

Erlesene Gewürze.



## Vielfalt in ihrer würzigsten Form.

Unser Sortiment lässt nicht nur in puncto Qualität unserer Premium-Produkte sondern auch in seiner Vielfalt absolut keinen Wunsch offen.

Ob luftgetrocknete oder gefriergetrocknete Kräuter, ganze oder gemahlene Rohgewürze, Gewürzmischungen zum Backen, für Süßwaren, Dipps und internationale Küche – was immer Ihr Gaumen begehrt – wir halten es für Sie bereit; frisch und ohne Zusatzstoffe. Auch Mischungen für Suppen, Saucen und Brühen, erlesene Speisesalze, Trockenpilze, Safran vom Feinsten, sogar Wellness-Gewürzmischungen und vieles mehr gehören zu unserem Sortiment, das auch den verwöhnten Gourmet begeistert.

Dabei freuen wir uns immer auf Ihre Nachfrage nach Individuellen Kompositionen und Mischungen, die wir nach Ihren Wünschen – und mit unserem Know-How – für Sie mischen.

Wie bei allen Produkten aus unserem Hause mischt auch hier unsere stärkste Verbündete immer mit: Die Qualität!



### Eine Auswahl unserer Verpackungsmöglichkeiten:

- Verpackungseinheiten für Kleinund Großabnehmer,
- Verpackungseinheiten für weiterverarbeitende Lebensmittelbetriebe,
- Verkaufsdisplays f
  ür den Großoder Einzelhandel,
- Kunststoffsäcke,
- Kunststoffeimer in verschiedenen handelsüblichen Größen,
- Papiersäcke mit PE-Innenfolie,
- Chargenabpackungen in PE-Schlauchbeuteln
- wieder verschließbaren Polybeutel mit Standboden





#### Rohgewürze ganz und gemahlen

Stand: 01. Mai 2017

|      | Fleisch Gewürzmischun                             | nden      |   |  |   |
|------|---|-----------|---|--|---|
|      | Artikelbezeichnung                                | _         | Geschmack-Geschmacksnote                  | Verwendung   | Zugabe                                    |
| 1169 | Brasiliana<br>Gewürzmischung                      | 1,2,3,4,5 | würzige Zwiebel-Pfeffernote               | brasilianische Gewürzmischung für Fleisch-und<br>Bratengerichte, insbesondere zum Einlegen von<br>Rahmbraten | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch            |
| 1978 | Braten<br>Gewürzmischung                          | 1,2,3,4,5 | würzige Paprika-Pfeffernote               | für Schmorbraten und zum Abschmecken von Saucen  | nach Bedarf                               |
| 1248 | Kebab<br>Gewürzmischung                           | 1,2,3,4,5 | würzige Chilli-Zwiebelnote                | für Döner Kebab, Pfannenkebab und Kurzgebratenes   | 4 g bis 5 g<br>per kg Fleisch und Fett    |
| 1288 | Cevapcici Gewürzmischung                          | 1,2,3,4,5 | würzige Chilli-Zwiebelnote                | für Cevapcici  | 5 g bis 8 g<br>per kg Fleisch             |
| 294  | Cous-Cous Gewürzmischung                          | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Zwiebelnote               | orientalische Gewürzmischung für die Zubereitung von Cous-Cous   | nach Bedarf                               |
| 807  | Cote du Boeuf Gewürzmischung                      | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffernote                | für Cote du Boeuf  | nach Bedarf                               |
| 2441 | Entrecote Gewürzmischung                          | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffernote                | für Entrecôte und Entrecôte double   | nach Bedarf                               |
| 241  | Fleisch Fondue Gewürzmischung                     | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffernote                | für Fleischfondue aller Art  | nach Bedarf                               |
| 051  | Fleischrouladen-Fleischpasteten<br>Gewürzmischung | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Muskatnote                | für feine Fleischpasteten und Fleischrouladen  | 4 g bis 6 g<br>per kg Fleisch             |
| 250  | Frikadellen Gewürzmischung                        | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Koriandernote             | für Frikadellen, Hacksteaks und Hackbraten   | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch             |
| 2501 | Frikadellen mit Petersilie<br>Gewürzmischung      | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Koriandernote             | für Frikadellen, Hacksteaks und Hackbraten   | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch und Fett    |
| 263  | Gänse-und Entenbraten Gewürzmischung              | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Kräuternote               | für Gänse- und Entenbraten   | nach Bedarf                               |
| 140  | Gourmet Gulasch<br>Gewürzmischung                 | 1,2,3,4,5 | würzige Paprika-Zwiebelnote               | für Rahmgulasch mit getrockneten Gemüse und<br>Kräutern  | nach Bedarf                               |
| 979  | Hackbraten Gewürzmischung                         | 1,2,3,4,5 | würzige Paprika-Zwiebelnote               | für Hackbraten und zum Abschmecken von Saucen  | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch oder Sauce |
| 933  | Hasenbraten<br>Gewürzmischung                     | 1,2,3,4,5 | würzige Paprika-<br>Knoblauchnote         | für Hasenbraten und Kaninchen  | 8 g bis 10 g per kg Fleiscl               |
| 092  | Hirten Gulasch<br>Gewürzmischung                  | 1,2,3,4,5 | würzige Paprika-Kräuternote               | für die pikante Würzung von Gulasch und<br>Gulaschsuppen   | 5 g bis 10 g<br>per kg                    |
| 234  | Kalbsbraten und Kalbssteak<br>Gewürzmischung      | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffer-<br>Paprikanote    | für Kalbsbraten und Kalbssteaks  | 6g bis 8g<br>per kg Fleisch               |
| 244  | Kaminbraten<br>Gewürzmischung                     | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Zwiebelnote               | für Kaminbraten, Filetsteak, Rumpsteak, Kalbsfilet und Kalbssteak  | 6 g bis 8 g per kg Fleisch                |
| 261  | Kotelett<br>Gewürzmischung                        | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffer-<br>Kräuternote    | für Kotelett und Schnitzel   | nach Bedarf                               |
| 923  | Lammbraten Gewürzmischung                         | 1,2,3,4,5 | würzige Knoblauch-Pfeffernote             | für Lammbraten und Lammkoteletts   | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch            |
| 2371 | Lamm Marinaden<br>Gewürzmischung                  | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Kräuternote               | zum Marinieren von Lammkoteletts, Lammsteaks und<br>Lammrücken   | nach Bedarf                               |
| 237  | Lamm-und Hammelbraten Gewürzmischung              | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Kräuternote               | für Lamm- und Hammelbraten und Lammkoteletts   | nach Bedarf                               |
| 825  | Lammkotelett<br>Gewürzmischung                    | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffer-<br>Kräuternote    | für Lammkotelett, Lammrücken und Lammsteaks  | nach Bedarf                               |
| 2391 | Pferde Steak Gewürzmischung                       | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Paprika-<br>Zwiebelnote    | für Pferdesteaks, Steaks und Kurzgebratenes  | nach Bedarf                               |
| 986  | Pfefferpotthast Gewürzmischung                    | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-<br>Wacholdernote         | für Fleisch aller Art und zum Ansetzen von Marinaden   | nach Bedarf                               |
| 828  | Porte-House-Steak Gewürzmischung                  | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Thymian-<br>Petersilienote | für Filetsteaks, Rumpsteaks und Kurzgebratenes   | nach Bedarf                               |
| 935  | Putenfleisch<br>Gewürzmischung                    | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Paprika-<br>Currynote      | für Putenfleisch-und Hähnchenfleischzubereitungen  | nach Bedarf                               |
| 255  | Ragout Fin Gewürzmischung                         | 1,2,3,4,5 | würzige Curry-Pfeffernote                 | für Ragout Fin und Königin Pasteten  | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch            |
| 931  | Rahmschnitzel Gewürzmischung                      | 1,2,3,4,5 | würzige Curry-Koriandernote               | für Rahmschnitzel, Wiener Schnitzel und Cordon Bleu  | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch            |
| 233  | Rinderbraten Gewürzmischung                       | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Paprikanote               | für Rinderbraten und Rinderschmorbraten  | 10 g bis 15 g<br>per kg Fleisch           |
|      |   |           |   |  |   |



(+49) 6898 98695-0 Mail: info@carlagewuerze.de Web: carlagewuerze.de



D-66333 Völklingen-Heidstock





#### Rohgewürze ganz und gemahlen

Stand: 01. Mai 2017

| Flaisch   | COWLIPT | miechiinaar | ١ |
|-----------|---------|-------------|---|
| I ICISCII | GEWUIZ  | mischunger  | ı |

| Art. Nr. | Artikelbezeichnung                           | Legende   | Geschmack-Geschmacksnote               | Verwendung  | Zugabe                                   |
|----------|--|-----------|--|---|--|
| 12331    | Rinderfiletsteak<br>Gewürzmischung           | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffernote             | für Filetsteaks, Rinderfiletsteaks und Kurzgebratenes                                 | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch            |
| 1232     | Roll-und Spießbraten<br>Gewürzmischung       | 1,2,3,4,5 | würzige Zwiebel-Pfeffernote            | für Roll-und Spießbraten und Bratenfleisch aller Art                                  | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch            |
| 12392    | Rumpsteak<br>Gewürzmischung                  | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffer-<br>Paprikanote | für Filetsteaks, Rumpsteaks und Kurzgebratenes  | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch            |
| 1253     | Sauerbraten<br>Gewürzmischung                | 1,2,3,4,5 | würzige Zwiebel-Pfeffernote            | grobe Gewürzmischung zum Einlegen von Sauerbraten und zum Beizen                      | nach Bedarf                              |
| 1912     | Sauerbraten<br>Gewürzmischung                | 1,2,3,4,5 | würzige Senf-Koriandernote             | grobe Gewürzmischung zum Einlegen von Sauerbraten und zum Beizen                      | nach Bedarf                              |
| 1950     | Sauerbraten grob<br>Gewürzmischung           | 1,2,3,4,5 | würzige Senf-Gemüsenote                | grobe Gewürzmischung zum Einlegen von Sauerbraten und zum Beizen                      | nach Bedarf                              |
| 1246     | Schaschlik<br>Gewürzmischung                 | 1,2,3,4,5 | würzige Paprika-Ingwernote             | für Schaschlik und Fleischspieße  | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch oder Sauce |
| 1296     | Schmalzfleisch und Schmalz<br>Gewürzmischung | 1,2,3,4,5 | würzige Zwiebel-Pfeffernote            | für Gänseschmalz, Schweineschmalz und<br>Schmalzfleisch                               | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch            |
| 12393    | Schnitzel<br>Gewürzmischung                  | 1,2,3,4,5 | würzige Paprika-Zwiebelnote            | für Wiener Schnitzel  | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch           |
| 1238     | Schnitzel-und Cordon Bleu<br>Gewürzmischung  | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffer-<br>Currynote   | für Schnitzel, Wiener Schnitzel und Cordon Bleu                                       | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch            |
| 1235     | Schweinebraten<br>Gewürzmischung             | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Muskatnote             | für Schweinebraten, Wildschweinebraten und Krustenbraten                              | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch           |
| 1292     | Spanferkel<br>Gewürzmischung                 | 1,2,3,4,5 | würzige Zwiebel-Pfeffernote            | für Spanferkel und Spanferkelrollbraten   | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch           |
| 1239     | Steak<br>Gewürzmischung                      | 1,2,3,4,5 | würzig scharfe Pfeffer-<br>Paprikanote | für Filetsteaks, Rumpsteaks und Kurzgebratenes  | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch           |
| 1949     | Steak hell<br>Gewürzmischung                 | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Zwiebelnote            | für Filetsteaks, Rumpsteaks und Kurzgebratenes  | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch            |
| 1991     | Tessiner Hackfleisch<br>Gewürzmischung       | 1,2,3,4,5 | würzige Paprika-<br>Knoblauchnote      | fein abgestimmte Gewürzmischung für die Zubereitung von Hackfleisch nach Tessiner Art | nach Bedarf                              |
| 1264     | Truthahn-und Putenbraten Gewürzmischung      | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Paprikanote            | für Truthahn- und Putenbraten   | 8 g bis 10 g<br>per kg Fleisch           |
| 1245     | Ung. Gulasch<br>Gewürzmischung               | 1,2,3,4,5 | würzige Paprika-Ingwernote             | für Gulasch oder Gulaschsuppen  | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch            |
| 1231     | Zigeuner-und Pustabraten Gewürzmischung      | 1,2,3,4,5 | würzige Pfeffer-Zwiebelnote            | für Zigeuner- und Pustabraten   | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch            |
| 12322    | Zwiebelbraten<br>Gewürzmischung              | 1,2,3,4,5 | würzige Zwiebel-Pfeffernote            | für Zwiebelbraten und Bratenfleisch aller Art   | 6 g bis 8 g<br>per kg Fleisch            |





D-66333 Völklingen-Heidstock

Fon: (+49) 6898 98695-0 Mail: info@carlagewuerze.de Web: carlagewuerze.de



# Frische – mit Brief und Siegel.

Nicht nur mit unserem Service sind unsere Kunden auf der sicheren Seite. Denn unsere Zertifizierung nach IFS (International Food Standard), der Prüfung für die Produkt-Gruppe 13 "getrocknete Waren" bescheinigt uns "höheres Niveau" nach der IFS-Version 5, worauf wir, mit Recht, ziemlich stolz sind. Und natürlich sind wir als Mitglied des Fachverbandes der Gewürzindustrie eingebunden in ein Informations-Netzwerk, das uns aktuellstes Wissen zu allen Gewürzen zur Verfügung stellt.



Frische mit Brief und Siegel also – und für alle unsere Kunden die Gewissheit, mit Carla immer ursprünglichen Genuss zu erleben.







CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG Gerhardstraße 88a D-66333 Völklingen-Heidstock Tel. +49 6898 98695-0 Fax +49 6898 98695-25 info@carlagewuerze.de www.carlagewuerze.de