



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

## Kräuter gerebelt und gemahlen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
14101	Basilikum fein gemahlen	1,2,3,4,5	aromatisch duftend, würzig scharfe Pfeffernote, etwas süßlich	zu Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Krustentieren, Gemüsen, Beilagen, diverse Süßspeisen	nach Bedarf
1410	Basilikum gerebelt	1,2,3,4,5	aromatisch duftend, würzig scharfe Pfeffernote, etwas süßlich	zu Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Krustentieren, Gemüsen, Beilagen, diverse Süßspeisen	nach Bedarf
1411	Beifuß geschnitten	1,2,3,4,5	würzig, leicht bitter, kühlend	zu Saucen, Fleisch, Ente, Gans, Wild, Fisch- generell zu fettreichen Speisen	nach Bedarf
14121	Bohnenkraut fein gemahlen	1,2,3,4,5	aromatisch würzige arttypische Bohnenkrautnote	zu Suppen, Saucen, Fleisch, Wild, Aal, Karpfen, Gemüsen, Hülsenfrüchten (speziell Bohnen), Beilagen (speziell Kartoffeln)	nach Bedarf
1412	Bohnenkraut gerebelt	1,2,3,4,5	aromatisch würzige arttypische Bohnenkrautnote	zu Suppen, Saucen, Fleisch, Wild, Aal, Karpfen, Gemüsen, Hülsenfrüchten (speziell Bohnen), Beilagen (speziell Kartoffeln)	nach Bedarf
1413	Borretsch geschnitten	1,2,3,4,5	an Gurke erinnernd	für grüne Salate, Sandwich- oder Nudelfüllungen, Joghurt, Weichkäse	nach Bedarf
1508	Brennnesselblätter	1,2,3,4,5	arteigen	zu Suppen, Gemüsen, Frischkäse	nach Bedarf
14202	Corianderblätter	1,2,3,4,5	lieblich-aromatisch	zu Suppen, Eintöpfen, Currys, pfannengerührte Gerichten, Gemüsen, Salaten, Fisch, Geflügel, Joghurt, frische Chutneys Relishes, Tomatensaucen und Ragouts.	nach Bedarf
1426	Dillspitzen Premium	1,2,3,4,5	aromatisch, arttypisch nach Dill	zu Omeletts, Meeresfrüchte, kalte Suppen, Saucen auf Senfbasis, gefüllten Weinblättern, Heringen, Lachs, Kartoffelsalaten und Gurken.	nach Bedarf
1436	Dillspitzen Standard	1,2,3,4,5	aromatisch, arttypisch nach Dill	zu Omeletts, Meeresfrüchte, kalte Suppen, Saucen auf Senfbasis, gefüllten Weinblättern, Heringen, Lachs, Kartoffelsalaten und Gurken.	nach Bedarf
1429	Estragonblätter gerebelt, französische Anbauware	1,2,3,4,5	würzig-aromatisch, mild-bitter, fein	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
14351	Kerbel fein gemahlen	1,2,3,4,5	würzig, süßlich, aromatisch, anisartig	zu grünen Salaten, Gemüsen, Aufläufen, Omeletts, Kartoffeln, Getreidegerichten, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten	nach Bedarf
1435	Kerbel gerebelt, deutsche Anbauware	1,2,3,4,5	würzig, süßlich-aromatisch, anisartig	zu grünen Salaten, Gemüsen, Aufläufen, Omeletts, Kartoffeln, Getreidegerichten, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten	nach Bedarf
1503	Lavendelblüten	1,2,3,4,5	arttypisch, etwas bitter	für die Verfeinerung von Fischsuppen und als Duftstoff	nach Bedarf
14401	Liebstockelblätter fein gemahlen	1,2,3,4,5	kräftig-würzig, etwas nach Sellerie	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
1440	Liebstockelblätter gerebelt	1,2,3,4,5	kräftig-würzig, etwas nach Sellerie	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
14421	Lorbeerblätter gemahlen (Lorbeerpulver)	1,2,3,4,5	würzig, herb, bitter, leicht säuerlich	zu Suppen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Nudelsaucen, Fischgerichten und einige Süßspeisen	nach Bedarf
14422	Lorbeerblätter nachgereinigt	1,2,3,4,5	würzig, herb, bitter, leicht säuerlich	zu Suppen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Nudelsaucen, Fischgerichten und einige Süßspeisen	nach Bedarf
1447	Majoran gerebelt, extra grün, ägyptisch	1,2,3,4,5	arttypisch, etwas bitter, schwach brennend, aromatisch	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Eiergerichten, Hülsenfrüchten, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
14471	Majoran fein gemahlen	1,2,3,4,5	arttypisch, etwas bitter, schwach brennend, aromatisch	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Eiergerichten, Hülsenfrüchten, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
14481	Melissenblätter fein gemahlen	1,2,3,4,5	arttypisch, wenig nach Minze und Zitrone	zu Omeletts, Kräutertees, Eiercremes, Salaten, Suppen, Schmortöpfen, Wildgeflügel, Weißweinbowlen	nach Bedarf
1448	Melissenblätter	1,2,3,4,5	arttypisch, wenig nach Minze und Zitrone	zu Omeletts, Kräutertees, Eiercremes, Salaten, Suppen, Schmortöpfen, Wildgeflügel, Weißweinbowlen	nach Bedarf
1452	Origanum gerebelt, Premium Türkei	1,2,3,4,5	arteigen, würzig, herb bitter	zu Salaten, Saucen, Fleisch, Geflügel, Pizzen, Nudel-, Eiergerichten, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Beilagen	nach Bedarf
14521	Origanum gerebelt, Standard Türkei	1,2,3,4,5	arteigen, würzig, herb bitter	zu Salaten, Saucen, Fleisch, Geflügel, Pizzen, Nudel-, Eiergerichten, Gemüsen, Hülsenfrüchten, 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



Rohgewürze ganz und gemahlen

Stand: 01. Mai 2017

## Kräuter gerebelt und gemahlen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
14601	Petersilie fein gemahlen	1,2,3,4,5	würzig, bitter, mild	zu Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reis-, Eiergerichten, Pilzen, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
1460	Petersilie gerebelt, Premium	1,2,3,4,5	würzig, bitter, mild	zu Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reis-, Eiergerichten, Pilzen, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
146014	Petersilie gerebelt, Standard	1,2,3,4,5	würzig, bitter, mild	zu Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reis-, Eiergerichten, Pilzen, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
1505	Pfefferminzkraut	1,2,3,4,5	brennend, würzig, minzig, hinterlässt ein Kältegefühl im Mund	für Kräutertees, Suppen, Salaten, Saucen, Fleischgerichten, Fisch, Geflügel, Eintöpfen, Süßspeisen und Desserts mit Zitrone	nach Bedarf
1464	Rosmarin geschnitten	1,2,3,4,5	herb-bitter, frisch, kampferartig,	zu Salaten, Marinaden, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Pilzen, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
14641	Rosmarin fein gemahlen	1,2,3,4,5	herb-bitter, frisch, kampferartig,	zu Salaten, Marinaden, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Pilzen, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
1465	Salbeiblätter geschnitten	1,2,3,4,5	würzig, bitter, leicht brennend	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen, Beilagen	nach Bedarf
14681	Schnittlauchblätter	1,2,3,4,5	Lauch- und zwiebel-artig, je feiner geschnitten desto besser das Aroma	zu Eiergerichten, und Saucen auf Eibasis	nach Bedarf
1468	Schnittlauchröllchen, luftgetrocknet	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch Schnittlauch	zu Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Eiergerichten, Pilzen, Gemüsen und Beilagen	nach Bedarf
1469	Sellerieblätter	1,2,3,4,5	arttypisch	zu Salaten, Fleisch, Fisch, Hühner- und Fleischbrühe, Eierspeisen und Bratensaucen.	nach Bedarf
14742	Thymian fein gemahlen	1,2,3,4,5	arttypisch, bitter, würzig, brennend	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Eiergerichten, Pilzen, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Beilagen.	nach Bedarf
14741	Thymian gerebelt, Osteuropäische Gartenware	1,2,3,4,5	arttypisch, bitter, würzig, brennend	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Eiergerichten, Pilzen, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Beilagen.	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





## 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