

DIRECTOR'S CUT

DAS GESCHMACKS-SETUP
FÜR IHRE KÜCHENREGIE



PERFORMANCE INSIDE



INHALT

LIEBE GESCHMACKSREGISSEURE UND KÜCHENMEISTER!

Willkommen im Director's Cut – dem führenden Geschmackskompendium für die österreichische Profifliga. In der Ausgabe 6.1 herrscht wie immer am Set kein Mangel an neuen Darstellern.

In den vorderen Rängen stehen als Neuheiten die Würzmarinaden **31219 Kräuterbutter-Style Willy** und **31220 Bacon-Style Willy**. Egal ob zum Grillen oder Braten, diese beiden Willys bringen vollaromatischen Geschmack in die Küche. Verwenden Sie den Bacon-Style Willy zum Beispiel zum Abbraten von Frühstücksspeck oder zum Würzen von Burgerpatties, Der Kräuterbutter-Style Willy passt zu allen dunklen Fleischsorten, sowie zu Maiskolben und Beilagengemüse (S. 25).

Ebenfalls neu ist die **RAPS Salatdressing-Basis**. Damit kreieren Sie aus einem Basisdressing durch die Zugabe verschiedener Essige und Öle oder anderer Zutaten im Handumdrehen die Dressingvariationen für ein ganzes Salatbuffet. Das spart Zeit und Geld (S. 10).

Besonders vollmundig und universell wird es mit dem neuen **RAPS Wildererfond**. Er vereint alle typischen Wildgewürze in einer Mischung und eignet sich somit für jegliches Wildfleisch und Wildgeflügel bis hin zu Spezialitäten von Hase, Kaninchen und Lamm (S. 8).

Besonders exklusiv und zartschmelzend wird es mit der neuen Ruby Chocolate von Callebaut. 2018 als Weltneuheit vorgestellt, handelt es sich dabei tatsächlich um eine neue Schokoladenkategorie. Der fruchtige-süße Geschmack mit ganz dezenter Säurenote ist wirklich einzigartig und begeistert jeden Patisier (S. 71).

Abgerundet wird dieser Director's Cut mit einer Reihe neuer, hochqualitativer Dekorprodukte für Ihre Desserts - als Höhepunkt jedes Menüs.

Nehmen Sie sich Zeit und blättern Sie durch dieses Drehbuch für Ihre Küchenregie. Weit über 400 Darsteller stehen für Ihre kreativen Ideen zur Verfügung.

MyRAPS

DIE INFO-APP FÜR RAPS KUNDEN

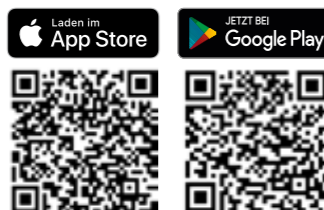
NEU

IHRE VORTEILE:

- Sie erfahren als Erste/r über **Aktionen & Neuprodukte!**
- **Exklusive Verkaufsaktionen** für MyRAPS Nutzer!
- Erstinformation über **Seminare & Veranstaltungen** mit begrenzter Teilnehmerzahl!
- Direkter Draht zu Ihrem **RAPS Verkaufsberater** über die App (Telefon, Email oder SMS)

FÜR IOS UND ANDROID

Scannen Sie einfach den entsprechenden QR-Code für Ihr Mobilgerät!



SUPPEN UND SAUCEN	03
SPEZIALSAUCEN	06
FONDS UND BINDUNGEN	08
SALATWÜRZUNGEN UND DRESSINGS	09
ESSIGE UND ÖLE	11
GEWÜRZMISCHUNGEN	15
DEKORE UND DEKORMISCHUNGEN	22
WÜRZÖLE	24
ETHNIC FOOD	27
AROMA COMPOUNDS	31
SALZE UND PFEFFER	33
KÜCHENHELFER STREUFÄHIG UND FLÜSSIG	36
TEXTURGEBER	39
KRÄUTER	45
ROHGEWÜRZE	48
RAPS MANKEI	54
GEFRIERGETROCKNETE KRÄUTER UND ROHGEWÜRZE	57
BIO KRÄUTER UND ROHGEWÜRZE	59
DESSERTZUTATEN	62
ZUCKERGOSCHERL	64
ÜBERZUGSMASSEN, KUVERTÜREN UND SCHOKOLADENMOUSSE	70
MARZIPAN UND NOUGAT	74
FINGERFOOD – SÜSS UND PIKANT	75
DEKORPRODUKTE	79
DESSERTSAUCEN UND DOSENFRÜCHTE	84
SONSTIGES	86
GEBINDEEINHEITEN, PIKTOGRAMME UND ALLERGENLEGENDE	88

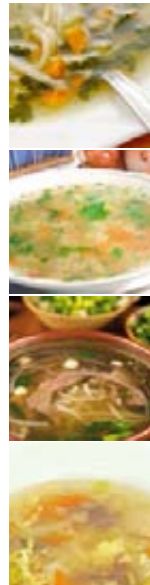
Stand März 2019

SUPPEN & SAUCEN



SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
SUPPEN					
62200	GEMÜSE-BOUILLON Aromatische und rein pflanzliche Streuwürze für klare Suppen sowie zum Verfeinern von Saucen, Gemüse-, Kartoffel-, Reis- und Teiggerichten.	20 g/l	1,1 kg 5 kg 23 kg	Tresordose Red Box Hobbock	 [---]
62002	HÜHNER-BOUILLON Aromatische Streuwürze für klare Hühnersuppe sowie zum Verfeinern von Fonds, Saucen, Risotti und sämtlichen Geflügelgerichten, sowie zur Verwendung in der asiatischen Küche.	20-25 g/l	0,9 kg 5 kg	Tresordose Red Box	 [C]
62003	RINDER-BOUILLON Aromatische Streuwürze mit Rindfleischanteil für klare Suppen, sowie zum Verfeinern von Saucen, Fleisch-, Reis- und Teiggerichten.	16 g/l	0,8 kg 4 kg 20 kg	Tresordose Red Box Hobbock	 [---]
62464	RINDSUPPE Aromatische Streuwürze mit Rindfleischanteil für klare Suppen, sowie zum Verfeinern von Saucen, Fleisch-, Reis- und Teiggerichten. Vollmundig-runder Geschmack und goldgelbe Optik. So muss eine Rindsuppe sein.	22 g/l	20 kg	Hobbock	[---]



SUPPEN & SAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
SAUCEN					
62436	BRATENSAFT Instant Saucenpulver für leicht abgebundene Saucen klassischer Art zu Schweinebraten, Kurzgebratenem, Enten und Gänsen. Verfeinerung durch Zugabe von Weinbrandessig, BRATLWÜRZUNG, BRAT'L WILLY, PFEFFER WILLY. 3,5 kg Saucenpulver ergibt ca. 35 Liter fertige Sauce.	100 g/l	3,5 kg	Red Box	 [G]
62435	BRAUNE SAUCE Instant Saucenpulver für dunkle Saucen zu Braten und Schmorgerichten oder Kurzgebratenem. Verfeinerung durch Zugabe von Rotwein, Weinbrand, Essig oder Zitronensaft. 3,5 kg Saucenpulver ergibt ca. 29 Liter fertige Sauce.	120 g/l	3,5 kg	Red Box	 [---]
62746	FEINE TOMATEN-PAPRIKASAUCE Sofort lösliche würzig-pikante Instantsauce für Schnitzelvariationen, Geschnitzeltes, Ragouts und Convenience-Spezialitäten.	150 g/l	3,5 kg	Red Box	 [---]
30845	GULASCHPASTE C.L (1 KARTON = 2 ST) Herrlich rund und vollwürzig, intensiver Paprikageschmack, besonders sämig und einladende Optik. Einfach mit Wasser angerührt ist die duftende Gulaschsauce im Handumdrehen zubereitet.	250 g Gulasch- paste pro kg Fleisch + 1 l Wasser	2,5 kg	Tresorbeutel	 [---]
62745	FEINE JÄGERSAUCE Sofort lösliche würzig-cremige Instantsauce für ein klassisches Jägerschnitzel, Geschnitzeltes, Ragouts und Convenience-Spezialitäten.	100 g/l	2,9 kg	Red Box	 [A, G]
62668	RAHM-FIX Universalbasis für Rahmsuppen, Rahmsaucen und Bechamelanwendungen.	120 g/l für Rahmsuppe 200 g/l für Lasagne 300 g/l für Strudel	3 kg	Red Box	 [G]
62437	TOMATENSAUCE Instant Saucenpulver für Tomatensaucen zu mediterranen Spezialitäten, Fleisch, Fisch, Gemüse und Teiggerichten sowie als Basis für Tomatencremesuppen. Verfeinerung durch Zugabe von RAPS KRÄUTERÖLKONZENTRATEN, ITALIENISCHEN KRÄUTERN, Sahne. 4 kg Saucenpulver ergibt ca. 28 Liter fertige Sauce.	140 g/l	4 kg	Red Box	 [---]



SPEZIALSAUCEN

SPEZIALSAUCEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62525	CREMA D'ACETO BALSAMICO CLASSICO Mit dem typischen Geschmack des Balsamicoessigs, abgerundet mit einem angenehm süßlichen Aroma.	—	500 g	Quetschfl.	[0]
62628	CURRYSAUCE FÜR CURRYWURST Perfekte Currysauce. Vollmundig, fruchtiger Currygeschmack mit feiner Süße und leichter Schärfe. Typisch orangerote Farbe. Perfekt für echte Currywurst oder als Dip für Pommes, Potato Wedges oder Chicken Wings.	—	6 kg	Eimer	[---]
62632			1,2 kg	Quetschfl. transparent	
62284	GRILL-DIP ARIZONA-BBQ Würzige Dipsauce mit feiner Rauchnote.	—	1,2 kg	Quetschfl. transparent	[---]
62667	GRILL-DIP BOMBAY Pikante Dipsauce mit fruchtiger Ingwer-Curry-Honig-Note.	—	1,3 kg	Quetschfl. rot	[M]
62283	GRILL-DIP CARIBBEAN-CHILI Süß-pikante Dipsauce mit feiner Chilischärfe.	—	1,2 kg	Quetschfl. transparent	[---]
62298	HOT MANGO DIP Exotische Dipsauce aus Mangopüree mit Chili abgeschmeckt.	—	1,3 kg	Quetschfl. rot	[---]
62744	NUDEL- UND UNIVERSALWÜRZUNG Sämige Würzung für gekochte Nudeln, andere Teigwaren, Reis und Gemüse. Bringt feine Würze und seidigen Glanz in das Gericht.	30 – 50 g/kg	1 kg	Flasche	[---]
62732	OSOYO-SOJASAUCE Hochwertige Sojasauce zum Würzen und Verfeinern.	—	1,2 kg	Quetschfl. rot	[A, F]
62665	WORCESTERSHIRE-SAUCE Die kräftige englische Würzsauce zum Verfeinern einer Vielzahl von Gerichten.	—	1,1 kg	Quetschfl. rot	[A, L]



ARTIKEL BEZEICHNUNG ZUGABE INHALT VERPACKUNG

Fonds



62924 FISCHFOND
Die geschmackliche Basis für alle Fischgerichte.
Fischfond in kochendes Wasser einstreuen, umrühren, fertig!
30 g/l 900 g Tresordose [D, L]

62722 WILDERERFOND
Streufähige Fond-Basis mit den typischen Wildgewürzen.
Würzig-rund im Geschmack für die universelle Küchen-
anwendung rund um Wildfleisch, Wildgeflügel, Hase,
Kaninchen und Lamm.
20-25 g/l 950 g Tresordose [---]

Bindungen



62556 ROUX DUNKEL
Universell einsetzbare dunkle Instantbindung
zum Abbinden von dunklen Saucen und Ragouts.
60-80 g/l 10 kg Eimer [A]

62555 ROUX HELL
Universell einsetzbare helle Instantbindung
zum Abbinden von Suppen, Saucen und Ragouts.
60-80 g/l 10 kg Eimer [A]

SALATWÜRZUNGEN
UND DRESSINGS



SALATWÜRZUNGEN UND DRESSINGS



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62442	AMERICAN DRESSING (FLÜSSIG) Fertiges Dressing für Salate aller Art.	—	5 kg	Bag in Box	 [C, G, M, O]
62441	FRENCH DRESSING (FLÜSSIG) Fertiges Dressing für Salate aller Art.	—	5 kg	Bag in Box	 [C, G, M, O]
62371	JOGHURTDRESSING (FLÜSSIG) Flüssiges Basisdressing hergestellt mit frischem Naturjogurt.	—	5 kg	Bag in Box	 [G, M, O]
62551	KARTOFFELSDRESSING Das unvergleichlich runde und harmonische Geschmacksbild lässt genug Raum für den Eigengeschmack der jeweiligen Kartoffelsorte. Zubereitung für 5 kg Kartoffelsalat: 130 g RAPS Kartoffelsaltdressing, 1 Liter Wasser und 200 g Öl glattrühren, 10 Minuten ziehen lassen und mit den Kartoffeln vermengen.	130 g/l	4 kg	Red Box	 [M]
62242	KNOBLAUCH-KRÄUTER DIP-WÜRZUNG Gewürzzubereitung als Basis zur einfachen Herstellung von Knoblauch-Kräuter Dip Saucen. Zugabe: 50 g Knoblauch-Kräuter Dip-Würzung, 800 g Sauerrahm, 200 g Jogurt.	—	350 g	Tresordose	 [---]
62160	SALATWÜRZUNG Gewürzzubereitung für Dressings und Dips sowie als Würzung für Blatt-, Fleisch- und Wurstsalate.	5-10 g/l	0,9 kg	Tresordose	 [---]
62734	SALATDRESSING BASIS Fertiges, streufähiges Basisdressing für unzählige Varianten! 150 g Basisdressing mit 600 g Wasser (bzw. 400 g je nach Anwendung) und der gewünschten Essig- und Öl-sorten vermengen – fertig.	—	1,0 kg	Eimer	 [M]
62047	SALATDRESSING KLAR Fertiges, streufähiges Basisdressing mit Essig und feiner Kräuternote.	120 g/l	4,0 kg	Red Box	 [M]
62010	SALATDRESSING KRÄUTER-TOMATE Fertiges, streufähiges Dressing mit Essig und mediterraner Kräuter-Tomaternote.	150 g/l	4,5 kg	Red Box	 [---]

ESSIGE UND ÖLE



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
Essige					
62427	APFELESSIG	—	500 ml	Flasche	[0]
62390	BALSAMICO BIANCO	—	500 ml	Flasche	[0]
62720 62395	BALSAMICO DUNKEL	—	250 ml 500 ml	Flasche Flasche	[---]
62392	BALSAMICO DUNKEL BEERENAROMA	—	500 ml	Flasche	[---]
62396	BALSAMICO DUNKEL TRÜFFEL	—	500 ml	Flasche	[---]
62637	ESSIG MIT FRUCHTIGEM BIRNENAROMA	—	500 ml	Flasche	[0]
62428	ESSIG MIT FRUCHTIGEM HIMBEERAROMA	—	500 ml	Flasche	[0]
62635	ESSIG MIT FRUCHTIGEM MANGOAROMA	—	500 ml	Flasche	[0]
62391	ROTWEINESSIG MIT ECHALOTTEN	—	500 ml	Flasche	[0]



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62398	SHERRY ESSIG	—	500 ml	Flasche	[0]
62429	WEISSWEINESSIG	—	500 ml	Flasche	[0]
Öle					
62406	BASILIKUMÖL	—	500 ml	Flasche	[---]
62409	BÄRLAUCHÖL	—	500 ml	Flasche	[---]
62415	CHILIÖL MIT NATIVEM OLIVENÖL EXTRA	—	500 ml	Flasche	[---]
62408	CURRYÖL	—	500 ml	Flasche	[---]
62418	DISTELÖL	—	500 ml	Flasche	[---]
62417	ERDNUSSÖL GERÖSTET	—	500 ml	Flasche	[E]
62416	KÜRBISKERNÖL AUS DER STEIERMARK	—	500 ml	Flasche	[---]
62541	LIMONENÖL	—	500 ml	Flasche	[---]





ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62719 62399	OLIVENÖL EXTRA VERGINE	—	250 ml 500 ml	Flasche Flasche	✓ ✓ [---]
62634	OLIVENÖL ORANGE	—	500 ml	Flasche	✓ ✓ [---]
62540	RAPSÖL	—	500 ml	Flasche	✓ ✓ [---]
62407	RUCOLAÖL	—	500 ml	Flasche	✓ ✓ [---]
62405	SESAMÖL	—	500 ml	Flasche	✓ ✓ [N]
62400	TRAUBENKERNÖL	—	500 ml	Flasche	✓ ✓ [---]
62413	TRÜFFELÖL	—	500 ml	Flasche	✓ ✓ [---]
62401	WALNUSSÖL	—	500 ml	Flasche	✓ ✓ [H]
62223	BASILIKUM-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT In einem besonders schonenden Kaltpressverfahren unter Schutzatmosphäre hergestelltes Kräuterölkonzentrat. Im Geschmack nahezu identisch mit frischem Basilikum.	5 g/kg	900 g	Quetschfl. rot	✓ ✓ [---]
62279	ROSMARIN-KRÄUTERÖL-KONZENTRAT Kräuterölkonzentrat in einem besonders schonenden Kaltpressverfahren unter Schutzatmosphäre hergestell. Im Geschmack nahezu identisch mit frischem Rosmarin.	5 g/kg	900 g	Quetschfl. rot	✓ ✓ [---]

GEWÜRZMISCHUNGEN



GEWÜRZMISCHUNGEN



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62201	ARRABBIATA Basiswürzung für die „scharfe Küche“: Penne all'arrabiata, Mexican Chili, Kebab, pikante Aufstriche etc.	10-15 g/kg	600 g	Tresordose	[---]
62035	BBQ UND SPARERIBS Pikant-süßliche Gewürzzubereitung mit feiner Rauchnote für alle BBQ-Spezialitäten im Speziellen für Spare Ribs.	15-20 g/kg	850 g	Tresordose	[---]
62014	BEUSCHLGEWÜRZ FEIN Gewürzmischung mit Kräutern und Gemüse für gekochte Innereien, speziell für Beuschl.	5-10 g/kg	600 g	Tresordose	[M]
62510	BLACK CURRY Die Mystik des Orients konzentriert in einer Gewürzmischung. Ein Cuvee verschiedener Pfeffersorten, zartbitterer Kakao, Vanille, Chili und andere Zutaten machen unseren Black Curry zu etwas ganz besonderem. Für exotische Gerichte mit Lamm, Geflügel oder Meeresfrüchten.	5-10 g/kg	200 g	Tresordose	[---]
62512	BLACK MIXTURE Exotische Pfeffersorten, verfeinert mit Pondichery Pfeffer, verpackt im Duft feinsten Tonkabohnen. Für spannende Vorspeisenkreationen, zu Fisch und Geflügel bis hin zu Kurzgebratenem. Ein völlig neues Geschmackserlebnis für die kreative Küche.	—	250 g	Tresordose	[---]
62026	BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ FEIN Feine Gewürzzubereitung mit Paprika-Pfeffernote für kurzgebratene und gegrillte Fleischspezialitäten.	20-25 g/kg	950 g	Tresordose	[---]
62015	BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ MIT KRÄUTERN Gewürzzubereitung mit Paprika-Kräuternote für kurz gebratene Fleischspezialitäten und ganze Bratenstücke.	20 g/kg	1 kg	Tresordose	[---]
62210	BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ PUTE Fruchtig-currybetonte Gewürzzubereitung mit Kräutern für alle Arten von hellem Geflügel.	20 g/kg	800 g	Tresordose	[---]
62206	BRATEN- UND GRILLGEWÜRZ RIND Pfefferbetonte Gewürzzubereitung mit dezenter Currynote.	21 g/kg	800 g	Tresordose	[---]
62503	BRATKARTOFFELWÜRZUNG Vollaromatisch, rund, kräftig mit viel Röstzwiebel, Kümmel, Salzflöckchen und Kräutern für Bratkartoffeln, Kartoffelgröstl, Kartoffelpüree, Kartoffelpuffer, Kartoffelsalat oder als Finish für Suppen, Omeletten und Blätterteigstangen.	60 g/kg	400 g	Tresordose	[---]
62016	BRATLWÜRZUNG Kümmel- und knoblauchbetonte Gewürzzubereitung für Schweinefleisch mit dem typisch österreichischen „Bratl-Geschmack“.	20-25 g/kg	1 kg	Tresordose	[---]
62017	BROTGEWÜRZ FEIN Coriander, Kümmel, Fenchel und Anis fein vermahlen. Für gutes Hausbrot, kann aber auch zum Abschmecken von kräftigem Eintopf verwendet werden.	5-10 g/kg	500 g	Tresordose	[---]

GEWÜRZMISCHUNGEN



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62018	BROTGEWÜRZ GROB Coriander, Kümmel, Fenchel und Anis fein vermahlen. Für Hausbrot, kräftiges Bauernbrot, kann aber auch zum Abschmecken von kräftigem Eintopf verwendet werden.	5-10 g/kg	450 g	Tresordose	[---]
62176	CAFÉ DE PARIS BUTTER Gewürzzubereitung zur Herstellung der typischen Café de Paris Butter.	25 g/kg	600 g	Tresordose	[---]
62025	CALIFORNIA Vollmundige Gewürzzubereitung mit Paprika-Pfeffernote für Grillspezialitäten aller Art und Dips.	10 g/kg	800 g	Tresordose	[---]
62748	CURRY GERÄUCHERT Die seit Jahren beliebte Gewürzmischung wird jetzt auf natürlichem Weg geräuchert. Außergewöhnliche und intensive Rauchnote.	nach Geschmack	270 g	Dose	[---]
62184	CURRY MADRAS Nach original indischer Rezeptur mit leichter Chilischärfe.	5-10 g/kg	500 g	Tresordose	[M]
62020	EDELCURRY Milde und fruchtige Gewürzmischung nach indischem Vorbild.	5-10 g/kg	450 g	Tresordose	[---]
62244	FISCHGEWÜRZ DILL Grobe Gewürzzubereitung für alle Arten von Fisch, speziell für Weißfisch.	15-20 g/kg	1 kg	Tresordose	[---]
62245	FISCHGEWÜRZ KNOBLAUCH Grobe Gewürzzubereitung für alle Arten von Fisch, speziell für Lachs.	15-20 g/kg	1 kg	Tresordose	[---]
62021	FISCHGEWÜRZ MIT MEERSALZ UND KRÄUTERN Gewürzzubereitung mit frischer Kräuter-Zitronennote.	15-20 g/kg	550 g	Tresordose	[---]
62067	GARTENKRÄUTER Feine Kräuter-Gemüse Mischung für Salate, Sauerrahm- und Joghurt Dressing.	5-10 g/kg	200 g	Tresordose	[---]
62028	GOLDHENDL Herzhaftes Gewürzsalz mit frischer Paprika-Currynote für alle Geflügelarten.	15-20 g/kg	1,4 kg 5 kg	Tresordose Red Box	[---]
62165	GYROS Gewürzzubereitung für original griechische Spezialitäten wie Gyros, Fleischspieße und andere mediterrane Gerichte.	20-25 g/kg	700 g	Tresordose	[---]

GEWÜRZMISCHUNGEN



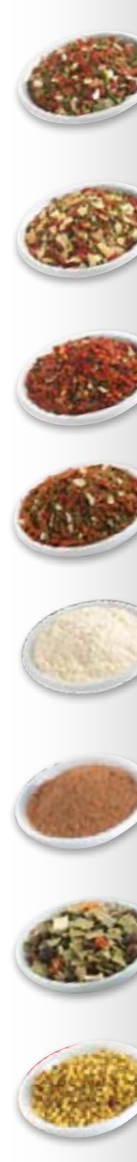
ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
38946	GULASCHZWIEBEL Herrlicher Röstzwiebel umhüllt von tiefrotem Paprika und einem Hauch Kümmel. Schmeckt einfach sensationell und spart wertvolle Arbeitszeit. Empfohlene Rezeptur: 100 g Gulaschzwiebel 500 g Fleisch 500 ml Wasser	100 g	800 g	Tresorbeutel	[A]
62687	KAROTTINO CLASSIC Kräftige Kräuter- und Gewürze, unter anderem Coriander, Knoblauch und Ingwer, machen Karottino Classic zu einer extrovertierten Mischung mit pikantem Charakter.	—	150 g	Tresordose	[---]
62685	KAROTTINO FUNGHI Oregano, Zwiebel und eine Cuvee aus drei Pilzsorten verleihen, zusammen mit den fruchtigen Karottenchips, vielen feinwürzigen Gerichten einen besonders raffinierten Charakter	—	200 g	Tresordose	[---]
62029	KNOBLAUCH-KRÄUTERPFEFFER Kräuterbetonte Gewürzzubereitung mit feiner Knoblauch-Pfeffernote speziell für gegrilltes Fleisch und Salatdressings, Dips, Kräuterbutter usw.	15-20 g/kg	600 g	Tresordose	[---]
62208	KNUSPER-GANSL/-ENTE Das RAPS Knusper-Gansl/-Ente mit Beifuß, Majoran und anderen kräftigen Gewürzen verleiht Ihren Geflügelvariationen den typisch österreichischen Geschmack. Der Hauch von Paprika gibt der Haut eine goldbraune Farbe und unterstützt das Knusprigwerden.	15-20 g/kg	700 g	Tresordose	[---]
62068	KRÄUTER DER PROVENCE Original französische Kräutermischung mit Lavendel für Lamm, Geflügel, Fisch, usw.	5-10 g/kg	200 g	Tresordose	[---]
62030	KRÄUTERBUTTER Gewürzmischung mit Salz und feinen Kräutern speziell für Kräuterbutter, aber auch als Salatwürzung und für Dressings.	40-60 g/kg	600 g 2,9 kg	Tresordose Red Box	[---]
62024	KRÄUTER-MEERSALZ FEIN Feine Kräuter mit Meersalz für Vorspeisen und Dressings sowie für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte.	10-15 g/kg	800 g	Tresordose	[---]
62260	KRÄUTER-MEERSALZ FEIN MEDITERRAN Feingemahlene, mediterrane Kräuter mit Meersalz für Vorspeisen und Dressings sowie für Fisch-, Geflügel- und Fleischgerichte.	10-15/kg	800 g	Tresordose	[---]
62031	LAMMFLEISCH Gewürzzubereitung mit mediterranen Kräutern speziell für Lammfleisch.	15-20 g/kg	900 g	Tresordose	[---]
62013	MONTANA (SVS) Pikante Gewürzzubereitung mit verkapseltem Speisesalz für Fleischspezialitäten vom Rind, Schwein und Geflügel.	20-25 g/kg	700 g 4,5 kg	Tresordose Red Box	[---]
62546	OPUS VERDE Unterstützt in besonderem Maß den Eigengeschmack der jeweiligen Gemüsesorte. Als Würzung für alle Arten sortenreiner Gemüsebeilagen sowie für alle Gemüsekombinationen als Beilage, Hauptgericht oder Cremesuppen. Ebenso für Strudelvariationen, Grillgemüse, orientalische Gemüsegerichte und Eintöpfe.	5-10 g/kg	200 g	Tresordose	[---]

GEWÜRZMISCHUNGEN



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62480	ORANGENPFEFFER (SVS) Würzung mit verkapseltem Speisesalz, gebrochenem weißen und schwarzen Pfeffer, Orangenschalen und Orangenöl für Carpaccio, Steaks, Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichte.	15-20 g/kg	800 g	Tresordose	[---]
62128	PFEFFER PAPRIKA MIX Grüner, weißer und schwarzer Pfeffer, grob geschrotet, kombiniert mit fruchtigem Paprika. Eine kräftig-pikante Mischung für vollaromatische Gerichte sowie als Topping für die vollendete Optik.	—	550 g	Tresordose	[---]
62070	PIZZA KRÄUTERMISCHUNG Typisch mediterrane Kräutermischung zum Würzen von Pizzen, Baguettes, Aufläufen, Eintöpfen usw.	5-10 g/kg	150 g 1 kg	Tresordose Red Box	[---]
62655	RAS EL HANOUT Würzmischung für Couscous, Fleischartöpfe, Reisgerichte, Käse und Süßspeisen.	10 g/kg	500 g	Dose	[---]
62170	SCHWEINSBRATEN Gewürzzubereitung mit Kümmel-Paprikanote speziell für Schweinsbraten und alle anderen gebratenen und gegrillten Spezialitäten vom Schwein.	20-25 g/kg	1 kg	Tresordose	[---]
62023	SELLERIE-GEWÜRZSALZ Gewürzsatz mit intensivem Selleriegeschmack.	5-10 g/kg	1 kg	Tresordose	[L]
62036	STEAKADO Abgerundete Gewürzzubereitung für alle kurzgebratenen oder gegrillten Spezialitäten vom Rind, Schwein und Geflügel.	20-25 g/kg	1 kg	Tresordose	[---]
62364	STEAKGEWÜRZ LOUISIANA Die Küche um Louisiana ist der Schmelztiegel kulinarischer Einflüsse aus dem mediterranen Europa und Afrika. Das Steakgewürz Louisiana spiegelt dies mit seinen kräftigen Gewürzen wider. Pfeffer, Salz und die angenehme Süße von geröstetem Knoblauch – mehr braucht ein Steak nicht!	20-25 g/kg	800 g	Tresordose	[---]
62037	STEAKGEWÜRZSALZ Pfeffrige Gewürzzubereitung mit feinen Kräutern speziell für Steaks.	20-25 g/kg	900 g	Tresordose	[---]
62038	TOMATENGEWÜRZ MIT MEERSALZ Mediterrane Kräuter und eine fruchtige Tomatennote verleihen Sugos, gegrilltem Gemüse, Tomatensalaten, Tomato-Mozarella und Antipasti den letzten Schlift.	15-20 g/kg	700 g	Tresordose	[---]
62394	TOMATINO® Die universelle Italien Würzung mit Tomatenchips und mediterranen Kräutern für Pastagerichte, Antipasti, Salate, Bruschetta, als Dekoration und vieles mehr. PROFI-TIPP: Tomatino 1:1 mit Wasser anrühren und mit RAPS Olivenöl Extra Vergine (oder nach Geschmack mit einer anderen RAPS Ölsorte) verfeinern. Für Pasta, als Bruschettaaufstrich oder als Pesto.	10-20 g/kg	200 g	Tresordose	[---]

GEWÜRZMISCHUNGEN



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62477	TOMATINO® FUNGHI Die Kombination aus Kräutern, Tomaten und vollaromatischen Pilzen ergibt ein ausgeprägtes Geschmacksbild, das hervorragend zu kräftigem Geflügel wie zum Beispiel Fasanenbrust und Wachteln sowie zu Wildgerichten passt.	10-20 g/kg	200 g	Tresordose	[- - -]
62476	TOMATINO® LIMONE Feine Flocken aus fruchtig-spritzigem Zitronenfruchtfleisch ergänzen den vollmundigen Tomatengeschmack zu einem ganz neuen, frischen Geschmackserlebnis. Der zitronige Charakter passt hervorragend zu Fisch- und Geflügelgerichten sowie Meeresfrüchten.	10-20 g/kg	200 g	Tresordose	[- - -]
62478	TOMATINO® PEPPERITO Die Verbindung von fruchtiger Tomate und pikanten Pepperitos ist wie füreinander gemacht. Insbesondere Gemüse- und Pastagerichte bekommen mit Tomatino® Pepperito eine herrlich pikante Schärfe bei gleichzeitig vollmundigem Geschmack.	10-20 g/kg	200 g	Tresordose	[- - -]
62565	TOMATINO® TORRO Unser Tomatino Torro steht für Temperament. Würziger Coriander und fruchtige Tomatenflocken verbinden sich mit pikanter Schärfe und verschiedenen Kräutern zu einem aromatischen Geschmacksbild für pikante Salate, würzige Gemüsebeilagen und südländisch anmutenden Saucen wie z. B. Pico de Gallo.	10-20 g/kg	200 g	Tresordose	[- - -]
62514	WHITE CURRY Eine betont frische Mischung mit Kokos, Chili, Muskat und anderen Gewürzen. Harmoniert besonders mit hellem Fleisch, Meeresfrüchten, in Ragouts oder einfach für leichte Reisgerichte.	20 g/kg	200 g	Tresordose	[G]
62041	WILDGEWÜRZ FEIN Zum Marinieren und Würzen von Wildfleisch aller Art.	5-10 g/kg	500 g	Tresordose	[- - -]
62040	WILDGEWÜRZ GROB Erliesene, grobe Gewürzmischung mit Kräutern zum Beizen von Wild sowie zum Ansetzen diverser Fonds, Suppen und Saucen für Wildgerichte.	5-10 g/kg	200 g	Tresordose	[- - -]
62042	ZITRONENPFEFFER Pfefferbetonte Gewürzzubereitung mit frischer Zitronennote für die Fisch- und Geflügelküche sowie für exotische Gerichte, kalte Vorspeisen wie Carpaccios oder auch zum Beizen von Lachs.	15-20 g/kg	800 g	Tresordose	[- - -]

Raclette Würzungen



62715	RACLETTE ALMÖHI Rustikale und kräftige Würzung zum Bestreuen von Raclettekäse mit einer leichten Rauchnote. Auch zum Würzen von anderen Käsegerichten bestens geeignet.	—	7 x 80 g	Haushaltsdose	[- - -]
62714	RACLETTE CHRÜTLICHÄS Edelwürzige Mischung zum Bestreuen von Raclettekäse mit intensivem Kräutergeschmack. Auch zum Würzen von anderen Käsegerichten bestens geeignet.	—	7 x 80 g	Haushaltsdose	[- - -]
62712	RACLETTE PEPPERITO Fruchtig-pikante Gewürzmischung mit feiner Pepperitonote zum Bestreuen von Raclettekäse. Auch zum Würzen von anderen Käsegerichten bestens geeignet.	—	7 x 80 g	Haushaltsdose	[- - -]

GEWÜRZMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62711	RACLETTE PFEFFERCHÄS Klassische, pfeffrig-würzige Mischung zum Bestreuen von Raclettekäse, sehr vollmundig und leicht pikant. Auch zum Würzen von anderen Käsegerichten bestens geeignet.	—	7 x 100 g	Haushaltsdose	[- - -]
62713	RACLETTE SCHWIIZ Die feine Würzung zum Bestreuen von Raclettekäse, nach Schweizer Vorbild. Auch zum Würzen von anderen Käsegerichten bestens geeignet.	—	7 x 90 g	Haushaltsdose	[- - -]





















Sous-vide-Würzungen

30901	BUTCHERS BELLY Typische Grundnote für Schweinefleisch mit würzigem Knoblauch und warmem Kümmelton, begleitet von edlem Pfeffer und abgestimmt mit leicht geräuchertem Paprika und anderen Gewürzen.	20-25 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[- - -]
30903	COZY ROSY Auf einer deutlichen und zugleich besonders runden Rauchnote mit einem Hauch Curry setzt eine rosmarindominierte Kräutermischung auf. Schwarzer und weißer Pfeffer sorgen für die leicht pikante Abrundung.	25-30 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[- - -]
30900	FLYING DUCKMAN Die Kombination aus schwarzem Pfeffer und fruchtiger Orange bildet die edelwürzige Basis. Spritzige Zitrone, eine warme Coriandernote sowie ein Hauch Zwiebel vervollständigen diese edle Mischung.	20-25 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[- - -]
30906	GENTLE VEAL Die sehr elegante und ausgewogene Grundnote aus einer fein aromatischen Gewürzcuvee unterstützt den feinen Kalbfleischgeschmack und wird begleitet von einer aromatischen Rosmarinnote.	15-20 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[- - -]
30905	STARBEEFER Die klassisch orientierte Grundwürzung aus verschiedenen Pfeffersorten harmoniert mit dem kräftigen Rindfleischgeschmack und wird begleitet von einem aromatischen Kräuter-Mix.	15-20 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[- - -]
30907	STEAMY SALLY Die feingemüsigte Grundnote aus Karotte, Lauch und Pastinake sorgt für das volle Aroma, das durch Liebstöckelblätter noch einmal abgerundet wird. Eine fein aromatische Gewürzcuvee sorgt für einen leicht rindsuppenartigen Geschmackseindruck.	30-35 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[- - -]
30908	THE RIPPER Edle und volle Rauchnote mit einem Hauch Süße als geschmacklichem Gegenpol, abgestimmt mit bestem Pfeffer, fruchtigem Paprika und weiteren Gewürzen.	30-35 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[- - -]
30904	THRONE OF BONE Die charakteristische Kräuternote aus Thymian, Bohnenkraut und Rosmarin wird ergänzt durch einen Hauch Salbei und Oregano. Weißer Pfeffer und Anis runden das Geschmacksbild ab.	20-25 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[- - -]




































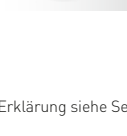


DEKORE UND DEKORMISCHUNGEN

DEKORE UND DEKORMISCHUNGEN

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62513	BLACK AND WHITE SESAME Ein Allrounder für alle Arten der Dekoration sowie für Salate, Fischgerichte oder auch für selbstgebackenes Brot.	—	250 g	Tresordose	  [N]
62923	BLÜTENMIX Blütemischung zum Dekorieren: Erdbeerblätter, Kornblumenblüten, Malvenblüten, Ringelblumen, Rosenblüten, Saftorblüten, Schabzigerklee.	—	50 g	Tresordose	  [---]
62227	CHILIFÄDEN Chilifäden mit fruchtigem Geschmack und leichter Schärfe zum Dekorieren.	—	100 g	Tresordose	  [---]
62927	CHILLIRÖLLCHEN Absolutes Trendprodukt zum Dekorieren von Gerichten.	—	120 g	Dose	  [---]
62192	DECORADO Grobe Trockengemüsemischung ohne Salz zum Dekorieren.	—	500 g	Tresordose	  [---]
62653	DEKOR FRÜCHTE MIX Hochwertige Blüten- und Früchtemischung (u.a. Himbeere, Apfel, Ananas, Malve, Kornblume, Ringelblume) als Dekoration für Desserts, Torten, Fruchtsalat, Joghurt, Müslispezialitäten uvm.	—	60 g	Tresordose	  [---]
62929	KORNBLUMEN Leuchtend blaue, ganze Blüten zum Dekorieren.	—	50 g	Tresordose	  [---]
62380	LAVENDELBLÜTEN Zum Dekorieren und zur Essenzgewinnung.	—	130 g	Tresordose	  [---]
62331	ROSENBLÜTENBLÄTTER ROT Schonend getrocknete und fein duftende Rosenblätter.	—	75 g	Tresordose	  [---]

WÜRZÖLE

WÜRZÖLE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE/KG	INHALT	VERPACKUNG	
	31220 BACON-STYLE WILLY Das vollwürzige Aroma von gebratenem Speck bildet die geschmackliche Seele des Bacon-Style Willy. Für alle Grilladen vom Schwein, Burger Patties, und zum Abschmecken von allen Gerichten mit gebratenem Speck.	60 g/kg	2,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	  [---]
	38309 BBQ WILLY Würzpaste mit Salz, schwebenden Kräutern und Gewürzen (Tomaten, Pfeffer). Zum Marinieren Ihrer Grillklassiker für den unverkennbaren BBQ Geschmack, abgerundet mit feiner Honigsüße und eleganter Chilinote.	70 g/kg	2,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	  [---]
	62065 BRAT'L WILLY Würzpaste mit Salz, schwebenden Gewürzen (Kümmel, Knoblauch, Pfeffer) und Kräutern. Zum Marinieren von Braten- und Grillspezialitäten vom Schwein mit dem typischen österreichischen Brat'l Geschmack.	60 g/kg	4,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	  [---]
	62181 BUNTER WILLY 38953 Würzpaste mit Salz, schwebenden Gewürzen (Paprika, Knoblauch, Zwiebel) und Kräutern. Zum Marinieren von Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel und Schwein mit dem feinwürzigen Grillgeschmack.	60 g/kg	4,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	  [---]
	62178 CHILLIE WILLY 38330 Würzpaste mit Salz, schwebenden Gewürzen (Paprika, Chilis, Pfeffer) und Kräutern. Zum Marinieren von Geflügel und Schwein für den fruchtigen Chiligeschmack.	60 g/kg	4,5 kg 2,5 kg 500 g	Eimer Eimer Tiegel	  [---]
	38675 CURRY WILLY Fruchtig-würziger Edelcurry und hochwertige Grillöle, abgerundet mit feinem Paprika und weiteren Gewürzen. Der feinwürzige, asiatische Charakter passt herrlich zu Grillgeflügel, Currypfannen, Beilagem Gemüse und natürlich Grilladen vom Schwein.	60 g/kg	2,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	  [---]
	35682 EXOTIC WILLY Würzpaste mit Salz, schwebenden Kräutern und Gewürzen. Besonders gut geeignet zum Marinieren von Geflügel und Fleisch mit fruchtiger Currynote.	60 g/kg	2,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	  [---]
	62484 GEMÜSE WILLY 62599 Ausgewogene Gemüsewürzung mit hochwertigem Olivenöl. Erhält das saftige Grün des Gemüses und sorgt für herrliche Frischeoptik. Für Frisch- und TK-Gemüse geeignet. Grundwürzung und Farbstabilisierung in einem. Das Gemüse behält auch nach dem Regenerieren bzw. Warmhalten (max. 3 Std.) die Farbe.	60 g/kg	4,5 kg 950 g	Eimer Quetschfl. transparent	  [---]
	34200 GYROS WILLY Würzpaste mit Salz, schwebenden Gewürzen (Thymian, Oregano, Basilikum) und Gewürzen. Zum Marinieren von Geflügel und Lamm sowie für mediterrane Spezialitäten wie Gyros-Pfannen.	60 g/kg	2,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	  [---]
	62237 KNUSPER WILLY 38331 Würzpaste mit Salz, schwebenden Kräutern und Gewürzen (Petersilie, Majoran, Knoblauch, Pfeffer, Coriander). Zum Marinieren aller Fleischarten mit dem typisch österreichischen Grillgeschmack. 38331	60 g/kg	4,5 kg 2,5 kg 500 g	Eimer Eimer Tiegel	  [---]
	31219 KRÄUTERBUTTER-STYLE WILLY Mit dem Kräuterbutter-Style Willy zaubern Sie den vollmundigen Kräuterbutter-Geschmack bereits vor dem Grillen auf das Fleisch. Mit dem Kräuterbutter-Style Willy würzen Sie alle Fleischgrilladen, gegrillte Maiskolben und Beilagem Gemüse.	60 g/kg	2,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	  [6]
	62239 KRÄUTER WILLY 38329 Würzpaste mit Salz, schwebenden Kräutern (Petersilie, Thymian, Majoran) und Gewürzen. Zum Marinieren von Fisch, Rind, Lamm und Wild sowie zum Verfeinern von Gemüse. 38329 38329	60 g/kg	4,5 kg 2,5 kg 500 g	Eimer Eimer Tiegel	  [---]



WÜRZÖLE



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE/KG	INHALT	VERPACKUNG	
30682	ORANGE WILLY Würzmarinade mit fruchtiger Orangennote und pikantem Pfefferanteil. Tieforange Farbe, kräftig-vollmundig mit zitronigem Unterton. Herrlich für Geflügel-Grilladen, Fisch, Schwein und Spare Ribs.	60 g/kg	500 g	Tiegel	 [---]
37019	PFEFFER WILLY Würzpaste mit Salz und schwebenden Gewürzen (Pfeffer, Knoblauch). Zum Marinieren aller kräftigen Fleischsorten wie Rind und Wild mit pfeffrigem Grillgeschmack.	60 g/kg	2,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	 [---]
30381	ROSMARIN WILLY Als typisches Mittelmeergewürz eignet sich Rosmarin sehr gut für klassische Zubereitungen von Lamm und Rind und natürlich bestens für Beilagengemüse. Eine sehr harmonische Würzmarinade für feinwürzige Grilladen.	60 g/kg	500 g	Tiegel	 [---]
34754	SCHARFER WILLY Würzpaste mit Salz, Chili, Honig und Rauch. Zum Marinieren aller feurig-scharfen Grillspezialitäten wie Hot Chicken Wings.	60 g/kg	2,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	 [---]
38996	TOMATINO WILLY Tomaten, Kräuter, Gewürze — der fruchtig-tomatige Tomatino Willy passt herrlich zu Geflügel und hellem Fleisch, natürlich zu allen Arten von Gemüsebeilagen bis hin zu geröstetem Brot. Egal ob Grill oder Pfanne — mehr Italien geht nicht.	60 g/kg	500 g	Tiegel	 [---]
38082	ZWIEBEL WILLY Würzpaste mit Salz, schwebenden Kräutern und Gewürzen. Kräftiges Zwiebelaroma - passend für alle kräftigen Grilladen vom Schwein, Zwiebelrostbraten, Faschierartenvariationen und Kartoffelgröstl.	60 g/kg	2,5 kg 500 g	Eimer Tiegel	 [---]

ETHNIC FOOD



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
Asiatische Küche					
62479	ASIA WÜRZUNG UNIVERSAL Gewürzsalz mit frischer Zitronengrasnote; für Fleisch-, Nudel- und Reisgerichte in der Asia-Küche.	15-20 g/kg	850 g	Tresordose	[- - -]
62680	CHILIPASTE Würzpaste mit unerreichem Frischegeschmack. Vielseitig verwendbar, einfachste Handhabung.	—	1 kg	Dose	[- - -]
62726	CURRY BASIS GELB Für klassisches, fruchtiges Curry mit feinerherber, voller Gewürznote. Feinsämige und sehr homogene Konsistenz. 0,5 l Wasser mit 0,5 l Kokosmilch und 100 g Currybasis mischen, mit den gewünschten Einlagen (1kg) 2-3 Minuten köcheln – fertig.	—	700 g	Tresordose	[C, M]
62727	CURRY BASIS ROT Für rotes Curry mit deutlicher Schärfe und besonders vollem Aroma. Feinsämige und sehr homogene Konsistenz. 0,5 l Wasser mit 0,5 l Kokosmilch und 80 g Currybasis mischen, mit den gewünschten Einlagen (1kg) 2-3 Minuten köcheln – fertig.	—	700 g	Tresordose	[M]
62728	CURRY BASIS GRÜN Für ein spritziges, leicht pikantes, grünes Curry mit feiner Frischenote. Feinsämige und sehr homogene Konsistenz. 0,5 l Wasser mit 0,5 l Kokosmilch und 80 g Currybasis mischen, mit den gewünschten Einlagen (1kg) 2-3 Minuten köcheln – fertig.	—	700 g	Tresordose	[- - -]
62674	CURRYPASTE INDIEN Würzpaste mit unerreichem Frischegeschmack. Vielseitig verwendbar, einfachste Handhabung.	—	1 kg	Dose	[A, F]
62675	CURRYPASTE THAI GREEN Würzpaste mit unerreichem Frischegeschmack. Vielseitig verwendbar, einfachste Handhabung.	—	1 kg	Dose	[L, N]
62677	CURRYPASTE THAI RED Würzpaste mit unerreichem Frischegeschmack. Vielseitig verwendbar, einfachste Handhabung.	—	1 kg	Dose	[A, F]
62377	GRÜNER CURRY Eine besondere Currymischung mit feiner Kräuternote, ohne Salz.	20-25 g/kg	500 g	Tresordose	[- - -]
62678	INGWERPASTE Würzpaste mit unerreichem Frischegeschmack. Vielseitig verwendbar, einfachste Handhabung.	—	1 kg	Dose	[- - -]
62679	KNOBLAUCHPASTE Würzpaste mit unerreichem Frischegeschmack. Vielseitig verwendbar, einfachste Handhabung.	—	1 kg	Dose	[- - -]



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62346	TANDOORI WÜRZUNG Für das typische Tandoori aus Jogurt, Salz und Tandoori-Würzung eine Marinade herstellen und Fleisch (Geflügel) mehrere Stunden gekühlt marinieren.	10-15 g/kg	550 g	Tresordose	[M]
62046	THAI 7-SPICE SEASONING Die scharfe Gewürzkomposition aus sieben traditionellen thailändischen Rohgewürzen. Besonders gut geeignet zum Würzen von Meeresfrüchten und Thai red Curries.	10 g/kg	600 g	Tresordose	[- - -]
62234	VIETNAMESISCHE MARINADE Typisch vietnamesische Marinade mit Soja, Chili und Zitronengras als Wok Sauce, zum Marinieren des Garguts oder als Trockenwürzung für Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte.	1:1 mit Wasser als Marinade oder Wok-Sauce anrühren — 200 g Marinade pro kg Gargut	900 g	Tresordose	[A, F]
62233	WOK WÜRZUNG UNIVERSAL Universell einsetzbare Komplettmischung auf Sojabasis, speziell abgestimmt für asiatische Nudel- und Wok-Gerichte.	60 g/kg	800 g	Tresordose	[A, F]
62449	WOK SAUCE CURRY Fertige Wok Sauce mit fruchtigem Edelcurry und einem Hauch von Ananas verfeinert. Ideal auch als Dip Sauce.	100 g/kg	5 kg	Eimer	[- - -]
62446	WOK SAUCE HOT SPICE Fertige, scharfe Wok Sauce mit Sambal-Oelek-Paste und fruchtigem Lycheegeschmack. Ideal auch als Dip Sauce.	100 g/kg	5 kg	Eimer	[- - -]
62448	WOK SAUCE INGWER-ANANAS Fertige, fruchtig-exotische Wok Sauce mit Ingwer, Soja und Ananasgeschmack. Ideal auch als Dip Sauce.	100 g/kg	4,5 kg	Eimer	[A, F]
62593			1,2 kg	Quetschfl. transparent	
62450	WOK SAUCE SOJA-PFLAUME Fertige Wok Sauce mit Sojasauce, Knoblauch und fruchtiger Pflaume. Ideal auch als Dip Sauce.	100 g/kg	4,5 kg	Eimer	[A, F]
62594			1,2 kg	Quetschfl. transparent	
62447	WOK SAUCE SÜSS-SAUER Fertige, süß-saure Wok Sauce, einfach der Asia-Klassiker von seiner besten Seite. Ideal auch als Dip Sauce.	100 g/kg	4,5 kg	Eimer	[A, F]
62592			1,2 kg	Quetschfl. transparent	
62457	WOK SAUCE THAI GREEN Fertige Wok Sauce mit grüner Currypaste, Zitronengras, Soja und Chili. Ideal auch als Dip Sauce.	100 g/kg	5 kg	Eimer	[A, F]
62456	WOK SAUCE THAI RED Fertige Wok Sauce mit roter Currypaste, Soja, Zitrone und Chiliextrakt. Ideal auch als Dip Sauce.	100 g/kg	5 kg	Eimer	[A, F]





ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62590	WOK SAUCE UNIVERSAL Fertige Wok Sauce auf Sojasauce-Basis, verfeinert mit etwas Knoblauch, damit es schmeckt wie beim Asiaten.	200 g/kg	1,1 kg	Quetschfl. transparent	 [A, F]

Corazón Latino (Lateinamerika)



62443	BARBEQUESPICE PINK PEPPER (SVS) Gewürzmischung mit verkapseltem Speisesalz, dezenter Currynote, Petersilie, Zitronen-, Orangenöl und dem fruchtigen Geschmack der Rosa Beeren. Für Fleisch- und Fischspezialitäten aller Art.	20-25 g/kg	750 g	Tresordose	 [- - -]
-------	---	------------	-------	------------	---------------



62433	CAJUN SPICE Kreolische Gewürzzubereitung für Spezialitäten wie geschwärzter Fisch, Krustentiere, Gumbo Huhn und deftige Fleischgerichte.	15-20 g/kg	650 g	Tresordose	 [- - -]
-------	--	------------	-------	------------	---------------



62562	FAJITA Unsere Fajita Mischung – die mexikanische Allroundwürzung schlechthin. Für Fajitas und Flautos aber ebenso für Burritos und Enchiladas oder pikante Fleischgerichte. Feine Schärfe gepaart mit der typischen Cumin-Note und abgestimmt mit einer komplexen Gewürz-Cuvée für authentisch mexikanische Gerichte.	—	650 g	Tresordose	 [- - -]
-------	---	---	-------	------------	---------------



62563	FISCHGEWÜRZ ARUBA Karibisch-südamerikanisches Flair für den Gaumen. Die kräftige Mischung vereint alle typischen Aromen zu einer hinreißenden Komposition für Meeresfisch mit deutlichem Eigengeschmack oder Süßwasserfisch, der mit karibischer Note serviert werden soll.	—	900 g	Tresordose	 [- - -]
-------	---	---	-------	------------	---------------



62564	SELO Wenn sich Südamerika mit einem Geschmacksbild beschreiben lässt, dann mit unserem Selo. Die exzellente Abstimmung unterstützt den besonders universellen Einsatz in der lateinamerikanischen Küche sowohl für Fleisch-, Meeresfrüchte- und Geflügelgerichte.	—	550 g	Tresordose	 [M]
-------	---	---	-------	------------	-----------

AROMA COMPOUNDS





ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62055	GEMÜSEWÜRZUNG MIT BUTTERNOTE Bringt den Gemüsegeschmack voll zur Geltung und verleiht dem Gemüse frischen, appetitlichen Glanz.	60 g/kg	800 g 4 kg	Tresordose Eimer	 [A, G]
62053	LANGOSTINO MIT MEERSALZ Aromagewürzzubereitung mit Meersalz und dem feinen Aroma von Krustentieren. Für alle Gerichte mit Meerestieren, Fonds, Suppen, Saucen und Sülzen.	5-15 g/l	400 g	Tresordose	 [---]
62159	MISCHPILZPULVER Mischung von getrockneten Pilzsorten (Butterpilze, Maronen, Habichtspilze, Täublinge, Champignons und Steinpilze) für Fonds, Suppen und Saucen.	2-5 g/kg	200 g	Tresordose	 [---]
62054	QUICKSPECK Aromazubereitung mit Salz und dem typischen Speckgeschmack. Für Salate, Eintopfgerichte, Gröstl, Ei-Speisen, Fonds, Suppen, Saucen und Sülze.	2-5 g/kg	350 g	Tresordose	 [---]
62179	SPARGELWÜRZUNG Gewürzzubereitung mit Salz und dem natürlichen Geschmack des weißen Spargels für Fonds, Suppen, Saucen und Sülze.	15-20 g/kg	400 g	Tresordose	 [G]
62566	TASTEUP NATUR TasteUp Natur ist der natürliche Geschmacksgeber für den universellen Kücheneinsatz. Egal was Sie zubereiten, TasteUp Natur sorgt für den zusätzlichen, vollaromatischen und runden Geschmackskick. Ganz ohne Zusatzstoffe.	—	850 g 4 kg	Tresordose Red Box	 [---]
62220	WEISSE TRÜFFELWÜRZUNG Gewürzzubereitung mit Salz und dem Geschmack der weißen Trüffel für Fonds, Suppen, Saucen, Marinaden und Pastagerichte.	15-20 g/kg	400 g	Tresordose	 [---]
62056	WÜRZADO Universelle Streuwürze mit Salz zur Geschmacksveredelung.	10 g/kg	4,5 kg	Red Box	 [---]

SALZE & PFEFFER



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
Salze					
62511	BLACK FINGER Optisch sehr ansprechende, filigrane Flocken aus bestem Meersalz zum Würzen und Dekorieren. Gib deiner Kreation eine neue Dimension.	—	250 g	Tresordose	[- - -]
62271	KOCHSALZ GECOATET Speisesalz mit pflanzlichem Fett gecoatet. Der Fettmantel verhindert das „Auslaufen“ des Gargutes (z.B. Fleisch). Erst bei 60 °C öffnet sich der Fettmantel (in der Pfanne oder am Grill) und gibt die Würzkraft des Salzes frei. Bestens geeignet für mis en place in der Küche.	—	1 kg	Tresordose	[- - -]
62333	LEMON CHILISALZ Salzflocken mit gemahlenem Chili und Zitronengrasöl. Passt zu allen asiatischen Gerichten, Geflügel, Gemüse und Salaten sowie zur Dekoration.	—	300 g	Tresordose	[- - -]
62332	RAUCHSALZ ORANGE Salzflocken mit Rauchgeschmack und fruchtigem Orangenöl. Passt besonders gut zu Steaks, Krustentieren, gegrilltem Fisch und Gemüse sowie als Dekoration.	—	300 g	Tresordose	[- - -]
62361	SAFRANSALZ Salzflocken mit Safranfäden und Safranpulver aromatisiert. Eine exklusive Kreation für die feine Küche und zur Dekoration.	—	300 g	Tresordose	[- - -]
62461	SALZFLOCKEN NATUR Grobe, sehr formschöne Körnung. Gleichzeitig besonders luftig und zartschmelzend.	—	400 g	Tresordose	[- - -]
62334	VANILLESALZ LAVENDEL Salzflocken mit Vollrohrzucker, Tahiti-Vanille und ein Hauch von Lavendelblüten verleihen dem Salz eine mildaromatische Süße. Schmeckt hervorragend auf Reh, Ente und Fisch.	—	300 g	Tresordose	[- - -]



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
Pfeffer					
62370	PONDICHERRY PFEFFER Roter Pfeffer, eine seltene Pfeffer-Spezialität der Pfefferküste Süd-Ostindiens. Da er am reifsten geerntet wird, ist er auch der fruchtigste und aromatischste Pfeffer von allen.	—	250 g	Tresordose	[- - -]
62373	TASMANISCHER BERGPFEFFER Die tiefblauen bis violetten Beeren gehören zur Familie der Winteraceae. Das Aromaspektrum reicht von gedörrten Früchten bis hin zu frischen Lorbeerblättern und Zedernholz. Für kräftiges Fleisch und Wild bis hin zu süßen Früchten.	—	200 g	Tresordose	[- - -]



KÜCHENHELPER

KÜCHENHELPER STREUFÄHIG

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62150	ARA KRISTALL EXTRA Glasklare streufähige Gelatine ohne Salz.	50-70 g/l	1 kg	Tresorbeutel	[---]
62151	ARA KRISTALL GEWÜRZT Gewürzte Gelatine ohne Essig.	100 g/l	1,5 kg	Tresorbeutel	[---]
62057	FASCHIERTEN-MIX Faschiertenbasis mit Salz zur einfachen Herstellung von Faschiertem mit dem typisch österreichischen Geschmack. Zugabe: 170 g Faschierten-Mix und 400 g Wasser (für 1 kg Faschiertes)	—	3,5 kg	Red Box	[A]
62152	FRUCHT- UND SALATFRISCH Farb-Stabilisator für die Frische und Farbe von Früchten und Gemüse, bei der Salatherstellung, zum Blanchieren und Säuern.	10 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[---]
62060	NASSPANADE Sparen Sie sich einen Schritt! Panieren ohne Frischei: 500 g NASSPANADE mit einem Liter Wasser anrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. Fleisch, Geflügel oder Gemüse durch die NASSPANADE ziehen und in Brösel wälzen.	500 g/l	3 kg	Red Box	[A, C]
62045	NATRON Triebmittel für Backwaren	5 g/kg	1 kg	Tresorbeutel	[---]
37241	SOJAGRANULAT Die Bereicherung in der vegetarischen und veganen Küche, z. B. für vegetarische und vegane Burger, Sugo oder Bolognese, gefüllte Paprika oder Zucchini, Pfannen, Sojalaibchen und -bällchen.		1,5 kg	Red Box	[F]
62625	VEGANE BASIS Rein pflanzliche Basismischung für die vielseitige Verwendung in der veganen Küche. Bestens geeignet für die Herstellung von süßen und pikanten Palatschinken, Panaden, Omelettes, Frittaten, etc. Zubereitung z. B. für Palatschinken: 500 g / 1 Liter Wasser Panade: 550 g / 1 Liter Wasser		3 kg	Eimer	[A, F]





ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62696	BRATZWIEBEL Gewürzextrakt aus feinen Bratzwiebeln zum Verfeinern von Saucen, Dips und Fleischgerichten. Ohne sichtbare Zwiebelstücke.	—	1,3 kg	Quetschfl. rot	[---]
35051	CHILLIE DIAVOLO FLÜSSIG Extraktzubereitung — verleiht zusätzliche Chili-Schärfe, ohne den bestehenden Grundgeschmack des Produktes zu verändern. Geeignet für alle Lebensmittel — im Verhältnis 1:2 wie Chili gemahlen einsetzbar!	0,5 – 1 g per kg bzw. 1:2 zu Chili gemahlen	0,9 kg	Quetschfl. rot	[---]
62676	FRISCHZWIEBEL EXTRA Gewürzextrakt aus speziell aufbereiteten frischen Zwiebeln. Für den feinen Zwiebelgeschmack, jedoch ohne sichtbare Zwiebelstücke.	—	1 kg	Quetschfl. rot	[---]
62661	GREEN PEPPER Gewürzextrakt aus grünem Pfeffer. Für ein angenehmes Pfefferaroma ohne Schärfe und ohne sichtbare Pfefferkörner.	—	1,3 kg	Quetschfl. rot	[---]
62157	KNOBLAUCH AUSTRIA Gewürzextrakt aus speziell aufbereitetem Knoblauch. Für ein feines Knoblaucharoma, jedoch ohne sichtbare Knoblauchstücke.	—	1 kg	Quetschfl. rot	[---]
62061	KNOBLAUCHPASTE Frischer Knoblauch mit Salz haltbar gemacht, einfach portionierbar, universell einsetzbar.	—	5 kg	Eimer	[---]
36014	KÜMMEL AUSTRIA Extraktzubereitung — flüssiger Kümmel zum Einsatz in allen Lebensmitteln	0,3 – 1 g/kg	1 kg	Quetschfl. rot	[---]
32602	PAPRIKA 6000 Extraktzubereitung — flüssiger Paprika mit 6000 Farbeeinheiten	0,5 – 1 g/kg	0,9 kg	Quetschfl. rot	[---]
33600	QIMIQ QIMIQ ist die erste Sahne-Basis für die natürlich leichte Küche und besteht aus 99 % feinsten Sahne und 1 % Speisegelatine.	—	12 x 1 kg	Tray	[G]

TEXTURGEBER



Fotografie © Katharina-Jaeger

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
Texture Pro				
62349	TEXTURE PRO BAUKASTEN MIT BROSCHÜRE „Der Experimentierbaukasten für den kreativen Molekulargastronomen“. Enthält 10 Gelier- und Verdickungsmittel, einen Dosierlöffel.	1,5 kg 10 x 45-75 g	Box	 [- - -]
62350	BASIC KIT Das perfekte Set für Ihre Kaviarperlen – die geniale Kombination aus Sieb und Löffel. Inhalt: 2 Sieblöffel	1	Stück	 [- - -]
62351	UNIVERSAL KIT Das ultimative Set mit den wichtigsten Utensilien für Ihre molekularen Kreationen! Inhalt: 2 x Spritzen 1 x 1,10 m Schlauch 1 x Tropfflasche 100 ml 1 x Tropfflasche 250 ml 1 x Ausgießlöffel 1 x Messbecher	1	Stück	 [- - -]
62308	AGAZOON Geliermittel zur Herstellung fester Gelees. AGAZOON enthält Agar Agar [E406] und wird aus Rotalgen oder Seegräsern gewonnen. Es lässt sich gut in kalte oder warme Flüssigkeiten einarbeiten und geliert nach dem Aufkochen. Gelierte Speisen weisen eine hohe Stabilität auf und können erneut erhitzt bzw. warm serviert werden (Agar Gel Blöcke). Agazoon bietet daher die vegetarische Alternative zu Gelatine.	250 g	Tresordose	 [- - -]
62307	ALGIZOON Geliermittel zur Herstellung von Verkapselungen und Aromaperlen in Kombination mit CALAZOON. ALGIZOON besteht aus Natrium-Alginat [E401], einem natürlichen Extrakt aus Braunalgen. ALGIZOON geliert in Gegenwart von Calcium-Ionen [CALAZOON]. Durch das Eintropfen einer ALGIZOON-Lösung in ein CALAZOON-Bad können Gel-Kugeln unterschiedlicher Größe mit flüssigem Kern hergestellt werden, die im Mund des Essers platzen und eine Geschmacksexplosion auslösen (Aromakapseln, Liquid Drops).	300 g	Tresordose	 [- - -]
62309	CALAZOON Hilfsstoff für die Geliermittel ALGIZOON und IOTAZOON. CALAZOON ist Calcium-Laktat [E327] und dient als Hilfsstoff für die Texturgeber ALGIZOON und IOTAZOON, die zur Ausbildung von Gelstrukturen Calcium benötigen. CALAZOON hat einen milden und angenehmen Geschmack.	400 g	Tresordose	 [- - -]
62310	CELLUZOON Geliermittel und Stabilisator. CELLUZOON ist ein Cellulosederivat [E461], welches aus Pflanzenfasern gewonnen wird. CELLUZOON kann in kalten Flüssigkeiten zur Stabilisierung von Schäumen beitragen, die eine hohe Festigkeit und lange Standzeiten aufweisen sollen.	250 g	Tresordose	 [- - -]
62314	EMULZOON Emulgator und Stabilisator. EMULZOON enthält GMO-freies Sojalecithin [E322], welches als Emulgator dient, d. h. zur Verbindung von Fett und Wasser. Mit EMULZOON können zum einen fetthaltige Dressings (z. B. eine Vinaigrette) oder Mayonnaise hergestellt werden. Zum anderen dient EMULZOON der Herstellung von luftigen Schäumen, die ein aromatisches, schmelzendes Mundgefühl erzeugen.	300 g	Tresordose	 [F]



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
62313	GUARZOON Verdickungsmittel und Stabilisator. GUARZOON besteht aus Guar Gum [E412], einem Verdickungsmittel, welches Flüssigkeiten eine hohe Viskosität (fast wie ein Gel) verleiht. GUARZOON ist säurestabil und daher gut geeignet, um Soßen oder Schäume von Essig und Weinreduktionen herzustellen. In Salatdressings können dann z. B. Kräuter und andere Partikel in Schwebelage gehalten werden.	300 g	Tresordose	 [- - -]
62403	KNISTAZOON (KNALLBRAUSE) KNISTAZOON enthält Zucker, Glucose, Lactose und Kohlendioxid. Es kann als knisternder Zusatzeffekt zu allen Cocktails, Desserts oder als Topping für z. B. Pralinen verwendet werden. Die zu bestreue Schicht sollte nicht zu flüssig sein, da das KNISTAZOON sofort damit reagieren würde. In diesem Fall benutzen Sie es erst kurz vor dem Servieren bzw. geben Sie es auf eine trockene Schicht. Wenn beides nicht möglich ist, geben Sie es separat dazu.	350 g	Tresordose	 [G]
62317	XANTHAZOON Verdickungsmittel und Stabilisator. XANTHAZOON besteht aus Xanthan [E415] und bietet gute Verdickungs- und Stabilisierungseigenschaften in Dressings und Saucen sowie Getränken, Milchprodukten, Fruchtzubereitungen und Eiscreme. XANTHAZOON ist sowohl in kalten als auch heißen Flüssigkeiten löslich und erhält die Viskosität der Produkte über einen weiten Temperaturbereich.	300 g	Tresordose	 [- - -]



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
	Seneo Pro			
65171	AIR SET INKL. PUMPE Perfekte Schäume im Handumdrehen. Egal ob süß oder pikant. Sie kreieren Schäume nach Belieben in kürzester Zeit. Das Air Set enthält alles was Sie benötigen. Einfach Fruchtsäfte oder Saucen mit Air Instant mischen, umrühren und die auf den Pumpenschlauch gesteckte Lochpipette in die Flüssigkeit geben. Pumpe einschalten und zusehen, wie vor Ihren Augen die luftigsten Schäume entstehen. Ganz ohne rühren und mixen. Inhalt: 1 x Membranpumpe 2 x 0,75m Schlauch (lebensmittelgeeignet) 4 x Lochpipetten 1 x Dosierlöffel Air Instant Sticks		Karton	
65170	LOCHPIPETTEN (90 ST.)	90 St.	Sack	
65201	AIR INSTANT STICKS Mischung aus natürlichen Zutaten zur Herstellung von aromatischen und luftigen Schäumen. Säfte, flüssige Extrakte oder jegliche Getränke können in einen feinporigen, leichten Schaum mit Hilfe eines Schaumsets oder eines elektrischen Rührstabes überführt werden.	100 g	Karton, 50 Sticks á 2 g	[F]
65202	BISS EIWEISS-BROT Was Brot betrifft, war die Situation für Menschen mit Schluckbeschwerden in der Vergangenheit alles andere als rosig. Es gibt endlich eine Lösung: Die erste und einzige Brotzubereitung, die aussieht wie Brot, schmeckt wie Brot und auch wie Brot in die Hand genommen werden kann. Zubereitung: 300g BisS Eiweiß-Brot mit 1L Wasser glattrühren und im Ofen lt. Anleitung garen.	1,2 kg	Eimer	[A, C]
65136	GELEA INSTANT HOT Das universelle Geliermittel für die Zubereitung von soften Gelformen. Pulver einfach nur in Flüssigkeit einrühren, kurz aufkochen, in eine Form geben und abkühlen lassen. Die Festigkeit kann dabei individuell eingestellt werden. 150 g Dose reicht für bis zu 100 Portionen.	150 g	Tresordose	[- - -]
65135	SPUMA INSTANT Universelle Mischung zur Herstellung von Schäumen aus Fruchtsäften, Gemüse- oder Fleischextrakten und anderen Flüssigkeiten bis zu einem Ölanteil von 50%. Pulver einfach nur zur gewünschten Flüssigkeit zudosieren und mit einem Sahnesiphon oder Handrührgerät aufschlagen. 110 g Dose reicht für bis zu 100 Portionen.	110 g	Tresordose	[- - -]
65137	VISCO INSTANT Natürliche Pulvermischung zur Andickung von Flüssigkeiten. Individuell angepasste Pulvermenge in ein Trinkgefäß geben, Flüssigkeit zugeben, kurz umrühren — fertig. Geschmacksneutrale Andickung innerhalb von nur 5 Minuten. 200 g Dose reicht für bis zu 100 Portionen.	200 g	Tresordose	[- - -]



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
65215	FIBREPLUS wasserlöslicher Ballaststoff universell einsetzbar, geruchs- und geschmacksneutral, gluten- und zuckerfrei	250 g	Dose	[- - -]
65216	MALTOPLUS Maltodextrin schnelle und einfache Anwendung, geruchs- und geschmacksneutral, vielfältige Einsatzmöglichkeiten	300 g	Dose	[- - -]
65217	PROTEINPLUS Hochwertiges Eiweiß geschmacksneutral, fett- und kohlenhydratarm	190 g	Dose	[- - -]



Silikonformen

Z057733	SILIKONFORM BABY MÖHREN MIT DECKEL	1 Stück
Z057734	SILIKONFORM BRATENSCHNEIBEN MIT DECKEL	1 Stück
Z057735	SILIKONFORM BRATWURST MIT DECKEL	1 Stück
Z057727	SILIKONFORM BROKKOLI MIT DECKEL	1 Stück
Z057728	SILIKONFORM ERBSEN MIT DECKEL	1 Stück



TEXTURGEBER



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG
Z057729	SILIKONFORM FISCHFILET MIT DECKEL	1 Stück	
Z057730	SILIKONFORM GRÜNE BOHNEN MIT DECKEL	1 Stück	
Z057731	SILIKONFORM HÄHNCHENBRUST MIT DECKEL	1 Stück	
Z057732	SILIKONFORM KOTELETT MIT DECKEL	1 Stück	

KRÄUTER



























ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62071	BASILIKUM gerebelt	—	180 g 1 kg	Tresordose Tresorbeutel	 [---]
62049	BOHNENKRAUT gerebelt	—	200 g	Tresordose	 [---]
62073	DILLSPITZEN	—	180 g 1 kg	Tresordose Tresorbeutel	 [---]
62074	ESTRAGON gerebelt	—	90 g	Tresordose	 [---]
62075	KERBEL gerebelt	—	100 g	Tresordose	 [---]
62076	LIEBSTOCKBLÄTTER geschnitten	—	100 g 1 kg	Tresordose Tresorbeutel	 [---]
62085	MAJORAN gerebelt	—	100 g 1 kg	Tresordose Tresorbeutel	 [---]
62077	OREGANO gerebelt	—	150 g 1 kg	Tresordose Tresorbeutel	 [---]
62078	PETERSILIENBLÄTTER geschnitten	—	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
62080	ROSMARIN geschnitten	—	300 g 1 kg	Tresordose Tresorbeutel	 [---]

























ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62081	ROSMARIN gemahlen	—	120 g	Tresordose	 [---]
62084	SALBEIBLÄTTER geschnitten	—	170 g	Tresordose	 [---]
62083	SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN	—	1 kg	Tresorbeutel	 [---]
62086	THYMIAN gerebelt	—	180 g 1 kg	Tresordose Tresorbeutel	 [---]

ROHGEWÜRZE























ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
62102	ANIS ganz	500 g	Tresordose	  [---]
62177	CHILIS geschrotet	400 g	Tresordose	  [---]
62129	CHILIS (CAYENNEPFEFFER) gemahlen	500 g	Tresordose	  [---]
62103	CORIANDER ganz	330 g	Tresordose	  [---]
62104	CORIANDER gemahlen	400 g	Tresordose	  [---]
62105	CUMIN (KREUZKÜMMEL) gemahlen	450 g	Tresordose	  [---]
62106	FENCHEL ganz	350 g	Tresordose	  [---]
62107	INGWER gemahlen	200 g	Tresordose	  [---]
62108	KNOBLAUCHFLOCKEN	300 g 1 kg	Tresordose Tresorbeutel	  [---]
62191	KNOBLAUCHGRANULAT fein gesiebt	700 g 1 kg 4 kg	Tresordose Tresorbeutel Red Box	  [---]
62110	KNOBLAUCHPULVER	450 g	Tresordose	  [---]

ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
62747	KNOBLAUCHGRANULAT GERÄUCHERT Grobkörniges Knoblauchgranulat (2-3 mm) mit angenehmer Rauchnote.	350 g	Dose	  [---]
62111	KÜMMEL ganz	500 g 1 kg 3 kg	Tresordose Tresorbeutel Red Box	  [---]
62112	KÜMMEL gemahlen	500 g 1 kg 3 kg	Tresordose Tresorbeutel Red Box	  [---]
62113	KÜMMEL geschrotet	650 g	Tresordose	  [---]
62114	KURKUMA gemahlen	550 g	Tresordose	  [---]
62115	LORBEERBLÄTTER ganz	50 g 500 g	Tresordose Tresorbeutel	  [---]
62116	MACISBLÜTE gemahlen	200 g	Tresordose	  [---]
62831	MUSKATNUSS ganz, handverlesen	300 g	Tresordose	  [---]
62118	MUSKATNUSS gemahlen	500 g	Tresordose	  [---]
62119	NELKEN ganz, handverlesen	450 g	Tresordose	  [---]
62120	NELKEN gemahlen	200 g	Tresordose	  [---]

ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
62121	PAPRIKA BONITO hochrot, gemahlen	600 g 1 kg 10 kg	Tresordose Tresorbeutel Eimer	  [---]
62122	PAPRIKA EDELSÜSS gemahlen	500 g 1 kg 9 kg	Tresordose Tresorbeutel Eimer	  [---]
62598	PAPRIKA GERÄUCHERT	250 g	Tresordose	  [---]
62123	PAPRIKA SCHARF gemahlen	650 g	Tresordose	  [---]
62124	PAPRIKAGRANULAT rot/grün	500 g	Tresordose	  [---]
62127	PFEFFER BUNT ganz	600 g	Tresordose	  [---]
62374	PFEFFER BUNT geschrotet	550 g	Tresordose	  [---]
62892	PFEFFER GRÜN IN LAKE Fruchteinwaage: 500 g	850 g	Dose	  [---]
62130	PFEFFER SCHWARZ ganz	600 g 1 kg 3,4 kg	Tresordose Tresorbeutel Red Box	  [---]
62132	PFEFFER SCHWARZ gemahlen	550 g 1 kg 2,8 kg	Tresordose Tresorbeutel Red Box	  [---]
62131	PFEFFER SCHWARZ geschrotet	650 g	Tresordose	  [---]

ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
62133	PFEFFER WEISS ganz	600 g	Tresordose	 [- - -]
62134	PFEFFER WEISS gemahlen	550 g 1 kg 2,8 kg	Tresordose Tresorbeutel Red Box	 [- - -]
62072	PIMENT ganz	380 g	Tresordose	 [- - -]
62135	PIMENT gemahlen	200 g	Tresordose	 [- - -]
62136	PISTAZIEN ganz (enthäutet), 1A grün	1 kg	Tresorbeutel	 [H]
62137	ROSA BEEREN ganz	300 g	Tresordose	 [- - -]
62138	RÖSTZWIEBEL gekibbelt	1 kg 10 kg	Tresorbeutel Karton	 [A]
62886	SAFRANFÄDEN 1A Qualität	5 g	Dose	 [- - -]
62884	SAFRAN PULVIS gemahlen, 1A Qualität	5 g	Dose	 [- - -]
62141	SENSAAT ganz, goldgelb	750 g	Tresordose	 [M]
62213	STERNANIS ganz	200 g	Tresordose	 [- - -]



ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
62143	WACHOLDERBEEREN ganz	400 g 1 kg	Tresordose Tresorbeutel	 [- - -]
62145	ZIMT gemahlen, aus Cassia mit besonders hohem Gehalt an ätherischen Ölen	450 g	Tresordose	 [- - -]
62144	ZIMTSTANGEN 8 cm Länge	300 g	Tresordose	 [- - -]
62148	ZWIEBEL granuliert, helle Qualität	500 g	Tresordose	 [- - -]
62146	ZWIEBEL gekibbelt	1 kg	Tresorbeutel	 [- - -]
62147	ZWIEBEL gehackt	1 kg	Tresorbeutel	 [- - -]





Aus Österreich was geht



MANKEI

ARTIKEL BEZEICHNUNG

INHALT VERPACKUNG

Mischungen

	62649 MANKEI BROTG'WÜRZ Zum Würzen von Brot mit Bio Koriander, Kümmel, Bio Anisypop und Bio Brennnessel aus Österreich.	250 g	Streutresor- dose	 [---]
	62624 MANKEI GOLDFISCH Fischgewürz mit Kräutern. Mit Bio Thymian, Bio Malve, Petersilie aus Österreich.	450 g	Streutresor- dose	 [---]
	62623 MANKEI GRASGRÜN Kräutermischung z.B. für Kräuterbutter. Mit Bio Ringelblume, Bio Schafgarbe, Bio Hanf, Bio Liebstöckel aus Österreich.	90 g	Streutresor- dose	 [---]
	62648 MANKEI GRÜNZEUG Mischung für Salate und Gemüsegerichte mit Bio Rotklee, Bio Knoblauch, Bio Oregano und Petersilie aus Österreich.	60 g	Streutresor- dose	 [---]
	62651 MANKEI MAMA LEONE Mediterrane Mischung aus Bio Thymian, Bio Oregano, Bio Frauenmantel und Petersilie aus Österreich.	90 g	Streutresor- dose	 [---]
	62650 MANKEI PIPIHENDL Mischung für Geflügelfleisch mit Bio Melisse und Bio Thymian aus Österreich.	650 g	Streutresor- dose	 [---]
	62652 MANKEI PLATZHIRSCH Würzung für Wildfleisch mit Bio Thymian, Bio Schafgarbe, Bio Apfelminze und Bio Brennnessel aus Österreich.	450 g	Streutresor- dose	 [---]
	62618 MANKEI RINDVIECH Brat- und Grillgewürz für Rindfleisch. Mit Bio Thymian, Bio Koriander, Bio Hanf, Petersilie aus Österreich	500 g	Streutresor- dose	 [---]
	62617 MANKEI SAU-GUT Brat- und Grillgewürz für Schweinefleisch. Mit Bio Thymian, Bio Oregano, Bio Koriander, Bio Kapuzinerkresse, Kümmel und Petersilie aus Österreich	400 g	Streutresor- dose	 [---]

*Erklärung siehe Seite 87

*Ohne zugesetztes Glutamat

*Vegetarisch

[Allergencode]



ARTIKEL BEZEICHNUNG

INHALT VERPACKUNG

Reinsortig



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
62622	MANKEI REGIO KÜMMEL 100% Kümmel aus Österreich	370 g	Streutresor- dose	 [---]
62621	MANKEI REGIO MAJORAN 100% Bio Majoran aus Österreich	60 g	Streutresor- dose	 [---]
62620	MANKEI REGIO OREGANO 100% Bio Oregano aus Österreich	90 g	Streutresor- dose	 [---]
62619	MANKEI REGIO PETERSILIE 100% Petersilie aus Österreich	60 g	Streutresor- dose	 [---]
62616	MANKEI REGIO THYMIAN 100% Bio Thymian aus Österreich	110 g	Streutresor- dose	 [---]

GEFRIERGETROCKNETE KRÄUTER UND ROHGEWÜRZE

ARTIKEL BEZEICHNUNG

INHALT VERPACKUNG



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
62087	BASILIKUM gerebelt	40 g	Tresordose	 [---]
62088	BOHNENKRAUT gerebelt	70 g	Tresordose	 [---]
62089	DILLSPITZEN	75 g	Tresordose	 [---]
62090	ESTRAGON gerebelt	80 g	Tresordose	 [---]
62050	ITALIENISCHE KRÄUTER Kräutermischung aus Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Majoran und Salbei.	60 g	Tresordose	 [---]
62091	KERBEL gerebelt	60 g	Tresordose	 [---]
62092	LIEBSTÖCKELBLÄTTER geschnitten	60 g	Tresordose	 [---]
62093	MAJORAN gerebelt	50 g	Tresordose	 [---]
62094	OREGANO gerebelt	70 g	Tresordose	 [---]
62095	PETERSILIE geschnitten	40 g 750 g	Tresordose Eimer	 [---]

GEFRIERGETROCKNETE KRÄUTER UND ROHGEWÜRZE



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
62096	PFEFFER GRÜN ganz	200 g	Tresordose	
62097	ROSMARIN geschnitten	100 g	Tresordose	
62099	SALATKRÄUTER Gewürzmischung aus Schnittlauch, Zwiebel und Petersilie.	60 g	Tresordose	
62101	SALBEI geschnitten	60 g	Tresordose	
62098	SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN	40 g 500 g	Tresordose Eimer	
62100	THYMIAN gerebelt	60 g	Tresordose	

BIO KRÄUTER UND ROHGEWÜRZE



BIO KRÄUTER UND ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
Bio-Kräuter				
33976	BIO MAJORAN geribt	500 g	Beutel	[---]
33978	BIO PETERSILIE geribt	500 g	Beutel	[---]
Bio-Rohgewürze				
35639	BIO CAYENNE PFEFFER gemahlen	1 kg	Beutel	[---]
33973	BIO CORIANDER gemahlen	1 kg	Beutel	[---]
33971	BIO INGWER gemahlen	1 kg	Beutel	[---]
37059	BIO KNOBLAUCHFLOCKEN	1 kg	Beutel	[---]
36199	BIO KNOBLAUCHGRANULAT	1 kg	Beutel	[---]
33972	BIO KNOBLAUCHPULVER	1 kg	Beutel	[---]
33974	BIO KÜMMEL ganz	1 kg	Beutel	[---]























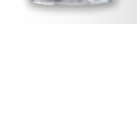

BIO KRÄUTER UND ROHGEWÜRZE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	INHALT	VERPACKUNG	
33975	BIO KÜMMEL gemahlen	1 kg	Beutel	[---]
33977	BIO PAPRIKA DELIKATESS gemahlen	1 kg	Beutel	[---]
35244	BIO PAPRIKAFLOCKEN MIX	1 kg	Beutel	[---]
33979	BIO PFEFFER SCHWARZ gemahlen	1 kg	Beutel	[---]
33980	BIO PFEFFER WEISS gemahlen	1 kg	Beutel	[---]
36364	BIO RÖSTZWIEBEL	500 g	Beutel	[A]
36369	BIO TOASTZWIEBEL	1 kg	Beutel	[---]
36019	BIO WACHOLDER ganz	1 kg	Beutel	[---]
36449	BIO WACHOLDER geschrotet	1 kg	Beutel	[---]
33981	BIO ZWIEBELGRANULAT	1 kg	Beutel	[---]



DESSERT

DESSERT

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
	62386 APFEL PUNSCHWÜRZUNG Zubereitung: 1 L Apfelsaft, 0,5 L Wasser mit 50–80 g Apfel-Punschwürzung unter ständigem Rühren erhitzen. Ziehen lassen, fertig. Kann auch mit Alkohol (Vodka, Apfeln) verfeinert werden.	50–80 g	600 g	Tresordose	
	65030 ELDORADO PULVERGELEE Geleepulver für schnitt- und frostfeste Gelees. Anwendung: 500 g ELDORADO PULVERGELEE, 1 l Wasser. Unter Rühren zum Kochen bringen. Nach dem Abkühlen kann die Masse erneut erhitzt und wieder verwendet werden.	—	5 kg	Karton	
	62158 GLÜHWEINWÜRZUNG Für roten und weißen Glühwein, Glühmost und andere süße Heißgetränke wie Punsch, Früchtetees etc. In der Dessertküche für das würzige Zimt-Nelkenaroma.	100 g/l	900 g	Tresordose	
	62174 LEBKUCHENGEWÜRZ Für Lebkuchenteige und Strudel. In der Saucenküche zum Abschmecken von kräftigen Wildsauces und zum Würzen von Wildfleisch.	25-30 g/kg	450 g	Tresordose	
	62188 LEMON DREAM (ZITRONENEXTRAKT) Hochkonzentrierter, natürlicher Zitronenextrakt für die feine Zitronennote zum Beispiel in Backwaren.	0,5-1 g/kg	500 g	Tresordose	
	62567 MANDELTRAUM Das charakteristische nussig-herbe Mandelaroma in Verbindung mit dem warmen Duft von Tonkabohnen verleihen dieser Zuckermischung ihre einzigartige Note.	—	400 g	Tresordose	
	62190 ORANGE DREAM (ORANGENEXTRAKT) Hochkonzentrierter, natürlicher Orangenextrakt für die feine Orangennote zum Beispiel in Backwaren.	0,5-1 g/kg	500 g	Tresordose	
	62451 ORANGEN PUNSCH Zubereitung: 1 L Orangensaft, 0,5 L Wasser mit 70–90 g Orangen-Punschwürzung unter ständigem Rühren erhitzen. Ziehen lassen, fertig.	70–90 g	500 g	Tresordose	
	62689 VANILLE BOURBON GEMAHLEN Die gemahlene Bourbon Vanille ist besonders praktisch, denn es entfällt das Auskochen bzw. Auskratzen der Schoten um in den Genuss des feinen Marks zu kommen.	—	60 g	Haushaltsdose	
	62877 VANILLESCHOTEN	—	5 St.	Glas	
	65042 MARONENPÜREE PASTEURISIERT Hergestellt aus ausgewählten Maronen erster Güteklasse, verarbeitungsfertig. Zur gewerblichen Herstellung von Backwaren, Konditorwaren und Mehlspeisen in Profiqualität.	—	900 g	Konserve	

ZUCKERGOSCHERL



ZUCKERGOSCHERL



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
---------	-------------	--------	--------	------------	--

Feinbackwaren



65000	ZUCKERGOSCHERL BACKPULVER Backtriebmittel	30-35 g/kg Mehl	1 kg	Eimer	 [A]
-------	---	--------------------	------	-------	-----------

65001	ZUCKERGOSCHERL BISKUIT MIT EI DUNKEL Trockenmischung für die Herstellung von Schoko-Biskuit, Schoko-, Rühr- und Sandmassen.		10 kg	Eimer	 [A, C, G]
-------	---	--	-------	-------	-----------------



1 000 g BISKUIT MIT EI DUNKEL
5 g Vanille-, Rumaroma
650 g Wasser
1655 g Masse

Zutaten vermengen, 6 Minuten aufschlagen; Backtemperatur ca. 200 °C abfallend / 40 Minuten.

ca. 200 °C Backtemperatur
ca. 160 °C Konvekt
ca. 40 Min. Backzeit

65002	ZUCKERGOSCHERL BISKUIT MIT EI HELL Trockenmischung für die Herstellung von Biskuit, Rühr- und Sandmassen.		10 kg	Eimer	 [A, C, G]
-------	---	--	-------	-------	-----------------



1 000 g BISKUIT MIT EI HELL
5 g Vanille-Zitronen-Aroma
ca. 600 g Wasser
1605 g Masse

Zutaten vermengen, 3-5 Min. quellen lassen, je nach Maschinentyp 3-5 Min. aufschlagen, wie gewohnt backen.

ca. 200 °C Backtemperatur
ca. 150 °C Konvekt
ca. 30 Min. Backzeit

65006	ZUCKERGOSCHERL SOFTRÜHRMASSE Trockenmischung für die Herstellung von Biskuit, Rühr- und Sandmassen.		10 kg	Eimer	 [A, C, F, G]
-------	---	--	-------	-------	--------------------



1500 g SOFTRÜHRMASSE
600 g Speiseöl (Margarine flüssig)
600 g Wasser
2700 g Masse

Zutaten vermengen, 3-5 Min. quellen, ca. 2 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit rühren, wie gewohnt backen.

210 °C Backtemperatur
ca. 180 °C Konvekt

65032	ZUCKERGOSCHERL VANILLEZUCKER	—	1 kg	Eimer	 [---]
65033	Mit Bourbon-Vanille-Extrakt		5 kg	Eimer	



62602	ZUCKERGOSCHERL FLORENTINI Basismischung zur rationellen Herstellung von Müsli-Riegel, Florentiner, Nussknacker, Bienstich-Auflagen, Rührkuchen-Auflagen Ihre Patisserie Produkte werden wunderbar knusprig und erhalten eine äußerst appetitliche, goldgelbe und glänzende Oberfläche, gekrönt mit feinem Karamellgeschmack.	—	2 kg	Eimer	 [G]
-------	--	---	------	-------	-----------



*Erklärung siehe Seite 87

*Ohne zugesetztes Glutamat

*Vegetarisch

[Allergencode]

Füllen und Auflagen



65140	ZUCKERGOSCHERL EIBUFIX Trockenmischung für die Herstellung von Windmassen und Schaumrollenfüllungen. Rezeptur: 130 g Eibufix, 800 g Feinkristallzucker, 1000 g Wasser (+30°C). Das Eibufix mit Wasser, unter portionsweiser Zugabe des Zuckers, zu Schnee schlagen. In die steife Masse einen zum Kettenflug gekochten Zucker (1,6 kg Zucker + ca. 0,4 kg Wasser) nach und nach eingießen und fertigschlagen.	—	500 g	Tresorbeutel	 [C]
65009	ZUCKERGOSCHERL HASELNUSSFÜLLE Fertigmischung zur rationellen und sicheren Herstellung von Füllmassen und Auflagen für Hefe-, Plunder- und Blätterteige. Rezeptur: 1000 g Haselnussfülle, 100 g Brösel, 500 g Wasser. Haselnussfülle mit Bröseln und warmem Wasser verrühren, evt. mit Rum abschmecken, einige Minuten ziehen lassen und anschließend weiterverarbeiten. Hinweis: Für einen besonders schönen Anschnitt kann bei Strudelfüllungen ein Teil des Wassers durch Eiklar ersetzt werden.	—	10 kg	Eimer	 [A, C, F, G, H]
65010	ZUCKERGOSCHERL MOHNFÜLLE Fertigmischung zur rationellen und sicheren Herstellung von Füllmassen und Auflagen für Hefe-, Plunder- und Blätterteige. Rezeptur: 1000 g Mohnfülle, 400 g Wasser. Mohnfülle mit warmem Wasser verrühren, evt. mit Rum abschmecken, einige Minuten ziehen lassen und anschließend weiterverarbeiten. Hinweis: Für einen besonders schönen Anschnitt kann bei Strudelfüllungen ein Teil des Wassers durch Eiklar ersetzt werden.	—	10 kg	Eimer	 [A, C, F, G]
65011	ZUCKERGOSCHERL TOPFENSTRUDELMIX Fertigmischung ohne Topfen zur Herstellung von backfähigen Topfenfüllungen unter der Zugabe von Frischtopfen und Ei. Rezeptur: 100 g Topfenstrudelmix, 1000 g Topfen, 200 g Vollei, 250 g Zucker, 100 g Butter/Margarine. Zutaten vermengen, ca. 3 min. bei langsamer Geschwindigkeit verrühren. 15 min. quellen lassen und wie gewohnt verarbeiten. Tipp: Fülle mit Rosinen od. verschiedenen Aromen verfeinern (z.B. Rum, Vanille, Orange, Zitrone).	—	10 kg	Eimer	 [G]
65012	ZUCKERGOSCHERL WEICSELFÜLLE MIT FRUCHTSTÜCKEN Zur Verarbeitung in Plundergebäck, Torten und zur Eiszubereitung.	—	6 kg	Eimer	 [- - -]

Creme- und Puddingprodukte



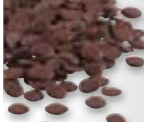





65013	ZUCKERGOSCHERL VANILLECREME (AUFSCHLAGFÄHIG) Aufschlagfähige, kaltlösliche Pulvermischung zur Herstellung von Vanillecremen. Rezeptur: 500 g Vanillecreme, 1000 g Wasser. Das Wasser mit der Vanillecreme 1-2 min mischen und anschließend 3 min im höchsten Gang aufschlagen.	—	4 kg	Sack	 [G]
65016	ZUCKERGOSCHERL SAHNEFOND ERDBEERE Zubereitung für schnittfeste Cremes mit Erdbeergeschmack. Zutaten: 200 g Sahnefond Erdbeere, 250 g Wasser (ca. 25°C), 1000 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Erdbeere mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	—	3 kg	Eimer	 [G]
65018	ZUCKERGOSCHERL SAHNEFOND JOGHURT Zubereitung für schnittfeste Joghurtcremen. Zutaten: 250 g Sahnefond Joghurt, 500 g Wasser (ca. 25°C), 500 - 700 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Joghurt mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	—	3 kg	Eimer	 [G]
65019	ZUCKERGOSCHERL SAHNEFOND NEUTRAL Zubereitung für schnittfeste Cremes. Zutaten: 200 g Sahnefond Neutral, 250 g Wasser (ca. 25°C), 750 - 1000 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Neutral mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	—	3 kg	Eimer	 [G]
65020	ZUCKERGOSCHERL SAHNEFOND SCHOKOLADE Zubereitung für schnittfeste Cremes mit Schokoladengeschmack. Zutaten: 200 g Sahnefond Schokolade, 250 g Wasser (ca. 25°C), 1000 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Schokolade mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	—	3 kg	Eimer	 [G]
65022	ZUCKERGOSCHERL SAHNEFOND TOPFEN (KÄSE-GOURMET) Zubereitung für schnittfeste Cremes mit Topfengeschmack. Zutaten: 250 g Sahnefond Topfen, 500 g Wasser (ca. 25°C), 500 - 700 g Schlagobers (geschlagen und ungesüßt). Zubereitung: Sahnefond Topfen mit dem Wasser verrühren und das geschlagene Obers unterrühren.	—	3 kg	Eimer	 [G]

ARTIKEL BEZEICHNUNG ZUGABE INHALT VERPACKUNG

Geleeprodukte

	65027 ZUCKERGOSCHERL GELEE ERDBEERE Geleeguss zum Abglänzen und Gelieren mit Erdbeergeschmack. 2 Teile Tortengelee und 1 Teil Wasser unter Rühren zum Kochen bringen, dann sofort durch Aufpinseln oder Gießen auf die vorbereiteten Gebäckstücke auftragen. Zur Verarbeitung mit Sprühgeräten 1 kg Tortengelee mit max. 0,8 l Wasser vermischen und in den Vorratsbehälter des Sprühgerätes füllen.	—	6 kg	Eimer	  [- - -]
	65028 ZUCKERGOSCHERL GELEE MARILLE Geleeguss zum Abglänzen und Gelieren mit Marillengeschmack. 2 Teile Tortengelee und 1 Teil Wasser unter Rühren zum Kochen bringen, dann sofort durch Aufpinseln oder Gießen auf die vorbereiteten Gebäckstücke auftragen. Zur Verarbeitung mit Sprühgeräten 1 kg Tortengelee mit max. 0,8 l Wasser vermischen und in den Vorratsbehälter des Sprühgerätes füllen.	—	6 kg	Eimer	  [- - -]
	65029 ZUCKERGOSCHERL GELEE NEUTRAL Geleeguss zum Abglänzen und Gelieren. 2 Teile Tortengelee und 1 Teil Wasser unter Rühren zum Kochen bringen, dann sofort durch Aufpinseln oder Gießen auf die vorbereiteten Gebäckstücke auftragen. Zur Verarbeitung mit Sprühgeräten 1 kg Tortengelee mit max. 0,8 l Wasser vermischen und in den Vorratsbehälter des Sprühgerätes füllen.	—	6 kg	Eimer	  [- - -]
	65031 ZUCKERGOSCHERL SAFTBINDER Instantlösliches Verdickungsmittel zur Wasserbindung bei Früchten und Fruchtsäften. Kaltlöslich, back-, schnitt- und froststabil.	100 g/kg	1,5 kg	Eimer	  [- - -]

Schokoladenglasuren

	65024 ZUCKERGOSCHERL FETTGLASUR DUNKEL Fettglasur in Linsenform aus feingewalzter Mischung von Zucker, Kakaopulver und Pflanzenfett.	—	10 kg	Karton	  [F]
	65026 ZUCKERGOSCHERL FETTGLASUR WEISS Fettglasur in Linsenform aus feingewalzter Mischung von Zucker Süßmilchpulver, Magermilchpulver und Pflanzenfett.	—	5 kg	Karton	  [F, G]











































RAPS EMPFIEHLT:
VERWÖHNEN SIE IHRE GÄSTE MIT KRÖNENDEN DESSERTS!

Callebaut bietet seinen Kunden seit über 100 Jahren Feinste Belgische Schokolade. Ihr exzellenter Geschmack und ihre hervorragenden Verarbeitungseigenschaften werden Sie überzeugen.



ÜBERZUGSMASSEN, KUVERTÜREN UND SCHOKOLADENMOUSSE

ÜBERZUGSMASSEN, KUVERTÜREN UND SCHOKOLADENMOUSSE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
	65084 CALLEBAUT CREME DELL' ARTIGIANO BIANCO Gebrauchsfertige, weiße Creme für kalte Anwendungen, als Füllung von Gebäck, Torten und Kuchen sowie als Überzugsmasse.	—	10 kg	Eimer	  [F, G]
	65082 CALLEBAUT CREME DELL' ARTIGIANO FONDENTE Gebrauchsfertige, backstabile Kakaocreme (mit 5 % Haselnuss) als Füllung von Gebäck, Torten und Kuchen sowie als Überzugsmasse.	—	10 kg	Eimer	  [F, G, H]
	65083 CALLEBAUT CREME DELL' ARTIGIANO NOCCIOLA Gebrauchsfertige, backstabile Nougatcreme als Füllung von Gebäck, Torten und Kuchen sowie als Überzugsmasse.	—	10 kg	Eimer	  [F, G, H]
	65050 CALLEBAUT KUVERTÜRE DUNKEL Dunkle Kuvertüre in Linsenform. Kakaogehalt: 53,8 %	—	2,5 kg	Sack	  [F]
	65051 CALLEBAUT KUVERTÜRE VOLLMILCH Vollmilchkuvertüre in Linsenform. Kakaogehalt: 33,6 %	—	2,5 kg	Sack	  [F, G]
	65048	—	10 kg	Sack	  [F, G]
	65052 CALLEBAUT WEISSE SCHOKOLADE Weiße Schokolade in Linsenform. Kakaogehalt: 28 %	—	2,5 kg	Sack	  [F, G]
	65049	—	10 kg	Sack	  [F, G]
	65107 CALLEBAUT DEKORMASSE ERDBEERE Weiße Schokolade mit Erdbeergeschmack und zarter rosa Farbe in Linsenform.	—	2,5 kg	Sack	  [F, G]
	65077 CALLEBAUT DEKORMASSE LEMON Weiße Schokolade mit Limettengeschmack in grüner Farbe in Linsenform.	—	2,5 kg	Sack	  [F, G]
	65080 CALLEBAUT DEKORMASSE ORANGE Weiße Schokolade mit Orangengeschmack in kräftiger orangener Farbe in Linsenform.	—	2,5 kg	Sack	  [F, G]
	65431 CALLEBAUT RUBY CHOCOLATE Rubinrote Schokolade in Linsenform. Kakaogehalt: 47,3 % Ruby ist die 4. Schokoladenkategorie nach dunkler, Milch- und weißer Schokolade.	—	2,5 kg	Sack	  [F, G]
	65079 CALLEBAUT SCHOKOLADE CAPPUCCINO Mischung aus Vollmilch- und weißer Schokolade mit Cappuccinogeschmack in Linsenform.	—	2,5 kg	Sack	  [F, G]
	65078 CALLEBAUT SCHOKOLADE CARAMEL Vollmilchschokolade mit echtem Karamell in Linsenform.	—	2,5 kg	Sack	  [F, G]



ÜBERZUGSMASSEN, KUVERTÜREN UND SCHOKOLADENMOUSSE



ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
65129	CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE DUNKEL Gebrauchsfertiges Mousse mit 75 % Schokolade. Rezeptur: one-step Verfahren: 800 g SCHOKOLADENMOUSSE DUNKEL und 1 Liter Milch 5 Minuten auf hoher Stufe mischen und 2 Stunden kalt stellen. Fertig! Ergibt 36 Portionen à 50 g.	—	800 g	Sack	 [F, G]
65130	CALLEBAUT SCHOKOLADENMOUSSE WEISS Gebrauchsfertiges Mousse mit 58,5 % Schokolade. Rezeptur: one-step Verfahren: 800 g SCHOKOLADENMOUSSE WEISS und 1 Liter Milch 5 Minuten auf hoher Stufe mischen und 2 Stunden kalt stellen. Fertig! Ergibt 36 Portionen à 50 g.	—	800 g	Sack	 [F, G]
65191	FREY COUVERTURE CREMANT 50 R Aromatisch, bitterer Kakao-Geschmack. Ausgezeichnete Kakaomassen-Mischung mit mindestens 30 % Edelkacao-Anteil. Einformprodukte und Überzüge.	—	5 kg	Karton	 [F]
65192	FREY COUVERTURE NOIR 72 R Ausgeprägte Kakao-Note. Kakaomasse zu über 80 % aus Edelkacao. Einformprodukte und Überzüge, sowie Zutat für Eiswaren-Mischung.	—	5 kg	Karton	 [- - -]
65194	FREY HEUMILCH COUVERTURE Typische Milkschokolade mit ca. 14% getrockneter, österreichischer Heumilch (Milch von Kühen ohne Silofütterung). Einformprodukte und Überzüge.	—	5 kg	Karton	 [F, G]
65195	FREY WEISSE COUVERTURE BLANCA 35/21 R Ausgewogener Milch-Geschmack. Mit Schweizer Milchpulver. Einformprodukte, Überzüge und Hohlartikel.	—	5 kg	Karton	 [F, G]
65124	ZUCKEREINSCHLAGMASSE Weiße Dekormasse zum Einschlagen von Torten und zum Modellieren.	—	6 kg	Box	 [- - -]

RAPS EMPFIEHLT:

ÖFFNEN SIE IHR HERZ FÜR SCHOKOLADIGE VERFÜHRUNGEN.

Couverturen von
Chocolat Frey ...
zum Schmelzen gut!



Switzerland's favourite chocolate.



b2b.chocolatfrey.ch

MARZIPAN UND NOUGAT



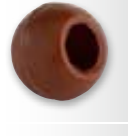

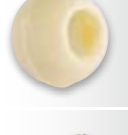







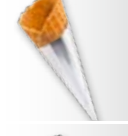







ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
65056	MARZIPAN ROHMASSE Gewalzte Zubereitung aus Samenhaut-freien süßen Mandeln ausgesuchter Qualität, Zucker, Alkohol und Invertase.	—	2,5 kg	Stück	 [H]
65057	MODELLIERMARZIPAN NATUR 1:1 Gewalzte Zubereitung aus Samenhaut-freien süßen Mandeln ausgesuchter Qualität, Sorbit, Glucosesirup und Invertase.	—	2,5 kg	Stück	 [H]
65058	NUSSNOUGAT DUNKEL Eine schnittfeste Zubereitung aus geschälten, gerösteten fein zerkleinerten Nusskernen, Zucker, Kakaoerzeugnissen, Vollmilchpulver, Lecithin (E322) und Vanillin.	—	2,5 kg	Stück	 [F, G, H]
65059	NUSSNOUGAT HELL Eine schnittfeste Zubereitung aus geschälten, fein zerkleinerten Nusskernen, Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Lecithin (E322) und Vanillin.	—	2,5 kg	Stück	 [F, G, H]





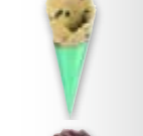





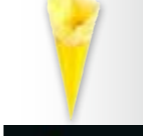







FINGERFOOD – SÜSS UND PIKANT



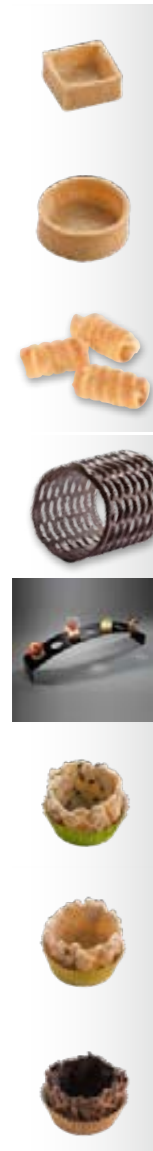
FINGERFOOD – SÜSS UND PIKANT

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
	65381 TRUFFES HOHLKUGELN DUNKEL Schokoladenhohlkörper dunkle Schokolade, Durchmesser 26mm, 504 St. im Karton	—	504 St.	Karton	 [F]
	65382 TRUFFES HOHLKUGELN MILCH Schokoladenhohlkörper Milkschokolade, Durchmesser 26mm, 504 St. im Karton	—	504 St.	Karton	 [F, G]
	65383 TRUFFES HOHLKUGELN WEISS Schokoladenhohlkörper weisse Schokolade, Durchmesser 26mm, 504 St. im Karton	—	504 St.	Karton	 [F, G]
	65155 CALLEBAUT SCHOKOCUP IRIS WEISS / DUNKEL Die Verführung aus 100% belgischer Schokolade. Durchmesser: 41 mm, Höhe: 26 mm	—	960 g 192 St.	Karton	 [F, G]
	65153 CALLEBAUT SNOBINETTES DUNKEL Edle Schokoladenschalen zum Füllen mit Mousse, Ganache etc. Durchmesser: 27 mm, Höhe: 26 mm	—	430 g 90 St.	Karton	 [F]
	65206 CONES CURRY Fingerfood für pikante Füllungen 80 x 30 mm	—	83 St.	Karton	 [A, F, H]
	65208 CONES TOMATE Fingerfood für pikante Füllungen 80 x 30 mm	—	83 St.	Karton	 [A, F, H]
	65207 CONES SCHWARZ Fingerfood für pikante Füllungen 80 x 30 mm	—	83 St.	Karton	 [A, F, H]
	65110 ESSBARE LÖFFEL Leicht geschwungene essbare Löffel aus gepresstem Blätterteig. Löffelschale: 45 x 35 mm	—	84 St.	Karton	 [A, G]

FINGERFOOD – SÜSS UND PIKANT

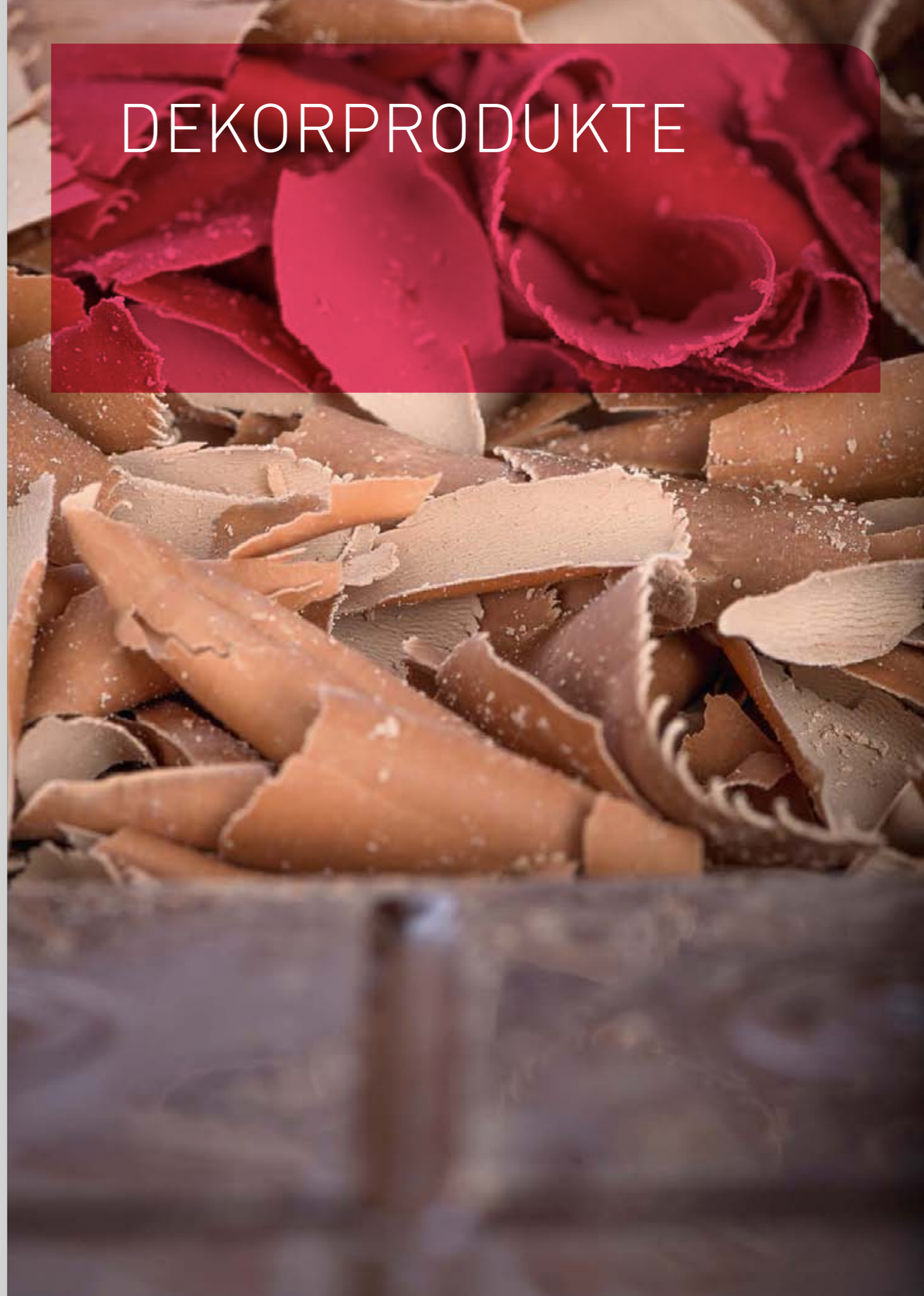
ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
	65141 IRIS Blumenförmiger, gepresster Blätterteig. Durchmesser: 30 mm	—	96 St.	Karton	 [A]
	65173 MINI CONES BRÜCKE GERADE Für 64 Mini Cones. Breite: 370 mm, Tiefe: 320 mm, Höhe: 105 mm	—	1	Stück	
	65174 MINI CONES BRÜCKE GEWÖLBT Für 36 Mini Cones mit praktischem Griff. Breite: 460 mm, Tiefe: 310 mm, Höhe: 135 mm	—	1	Stück	
	65177 MINI CONES ITALIENISCHES PESTO Fingerfood mit italienischem Pesto ummantelt für pikante Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm	—	140 St.	Karton	 [A, F, H, N]
	65176 MINI CONES SCHOKOLADE Fingerfood für süße Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm	—	140 St.	Karton	 [A, F, H]
	65175 MINI CONES SCHWARZER SESAM Fingerfood mit schwarzem Sesam ummantelt für pikante Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm	—	140 St.	Karton	 [A, F, H, N]
	65172 MINI CONES VANILLE Fingerfood für süße Füllungen. Durchmesser: 25 mm, Höhe: 65 mm	—	140 St.	Karton	 [A, F, H]
	65109 MINI-RÖLLCHEN Mini-Röllchen aus gepresstem Blätterteig. Durchmesser: 20 mm, Länge: 40 mm	—	320 St.	Karton	 [A, C]
	65214 MÜRBEIGSCHALEN MIT KRÄUTERN Fingerfood für pikante Füllungen Durchmesser: 46mm, Höhe: 17mm	—	100 St.	Karton	 [A, C, F, G]
	65211 MÜRBEIGSCHALEN SÜSS, SCHOKO Fingerfood für süße Füllungen Durchmesser: 48mm, Höhe: 19mm	—	100 St.	Karton	 [A, C, F, G]

FINGERFOOD – SÜSS UND PIKANT



























ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
65209	MÜRBTIEGSCHALEN SÜSS, QUADRAT Fingerfood für süße Füllungen 33 x 33 x 15 mm	—	216 St.	Karton	 [A, C, F, G]
65210	MÜRBTIEGSCHALEN SÜSS, RUND Fingerfood für süße Füllungen Durchmesser: 48mm, Höhe: 19mm	—	100 St.	Karton	 [A, C, F, G]
65076	SCHAUMROLLENHÜLSEN Gebackene Blätterteigrollen zum Füllen. (Länge: ca. 10 cm; Durchmesser: ca. 4 cm)	—	35 St.	Karton	 [A, C, F]
65188	SERVIETTENRINGE MAXI, DUNKEL Fingerfood für süße Füllungen 45 mm Durchmesser 60 mm Höhe	—	50 St.	Karton	 [F]
65204	STÄNDER FÜR WAFFELSCHELEN 1 Ständer ist für 7 Waffelschalen geeignet	—	6 St.	Karton	
65213	WAFFELSCHELEN SCHWARZER SESAM Fingerfood für pikante Füllungen Durchmesser: 25mm, Höhe: 14mm	—	120 St.	Karton	 [A, F, H, N]
65205	WAFFELSCHELEN SÜSS, VANILLE Fingerfood für süße Füllungen Durchmesser: 25mm, Höhe: 14mm	—	120 St.	Karton	 [A, F, H]
65212	WAFFELSCHELEN SÜSS, SCHOKO Fingerfood für süße Füllungen Durchmesser: 25mm, Höhe: 14mm	—	120 St.	Karton	 [A, F, H]





















DEKORPRODUKTE



DEKORPRODUKTE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
65138	CALLEBAUT CRISPEARLS DUNKEL Kleine, glänzende Perlen aus dunkler Schokolade mit einem knusprigen Biskuitkern. Durchmesser: ca. 5 mm	—	800 g	Sack	  [A, F, G]
65139	CALLEBAUT CRISPEARLS WEISS Kleine, glänzende Perlen aus weißer Schokolade mit einem knusprigen Biskuitkern. Durchmesser: ca. 5 mm	—	800 g	Sack	  [A, F, G]
65086	CALLEBAUT DEKORATIONSPLATTE GRILLAGE Brechen Sie Formen heraus und dekorieren Sie damit jedes Dessert. Breite: 250 mm, Höhe: 360 mm	—	1,49 kg 11 St.	Karton	  [F]
65161	CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN DUNKEL Zum Bestreuen oder für einzelne Akzente am Dessert. Der raffinierte Touch für Ihre Dessertkreationen.	—	1 kg	Dose	  [F]
65160	CALLEBAUT SCHOKOLADENBLÜTEN WEISS Zum Bestreuen oder für einzelne Akzente am Dessert. Der raffinierte Touch für Ihre Dessertkreationen.	—	1 kg	Dose	  [F, G]
65154	CALLEBAUT SCHOKOLADENTAGLIATELLI Mit diesem Dekor gewinnen Sie jedes Herz für sich. Ciao Amore!	—	600 g	Dose	  [F]
65322	CALLEBAUT SCHOKOPERLEN MIT KNUSPERKERN Knusperperlen aus weißer, dunkler und Vollmilchschokolade zur Dekoration von Desserts und Eiskreationen.	—	425 g	Dose	  [A, F, G]
65328	CALLEBAUT DARK CHOCOLATE ASSORTMENT CUPS Höhe: 22 mm	—	40 St.	Karton	  [F, G]
65330	CALLEBAUT DARK CHOCOLATE JURA WAVES 30 x 30 mm	—	150 St.	Karton	  [F, G]
65329	CALLEBAUT DARK CHOCOLATE MINI CAKE TOPS Durchmesser: 50 mm	—	195 St.	Karton	  [F, G]
65345	CALLEBAUT DARK CHOCOLATE MINI COFFEE CUPS Höhe: 45 mm, Durchmesser: 50 mm	—	15 St.	Karton	  [F, G]
65333	CALLEBAUT GOLD WANDS Länge: 160 mm	—	126 St.	Karton	  [F, G]

DEKORPRODUKTE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
65323	CALLEBAUT GREEN X-LARGE PENCILS Länge: 200 mm	—	115 St.	Karton	  [F, G]
65335	CALLEBAUT JURA GIRAFFE POINTS 35 x 55 mm	—	490 St.	Karton	  [F, G]
65359	CALLEBAUT MARBLED CHOCOLATE CROCUS CUPS Höhe: 42 mm, Durchmesser: 50 mm	—	24 St.	Karton	  [F, G]
65326	CALLEBAUT MARBLED CHOCOLATE JURA ASSORTMENT 55 x 35 mm / 40x40 mm, Durchmesser: 50 mm / 45x30 mm	—	340 St.	Karton	  [F, G]
65190	CALLEBAUT MARBLED CHOCOLATE JURA POINTS 55 x 35 mm	—	490 St.	Karton	  [F, G]
65347	CALLEBAUT MOCHA FLAVORED CHOCOLATE BEANS 12 x 18 mm	—	1 kg	Karton	  [F, G]
65324	CALLEBAUT ORANGE X-LARGE PENCILS Länge: 200 mm	—	115 St.	Karton	  [F, G]
65367	CALLEBAUT PASTEL PETIT FOUR ASSORTMENT Höhe: 34 mm, Durchmesser: 37,5 mm	—	38 St.	Karton	  [F, G]
65332	CALLEBAUT WHITE CHOCOLATE JURA WAVES 30 x 30 mm	—	150 St.	Karton	  [F, G]
65365	CALLEBAUT WHITE X-LARGE PENCILS Länge: 200 mm	—	115 St.	Karton	  [F, G]

RAPS EMPFIEHLT:

**EIN FEST FÜR DIE AUGEN: BOMBASEI –
UNSERE NUMMER EINS IN DEKORFRAGEN**

Bombasei®



DEKORPRODUKTE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
65157	CALLEBAUT SCHOKORÖLLCHEN WEISS/DUNKEL Hauchfein gerollt, für das elegante Extra. Länge: 40 mm	—	700 g 420 St.	Karton	 [F, G]
65062	CALLEBAUT SCHOKOSTÄBCHEN DUNKEL Aufgerollte dunkle Schokostäbchen geben dem Dessert den letzten Schliff. Länge: 200 mm	—	900 g ca. 110 St.	Karton	 [F]
65064	CALLEBAUT SCHOKOSTÄBCHEN MARMORIERT Aufgerollte marmorierte Schokostäbchen geben dem Dessert den letzten Schliff. Länge: 200 mm	—	900 g ca. 110 St.	Karton	 [F, G]
65156	CALLEBAUT SCHOKOSTÄBCHEN WEISS/DUNKEL Der kunstvolle Eyecatcher auf Ihren Desserts. Länge: 200 mm	—	900 g ca. 110 St.	Karton	 [F, G]
65065	CALLEBAUT TORTENAUFLEGER 4 verschiedene Formen, die Ihren Desserts, Gebäckkreationen und Eiscremen eine besonders edle Note verleihen. Höhe: 60 mm	—	235 g 195 St.	Karton	 [F]
65167	ERDBEER-BAISER STREUSEL Schaumgebäck mit Erdbeergeschmack zum Garnieren von Desserts und Eiskreationen.	—	190 g	Dose	 [C]
65301	FREY SCHOKOLADENSÄNE DUNKEL Schöne Optik, leicht knackig im Biss – so veredeln Sie besonders luxuriös.	—	1,5 kg	Karton	 [F]
65074	HASELNUSSKROKANT STREUSEL (1 – 4 mm)	—	1,0 kg	Sack	 [H]
65075	RASPELSCHOKOLADE DUNKEL Ein echter Allrounder zur Dekoration von Süßspeisen. Kakaogehalt: mind. 40 %.	—	1,0 kg	Karton	 [F]
65125	SÜSSUNGSMITTEL ISOMALT ISOMALT oder MICROZUCKER ideal zum Zuckerziehen. Den Microzucker im hitzebeständigen Geschirr in der Mikrowelle erhitzen, kurz abkühlen lassen und schon kann man schöne Zuckerdekore ziehen.	—	1,0 kg	Beutel	 [---]

DESSERTSAUCEN UND DOSENFRÜCHTE

DESSERTSAUCEN UND DOSENFRÜCHTE

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG
---------	-------------	--------	--------	------------

Dessertsaucen

























65165	CALLEBAUT KAREMELL TOPPING Topping mit echtem Karamell für warme und kalte Anwendungen.	—	1 kg	Quetschfl.	 [---]
65163	CALLEBAUT ROTE FRÜCHTE TOPPING Topping mit roten Johannisbeeren und Himbeeren – für warme und kalte Anwendungen.	—	1 kg	Quetschfl.	 [---]
65162	CALLEBAUT SCHOKOLADEN TOPPING Topping mit einem ausgeprägten Geschmack dunkler Schokolade – für warme und kalte Anwendungen.	—	1 kg	Quetschfl.	 [G]

Dosenfrüchte





65072	WILDPREISELBEEREN	—	5 kg	Eimer	 [---]
-------	--------------------------	---	------	-------	-----------

SONSTIGES

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
62669	GEWÜRZMÜHLE 3-CHILI-MIX	—	6 x 35 g	Karton	  [- - -]
62666	GEWÜRZMÜHLE ARRABBIATA	—	6 x 40 g	Karton	  [- - -]
62657	GEWÜRZMÜHLE BUNTER PFEFFER	—	6 x 55 g	Karton	  [- - -]
62658	GEWÜRZMÜHLE INDIEN CURRY	—	6 x 40 g	Karton	  [M]
62659	GEWÜRZMÜHLE KRISTALLSALZ	—	6 x 100 g	Karton	  [- - -]
62660	GEWÜRZMÜHLE MEDITERRAN	—	6 x 35 g	Karton	  [- - -]
62670	GEWÜRZMÜHLE MEERSALZ GROB	—	6 x 50 g	Karton	  [- - -]
62662	GEWÜRZMÜHLE SALATKRÄUTER MIX	—	6 x 30 g	Karton	  [M]
62663	GEWÜRZMÜHLE STEAKPFEFFER	—	6 x 50 g	Karton	  [- - -]
62664	GEWÜRZMÜHLE SURF & TURF	—	6 x 60 g	Karton	  [- - -]
62671	GEWÜRZMÜHLE MISCHKARTON (6 MÜHLEN) Inhalt: Arrabbiata, Indien Curry, Mediterran, Salatkräuter Mix, Steakpfeffer und Surf & Turf	—	6 Mühlen	Karton	  [M]
Z009172	RAPS ESSIG- UND ÖLSTÄNDER (PLEXIGLAS) für 6 Flaschen Alles in schönster Ordnung mit dem stilvollen Essig- und Ölstander von RAPS. Am Salatbuffet präsentieren Sie so ein ausgewogenes RAPS Essig- und Ölsortiment. Der Ständer ist aus hochwertigem und strapazierfähigem Kunststoff.	—	1	Stück	



SONSTIGES

ARTIKEL	BEZEICHNUNG	ZUGABE	INHALT	VERPACKUNG	
Z008026	RAPS ESSIG- UND ÖLSTÄNDER STANDARD für 3 Flaschen Alles in schönster Ordnung mit dem stilvollen Essig- und Ölstander von RAPS. Am Salatbuffet präsentieren Sie so ein ausgewogenes RAPS Essig- und Ölsortiment. Der Ständer ist aus hochwertigem und strapazierfähigem Kunststoff.	—	1	Stück	
Z008027	RAPS ESSIG- UND ÖLSTÄNDER PREMIUM für 3 Flaschen Wie Essig- und Ölstander Standard, jedoch mit zusätzlichem Verschlussaufsatz. Flaschen werden beim Einstellen automatisch verschlossen. Sehr praktisch bei stark frequentierten Salatbuffets.	—	1	Stück	
Z009361	RAPS HYGIENE SPRITZBEUTEL Sehr griffige Oberfläche, sterile Innenseite, verstärkte Doppelnaht, Temperaturbereich: -30 °C bis + 110 °C, mikrowellengeeignet, verschweißbar zum Vorproduzieren von größeren Chargen, dann kühlen oder einfrieren!	—	24 St. per Rolle	Karton	
Z009250	RAPS REGAL FÜR TRESORDOSEN (PLEXIGLAS) für 8 Dosen Alles in schönster Ordnung mit dem neuen, stilvollen Gewürzdosen-Regal von RAPS. Darin bewahren Sie acht Küchengewürze sauber, griffbereit und elegant auf. Das Regal ist aus hochwertigem und strapazierfähigem Kunststoff und wird inklusive Befestigungsmaterial geliefert.	—	1	Stück	
Z008011	MENAGEN FÜR 2 GEWÜRZMÜHLEN 4 ST/KTN Mit Text	—	1	Karton	
Z008012	MENAGEN FÜR 2 GEWÜRZMÜHLEN 4 ST/KTN Ohne Text	—	1	Karton	
Z008032	RAPS ESSIG- UND ÖL KUNSTSTOFFMENAGE 250 ml 2 Stück im Karton, geeignet für 2 Flaschen á 250 ml	—	1	Karton	
Z008036	RAPS HOLZMENAGE FÜR ESSIG UND ÖL 250 ml Kann auch für 2 Gewürzmühlen verwendet werden.	—	1	Stück	
Z008033	RAPS TISCHMENAGE 4er Geeignet für 2 Flaschen á 250 ml und 2 Gewürzmühlen.	—	1	Stück	
65038	TRENNMITTELSPRAY CARLEX Sprühfähiges Fett, verhindert das Ankleben in der Form. In der warmen Küche sowie in der Patisserie.	—	600 ml	Dose	  [- - -]



ORDNUNG MUSS SEIN

DIE NEUEN RAPS HOLZMENAGEN



Holz ist ein äußerst sympathischer Werkstoff. Die warmen Farben sind ansprechend, wirken heimelig und harmonisieren mit fast jeder Tischdekoration.

Die neuen **RAPS Holzmenagen** passen zu unseren praktischen 250 ml Flaschen mit hochwertigem nativem Olivenöl und klassischem dunklen Balsamico-Essig und machen auf dem Tisch eine bella figura.

Dabei sehen unsere Menagen aus geflämmtem Fichtenholz nicht nur gut aus, sondern sind auch sehr preisgünstig. Das hat doch was!



AUCH PERFEKT GEEIGNET FÜR RAPS GEWÜRZMÜHLEN!