



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



Rohgewürze ganz und gemahlen

Stand: 01. Mai 2017

Gourmet Dips

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1717	Gourmet Meerrettich Dip	1,2,3,5	würzige Meerrettich-Zwiebel Note	für die Herstellung von Meerrettich Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1718	Gourmet Senf Dip	1,2,3,5	würzige Zwiebel-Kräuternote	für die Herstellung von Senf Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1719	Gourmet Mexico Dip with cheese	1,2,3,5	würzige Knoblauch-Zwiebelnote	für die Herstellung von Mexiko-Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1798	Gourmet Kräuter Dip mit Bärlauch	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Knoblauchnote	für die Herstellung von Kräuter-Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1924	Gourmet Knoblauch-Kräuter Dip	1,2,3,5	würzige Knoblauch-Petersiliennote	für die Herstellung von Knoblauch-Kräuter Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1940	Gourmet Knoblauch Dip	1,2,3,5	würzige Knoblauch-Paprikanote	für die Herstellung von Knoblauch Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1796	Gourmet Red Dip	1,2,3,4,5	würzige Paprika-Senfnote	für die Herstellung von Paprika Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1992	Gourmet Brushetta Dip	1,2,3,5	würzige Paprika-Knoblauch-Kräuternote	für die Herstellung von Dips à la Brushetta	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1873	Gourmet Asia Dip grob	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Currynote	für die Herstellung von asiatischen Dips mit größeren Bestandteilen	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1242	Gourmet Asia Dip	1,2,3,4,5	würzig scharfe Zwiebel-Chilinode	für die Herstellung von asiatischen Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1057	Gourmet Curry Dip	1,2,3,5	würzige Curry-Paprikanote	für die Herstellung von Curry Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1249	Gourmet Carapulco Dip	1,2,3,4,5	würzige Paprika-Zwiebelnote	für die Herstellung von würzig scharfen Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1727	Gourmet Arrabiata Dip	1,2,3,4,5	würzige Paprika-Knoblauchnote	für die Herstellung von Dips à la Arrabiata	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1751	Gourmet Hot Red Dip	1,2,3,4,5	würzig scharfe Paprikanote	für die Herstellung von scharfen Paprika Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1774	Gourmet Indian Style	1,2,3,5	würzige Curry-Zwiebelnote	für die Herstellung von indischen Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.



- 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



Rohgewürze ganz und gemahlen

Stand: 01. Mai 2017

Gourmet Dips

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1750	Gourmet Käse Dip	1,2,3,4,5	arttypische Knoblauch-Zwiebelnote	für die Herstellung von Käse Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1821	Gourmet Raclette Dip	1,2,3,5	würzige Pfeffer-Paprikanote	für die Herstellung von Dips als Beilage zum Fondue oder Raclette	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
3E+05	Gourmet Gartenkräuter Dip	1,2,3,4,5	würzige Gemüse-Kräuternote	für die Herstellung von Kräuter-Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1988	Gourmet Tzatziki Dip	1,2,3,5	würzige Knoblauch-Pfeffernote	für die Herstellung von Tzatziki Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.
1993	Gourmet Quark Dip	1,2,3,5	aromatische Kräuter-Zwiebelnote	für die Herstellung von Quark Dips	2 bis 3 Teelöffel auf 100 g Crème fraiche, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Frischkäse oder Hüttenkäse einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.



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

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