



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, Dips 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 Klein- und Großabnehmer,
- ◆ Verpackungseinheiten für weiterverarbeitende Lebensmittelbetriebe,
- ◆ Verkaufsdiskontrollen für den Groß- oder Einzelhandel,
- ◆ Kunststoffsäcke,
- ◆ Kunststoffeimer in verschiedenen handelsüblichen Größen,
- ◆ Papiersäcke mit PE-Innenfolie,
- ◆ Chargenabpackungen in PE-Schlauchbeuteln
- ◆ wieder verschließbaren Polybeutel mit Standboden



Erlesene Gewürze



Sortiment Cash Carry

gültig ab: 01. Juni 2017

## Rohgewürze

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füllgewicht	Kartoneinheit	EAN-Code	Legende	Geschmack Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
140912	Anissaat	Beutel	400 g	20	409048	1,2,3,4,5	herzhaft, würzig-süßlich	Zu Back-, Brotwaren, diversen Suppen, Saucen, Schweinefleisch, Rohkostsalaten, Käse, Einmachkost, Kompotten und Zwetschgenezubereitungen.	nach Bedarf
1415113	Cardamome i.d.Schale gemahlen	Beutel	500 g	20	415100	1,2,3,4,5	aromatisch, an Eukalyptus erinnernd, mild brennend, würzig	Zu Fonds, Suppen, Saucen, Marinaden, Terrinen, Pasteten, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Gemüsen, Süß- und Backwaren.	nach Bedarf
1418214	Cayenne-Pfeffer gemahlen	Beutel	1.000 g	10	431568	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch nach Cayenne-Pfeffer, brennend scharf	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
1418111	Cayenne-Pfeffer	Beutel	400 g	20	418019	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
1418112	crushed mit Saat	Beutel	800 g	10	518061		nach Cayenne-Pfeffer, brennend scharf		
1418680		Ds 1.000 ml	300 g	6	318609				
14199	Chillies ganz,	Beutel	200 g	20	419917	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch nach Chillies,	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
141913	Birdeyes 1-3 cm	Beutel	500 g	6	419962		brennend scharf		
1419752	Chillies gemahlen, hochrot	Beutel	500 g	20	419528	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch nach Chillies, brennend scharf	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
142011	Coriander ganz	Beutel	300 g	20	420258	1,2,3,4,5	mild-würzig, leicht Süß, erinnert an Orangenschalen	Zu Brot-, Backwaren, Fonds, Saucen, Suppen, dunklen Fleischspeisen, Schweinefleisch, Geflügelgerichten, Eintöpfen, Gemüse und Süßspeisen.	nach Bedarf
1420113	Coriander fein gemahlen	Beutel	400 g	20	420272	1,2,3,4,5	mild-würzig, süß-scharf, brennend	Zu Brot-, Backwaren, Fonds, Saucen, Suppen, dunklen Fleischspeisen, Schweinefleisch, Geflügelgerichten, Eintöpfen, Gemüse und Süßspeisen.	nach Bedarf
141713	Cuminsaat (Kreuzkümmel)	Beutel	500 g	20	456400	1,2,3,4,5	aromatisch, scharf, bitter durchdringend	Zu Pilzen, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Käse, Suppen, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten.	nach Bedarf
1417113	Cumin (Kreuzkümmel) fein gemahlen	Beutel	500 g	20	449174	1,2,3,4,5	aromatisch, scharf, bitter durchdringend	Zu Pilzen, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Käse, Suppen, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten.	nach Bedarf
142113	Curcuma gemahlen, Madras	Beutel	500 g	20	412185	1,2,3,4,5	würzig, scharf, leicht bitter	Zu Suppen, Saucen, Marinaden, Fleisch, Geflügel, Fisch, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen.	nach Bedarf
142314	Curry Powder Madras,	Beutel	1.000 g	10	523287	1,2,3,4,5	arttypisch,	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Geflügel,	nach Bedarf
1423754	Salzfrei, -eigene Herstellung	Beutel	500 g	20	423549		mittelscharf	Fleisch, Fisch, Gemüsen, Nudel-	
1423681		Ds 1.000 ml	500 g	6	323818			Reisgerichten, Beilagen.	
143013	Fenchelsamen grün	Beutel	500 g	20	414318	1,2,3,4,5	aromatisch, leicht brennend, an Anis erinnernd	Zu Brot- und Backwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch, Eintöpfen und Gemüsen.	nach Bedarf
1512113	Gelatine 220 Bloom (Aspikpulver)	Beutel	500 g	20	415124	1,2,3,4,5	geschmacksneutral	Für Fleisch- und Wurstwaren in Aspik, Sülzkotelett, Eisbein in Aspik, gefüllte Schinkenröllchen, Fischwaren in Gelee, Früchtegelees und Cremes.	70 g-80 g je Liter Wasser
1438658	Knoblauchgranulat	Beutel	700 g	20	438598	1,2,3,4,5	kräftig würzig, arteigen	Zu Salaten, Aufstrichen, Fonds, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
1438115		Beutel	1.500 g	10	538571				
1438683		Ds 1.000 ml	650 g	6	338904				
143814	Knoblauchpulver	Beutel	1.000 g	10	538533	1,2,3,4,5	kräftig würzig, scharf, nicht bitter	Zu Salaten, Aufstrichen, Fonds, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
1438680		Ds 1.000 ml	450 g	6	343809				



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

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





Erlesene Gewürze



**Sortiment Cash Carry**

gültig ab: **01. Juni 2017**

**Rohgewürze**

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füll- gewi	Karton- i	EAN-Code	Legende	Geschmack	Geschmar	Verwendung	Zugabe
134514	<b>Knoblauchpaste</b> (Knoblauch frisch) 8% Salzgehalt	Ds 1.000 ml	<b>1.000 g</b>	12	613452	1,2,3,5	arteigen, typisch nach frischem Knoblauch		Für Fleisch- und Wurstwaren, Wild, Fisch, Geflügel, Suppen, Saucen, Salaten, Gemüsen und Beilagen.	0,5 g bis 1,5 g für Fleisch 2 g bis 4 g für Saucen, Fertiggerichte 5 g-10 g für Knoblauch-Kräuterbutter nach Bedarf
1437757	<b>Kümmel ganz</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	437553	1,2,3,4,5	aromatisch, würzig,		Zu Brot-, Backwaren, Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Kartoffelgerichten, Käse und Pilzen.	
143715		Beutel	<b>1.200 g</b>	10	537543		charakteristisch			
1437684		Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	337402					
1437213	<b>Kümmel fein gemahlen</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	437539	1,2,3,4,5	aromatisch, würzig, charakteristisch		Zu Brot-, Backwaren, Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Kartoffelgerichten, Käse und Pilzen.	nach Bedarf
1442759	<b>Lorbeerblätter handverlesen</b>	Beutel	<b>150 g</b>	20	442595	1,2,3,4,5	würzig, herb, bitter, leicht säuerlich		Zu Fonds, Suppen, Saucen, Marinaden, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Kartoffeln und Reis.	nach Bedarf
1449763	<b>Muskat</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	449631	1,2,3,4,5	charakteristisch,		Zu Fonds, Suppen, Saucen, Pasteten,	nach Bedarf
1449214	<b>fein gemahlen,</b>	Beutel	<b>1.000 g</b>	10	549782		stark würzig,		Terrinen, Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch,	
1449686	<b>aus ganzen Nüssen</b>	Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	344493		süßlich-bitter, scharf		Gemüsen, Nudelgerichten, Gemüsen, süße Backwaren, Fruchtkompositionen und Käse.	
144913	<b>Muskatnüsse 80/85 er</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	449648	1,2,3,4,5	charakteristisch,		Zu Fonds, Suppen, Saucen, Pasteten,	nach Bedarf
1449606		Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	344516		süßlich-bitter, scharf		Terrinen, Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Gemüsen, Nudelgerichten, Gemüsen, süße Backwaren, Fruchtkompositionen und Käse.	
145111	<b>Nelken ganz, nachgereinigt</b>	Beutel	<b>300 g</b>	30	451801	1,2,3,4,5	warm-aromatisch, brennend-würzig		Zu Fonds, Saucen, Marinaden, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Schinken, Geselchtem, Reisgerichten und diversen Süßspeisen.	nach Bedarf
1455784	<b>Paprika edelsüß,</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	455847	1,2,3,4,5	süß, würzig, milde		Zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Saucen,	nach Bedarf
145514	<b>ungarisch 100 ASTA</b>	Beutel	<b>1.000 g</b>	10	555875		Schärfe		Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis-, Nudelgerichten, Käse, Gemüsen und Beilagen.	
1455689		Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	355895					
1458785	<b>Paprika scharf,</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	458855	1,2,3,4,5	scharf würzig		Zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Saucen,	nach Bedarf
145814	<b>ungarisch 100 ASTA</b>	Beutel	<b>1.000 g</b>	10	558906				Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis-, Nudelgerichten, Käse, Gemüsen und Beilagen.	
1458690		Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	358902					
145599	<b>Paprika edelsüß, spanisch 80 ASTA</b>	Beutel	<b>1.000 g</b>	10	560008	1,2,3,4,5	süß, würzig, milde Schärfe		Zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis-, Nudelgerichten, Käse, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
140110	<b>Pfeffer bunt ganz</b>	Beutel	<b>250 g</b>	20	401943	1,2,3,4,5	arttypisch		Diese bunte Pfeffermischung eignet sich hervorragend Für Acrylpfeffermühlen und verleiht allen Grillgerichten, Steaks, Kurzgebratenem, pikante Saucen, Suppen und Salaten eine pikante Würznote.	nach Bedarf
1401608		Ds 1.000 ml	<b>350 g</b>	6	301908					
1401767	<b>Pfeffer bunt gebrochen</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	401677	1,2,3,4,5	würzig		Fein abgestimmte Pfeffermischung für alle Grillgerichte, Steaks, Kurzgebratenes, Salate, Gemüse, pikante Saucen und Suppen.	nach Bedarf
1401609		Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	301991					
1408676	<b>Pfeffer grün ganz,</b>	Beutel	<b>350 g</b>	20	408744	1,2,3,4,5	scharf würzig		Zu Salaten, Suppen, Saucen, Marinaden,	nach Bedarf
1408698	<b>luftgetrocknet</b>	Ds 1.000 ml	<b>300 g</b>	6	340808				Fleisch, Geflügel, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Gemüsen, Beilagen und Süßspeisen.	
14047	<b>Rosa Pfeffer, Supergrade (Rosa Beeren)</b>	Beutel	<b>150 g</b>	20	404128	1,2,3,4,5	blumig, süßlich		Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis-Nudelgerichte, Gemüsen, Beilagen und diversen Süßspeisen.	nach Bedarf



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

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





Erlesene Gewürze



Sortiment Cash Carry

gültig ab: 01. Juni 2017

## Rohstoffe

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füllgewicht	Karton-einheit	EAN-Code	Legende	Geschmack Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
140214	Pfeffer schwarz ganz,	Beutel	1000 g	10	502107	1,2,3,4,5	scharf würzig	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch,	nach Bedarf
1402771	nachgereinigt	Beutel	500 g	20	402711			Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Hülsenfrüchten,	
1402692		Ds 1.000 ml	450 g	6	302929			Beilagen und Käse.	
1402214	Pfeffer schwarz fein	Beutel	1000 g	10	502121	1,2,3,4,5	scharf würzig	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch,	nach Bedarf
1402773	gemahlen	Beutel	500 g	20	402735			Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Hülsenfrüchten,	
1402694		Ds 1.000 ml	500 g	6	302943			Beilagen und Käse.	
1402772	Pfeffer schwarz	Beutel	500 g	20	402728	1,2,3,4,5	scharf würzig	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch,	nach Bedarf
1402114	gebrochen	Beutel	1.000 g	10	502114			Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Hülsenfrüchten,	
1402693		Ds 1.000 ml	500 g	6	302936			Beilagen und Käse.	
1405768	Pfeffer weiß ganz,	Beutel	500 g	20	405682	1,2,3,4,5	scharf würzig	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch,	nach Bedarf
140514	handpicked	Beutel	1.000 g	10	505139			Geflügel, Fisch, Krustentieren, Gemüsen und	
1405695		Ds 1.000 ml	600 g	6	305494			Beilagen.	
1405114	Pfeffer weiß gebrochen	Beutel	1.000 g	10	505146	1,2,3,4,5	scharf würzig	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch,	nach Bedarf
1405696		Ds 1.000 ml	500 g	6	305968			Geflügel, Fisch, Krustentieren, Gemüsen und	
1405770	Pfeffer weiß	Beutel	500 g	20	405705	1,2,3,4,5	brennend scharf,	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch,	nach Bedarf
1405214	fein gemahlen	Beutel	1.000 g	10	505153		beißend	Geflügel, Fisch, Krustentieren, Gemüsen und	
1405697		Ds 1.000 ml	500 g	6	305975			Beilagen.	
1487610	Röstzwiebeln	Ds 1.000 ml	400 g	6	387360	1,2,5	arttypisch nach Zwiebeln	Für alle Kartoffel- und Reisgerichte.	nach Bedarf
147212	Gelbsenfsaat	Beutel	800 g	20	147292	1,2,3,4,5	arttypisch	Zum Beizen und Pökeln, zum Einlegen von Gurken, Bohnen, Sauerkraut, Mixed Pickles.	nach Bedarf
1472213	Senfmehl	Beutel	400 g	20	472264	1,2,3,4,5	würzig, brennend scharf	Zu Fonds, Suppen, Saucen, Salaten, Marinaden, Fleisch, Wild, Geflügel, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
1473656	Sternanis handverlesen	Beutel	200 g	20	473032	1,2,3,4,5	würzig, süßlich nach Anis	Zu Backwaren, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Gemüse- Reisgerichten, Marmeladen und diversen Süßspeisen.	nach Bedarf
1477686	Wacholderbeeren 3-fach gesiebt	Beutel	400 g	20	477870	1,2,3,4,5	würzig, süßlich brennend	Zu Salaten, Marinaden, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Gemüsen, Beilagen, Fonds und Innereien.	nach Bedarf
147910	Zimtstangen Ceylon Canehl Spezial	Beutel	250 g	20	479041	1,2,3,4,5	würzig, süßlich brennend	Zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Salaten, Eintöpfen, Pilzen, Eierspeisen und Quark.	nach Bedarf
148013	Zimt fein gemahlen,	Beutel	500 g	20	480061	1,2,3,4,5	schwach bitter,	Zu Suppen, Saucen, Wild, Wildgeflügel,	nach Bedarf
1480611	<del>-eigene Herstellung-</del>	Ds 1.000 ml	400 g	6	280586		kräftig würzig	Geflügel, Kaninchen, Rindfleisch, generell zu Süßspeisen.	
1484787	Zwiebelgranulat	Beutel	500 g	20	484878	1,2,3,4,5	süßlich	Zu fast allen sauren Speisen.	nach Bedarf
1484612		Ds 1.000 ml	500 g	6	384505		aromatisch, leicht scharf, brennend		
148513	Zwiebeln gekibbelt	Beutel	500 g	20	485103	1,2,3,4,5	süßlich aromatisch, leicht scharf, brennend	Zu fast allen sauren Speisen.	nach Bedarf



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

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





Erlesene Gewürze



**Sortiment Cash Carry**

gültig ab: **01. Juni 2017**

**Gourmet-Line**

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füll-gewicht	Karton-einheit	EAN-Code	Legende	Geschmack Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1784107	<b>Gourmet Bärlauch-Pesto Gewürzmischung</b>	Ds 600 ml	<b>160 g</b>	12	784800	1,2,3,4,5	mild-würzig	Eine erlesene Kräutermischung für die Zubereitung von Bärlauch-Pesto, Salaten, Quarkspeisen und Schafskäsezubereitungen.	1-2 Esslöffel per 100 g Pesto
1630104	<b>Chili-Fäden fein 0,6 mm</b>	Ds 600 ml	<b>50 g</b>	12	630008	1,2,3,4,5	leicht scharf	Für die pikante Verfeinerung und die optische Aufwertung von Suppen, Saucen, Salaten, Vorspeisen, Nudel- und Reisgerichten, Fisch, Krustentieren, Fleisch, Geflügel und Gemüsen.	nach Bedarf
1598114	<b>Fleur de Sel (Blume des Salzes)</b>	Ds 600 ml	<b>500 g</b>	12	598001	1,2,3,5	salzig	Fleur de Sel (reich an Magnesium und Spurenelementen) wird von Feinschmeckern als feinstes Tafelsalz geschätzt und verleiht den schon zubereiteten Speisen wie Fleisch, Fisch, Salate, Gemüse und Carpaccios den letzten Schliff. Fleur de Sel sollte kurz vor dem Servieren über die Speisen gestreut werden.	nach Bedarf
1610102	<b>Gourmet Würzdekor Blütenmischung</b>	Ds 600 ml	<b>40 g</b>	12	610949	1,2,3,4,5	fruchtig, blumig und aromatisch	Für die geschmackliche Verfeinerung und die optische Aufwertung von allen kalten und warmen Speisen.	nach Bedarf
1611103	<b>Gourmet Natur Kräutermischung</b>	Ds 600 ml	<b>55 g</b>	12	611731	1,2,3,4,5	würzig, nach frischen Kräutern	Für die geschmackliche Verfeinerung von Suppen, Saucen Pilzgerichten, Nudel und Eiergerichten, Brotaufstrichen, Aufläufen, Salaten und Salatdressings	nach Bedarf
1609101	<b>Gourmet Dekor Blütenmischung</b>	Ds 600 ml	<b>40 g</b>	12	609004	1,2,3,4,5	blumig-duftend, aromatisch	Für die optische Aufwertung von allen kalten und warmen Speisen. Die farbenprächtige Blütenmischung ist auch zum Verzehr geeignet.	nach Bedarf
1984112	<b>Gourmet Glühwein-Grog Gewürzmischung</b>	Ds 600 ml	<b>180 g</b>	12	984019	1,2,3,4,5	aromatisch, süßlich	Eine erlesene Gewürzmischung für Glühwein, Grog, Bowle, Weincreme und Früchtekompott.	25 g bis 30 g per Liter Wein
1785111	<b>Gourmet Kräuter mit Bärlauch</b>	Ds 600 ml	<b>280 g</b>	12	785708	1,2,3,4,5	arteigene Gemüse-Kräuternote	Eine erlesene Gemüse-Kräutermischung für Salate, Saucen, Suppen, Dips und Quarkgerichte.	nach Bedarf
1404108	<b>Rosa Pfeffer, Supergrade (Rosa Beeren)</b>	Ds 600 ml	<b>140 g</b>	12	404401	1,2,3,4,5	blumig, süßlich	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis-Nudelgerichte, Gemüsen, Beilagen und diversen Süßspeisen.	nach Bedarf
1638109	<b>Gourmet Pfeffermischung</b>	Ds 600 ml	<b>300 g</b>	12	638899	1,2,3	würzig, scharf	Fein abgestimmte Pfeffermischung für alle Grillgerichte, Steaks, Kurzgebratenes, Salaten, Gemüsen, Pikante Saucen und Suppen. Auch als Streu- und Dekorgewürz geeignet.	nach Bedarf
1710113	<b>Vanillezucker mit Bourbon Vanille</b>	Ds 600 ml	<b>500 g</b>	12	710014	1,2,3,4,5	artypisch	Für Schokoladenerzeugnisse, Konditoreiwaren, Speiseeis, Liköre und Fruchtessenzen.	nach Bedarf



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

Fon: (+49) 6898 98695-0  
Mail: [info@carlagewuerze.de](mailto:info@carlagewuerze.de)  
Web: [carlagewuerze.de](http://carlagewuerze.de)





Erlesene Gewürze



Sortiment Cash Carry

gültig ab: 01. Juni 2017

## Gourmet-Line

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füllgewicht	Kartoneinheit	EAN-Code	Legende	Geschmack Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
146612	Safran gemahlen	Dose	10 g	20	466010	1,2,3,4,5	würzig, etwas bitter, sehr aromatisch, leicht nach Honig	Safran wird weniger zum Würzen als zum Färben verwendet, so für Fleisch- und Fischgerichte, Bouillabaisse, Liköre und Feinkost.	nach Bedarf
14662	Safran in Fäden	Dose	10 g	20	466003	1,2,3,4,5	würzig, leicht scharf und bitter, honigähnlich	Safran wird weniger zum Würzen als zum Färben verwendet, so für Fleisch- und Fischgerichte, Bouillabaisse, Liköre und Feinkost, Fleisch- und Fischgerichte, Bouillabaisse, Liköre und Feinkost.	nach Bedarf
3104781	Barbecue Gourmet Pyramidensalz (Fingersalz)	Ds 600 ml	400 g	12	701777	1,2,3,5	salzig mit würziger Note	Für kurzgebratenes Fleisch bei Grill- und Pfannenzubereitung von Rindfleisch (Filet, Roastbeef, Entrecote, T-Bone, Hüfte) und Schweinefleisch (Filet, Nacken, Rücken).	nach Bedarf
3104812	Geflügel Gourmet Pyramidensalz (Fingersalz)	Ds 600 ml	400 g	12	701784	1,2,3,5	salzig mit würziger Note	Für eine Grill- oder Pfannenzubereitung von Putenbrust, Putenfilets, Putensteaks, Hähnchenbrust, Hähnchenfilets und Hähnchensteaks.	nach Bedarf
3104755	ASIA Gourmet Pyramidensalz	Ds 600 ml	400 g	12	701760	1,2,3,5	salzig mit würziger Note	Zum Verfeinern von Nudel- und Reisgerichten. Gibt Wok-Gerichten eine typische asiatische Note.	nach Bedarf
3104733	Fisch Gourmet Pyramidensalz (Fingersalz)	Ds 600 ml	400 g	12	701746	1,2,3,5	salzig mit würziger Note	Für eine Grill- oder Pfannenzubereitung von Fischfilets und Meeresfrüchten aller Art. Die Fischfilets auf einer Seite anbraten oder grillen, wenden und fertig garen.	nach Bedarf
3104744	Gemüse Gourmet Pyramidensalz	Ds 600 ml	400 g	12	701753	1,2,3,5	salzig mit würziger Note	Für die Zubereitung von Grillgemüse auf dem Grill, im Wok oder in der Pfanne.	nach Bedarf

## Kräuter

178411	Bärlauch-Pesto Gewürzmischung	Beutel	300 g	10	784305	1,2,3,4,5	würzige Knoblauch-Petersiliennote	Eine erlesene Kräutermischung für die Zubereitung von Bärlauch-Pesto.	1-2 Esslöffel per 100 g Pesto nach Bedarf
141012 1410601	Basilikum gerebelt	Beutel Ds 1.000 ml	400 g 150 g	10 6	410945 310900	1,2,3,4,5	aromatisch duftend, würzig, scharf pfeffrig, etwas süßlich	Zu Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Krustentieren, Gemüsen, Beilagen und diversen Süßspeisen.	nach Bedarf
1411755	Beifuß geschnitten	Beutel	150 g	20	411096	1,2,3,4,5	würzig, leicht bitter, kühlend	Zu Saucen, Fleisch, Ente, Gans, Wild, Fisch - generell zu fettreichen Speisen.	nach Bedarf
14128	Bohnenkraut gerebelt, Gartenware	Beutel	150 g	20	412123	1,2,3,4,5	aromatisch würzige artypische Bohnenkrautnote	Zu Suppen, Saucen, Fleisch, Wild, Aal, Karpfen, Gemüse, Hülsenfrüchte (speziell Bohnen) und Beilagen (speziell Kartoffeln).	nach Bedarf
142611 1426603	Dillspitzen, Premium	Beutel Ds 1.000 ml	300 g 175 g	20 6	426564 326307	1,2,3,4,5	aromatisch, artypisch nach Dill	Zu Omeletts, Meeresfrüchte, kalte Suppen, Saucen auf Senfbasis, gefüllte Weinblätter, Heringe, Lachs, Kartoffelsalat und Gurken.	nach Bedarf
1429656 1429604	Estragonblätter Ursprung: Frankreich	Beutel Ds 1.000 ml	100 g 150 g	20 6	436006 329100	1,2,3,4,5	würzig-aromatisch, mild-bitter, fein	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
14356	Kerbel gerebelt	Beutel	100 g 100 g	20	435009	1,2,3,4,5	würzig, süßlich-aromatisch, anisartig	Zu grünen Salaten, Gemüsen, Aufläufen, Omeletts, Kartoffeln, Getreidegerichte, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte.	nach Bedarf
144010	Liebstockblätter gerebelt	Beutel	250 g	20	440607	1,2,3,4,5	kräftig-würzig, etwas nach Sellerie	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
144611 1446605	Majoran gerebelt	Beutel Ds 1.000 ml	300 g 100 g	10 6	446203 346695	1,2,3,4,5	artypisch, etwas bitter, schwach brennend, aromatisch	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel Wild, Wild-geflügel, Eiergerichten, Hülsenfrüchten, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
145211	Origanum gerebelt, Premium	Beutel Ds 1.000 ml	200 g 100 g	10 6	452679 352207	1,2,3,4,5	arteigen, würzig, herb bitter	Zu Salaten, Saucen, Fleisch, Geflügel, Pizzen, Nudel-, Eiergerichten, Gemüsen, Hülsenfrüchten und Beilagen	nach Bedarf



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

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





Erlesene Gewürze



Sortiment Cash Carry

gültig ab: 01. Juni 2017

## Kräuter

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füllgewicht	Karton-einheit	EAN-Code	Legende	Geschmack Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1460766	Petersilie gerebelt,	Beutel	200 g	20	460667	1,2,3,4,5	würzig, bitter, mild	Zu Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reis-, Eiergerichten, Pilzen, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
1460699	Premium	Ds 1.000 ml	100 g	6	360912				
124013	Provencale Kräuter,	Beutel	500 g	20	440003	1,2,3,4,5	Arttypische Kräuternote	Für alle Fleisch und Fischgerichte, gegrillt, gebacken, gekocht, und für Saucen, Suppen und Salate.	
1240656	Premium	Ds 1.000 ml	200 g	6	340495				
146413	Rosmarin geschnitten	Beutel	500 g	20	464009	1,2,3,4,5	herb-bitter, frisch, kampferartig,	Zu Salaten, Marinaden, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Pilzen, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
1464655		Ds 1.000 ml	350 g	6	346701				
14659	Salbeiblätter geschnitten	Beutel	200 g	20	465143	1,2,3,4,5	würzig, bitter, leicht brennend	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
14686	Schnittlauchröllchen,	Beutel	100 g	20	468069	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch	Zu Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Eiergerichten, Pilzen, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
1468613	luftgetrocknet	Ds 1.000 ml	60 g	6	364606		Schnittlauch		
1474783	Thymian gerebelt,	Beutel	200 g	20	474831	1,2,3,4,5	intensiv arttypisch,	Zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Eiergerichten, Pilzen, Gemüsen, Hülsenfrüchten und Beilagen.	nach Bedarf
1474652	Gartenware	Ds 1.000 ml	150 g	6	364705		bitter, würzig, brennend		

## Trockenpilze

1543793	Spitzmorcheln 2-6 cm,	Beutel	100 g	20	443936	1,2,3,4,5	arttypisch	Morcheln sind eine vorzügliche Beigabe zu Saucen, Reisgerichten, Füllungen und passen zu allen Speisen die mit Sahne, Butter oder Eiern zubereitet werden.	nach Bedarf
1543693	Köpfe ohne Stiele	Ds 1.000 ml	100 g	6	354300				
15456	Steinpilze ganze	Beutel	100 g	20	445800	1,2,3,4,5	typisch,	Steinpilze sind eine vorzügliche Beigabe zu Risotto, Pastasaucen, Suppen, Füllungen oder sind kombiniert mit Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu verwenden.	nach Bedarf
1545781	Scheiben,	Beutel	150 g	20	445817		hocharomatisch		
1545672	Handelsklasse AA	Ds 1.000 ml	100 g	6	354492				
1545673	Steinpilzpulver	Ds 1.000 ml	500 g	6	354485	1,2,3,4,5	typisch, hocharomatisch	Steinpilze sind eine vorzügliche Beigabe zu Risotto, Pastasaucen, Suppen, Füllungen oder sind kombiniert mit Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu verwenden.	nach Bedarf
1433794	Champignons ganze Scheiben	Beutel	100 g	20	414332	1,2,3,4,5	arteigen	Champignons sind eine vorzügliche Beigabe zu Risotto, Pastasaucen, Suppen, Füllungen oder sind kombiniert mit Fleisch, Fisch, Geflügel und Wild zu verwenden.	nach Bedarf
1546691	Mischpilze	Beutel	100 g	20	446906	1,2,3,4,5	arttypisch	Mischpilze setzen sich aus verschiedenen Wildpilzarten zusammen. Sie eignen sich als vorzügliche Beigabe zu Risotto, Pastasaucen, Suppen, Füllungen oder sind kombiniert mit Fleisch, Fisch und Geflügel zu verwenden.	nach Bedarf
1543798	Morchelbruch	Beutel	100 g	20	543995	1,2,3,4,5	arttypisch	Morchelbruch ist eine vorzügliche Beigabe zu Saucen, Reisgerichten, Füllungen und passen zu allen Speisen die mit Sahne, Butter oder Eiern zubereitet werden.	nach Bedarf
1548799	Mu-Err Pilze	Beutel	100 g	20	548303	1,2,3,4,5	aromatisch	Mu-Err Pilze sind eine vorzügliche Beigabe zu Salaten, Saucen, ideal für Reisgerichte und Frühlingssuppen.	nach Bedarf



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

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







Erlesene Gewürze



Sortiment Cash Carry

gültig ab: 01. Juni 2017

## Fleisch Gewürzmischungen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füllgewicht	Karton-einheit	EAN-Code	Legende	Geschmack Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
116913	<b>Brasiliana Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	411690	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Pfeffernote	brasilianische Gewürzmischung für Fleisch- und Bratengerichte, insbesondere zum Einlegen von Rahmbraten. Auch als Dekorgewürzmischung bestens geeignet.	8 g bis 10 g
125013	<b>Frikadellen Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>500 g</b>	10	250206	1,2,3,4,5	mild würzige Zwiebel-	Für die Herstellung von Frikadellen und Hackbraten.	6 g bis 8 g
1250614	<b>Gänse- und Entenbraten Gewürzmischung</b>	Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	350159				
126313	<b>Gänse- und Entenbraten Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	422634	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Salbeinote	Für Gänse- und Entenbraten.	4 g bis 6 g
1253789	<b>Sauerbraten Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>700 g</b>	10	253405	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Zwiebelnote	Zum Einlegen von Sauerbraten und zum Beizen.	nach Bedarf
123913	<b>Steak Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	412390	1,2,3,4,5	würzig scharfe Pfeffer-	Für Filetsteaks, Rumpsteaks und Kurzgebratenes.	6 g bis 8 g
1239668	<b>Ung. Gulasch Gewürzmischung</b>	Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	339680				
1245622	<b>Ung. Gulasch Gewürzmischung</b>	Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	345223	1,2,3,4,5	würzige Paprika-Ingwernote	Für die Herstellung von Gulasch oder Gulaschsuppen.	6 g bis 8 g je kg Fleisch 8 g bis 10 g je Liter Soße, Suppe
124713	<b>Virginia Steak Grillkräuter</b>	Beutel	<b>500 g</b>	10	447019	1,2,3,4,5	arteigene Paprika-Kräuternote	Fein abgestimmte Grillkräutermischung speziell für Côte de Boeuf, T. Boone Steak, Entrecôte und Entrecôte double.	6 g bis 8 g
126714	<b>Wildbret fein Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>1.000 g</b>	10	612677	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Koriandernote	Für Wild aller Art, Gemüsemarinaden und Beizen. Nach dem Braten oder Schmoren die Gewürzmischung der Soße hinzugeben und gut mitkochen lassen. Salz nach Belieben.	10 g
31039114	<b>Geflügel Oriental</b>	Beutel	<b>1.000 g</b>	10	006414	1,2,3,5	würzige Curry-Kumin-Chillinote	Fein abgestimmte Würzmischung für Geflügelzubereitungen.	10 g bis 15 g

## Grill Gewürzmischungen

194213	<b>Barbecue Blend Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	426205	1,2,3,4,5	würzig scharfe Pfeffer-Paprikanote	Feurig scharfe südamerikanische Gewürzmischung für kurzgebratenes Fleisch, Geflügel, Wild und Grillfische aller Art.	nach Bedarf
126213	<b>Brat-und Grillhähnchen</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	412628	1,2,3,4,5	würzige Paprika-Pfeffernote	Für Hähnchen und Hähnchenfleischzubereitungen.	ca. 10 g bis 15 g
1262604	<b>Carapulco</b>	Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	362046				
124913	<b>Südamerikanische Grillgewürzmischung</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	449006	1,2,3,4,5	würzige Paprika-Zwiebelnote	Für kurzgebratenes Fleisch, Leber, Nieren, Wild, Geflügel und Grillfische aller Art.	nach Bedarf
1249644	<b>Gyros Gewürzmischung</b>	Ds 1.000 ml	<b>500 g</b>	6	349443				
129013	<b>Gyros Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	448009	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Cuminnote	Für die Herstellung von Gyros, Döner Kebab und Pfannenkebab.	8 g bis 10 g
123613	<b>Schwenkbraten grün Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	436655	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Pfeffer-Kräuternote	Für Schwenkbraten und Grillfleisch aller Art. Das Fleisch sollte mindestens 2 Std. vor dem Garen oder Grillen mit der Gewürzmischung bestreut oder eingelegt werden.	6 g bis 8 g
1236665	<b>Schwenkbraten rot Gewürzmischung</b>	Ds 1.000 ml	<b>450 g</b>	6	336658				
1236113	<b>Schwenkbraten rot Gewürzmischung</b>	Beutel	<b>500 g</b>	20	236408	1,2,3,4,5	würzige Paprika-Pfeffer-Kräuternote	Für Schwenkbraten und Grillfleisch aller Art. Das Fleisch sollte mindestens 2 Std. vor dem Garen oder Grillen mit der Gewürzmischung bestreut oder eingelegt werden.	6 g bis 8 g



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

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





Erlesene Gewürze



Sortiment Cash Carry

gültig ab: 01. Juni 2017

## Internatianale Küche

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füllgewicht	Kartoneinheit	EAN-Code	Legende	Geschmack Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
31023114	Aglio-Olio Peperoncino	Beutel	1.000 g	10	701005	1,2,3,5	würzige Zwiebel-Chillinote	Fein abgestimmte Gewürzmischung für Pasta, Pizza, Pesto oder zu Crevetten und für Shrimps in Öl gebraten.	nach Bedarf
124213	China	Beutel	500 g	20	412420	1,2,3,4,5	würzig scharfe	Universalgewürzmischung für Chinapfanne, Kurzgebratenes, Geschnetzeltes, Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch und Gemüse.	nach Bedarf
1242609	Gewürzmischung	Ds 1.000 ml	450 g	6	342093		Chilli-Zwiebelnote		
127113	Italienische Kräutermischung	Beutel	500 g	10	412710	1,2,3,4,5	mediterrane Kräuternote	Eine erlesene Kräutermischung für Pizza, Spaghetti, Lasagne, Salate und alle landestypischen Suppen und Saucen.	nach Bedarf
122513	Kräuterbutter	Beutel	500 g	20	412253	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Knoblauch-Kräuternote	Für die Zubereitung von Kräuterbutter und Café de Paris Butter. Frische Butter mit der Gewürzmischung gut vermischen, formen und kühlen.	ca. 40 g bis 50 g bei frischer Butter
1225633	Gewürzmischung	Ds 1.000 ml	450 g	6	325331				
125212	Leberknödel Gewürzmischung	Beutel	400 g	20	412536	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Kräuternote	Für die Herstellung feiner Leberknödel und Leberknödelsuppen.	nach Bedarf
125713	Pizza	Beutel	500 g	20	457087	1,2,3,4,5	arttypische	Für Pizzen in allen Variationen, Saucen und Füllungen von Lasagne, Cannelloni, Tortellini, Rigatoni und Spaghetti aller Art.	nach Bedarf
1257650	Gewürzmischung	Ds 1.000 ml	250 g	6	325706		Origanumnote		
126813	Salatkräuter	Beutel	500 g	10	468052	1,2,3,4,5	aromatische Kräuternote	Für Kopf-, Endivien-, Tomaten-, Bohnen-, Gurken- und Chicoréesalat.	nach Bedarf
1268666	Premium	Ds 1.000 ml	150 g	6	268287				
125913	Spaghetti Gewürzmischung	Beutel	500 g	20	259308	1,2,3,4,5	arttypische Kräuternote	Für Spaghetti, Lasagne, Cannelloni, Tortellini, Tagliatelle und Rigatoni.	nach Bedarf
175013	Pizza & Pasta mit Käsepulver	Beutel	500 g	20	750607	1,2,3,4,5	aromatische Kräuternote	Fein abgestimmte Gewürzmischung für Pizzen und als Saucenwürzung von Lasagne, Cannelloni, Tortellini, Rigatoni und Spaghetti.	nach Bedarf
31043914	Fajita Spezial, glutamatfrei	Beutel	1000 g	10	701111	1,2,3,5	würzige Zwiebel-Paprikanote	Fein abgestimmte Würzmischung für die Zubereitung von mexikanischen Fajitas und Enchiladas.	nach Bedarf
31036714	Chili con Carne, glutamatfrei	Beutel	1000 g	10	701104	1,2,3,5	würzige Paprika-Chillienote	Fein abgestimmte Gewürzzubereitung für die Zubereitung von Chili Con Carne.	nach Bedarf
182714	TACO, glutamatfrei	Beutel	1000 g	10	003314	1,2,3,5	würzige Paprika-Kuminnote	Fein abgestimmte Gewürzzubereitung für mexikanische Tacos und Enchiladas.	nach Bedarf

## Fisch Gewürzmischungen

122213	Brat-und Grillfisch Gewürzmischung	Beutel	500 g	20	422245	1,2,3,4,5	aromatische Zwiebel- Zitronennote	Für Fische aller Art zum Braten, Grillen oder Frittieren. Die Fische gut in der Gewürzmischung wälzen bzw. innen gut einreiben. Zusätzlich auch möglich bei Mehl und Paniermehl. Salz nach Belieben.	4 g bis 8 g
1221713	Fisch Sud Gewürzmischung	Beutel	450 g	20	412215	1,2,3,4,5	aromatische Kräuter- Zitronennote	fein abgestimmte Gewürzmischung für Fische aller Art. Wasser gut erhitzen und die Gewürzmischung einstreuen. Fisch Sud fünf Minuten kochen lassen, danach die Fische zum Sieden einlegen. Salz nach Belieben. (Zitrone ist nicht erforderlich).	15 g bis 20 g per Liter Wasser



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

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





Erlesene Gewürze



Sortiment Cash Carry

gültig ab: 01. Juni 2017

## Fisch Gewürzmischungen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füllgewicht	Karton-einheit	EAN-Code	Legende	Geschmack Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
121913	Muschel grob Gewürzmischung	Beutel	500 g	20	412185	1,2,3,4,5	würzige Gemüse-Currynote	Für Seemuscheln in Weißwein mit geschnittenen Zwiebeln und für See-muscheln à la crème mit Rahm und Butter.	8 g bis 10 g
121713	Muschel fein Gewürzmischung	Beutel	500 g	20	412178	1,2,3,4,5	würzige Curry-Zwiebelnote	Für Seemuscheln in Weißwein mit geschnittenen Zwiebeln und für Seemuscheln à la crème mit Rahm und Butter.	8 g bis 10 g
1260642	Paella mit Safran Gewürzmischung	Ds 1.000 ml	500 g	6	360424	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Currynote	Für Paella verschiedener Art mit Fleisch, Geflügel, Fisch und Schalentieren.	6 g bis 8 g

## Suppen, Saucen und Brühen

1201782	Suppengewürz-	Beutel	250 g	20	410822	1,2,3,4,5	aromatische	Bunte Gemüse-mischung für alle Eintöpfe und Suppen mit Gemüse-einlagen. Kochzeit ca. 10 bis 15 Minuten.	nach Bedarf
120113	Suppengrün	Beutel	500 g	20	410893		Gemüsenote		
152314	Gekörnte Brühe	Beutel	1.000 g	10	523003	1,2,3,5	arteigen	Für Suppen, Saucen, Salate, Fertiggerichte und sonstigen Speisen aller Art und für die Zubereitung von Fleischbrühen.	0,5 g bis 1,5 g je kg für Fleisch- und Wurstwaren, 2 g bis 4 g je kg für Saucen und Fertig-gerichte 16 g je Liter Wasser
1523688	-ohne Geschmacksverstärker-	Ds 1.000 ml	700 g	6	701838				
172514	Gemüsebrühe,	Beutel	1.000 g	10	725407	1,2,3,5	arteigen, würzig	Zum Verfeinern von Suppen, Salaten, Gemüsen, Fisch, Geflügel, Fleisch, Eier- und Nudelgerichten. Auch hervorragend geeignet für die Zubereitung einer klaren Gemüsebrühe.	25 g per Liter bei Gemüse-brühe 10 g per kg als Würzung
1725687	Cholesterin- und Kalorienarm, ohne Geschmacksverstärker	Ds 1.000 ml	700 g	6	701845				
172914	Bratensaft dunkel ohne Geschmacksverstärker	Beutel	1.000 g	10	729009	1,2,3,5	arteigen, würzig	Die dunkle Bratensoße kann zu vielen dunklen Soßen und Suppen abgewandelt werden und ist ideal zum Binden von Gemüsen.	100 g per Liter Wasser
173014	Bratensaft hell ohne Geschmacksverstärker	Beutel	1.000 g	10	730005	1,2,3,5	arteigen, würzig	Die helle Bratensoße kann zu vielen hellen Soßen und Suppen abgewandelt werden und ist ideal zum Binden von Gemüsen.	120 g per Liter Wasser

## Süss- und Backwaren

1509574	Bourbon Vanilleschoten	Tableau	2 Schoten	10	209747	1,2,3,4,5	artypisch	Für Schokolade, Kaffee, Pudding, Eiercremes, Eiscreme, Sahne, Obstdesserts, in kleineren Mengen auch zu pikantesten Speisen wie Kalbfleisch oder Hummer.	nach Bedarf
128013	Lebkuchen-Gewürzkuchen Gewürzmischung	Beutel	500 g	20	422382	1,2,3,4,5	artypische Zimtnote	Für Leb- und Gewürzkuchen, Früchtebrot, Weihnachtsgebäck, Stollen, feinen Strudel und Kuchen.	8 g bis 10 g
171014	Vanillezucker mit Bourbon Vanille	Beutel	1.000 g	10	710007	1,2,3,4,5	artypisch nach Vanille	Für Schokoladenerzeugnisse, Konditoreiwaren, Speiseeis, Liköre und Fruchtessenzen.	nach Bedarf



- 1) ohne Geschmacksverstärker
- 2) ohne Farbstoffe
- 3) ohne Gluten
- 4) ohne Speisesalz
- 5) ohne Lactose

CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

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





Erlesene Gewürze



**Sortiment Cash Carry**

gültig ab: **01. Juni 2017**

**Würzmischungen**

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Gebindeform	Füllgewicht	Kartoneinheit	EAN-Code	Legende	Geschmack Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
31035214	Hähnchen	Beutel	1.000 g	10	701043	1,2,3,5	würzige Paprika-Chillienote	Für Hähnchen und Hähnchenfleischzubereitungen und Geflügel aller Art.	15 g - 20 g
3103523	Würzmischung	Ds 1.000 ml	700 g	6	701821				
199414	Pommes Frites	Beutel	1.000 g	10	701791	1,2,3,5	würzige Paprikanotenote	Zur Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von Pommes Frites, Bratkartoffel, Röstkartoffel, Krokette, Reibekuchen und anderen Kartoffelerzeugnissen.	4 g bis 6 g
1994645	Gewürzsalz, rot	Ds 1.000 ml	900 g	6	701814				
184213	Gewürzter Pfeffer	Beutel	500 g	20	401189	1,2,3,5	würzige Pfeffernote, leicht säuerlich	Vielseitig verwendbare Würzzubereitung insbesondere für Suppen, Saucen und Salaten.	nach Bedarf
160114	Fleischzartmacher Gewürzsalz	Beutel	1.000 g	10	616019	1,2,3,5	arteigen	Für Fleisch aller Art, Wild und Geflügel. Der Fleischzartmacher gibt dem Fleisch ein appetitliches Fleischrosa, pikanten Wohlgeschmack und wirkt safthaltend.	vor dem Braten das Fleisch gut einreiben
1269214	Jod Kräuter	Beutel	1.000 g	10	626902	1,2,3,5	würzige Pfeffer-Kräuternote	Universell verwendbares Kräuter Gewürzsalz. Besonders geeignet zum Würzen von Salaten, Suppen, Saucen, Kräuterbutter, Fleisch- und Gemüsegerichten.	nach Bedarf
1269659	Gewürzsalz	Ds 1.000 ml	900 g	6	326390				
186814	Knoblauchsatz	Beutel	1.000 g	10	868906	1,2,3,5	intensiv nach Knoblauch	Universell verwendbares Gewürzsalz, insbesondere für Knoblauchbrot, Pasta-Gerichte und Sandwichs.	nach Bedarf, Nachsalzen nicht mehr erforderlich
160214	Selleriesatz	Beutel	1.000 g	10	616026	1,2,3,5	intensiv nach Sellerie	Universell verwendbares Gewürzsalz, für Grillfleisch, Salaten, Suppen, Gemüse und Rohkostspeisen.	nach Bedarf, Nachsalzen nicht mehr erforderlich
189414	Zitronenpfeffer	Beutel	1.000 g	10	003949	1,2,3,5	würzige Pfeffer-Zitronennote	Fein abgestimmte und vielseitig verwendbare Würzzubereitung insbesondere zum Würzen von Fisch, gebratenen, gebackenen oder gegrillten Meeresfrüchten sowie Salaten.	nach Bedarf, Nachsalzen nicht mehr erforderlich

**Geschmacksveredler**

172114	Delikata Würzmischung	Beutel	1.000 g	10	701807	1,2,3,5	aromatisch, würzig	Zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von Fleisch- und Wurstwaren, Suppen, Saucen, Fertiggerichten, Feinkost, Teigwaren und Fischprodukten.	8 g bis 10 g für Suppen, Saucen 4 g bis 6 g für Fisch, Salate, Feinkost
130014	Pikanta	Beutel	1.000 g	10	609806	1,2,3,5	artypisch	Zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von küchenfertigen Produkten, Feinkost, Gemüsen, Suppen, Saucen, Salaten und Kartoffelerzeugnissen.	8 g bis 10 g für Suppen, Saucen 4 g bis 6 g für Fisch, Salate, Feinkost
1300647	Würzmischung	Ds 1.000 ml	700 g	6	321500				

**Speisesalz**

160723	Feinsalz	Eimer	15 kg	-	516067	1,2,3,5	artypisch	Für sämtliche Speisen	nach Bedarf
160823	Jodiertes Feinsalz	Eimer	15 kg	-	516081	1,2,3,5	artypisch	Für sämtliche Speisen	nach Bedarf



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
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.





Erlesene Gewürze.

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