Ägypten	1 kg/Bt.	2001857
■ grün gerebelt, Ägypten	100 g Bt.	2001860
■ kaltvermahlen	500 g Bt.	2001881


Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Oregano</b>		
■ gerebelt, Türkei	8 kg/Sa.	2002368
■ gerebelt, Griechenland	10 kg/Sa.	2002553
■ gerebelt, Griechenland	1 kg/Bt.	2002563
<b>Petersilie Glattblatt</b>		
■ 2–4 mm, keimreduziert	10 kg/Kt.	2003317
■ 2–4 mm, keimreduziert	1 kg/Bt.	2003319
■ 2–4 mm, keimreduziert	140 g/Do.	2031080
■ 3–4 mm	10 kg/Sa.	2003333
■ 3–4 mm	1 kg/Ei.	2003335
■ 3–4 mm	1 kg/Bt.	2003341
<b>Salbei</b>		
■ geschnitten 2–8 mm, keimreduziert	1 kg/Bt.	2004836
<b>Schnittlauchflocken</b>		
■ 3 mm	12 kg/Sa.	2004940
■ 3 mm	1,5 kg/Ei.	2004945
■ 3 mm	1 kg/Bt.	2004950
■ 4–5 mm	6 kg/Kt.	2004991
■ 4–5 mm	500 g/Bt.	2004995
<b>Thymian</b>		
■ gerebelt, Thür. Gartenware	100 g/Bt.	2005118
■ gerebelt 1–4 mm	20 kg/Sa.	2005124
■ gerebelt 1–4 mm	1 kg/Bt.	2005130

## Gewürzstreuer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Thymian gerebelt 1–4 mm	200 g/Str.	2032480



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
■ Thür. Majoran (im 15 kg Umsack)	1,5 kg Sä.	2001816
■ Thür. Majoran	10 kg Sa.	2001824
■ Thür. Thymian gerebelt	10 kg Sa.	2005115





# Mischgewürze und Gewürzdosen

Gewürzmischungen | Meistergewürze | Gewürzdosen | Marinaden

## Gewürzmischungen

Versch. Verpackungseinheiten: ■ Gewürzstreuer ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton



Bärlauch-Pesto	VE	D-Art.-Nr.
■ allergenfrei	10 kg/Sa.	2006080



BBQ Rub grob	VE	D-Art.-Nr.
■ allergenfrei	1 kg Bt.	2007002
■ allergenfrei	375 g/Str.	2030171
■ allergenfrei	250 g Bt.	2007012



Chimi - Churri	VE	D-Art.-Nr.
■ allergenfrei	1 kg Bt.	2007000
■ allergenfrei	275 g/Str.	2030175



Curry engl. Hermes	VE	D-Art.-Nr.
■	25 kg/Sa.	2000636
■	10 kg/Ei.	2000644
■	1 kg/Bt.	2000651
■	500 g/Str.	2007010
■	250 g/Bt.	2000656
■	150 g/Bt.	2000655



Dekorpeffer weiß/schwarz/rot/grün	VE	D-Art.-Nr.
■	1,4 kg/Str.	2003551
■	250 g/Bt.	2003552
■	150 g/Bt.	2003553



Grill-Gewürz Meisterqualität	VE	D-Art.-Nr.
■ mit Kräutern	7 kg/Ei.	2018400
■ mit Kräutern	1 kg/Bt.	2018402
■ mit Kräutern	150 g/Bt.	2018406
■ ohne Kräuter	1 kg/Bt.	2018426



Grill-Gewürzsalz	VE	D-Art.-Nr.
■ mit Kräutern	10 kg/Ei.	2018602
■ mit Kräutern	5 kg/Ei.	2018606
■ ohne Kräuter	10 kg/Ei.	2018651
■ ohne Kräuter	5 kg/Ei.	2018655



Gurken-Zwiebel Einmachgewürz	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg Bt.	2025015



Hähnchen-Gewürzsalz	VE	D-Art.-Nr.
■	25 kg/Sa	2050052
■	2 kg/Bt.	2050078
■	1 kg/Str.	2039550



Hibiskussalz	VE	D-Art.-Nr.
■	20 kg/Sa.	2050100
■	600 g/Str.	2030500



Knoblauchpfeffer	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg/Bt.	2007003
■	350 g/Str.	2030600
■	250 g/Bt.	2007005



Kräuter der Provence	VE	D-Art.-Nr.
■	180 g/Str.	2030690



Lebkuchengewürz	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg/Bt.	2007138



Orangenpfeffer	VE	D-Art.-Nr.
■ allergenfrei	10 kg/Sa.	2006980
■ allergenfrei	1 kg/Bt.	2006990



Paprika scharf	VE	D-Art.-Nr.
■	25 kg/Sa.	2002806
■	1 kg/Bt.	2002822
■	250 g/Bt.	2002824



Pommes-Salz	VE	D-Art.-Nr.
■	2 kg/Bt.	2050177
■	1 kg/Str.	2039650
■	150 g/Bt.	2050179



Rosmarinsalz	VE	D-Art.-Nr.
■	20 kg/Sa.	2005360



Sauerbraten-gewürz	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg Bt.	2025007
■	150 g Bt.	2025009



Schafskäse-gewürz	VE	D-Art.-Nr.
■	1 kg/Bt.	2007004
■	250 g/Bt.	2007006

# Mischgewürze und Gewürzdosen

Versch. Verpackungseinheiten: ■ **Gewürzstreuer** ■ **Beutel** ■ **Sack** ■ **Eimer** ■ **Karton**



Sellariesalz	VE	D-Art.-Nr.
■ hell	25 kg/Sa.	2005312
■ hell	2 kg/Bt.	2005338
■ dunkel	25 kg/Sa.	2005346
■ dunkel	10 kg/Ei.	2005353
Suppengrün	VE	D-Art.-Nr.
■ Standard	13 kg/Kt.	2004984
■ Standard	1 kg/Bt.	2004986
■ Spezial	20 kg/Kt.	2004989



Wildgewürz	VE	D-Art.-Nr.
■	500 g/Bt.	2019057



Zitronenpfeffer	VE	D-Art.-Nr.
■ allergenfrei	1 kg/Bt.	2007015
■ allergenfrei	350 g/Str.	2007001
■ allergenfrei	250 g/Bt.	2032970

## Meistergewürze

Versch. Verpackungseinheiten: ■ **Beutel** ■ **Eimer**



Beschreibung	VE	D-Art.Nr.
■ Grill-Gewürzsalz, mit Kräutern	1 kg/Bt.	2018109
■ Grill-Gewürzsalz, ohne Kräuter	1 kg/Bt.	2018125
■ Meister Aufschnitt	1 kg/Bt.	2014009
■ Meister Aspik Fertiggewürz	1 kg/Bt.	2017002
■ Meister Backleberkäs'	1 kg/Bt.	2016053
■ Meister Barbecue	5 kg/Ei.	2018031
■ Meister Barbecue	1 kg/Bt.	2018034
■ Meister Bierschinken	1 kg/Bt.	2014033
■ Meister Bierwurst	1 kg/Bt.	2014025
■ Meister Blutwurst Hausmacher Art	1 kg/Bt.	2012011
■ Meister Bratengewürz	1 kg/Bt.	2018018
■ Meister Frische Bratwurst	1 kg/Bt.	2016004
■ Meister Frische Bratwurst mit Zitrone	1 kg/Bt.	2016012
■ Meister Cevapcici	1 kg/Bt.	2018208
■ Meister Fleischwurst	10 kg/Ei.	2014039
■ Meister Fleischwurst	1 kg/Bt.	2014041
■ Meister Grill-Kräutergewürz	1 kg/Bt.	2018000
■ Meister Grillmix	1 kg/Bt.	2018026

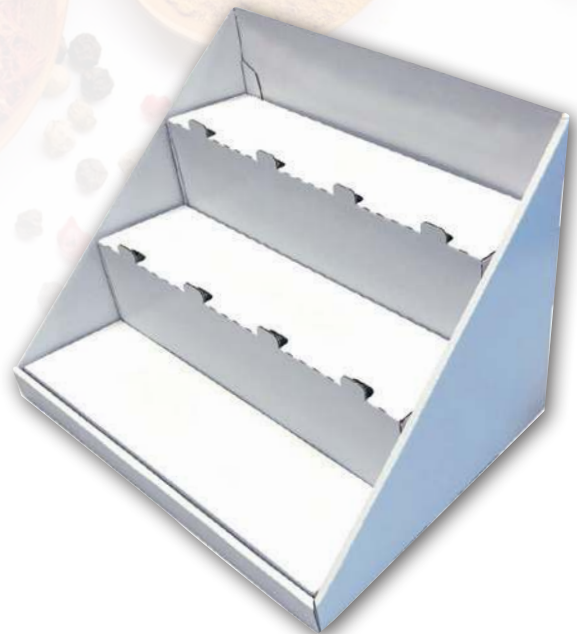
Beschreibung	VE	D-Art.Nr.
■ Meister Gyrosgewürz grün	1 kg/Bt.	2018083
■ Meister Gyrosgewürz rot	1 kg/Bt.	2018042
■ Meister Halbdauerware	1 kg/Bt.	2014066
■ Meister Jagdwurst	1 kg/Bt.	2014074
■ Meister Kalbsleberwurst	1 kg/Bt.	2012037
■ Meister Hausmacher Leberwurst	1 kg/Bt.	2012029
■ Meister Grobe Mettwurst	1 kg/Bt.	2010023
■ Meister Feine Mettwurst, mit Paprika	1 kg/Bt.	2010015
■ Meister Mettwurstchen	1 kg/Bt.	2010007
■ Meister Pizzagewürz	1 kg/Bt.	2018059
■ Meister Rollbraten	1 kg/Bt.	2018075
■ Meister Thüringer Rostbratwurst	1 kg/Bt.	2016020
■ Meister Rotwurst Thüringer Art	1 kg/Bt.	2012003
■ Meister Rügenwalder Teewurst	1 kg/Bt.	2010064
■ Meister Schinkenwurst	1 kg/Bt.	2014017
■ Meister Weißwurst	1 kg/Bt.	2016046
■ Meister Wiener	1 kg/Bt.	2014058
■ Meister Zwiebelmettwurst	1 kg/Bt.	2010049

## Eigenmarke-Gewürzdosen

Stechen Sie aus der Menge hervor und bieten Sie Ihren Kunden Gewürze höchster Qualität mit **IHREM** individuellen Logo auf dem Deckel an. Ob direkt auf der Theke platziert oder im Display – immer ein Hingucker!

*Individualisiert mit Ihrem Logo!*

*optional mit Display*



*Unser Angebot für Sie:*

- **Gedruckte Deckeletiketten mit Ihrem Logo auf unseren Sortimentsdosen.**  
Einmalige Kosten. Ihr Logo muss als Datei zur Verfügung gestellt werden.
- **Freie Zusammenstellung aus dem Würz-Sortiment**  
Mindestabnahme 1 Karton à 60 Dosen, mindestens 10 Dosen je Sorte.
- **Passendes Theken-Display aus Karton für 12 Gewürzdosen**  
Maße (B x T x H): 310 x 250 x 270 mm.

## Wählen Sie aus folgendem Würz-Sortiment:

### Salze

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Black Salt	100 g	2007134
Hibiskussalz	300 g	2050103
Meersalz, fein	300 g	2050205
Meersalz, grob	300 g	2050218
Pyramidensalz	100 g	2050221
Rosmarinsalz	300 g	2005364

### Gewürzsalze

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Hähnchengewürz	200 g	2050082
Pommessalz	250 g	2050178

### Gewürzzubereitungen

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Bärlauchpesto	100 g	2006084
BBQ-Rub	150 g	2007104
Chimi-Churri	100 g	2007100
Curry	130 g	2000654
Grillgewürz mit Kräutern	120 g	2007112
Knoblauchpfeffer	150 g	2007132
Kräuter der Provence	40 g	2030692
Orangenpfeffer	150 g	2006993
Pizza-Schafskäsegewürz	100 g	2007120
Wildgewürz	130 g	2019060
Zitronenpfeffer	150 g	2007126
Zitronenwürzer	150 g	2007130

### Naturgewürze

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Cayenne Pfeffer (Chili gem.)	150 g	2000316
Chili Bird Eyes	60 g	2000556
Chili, crushed mit Kernen	90 g	2000543
Kümmel, ganz	120 g	2001344
Kümmel, gemahlen	100 g	2001396
Knoblauchflocken	100 g	2001059
Knoblauchgranulat	150 g	2001051
Paprika, edelsüß	130 g	2002659
Paprika, smoked	130 g	2002960
Pfeffer, schwarz, gem. 008	140 g	2003630
Pfeffer, schwarz, ganz	100 g	2003602
Pfeffer, weiß, gem. 008	120 g	2004424
Pfeffer, weiß, ganz	150 g	2004210
Steakpfeffer (Dekorpfeffer)	100 g	2003547
Zimt, gemahlen	100 g	2005466

### Kräuter/Nüsse

Bezeichnung	Inhalt	D-Art.-Nr.
Bärlauch	20 g	2000239
Basilikum	35 g	2000226
Majoran, thüringer	20 g	2001836
Oregano, griechisch	35 g	2002566
Suppengrün	70 g	2004987
Pistazien	150 g	2004750

*Wir garantieren:*

- Hochwertige Rohstoffe geprüfter Zulieferer.
- Entwicklung von Gewürzmischungen und Abfüllung „Made in Germany“.
- Ständige Qualitätskontrolle durch ein unabhängiges Institut (GBA).

## Mariniersoft®Café de Paris oG

Feiner, aromatischer Kräuterbuttergeschmack kombiniert mit ausgewählten Kräutern. Hervorragend geeignet für Steaks, Spieße, Pfannen- und Convenience-Gerichte.

- ohne Glutamat, auf Meersalz-Basis
- ohne Konservierungsstoffe
- wirtschaftliche Zugabemenge
- Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, feines Butteraroma
- Zugabe: 50g/kg
- 5 kg-Eimer

**Hagesüd-Art.-Nr. 4902/0**



## Mariniersoft®Bali oG

Exotischer Geschmack mit Pfeffer, Curry und weiteren aromastarken Gewürzen. Geeignet für alle Arten von Gerichten, bei denen eine asiatische oder indonesische Gewürzrichtung gewünscht ist.

- ohne Glutamat, auf Meersalz-Basis,
- ohne Konservierungsstoffe
- wirtschaftliche Zugabemenge
- Würzrichtung: Curry, Pfeffer
- Zugabe: 50 g/kg
- 5 kg-Eimer

**Hagesüd-Art.-Nr. 4897/0**



## Mariniersoft®Porterhouse oG + oA

Marinade mit hohem Kräuteranteil durch die raffinierte Kombination aus geräuchertem Paprika und stückiger Zwiebel-Paprika.

- ohne Glutamat, auf Meersalz-Basis,
- ohne Konservierungsstoffe
- wirtschaftliche Zugabemenge
- Würzrichtung: Paprika, Rauch
- Zugabe: 50 g/kg
- 5 kg-Eimer

**Hagesüd-Art.-Nr. 4915/0**



## Gyros delikatess oG + oA

Gewürzsatz für Gyros-Spieße, Lamm-Koteletts, Geschnetzeltes, Gulaschzubereitungen, rustikale Fleischragouts, Saucen und Salate, Bratwurst, Fleischkäse und Hackbraten.

- ohne Glutamat, ohne Allergene
- Würzrichtung: Oregano, Tomate, Knoblauch, Pfeffer
- Zugabe: 15 g/kg
- 1 kg-Beutel

**Hagesüd-Art.-Nr. 0632/0**



## Gekochte Mettwurst

### Komplettmischung oG + oA

Komplettmischung mit würzenden Zutaten und Aspik, ohne Salz, für die Herstellung von gekochter Mettwurst im Geleemantel.

- ohne Glutamat, ohne Allergene
- Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Liebstöckel
- Zugabe: 64 g/kg Fleisch und Wasser
- 3 kg-Beutel

**Hagesüd-Art.-Nr. 1049/0**



## Bolognese-Fix Italia oG

Komplettmischung mit würzenden Zutaten und Salz, für die Herstellung von Bolognese, Chili con Carne und anderen Hackfleischprodukten.

- ohne Glutamat
- Würzrichtung: Tomate, Majoran, Thymian, Oregano
- Zugabe: 200 g für 1 kg Hackfleisch und 1 l Wasser
- 3 kg-Beutel

**Hagesüd-Art.-Nr. 5997/0**



## Cevapcici oG

Komplettmischung mit Gewürzen und Salz, für die Herstellung von Cevapcici/Hackfleischröllchen.

- ohne Glutamat
- Würzrichtung: Zwiebel, Pfeffer, Paprika, Knoblauch
- Zugabe: 30 g/kg
- 1 kg-Beutel

**Hagesüd-Art.-Nr. 5958/0**



## Burger Combi oG

Komplettmischung mit Salz, für die Herstellung von Burger-Patties.

- ohne Glutamat
- Würzrichtung: Pfeffer, Senf
- Zugabe: 28 g/kg
- 1 kg-Beutel

**Hagesüd-Art.-Nr. 0881/0**



A wooden tray sits on a green, cracked-paint background. On the tray are two white ceramic bowls filled with golden-brown sugar crystals. A white ceramic spoon with a hole in the handle rests on the tray. In the foreground, a large, clear, crystallized sheet of sugar is laid out, showing a grid-like pattern of crystals.

## Zusatzstoffe und Aromen

Aspik/Gelatine | Aromen/Pasten | Zusatzstoffe allgemein | Salze/Zucker

# Die wirklich wichtige E-Klasse für Fleischer: Zusatzstoffe und andere Zutaten

Zusatzstoffe sind im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetzes Stoffe, die Lebensmitteln zur Beeinflussung ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt werden, wie etwa zur Verbesserung oder Verlängerung der Brauchbarkeit, Haltbarkeit, Ansehnlichkeit oder Stabilität. Zusatzstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind.

Für die überwiegende Zahl der Zusatzstoffe gilt ferner, dass sie nur unter Einhaltung bestimmter Grenz- und Höchstwerte und in bestimmten Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Sind keine Höchstmengen für einen Zusatzstoff vorgeschrieben, richtet sich seine Verwendung nach guter Herstellungspraxis (quantum satis = so wenig wie möglich, aber soviel wie nötig). Die Verwendung von Zusatzstoffen ist in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) geregelt. Bei der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren verwendete weitere Stoffe bzw. Zutaten, wie Speisegelatine, Milcheiweißerzeugnisse, Grütze etc., werden in der Fleisch-Verordnung erfasst. Die Verwendung von Rauch regelt die Aromenverordnung.

Nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMIV) gelten Zusatzstoffe als Zutaten. Lebensmittel in für den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen müssen gemäß LMIV eine Zutatenliste haben, die alle im Enderzeugnis enthaltenen Zutaten auflistet. Danach sind alle direkt und indirekt (über zusammengesetzte Zutaten) zugesetzten Zusatzstoffe anzugeben, und zwar mit ihrer Funktion (= Klassenname) und mit ihrem Namen oder ihrer E-Nummer.

Auch bei losen (unverpackten) Waren muss auf die Verwendung von Zusatzstoffen hingewiesen werden. Die erforderlichen Angaben sind jedoch weniger detailliert als auf dem Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel.

### Was bedeuten die E-Nummern?

Lebensmittelzusatzstoffen, die in EG-Richtlinien aufgeführt sind, werden E-Nummern zugeteilt. Das „E“ steht für Europa oder auch für „Essbar/Edible“. Das „E“ in Verbindung mit einer Nummer ist also eine andere Bezeichnung für einen bestimmten Stoff. Sie macht ihn unverwechselbar und ist im gesamten europäischen Markt in jeder Sprache gleich.

### Konservierungsmittel

dienen dazu, die Lebensmittel länger haltbar zu machen. Konservierungsmittel sind Stoffe, die den Befall von Lebensmitteln durch Mikroorganismen oder sonstige Lebensformen verhindern sollen.

Als Konservierungsmittel verwendet man u.a.:

**E 200 Sorbinsäure**

**E 202 Kaliumsorbat**

### Antioxidationsmittel

sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation (=chem. Vereinigung eines

Stoffes mit Sauerstoff), wie z.B. Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen, schützen.

Als Antioxidationsmittel gelten u. a.:

**E 300 Ascorbinsäure**

**E 301 Natrium Ascorbat**

**E 330 Zitronensäure**

Die Vorschriften zu Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

### Emulgatoren

sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Verteilung (Dispersion) zweier oder mehrerer nicht mischbarer Flüssigkeiten, wie z. B. Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten. Insbesondere kann bei bestimmten Wurstprodukten (z.B. Kochstreichwurst) die einmal erreichte Verteilung von Fett und Wasser aufrecht erhalten werden. Dies führt zu einer Minimierung von Gelee- und Fettabsatz.

### Farbstoffe

haben den technologischen Zweck, Lebensmittel zu färben oder Farbeffekte zu erzielen. Noch nicht allzu lange sind einige ausgewählte Farbstoffe bei der Herstellung bestimmter Fleisch- und Wurstwaren auch in Deutschland zugelassen. Die Vorschriften für Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

### Gelierzmittel

sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben. Gelierzmittel werden eingesetzt bei erhitzten Fleischerzeugnissen wie z.B. Kochschinken, um den austretenden Fleischsaft zu gelieren.



# Zusatzstoffe und Aromen

## Phosphat

Diphosphate haben zahlreiche Eigenschaften, weswegen sie in der Lebensmittelherstellung geschätzt werden. Unter anderem ist E 450 nützlich, weil es die Wirkung von anderen Zusatzstoffen verstärken kann. In der Lebensmittelindustrie werden Diphosphate so unter anderem als Säureregulatoren, Backtrieb- und Festigungsmittel, Schmelzsalze, Komplexbildner oder Emulgatoren eingesetzt. Das heißt, sie sorgen unter anderem dafür, dass Säurewerte in Lebensmitteln stabil bleiben, Backwaren besser aufgehen oder Produkte mehr Wasser aufnehmen können.

Als Phosphat verwendet man u. a.:

### **Brätphosphat pH 7,3 E 450 Natriumdiphosphat**

## Gelatine

Täglich werden weltweit in der Lebensmittelwirtschaft riesige Mengen Speise-



gelatine verarbeitet, denn Gelatine hat hervorragende lebensmitteltechnologische und ernährungsphysiologische Eigenschaften. Wichtigste Eigenschaft ist die Fähigkeit zur Bildung eines thermisch umwandlungsfähigen Gels, das sich bei einem Temperaturanstieg auf 30 – 35° C zu einer Lösung verflüssigt und nach dem Abkühlen der Gelatinelösung auf dem Niveau des Erstarrungspunktes erneut eine Gelstruktur bildet.

Gelatine wird als natürliches Geliermittel, Verdickungsmittel, Emulgator, Emulsionsstabilisator, Quellmittel und vieles mehr verwendet. In der Fleischwirtschaft wird Speisegelatine insbesondere bei der Herstellung von Aspikwaren, sterilisierten Produkten (Konservenfleisch), Kochschinken oder Pasteten eingesetzt.

Gelatine ist ein Nahrungsmittel, das zu 84 – 86 % aus Eiweiß besteht. Der Rest sind Wasser und Mineralsalze. Sie ist ein Naturprodukt und enthält weder Fette oder Kohlenhydrate, noch Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe. Speisegelatine ist im Sinne des Lebensmittelrechts ein eigenständiges Lebensmittel und benötigt daher keine E-Nummer.

Gelatine ist ein reines Protein, das aus kollagenem Eiweiß gewonnen wird. Kollagen ist das wichtigste Struktur- und Bindegewebsprotein im Tierreich. Es wird bei der Gelatineherstellung aus Schweineschwarten bzw. aus Rinderspalt (Rinderknochen und Kollagen) gewonnen. Dabei kommen nur ausgewählte Rohstoffe zum Einsatz, die von gesunden, zum menschlichen Verzehr freigegebenen Tieren stammen.

Grundsätzlich unterscheidet man bei Gelatinen nach dem Rohstoff und dem damit verbundenen Aufschlussverfahren. So werden zur Herstellung von Gelatine Schweineschwarten (Typ-A) sauer aufgeschlossen, Rinderhaut und Rinderknochen (Typ-B) dagegen alkalisch aufgeschlossen.

Die Herstellung von Gelatine ist heute ein hoch entwickelter, mehrwöchiger Produktionsprozess, an dessen Ende ein fertiges Lebensmittel in Spitzenqualität steht. Angesichts der Rohstoffsicherheit und der Produktionsbedingungen von Gelatine ist sie nach dem heutigen Stand der Wissenschaft ein gesundes und für den menschlichen Verzehr unbedenkliches Lebensmittel.

Speisegelatine gibt es in vielen verschiedenen Arten und Typen, die sich z.B. durch den Bloomwert unterscheiden. Mit ihm wird die Gelierkraft bzw. die Festigkeit des Gelatinegels bestimmt. Je höher der Bloomwert ist, desto weniger muss man einsetzen, um die gleiche Festigkeit zu erreichen. Die Bloomwerte lassen sich folgendermaßen einteilen:

- unter 150 Bloom: niedriger Bloomwert
- 150 – 220 Bloom: mittlerer Bloomwert
- 220 – 280 Bloom: hoher Bloomwert

Für die meisten Anwendungen, insbesondere auch bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten, bieten in der Regel höherbloomige Gelatinen Vorteile wie z.B.:

- höhere Schmelz- und Erstarrungspunkte
- schnellere Erstarrungs- und kürzere Abbindezeiten im Endprodukt
- geringere Einsatzmenge
- hellere Farbe
- bessere Geruchs- und Geschmacks-werte

Weitere für die Verarbeitung wichtige Unterscheidungsmerkmale können auch die Viskosität (Zähflüssigkeit der Gelatinelösung) oder der isoelektrische Punkt (IEP) sein. Für den Anwender ist zu berücksichtigen, dass sauer (Typ-A) und alkalisch (Typ-B) aufgeschlossene Gelatinen nicht miteinander vermischt werden sollten. Die aus solchen Mischungen hergestellten Gelatinen sind stark getrübt. Ferner kann es zu Trübungen und Verlusten kommen, wenn der pH-Wert eines Produktes und der IEP gleich sind.

## Aspik und Gelatine

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Rinderaspik</b>		
■ Silber, 230–240 Bloom	1 kg/Bt.	2181105
■ Gold, 260–270 Bloom	1 kg/Bt.	2181113
<b>Schweineaspik</b>		
■ Gold, 260–270 Bloom	1 kg Bt.	2181410
<b>Gelatine Rind, 18–20 Mesh</b>		
■ 120 Bloom	25 kg/Sa.	2181147
■ 160 Bloom	25 kg/Sa.	2181154
■ 160 Bloom	5 kg/Ei.	2181329
■ 160 Bloom	1 kg/Bt.	2181331
■ 200 Bloom	25 kg/Sa.	2181170
■ 200 Bloom	5 kg/Ei.	2181332
■ 200 Bloom	1 kg/Bt.	2181336
■ 240 Bloom	25 kg/Sa.	2181188
■ 260 Bloom	25 kg/Sa.	2181192
■ 260 Bloom	5 kg/Ei.	2181345
■ 280 Bloom	25 kg/Sa.	2181196

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Gelatine Schwein, 18–20 Mesh</b>		
■ 120 Bloom	25 kg/Sa.	2181430
■ 120 Bloom	10 kg/Ei.	2181600
■ 160 Bloom	25 kg/Sa.	2181444
■ 160 Bloom	5 kg/Ei.	2181610
■ 200 Bloom	25 kg/Sa.	2181469
■ 200 Bloom	5 kg/Ei.	2181620
■ 200 Bloom	1 kg/Bt.	2181625
■ 240 Bloom	25 kg/Sa.	2181477
■ 260 Bloom	25 kg/Sa.	2181485
■ 260 Bloom	5 kg/Ei.	2181640
■ 280 Bloom	25 kg/Sa.	2181490



## Zusatzstoffe Allgemein

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Ascorbinsäure</b>		
■ E 300	25 kg/Kt.	2182087
■ E 300	10 kg/Ei.	2182090
■ E 300	1 kg/Bt.	2182095
<b>Brätphosphat pH 7,3</b>		
■ E 450 Natriumdiphosphat	25 kg/Sa.	2182103
■ E 450 Natriumdiphosphat	10 kg/Ei.	2182111
■ E 450 Natriumdiphosphat	1 kg/Bt.	2182152
<b>Kristallpur Spezial-Trockenglucosesirup</b>		
■ RC 3311	25 kg/Sa.	2182608
■ RC 3311	6 kg/Ei.	2182665
■ RC 3311	3 kg/Ei.	2182640
■ RC 3311	2 kg/Bt.	2182624
<b>Meisterrot Express</b>		
■	1 kg/Bt.	2184091
<b>Mononatriumglutamat</b>		
■ E 621	25 kg/Sa.	2182228
■ E 621	12,5 kg/Ei.	2182229
■ E 621	1 kg/Bt.	2182244

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Natrium Ascorbat Kristallin</b>		
■ E 301	25 kg/Kt.	2182053
■ E 301	1 kg/Bt.	2182061
<b>Tauchmasse</b>		
■ EP Stern KK, extra hell	25 kg/Kt.	2183069
■ LE 130, hell/transparent	18x1 kg Block/Kt.	2183048
<b>Zitronensäure Mono BP/USP</b>		
■ E 330	25 kg/Sa.	2182954
■ E 330	10 kg/Ei.	2182958
■ E 330	1 kg/Bt.	2182988
<b>Zitronenwürzer</b>		
■	1 kg/Bt.	2182871

## Aromen und Pasten

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Flasche ■ Eimer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Bratzwiebel-Gewürz-Aroma</b>		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 kg/Fl.	2022051
<b>Frischzwiebel-Gewürz-Aroma</b>		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 kg/Fl.	2022069
<b>Knoblauch-Gewürz-Aroma</b>		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 kg/Fl.	2022259
<b>Paprika-Gewürz-Aroma</b>		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 kg/Fl.	2022408

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Knoblauchpaste mit Kochsalz</b>		
■	15 kg/Ei.	2001287
■	7 kg/Ei.	2001261
■	4 kg/Ei.	2001246
■	1 kg/Do.	2001220
■	500 g/Do.	2001204



# Rasal®

## SALZ-TABLETTE

für Wasserenthärtungsanlagen



## Rasal® SPEISESALZ

mit und ohne Jod



Ralinger Salz Handels-GmbH  
54343 Föhren - Tel. 06502 9393-0  
E-Mail: info@ralinger-salz.de



## Salze und Zucker

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose/Gewürzstreuer ■ Beutel ■ Sack ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Meersalz-Vollwert, naturbelassen</b>		
■ 0–1 mm	25 kg/Sa.	2050201
■ 0–1 mm	1,2 kg/Str.	2039530
■ 0–1 mm	300 g/Do.	2050205
■ 1–2,5 mm	25 kg/Sa.	2050211
■ 2–4 mm	25 kg/Sa.	2050217
■ 2–4 mm	300 g/Do.	2050218
<b>Pyramidensalz</b>		
■	100 g/Do.	2050221
<b>Siedesalz gecoatet</b>		
■	25 kg/Kt.	2005023
■	1 kg/Bt.	2005015
<b>Siede-Nitritpökelsalz 0,5 %</b>		
■ NaCl mit 0,45 % NaNO <sub>2</sub>	25 kg/Sa.	2004895
<b>Siede-Speisesalz Standard</b>		
■ Suprasel fein, 0,1–0,6 mm	25 kg/Sa.	2004893

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
<b>Dextrose Cerelose</b>		
■	25 kg/Sa.	2182418
■	1 kg/Bt.	2182420
<b>Lactose Edible Grade (Milchzucker weiß)</b>		
■	25 kg/Sa.	2182384
<b>Rohrohrzucker dunkel</b>		
■	25 kg/PE-Sa.	2182459
■	25 kg/Sa.	2182461
■	2 kg/Bt.	2182475
<b>Vanillinzucker</b>		
■	25 kg/Sa.	2182525
■	2 kg/Bt.	2182533

**Suprasel®**



## Suprasel® - die erste Wahl bei Speisesalz

	Suprasel® CLASSIC		Suprasel® PLUS		Suprasel® PURE	Suprasel® ONE GRAIN
	rein	jodiert	+ Natriumnitrit	+ Natriumnitrit + Jod	100% natürlich kein Trennmittel	Natriumreduktion
Microzo	●					
Extra-fein	●	●	●			●
Fein	●	●	●	●	●	●
Medium	●	●				
Grob	●					
Ungesiebt	●					

**Suprasel® CLASSIC**

Suprasel Siedesalz bietet die höchste Reinheit unter den Speisesalzen. Es ist verfügbar in verschiedenen Körnungen; von mikro-fein bis grob.

**Suprasel® PLUS**

Salz als Trägerstoff für funktionale Additive wie Jod oder/und Nitrit. Suprasel® Nitritsalz ist verfügbar mit Natrium-Nitrit 0,5/0,6/0,9/1,2% sowie mit und ohne Zusatz von Jod in 25kg Beuteln oder verschiedenen Kleingebinden.

**Suprasel® PURE**

100% Natürlich – ohne Zusätze. Pure ist die logische Alternative, um 100% natürliche Lebensmittel herzustellen – ohne Kompromisse!

**Suprasel® ONE GRAIN**

Wenig Natrium, großartiger Geschmack. Suprasel® OneGrain ist die perfekte Antwort auf Natrium-Reduktion und unkomplizierte Anwendung. Es enthält die optimale Balance zwischen mineralischen Salzen und Aromen.

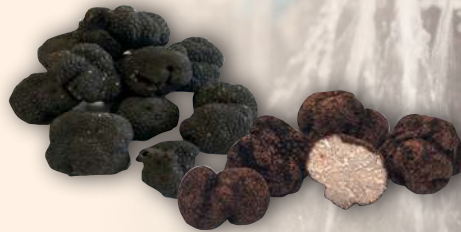


## Konserven, Essig und Feinkost

Essig | Gemüse- und Sauerkonserven | Obstkonserven | Ketchup  
Mayonnaise | Saucen | Senf | Thunfisch

## Sommertrüffel Würfel

- 5 x 5 x 5 mm
- ATG 100 g
- D.-Art.-Nr. 2551897**



www.trueffelkontor.de  
**TRÜFFELKONTOR**

## Feine junge Brechbohnen

- 4250 ml Do.
- ATG 2295 g
- D.-Art.-Nr. 2530710**



## Junge Schnittbohnen

- 4250 ml Do.
- ATG 2100 g
- D.-Art.-Nr. 2530705**



## Feine junge Wachsbruchbohnen

- 4250 ml Do.
- ATG 2295 g
- D.-Art.-Nr. 2530711**



## Junge Erbsen mit Möhren, sehr fein

- 4250 ml Do.
- ATG 2655 g
- D.-Art.-Nr. 2530720**



## Gurkenschnitzel 4,8

- 10200 ml Do.
- ATG 5100 g
- oK mS
- D.-Art.-Nr. 2330910**
- mK mS
- D.-Art.-Nr. 2330915**



## Schnitzelgurken

- 10200 ml Do.
- ATG 5800 g
- D.-Art.-Nr. 2330909**



## Grünkohl grob gehackt

- 4250 ml Do.
- ATG 2800 g
- D.-Art.-Nr. 2330706**



## Karotten gewürfelt

- 1 x 1 x 1 cm
- 4250 ml Do.
- ATG 2650 g
- D.-Art.-Nr. 2530719**



## Rotkohl

- 4250 ml Do.
- ATG 3850 g
- D.-Art.-Nr. 2330700**
- 10200 ml Do.
- ATG 9200 g
- D.-Art.-Nr. 2330925**



## Weinkraut

- 10200 ml Do.
- ATG 9700 g
- D.-Art.-Nr. 2330920**





Bezeichnung	Inhalt/ATG	D-Art.-Nr.
<b>Artischockenherzen</b>		
ganz 30/40	2650 ml/1550 g	2530327
<b>Champignons</b>		
ganze Köpfe Mini, 1. W.	2650 ml/1380 g	2552300
ganze Köpfe, 1. W.	2650 ml/1380 g	2552302
2. W. geschnitten	2650 ml/1380 g	2552308
3. W. geschnitten	2650 ml/1380 g	2552310
<b>Gemüsemais</b>		
vakuum gepackt	2650 ml/1850 g	2530326
<b>Geschälte Tomaten</b>		
in Tomatensaft	2650 ml/1500 g	2530330

Bezeichnung	Inhalt/ATG	D-Art.-Nr.
<b>Kidney-Bohnen</b>		
dunkelrot	2650 ml/1500 g	2530335
<b>Mandarin Orangen</b>		
„Fancy“	2650 ml/1500 g	2560400
<b>Spargelabschnitte</b>		
mit Köpfen	3100 ml/1840 g	2530324
<b>Tomatenmark</b>		
doppelt konzentriert, 28/30 Brix	850 ml	2530104
doppelt konzentriert, 28/30 Brix	4250 ml	2530736
<b>Tomatenpaprika</b>		
rot, in Streifen	4250 ml/2000 g	2330809

## Apfelmus gezuckert

• 4250 ml Do.

**D-Art.-Nr. 2560720**



## Wild Preiselbeeren

• 2 kg Ei.

**D-Art.-Nr. 2560200**



## Thunfisch Stücke

• 1705 g Do.

• **in Öl**

• ATG 1400 g

**D-Art.-Nr. 2601220**

• **in Wasser**

• ATG 1350 g

**D-Art.-Nr. 2601223**



## Italienische Tomatensaucen

• **„Pomodore al basilico“**

mit Basilikum

350 g Gl.

**D-Art.-Nr. 2304301**

• **Hausmacher Art**

„Condore Sugo al Pomodoro“

mit verschiedenen Gemüsesorten

350 g Gl.

**D-Art.-Nr. 2304400**



# Konserven, Essig und Feinkost

## Gewürzgurken 55/60, mK mS

- 10200 ml Do.
- ATG 5600 g

D-Art.-Nr. 2330905



## Gewürzgurken Auslese

- 2650 ml Gl.
- ATG 1380 g

D-Art.-Nr. 2330420



## Cornichons

- 2650 ml Gl.
- ATG 1380 g

D-Art.-Nr. 2330415



## Karottensalat

- 2650 ml Gl.
- ATG 1380 g

D-Art.-Nr. 2330440



## Mixed Pickles

- 2650 ml Gl.
- ATG 1380 g

D-Art.-Nr. 2330410



## Paprika Streifen

- 2650 ml Gl.
- ATG 1110 g

D-Art.-Nr. 2330425



## Rote Bete Scheiben

- 2650 ml Gl.
- ATG 1590 g

D-Art.-Nr. 2330412



## Oliven grün, gefüllt mit Paprika

- 935 g Gl.
- ATG 550 g

D-Art.-2306410



## Kapern Fines 13 mm

- 720 ml Do.
- ATG 450 g

D-Art.-Nr. 2306603



## Balsamico

- 250 ml Fl.

D-Art.-Nr. 2615015



## Branntweinessig hell

- 10 l Ka.

- 5 %, D-Art.-Nr. 2302156
- 10 %, D-Art.-Nr. 2302155



## Wein-Brantweinessig dunkel, 10 %

- 10 l Ka.

D-Art.-Nr. 2302160



## Wein-Brantweinessig 5 %

- 10 l Ka.

D-Art.-Nr. 2302178



## Kräuteressig

- 10 l Ka.

- 5 %, D-Art.-Nr. 2302151
- 10 %, D-Art.-Nr. 2302150



## Kräuteressig 10 %

- 10 l Ka.

D-Art.-Nr. 2302177



## Surol 7-Kräuter Essig 5 %

- 10 l Ka.

D-Art.-Nr. 2302175



**Kressi Gastro Essig  
kräuterwürzig, 5 %**  
• 10 l Ka.  
D-Art.-Nr. 2302170



**Tafel-Essig 10 %**  
• 10 l Ka.  
D-Art.-Nr. 2302180



**Bolte Tafelsenf**  
• 5 kg Ei.  
D-Art.-Nr. 2305106  
• 10 kg Ei.  
D-Art.-Nr. 2305108



**Senf würzig-pikant**

• 5 kg Ei.  
D-Art.-Nr. 2305113  
• 10 kg Ei.  
D-Art.-Nr. 2305110



**Senf mittelscharf**  
• VE: 150 x 10 g Pbt./Btl.  
D-Art.-Nr. 2305010

**Aromac Senf mittelscharf**  
• 875 ml Tb.  
D-Art.-Nr. 2305028



**KFM Tomatenketchup**

• Bt.: 100 x 20 ml Pbt.  
D-Art.-Nr. 2305014  
• 5 kg Ei.  
D-Art.-Nr. 2305116  
• 10 kg Ei.  
D-Art.-Nr. 2305115



**Tomatenketchup**  
• Bt.: 150 x 20 ml Pbt.  
D-Art.-Nr. 2305012



**KFM Curryketchup**  
• 10 kg Ei.  
D-Art.-Nr. 2305117



### Salat Mayonnaise 50%

Die Nr. 1 im Markt, besonders ergiebig und vielfältig einsetzbar.

• 10 kg Ei.

**Homann-Art.-Nr. 5041814**



### Vegane Salat Mayonnaise 50%

Ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten, cremige Konsistenz und vollmundiger Geschmack.

• 10 kg Ei.

**Homann-Art.-Nr. 5004921**



### Salat Mayonnaise 50%

Die Nr. 1 im Markt, im praktischen Dispenserkarton für Theken oder Buffets.

• 100 x 20 ml Pbt./Dispenser

**Homann-Art.-Nr. 5002996**



### Tomaten Ketchup

Tomatig-fruchtig mit 74% Tomatenmarkanteil und optimiertem Zucker- und Salzgehalt.

• 10 kg

**Homann-Art.-Nr. 5003978**



### Curry Ketchup Bombay

Fruchtig-würzige Currynote, perfekter Begleiter für den Klassiker Currywurst, besonders lange Standzeit.

• 10 kg

**Homann-Art.-Nr. 5003974**



### Tomaten Ketchup

Tomatig-fruchtig mit 74% Tomatenmarkanteil und optimiertem Zucker- und Salzgehalt.

• 100 x 15 ml Pbt./Dispenser

**Homann-Art.-Nr. 5002998**



### Paprikaschnitzel Sauce Balkan-Art

Würzig mit Paprika- und Zwiebelstreifen, perfekt zu Schnitzeln, Grillspießen, Gulasch und Geschnetzeltem.

• 4 kg Ei.

**Homann-Art.-Nr. 5005002**



### Jägerschnitzel Sauce

Klassiker mit Sahne, Zwiebelringen und Champignonscheiben verfeinert, perfekt zu Fleisch- und Pfannengerichten.

• 4 kg Ei.

**Homann-Art.-Nr. 5004997**



### Schaschlik Sauce

Pikant-scharfer Geschmack mit fruchtigen Tomaten und Mangopüree, ideal zu Kurzgebratenem.

• 10 kg Ei.

**Homann-Art.-Nr. 5040915**



### Zwiebel Rahmsauce

Klassiker mit ganzen Zwiebelringen und feiner Bratennote, ideal zu Fleischgerichten.

• 4 kg Ei.

**Homann-Art.-Nr. 5005007**



### Pfeffer Rahmsauce

Klassiker mit Sahne und ganzen Pfefferkörner, vielfältig einsetzbar zu Fleischgerichten.

• 4 kg Ei.

**Homann-Art.-Nr. 5005004**



### Curry Sauce

Verfeinert mit fruchtigen Pfirsich-, Ananas- und Apfelstückchen, ideal für klassische oder exotische Gerichte.

• 4 kg Ei.

**Homann-Art.-Nr. 5005003**





## Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.

Bohnen | Erbsen | Graupen | Kartoffelstärke | Linsen | Nudeln  
Teigröllchen | Reis

# Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.

**Orig. Ital. Nudeln „LES IMPECCABLES“**, verschiedene Sorten, je 250 g/Pg.

**Tagliolini 1,6 mm**  
D-Art.-Nr. 3601105



**Fettuccine 3 mm**  
D-Art.-Nr. 3601110



**Tagliatelle 6,7 mm**  
D-Art.-Nr. 3601115



**Pappardelle 16,5 mm**  
D-Art.-Nr. 3601120



**Spaghetti alla Chitarra 103**  
D-Art.-Nr. 3601125



**Lasagne All Uovo**  
D-Art.-Nr. 3601135



**Alb Gold Nudeln**, verschiedene Sorten, je 250 g/Pg.



Beschreibung	D-Art.Nr.
<b>Bandnudeln</b>	
• 6 mm	3601163
• 12 mm	3601165
<b>Buchstaben</b>	3601177
<b>Fadennudeln</b>	3601169
<b>Kaiserspätzle</b>	3601155
<b>Riebele</b>	3601181
<b>Spiralen</b>	3601159
<b>Spaghetti</b>	3601157
<b>Sternchen</b>	3601179

# Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.

**Alb Gold Nudeln**, verschiedene Sorten, je 500 g/Pg.



Beschreibung	D-Art.Nr.
<b>Bauernspätzle</b>	3601205
<b>Bubenspitze</b>	3601249
<b>Bunte Spiralen</b>	3601246
<b>Drelli</b>	3601211
<b>Fadennudeln</b>	3601219
<b>Farfalle/Schleifchen</b>	3601233
<b>Gabelspaghetti</b>	3601231
<b>Hörnchen</b>	3601250
<b>Hütchen</b>	3601235

Beschreibung	D-Art.Nr.
<b>Jägerspätzle</b>	3601203
<b>Kaiserspätzle</b>	3601230
<b>Königsspätzle</b>	3601228
<b>Knöpfle</b>	3601229
<b>Nudelreis</b>	3601220
<b>Penne/Röhren</b>	3601227
<b>Schneckli</b>	3601248
<b>Spaghetti</b>	3601207
<b>Spiralen</b>	3601209

Beschreibung	D-Art.Nr.
<b>Suppen-Walznudeln</b>	3601252
• 1,5 mm	
<b>Wellenband</b>	3601225
<b>Walznudeln</b>	
• 4 mm	3601240
• 8 mm	3601242
• 20 mm	3601244

**Alb Gold Gastro-Nudeln**, verschiedene Sorten, je 2,5 kg/Bt.



Beschreibung	D-Art.Nr.
<b>Bandnudeln</b>	
• 18 mm	3601318
<b>Bauernspätzle</b>	3601334
<b>Bunte Spiralen</b>	3601345
<b>Drelli</b>	3601314
<b>Fadennudeln</b>	3601322
<b>Farfalle/Schleifchen</b>	3601319

Beschreibung	D-Art.Nr.
<b>Gabelspaghetti</b>	3601308
<b>Hörnchen</b>	3601309
<b>Kaiserspätzle</b>	3601336
<b>Knöpfle</b>	3601337
<b>Makkronelli</b>	3601325
<b>Nudelreis</b>	3601311
<b>Penne/Röhren</b>	3601313

Beschreibung	D-Art.Nr.
<b>Spaghetti</b>	3601317
<b>Spiralen</b>	3601343
<b>Walznudeln</b>	
• 4 mm	3601315
• 8 mm	3601331
<b>Wellenband</b>	
• 10 mm	3601305

# Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.

**Gastro-Nudeln „Pasta Riesa“ ohne Ei**, verschiedene Sorten, je 5 kg/Bt.

**Spiralen**  
D-Art.-Nr. 3601370



**Gabelspaghetti**  
D-Art.-Nr. 3601373



**Penne/Röhren**  
D-Art.-Nr. 3601374



**DeliGusto Blätterteig-Röllchen**

- 35 g/St.
- 30 St./Kt.

D-Art.-Nr. 3605557



**Parboiled Langkorn Reis**

- 10 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570005



**Linzen 5–6 mm**

- 5 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570040



**Weißer Bohnen grob**

- 5 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570045



**Perlgraupen**

- 5 kg Pg.

D-Art.-Nr. 2570025



**Grüne Erbsen mit Schale ganz**

- 10 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570030

**Grüne Schälerbsen ganz**

- 10 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570035



**Native Kartoffelstärke Superior**

- 10 kg Sa.
- D-Art.-Nr. 3610110

- 25 kg Sa.
- D-Art.-Nr. 3610112





## Würze, Öle und Fette

Brühe | Roux | Speisewürze | Oliven-, Raps- und Sonnenblumenöl  
Frittier- und Bratfett

# Würze, Öle und Fette

## DeliGusto Gekörnte Brühe

- o.d.A., o.d.Z.
  - 12 kg Ei.
- D-Art.-Nr. 2508212**



## Helle Roux

- 10 kg Ei.
- D-Art.-Nr. 2507084**



## Dunkle Roux

- 10 kg Ei.
- D-Art.-Nr. 2507085**



## DeliGusto Feine Speisewürze

- 6 kg Ka.
  - 15 kg Ka.
- D-Art.-Nr. 2508060**  
**D-Art.-Nr. 2508075**



## Natives Olivenöl Extra Sterna 1821

- hoch erhitzbar
  - 1. kalt-extraktion
  - 1 l Fl.
- D-Art.-Nr. 2614241**



10 l Bag in Box  
**Heidenreich-Art.-Nr. 20112**

## Feines Rapsöl

10 l Kanister  
**D-Art.-Nr. 2614100**

## Raffiniertes Rapsöl

- 10 l PET-Ka.
- D-Art.-Nr. 2614130**



## Sonnenblumenöl

- 10 l PET-Fl.
- D-Art.-Nr. 2614180**



## F+ Flex, halbflüssiges Frittier- u. Bratfett

- 10 l Blech-Ei.
- D-Art.-Nr. 2611077**



## Küchenchef FRIT, Frittierfett halbflüssig

- 10 l KU-Ei.
- D-Art.-Nr. 2611075**



# Kaffee- und Frühstückszeit

---

Kaffee | Kaffeesahne | Gebäck | Zucker | Salz | Pfeffer



## RÖSTKAFFEE

- ganze Bohnen
- 1 kg Bt.
- „Crème Classic“, mild  
D-Art.-Nr. 2640005
- „Barista“, vollmundig  
D-Art.-Nr. 2640010
- „Kaffee-Espresso“, kräftig  
D-Art.-Nr. 2640025



## Kaffeesahne 10 %

- Kt.: 240 x 7,5 g Pg.
- D-Art.-Nr. 2624005



## Karamellgebäck 6 g

- einzeln gehüllt
- 200 St./Kt.
- D-Art.-Nr. 3608100



## DeliGusto Zucker Sticks

- Kt.: 1000 x 4 g
- D-Art.-Nr. 2640105



## Würfelzucker

- 1 kg Pg.
- D-Art.-Nr. 2640140



## Raffinade Zucker fein

- 1 kg Pg.
- D-Art.-Nr. 2640135



## Weißzucker fein

- 25 kg Papier-Sa.
- D-Art.-Nr. 2640125



## Weißzucker EU2 fein

- 25 kg KU-Sa.
- D-Art.-Nr. 2640127



## DeliGusto Pfeffer Slim Sticks

- Kt.: 2000 x 0,2 g
- D-Art.-Nr. 2003655



## DeliGusto Jodsalz Slim Sticks

- Kt.: 2000 x 1 g
- D-Art.-Nr. 2050225



# Stichwortverzeichnis

- A**  
Anis ..... 7  
Apfelmus ..... 23  
Aromen ..... 18, 19  
Artischockenherzen ..... 23  
Ascorbinsäure ..... 18  
Aspik ..... 18
- B**  
Bärlauch ..... 8  
Basilikum ..... 8  
Blättereig-Röllchen ..... 30  
Bockshornklee ..... 5  
Bohnen ..... 22, 23, 30  
Bohnenkraut ..... 8  
Brätphosphat ..... 18  
Brühe, gekörnt ..... 32
- C**  
Cardamom ..... 5  
Champignons ..... 23  
Chili ..... 5  
Cumin ..... 5
- D**  
Dextrose ..... 20  
Dill ..... 8
- E**  
Erbsen ..... 22, 30  
Essig ..... 24, 25
- F**  
Fett ..... 32
- G**  
Gebäck ..... 34  
Gelatine ..... 18  
Gewürz-Aroma ..... 19  
Gewürzdosen Eigenmarke ..... 12, 13  
Gewürzstreuer ..... 7, 8, 10, 11  
Glutamat ..... 18  
Graupen ..... 30  
Grillgewürz ..... 10  
Grünkohl ..... 22  
Gurken ..... 22, 24
- I**  
Ingwer ..... 5
- K**  
Kaffee ..... 34  
Kaffeesahne ..... 34  
Kapern ..... 24  
Karotten ..... 22, 24  
Kartoffelstärke ..... 30
- Ketchup ..... 25, 26  
Knoblauch ..... 5  
Konserven ..... 22, 23, 24  
Koriander ..... 5  
Kräuter ..... 5, 6, 7, 8  
Kräuteressig ..... 24, 25  
Kristallpur ..... 18  
Kümmel ..... 5  
Kurkuma ..... 5
- L**  
Linsen ..... 30  
Lorbeer ..... 8
- M**  
Macisblüte ..... 5  
Mais ..... 23  
Majoran ..... 8  
Marinaden ..... 14  
Mayonnaise ..... 26  
Meisterrot Express ..... 18  
Meistergewürze ..... 11  
Mischgewürze ..... 10, 11, 14  
Möhren ..... 22  
Mononatriumglutamat ..... 18  
Muskat ..... 5
- N**  
Natrium Ascorbat ..... 18  
Nelken ..... 6  
Nudeln ..... 28, 29, 30
- O**  
Öl ..... 32  
Oliven ..... 24  
Olivenöl ..... 32  
Oregano ..... 8
- P**  
Paprika ..... 6, 7  
Paste ..... 19  
Petersilie ..... 8  
Pfeffer ..... 5, 6, 7, 34  
Piment ..... 7  
Pinienkerne ..... 7  
Pistazien ..... 7  
Pökelsalz ..... 20  
Preiselbeeren ..... 23
- R**  
Rapsöl ..... 32  
Reis ..... 30  
Rohgewürze ..... 5, 6, 7, 8
- Rosmarin ..... 7  
Rote Bete ..... 24  
Rotkohl ..... 22  
Roux ..... 32
- S**  
Safran ..... 7  
Salbei ..... 8  
Salz ..... 17, 18, 34  
Saucen ..... 23, 26  
Schnittlauch ..... 8  
Sellerie ..... 7  
Senf ..... 7, 25
- T**  
Tauchmasse ..... 18  
Thunfisch ..... 23  
Thymian ..... 8  
Tomaten ..... 23
- V**  
Vanille ..... 7
- W**  
Wacholderbeeren ..... 7  
Weinkraut ..... 22  
Würfelzucker ..... 34  
Würze ..... 32
- Z**  
Zimt ..... 7  
Zitronensäure ..... 18  
Zitronenwürzer ..... 18  
Zucker ..... 20, 34  
Zusatzstoffe ..... 18, 19, 20  
Zwiebeln ..... 7

