



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

Rohgewürze ganz und gemahlen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1409	Anissaat	1,2,3,4,5	herzhaft, würzig-süßlich	zu Back-, Brotwaren, diversen Suppen, Saucen, Schweinefleisch, Rohkostsalaten, Käse, Einmachkost, Kompotten, Zwetschgenezubereitungen.	nach Bedarf
14091	Anissaat fein gemahlen	1,2,3,4,5	herzhaft, würzig-süßlich	zu Back-, Brotwaren, diversen Suppen, Saucen, Schweinefleisch, Rohkostsalaten, Käse, Einmachkost, Kompotten, Zwetschgenezubereitungen.	nach Bedarf
14151	Cardamome in der Schale gemahlen	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
1418	Cayenne-Pfeffer geschrotet (Chillies crushed)	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch nach Cayenne-Pfeffer, brennend scharf	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
14181	Cayenne-Pfeffer gemahlen	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch nach Cayenne-Pfeffer, brennend scharf	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
1419	Chillies ganz, Birdeyes 1-3 cm	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch nach Chillies, brennend scharf	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
14191	Chillies gemahlen	1,2,3,4,5	aromatisch, typisch nach Chillies, brennend scharf	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
1420	Coriandersaat	1,2,3,4,5	mild-würzig, leicht Süß, erinnert an Orangenschalen	zu Brot-, Backwaren, Fonds, Saucen, Suppen, dunklen Fleischspeisen, Schweinefleisch, Geflügelgerichten, Eintöpfen, Gemüsen, Süßspeisen.	nach Bedarf
14201	Coriander fein gemahlen	1,2,3,4,5	mild-würzig, süß-scharf, brennend	zu Brot-, Backwaren, Fonds, Saucen, Suppen, dunklen Fleischspeisen, Schweinefleisch, Geflügelgerichten, Eintöpfen, Gemüsen, Süßspeisen.	nach Bedarf
1417	Cuminsaat (Kreukümmel)	1,2,3,4,5	aromatisch, scharf, bitter durchdringend	zu Pilzen, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Käse, Suppen, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten.	nach Bedarf
14171	Cumin fein gemahlen (Kreuzkümmel)	1,2,3,4,5	aromatisch, scharf, bitter durchdringend	zu Pilzen, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Käse, Suppen, Saucen, Fleisch-, Geflügelgerichten.	nach Bedarf
1421	Curcuma gemahlen, Madras	1,2,3,4,5	würzig, scharf, leicht bitter	zu Suppen, Saucen, Marinaden, Fleisch, Geflügel, Fisch, Nudel-, Reisgerichten, Gemüsen.	nach Bedarf
1427	Curry Powder englisch, -eigene Herstellung-	1,2,3,5	würzig, nicht scharf	für Reis- und Gemüsegerichte, Geflügelfleisch, Kalbfleisch, Salate, Suppen und Saucen.	nach Bedarf
1422	Curry Powder Indisch, -eigene Herstellung-	1,2,3,5	arttypisch, mittelscharf	für Reis- und Gemüsegerichte, Geflügelfleisch, Kalbfleisch, Salate, Suppen und Saucen.	nach Bedarf
1423	Curry Powder Madras Salzfrei, -eigene Herstellung-	1,2,3,4,5	arttypisch, mittelscharf	zu Salaten, Suppen, Saucen, Geflügel, Fleisch, Fisch, Gemüsen, Nudel-, Reisgerichten, Beilagen.	nach Bedarf
1406	Curry Powder Pikant Salzfrei, -eigene Herstellung-	1,2,3,4,5	arttypisch, pikant	zu Salaten, Suppen, Saucen, Geflügel, Fleisch, Fisch, Gemüsen, Nudel-, Reisgerichten, Beilagen.	nach Bedarf
1970	Thai Currypulver, -eigene Herstellung-	1,2,3,5	arttypisch, würzig	für Reis- und Gemüsegerichte, Geflügelfleisch, Kalbfleisch, Salate, Suppen und Saucen.	nach Bedarf
1430	Fenchelsaat	1,2,3,4,5	aromatisch, leicht brennend, an Anis erinnernd	zu Brot- und Backwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch, Eintöpfen, Gemüsen.	nach Bedarf
14301	Fenchelsaat fein gemahlen	1,2,3,4,5	aromatisch, leicht brennend, an Anis erinnernd	zu Brot- und Backwaren, Fleisch, Geflügel, Fisch, Eintöpfen, Gemüsen.	nach Bedarf
1512	Gelatine 220 Bloom (Aspikpulver)	1,2,3,4,5	geschmacks-neutral	für Fleisch- und Wurstwaren in Aspik, Sülzkotelett, Eisbein in Aspik, gefüllte Schinkenröllchen, Fischwaren in Gelee, Früchtegelees und Cremes.	70-80g je 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



Rohgewürze ganz und gemahlen

Stand: 01. Mai 2017

Rohgewürze ganz und gemahlen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
143214	Ingwer ganz, geschält	1,2,3,4,5	aromatisch, würzig, bitter	für Currygerichte, Sojasaucen, Fleisch- und Geflügeleintöpfe, Chutneys und Pickles, Gemüse, Suppen, Fisch- Käsegerichte, gedünstetes und gebackenes Brot, Kuchen, Pudding, Kleingebäck, Getränke und Glühwein.	nach Bedarf
14321	Ingwer fein gemahlen	1,2,3,4,5	aromatisch, würzig, bitter	für Currygerichte, Sojasaucen, Fleisch- und Geflügeleintöpfe, Chutneys und Pickles, Gemüse, Suppen, Fisch- Käsegerichte, gedünstetes und gebackenes Brot, Kuchen, Pudding, Kleingebäck, Getränke und Glühwein.	nach Bedarf
1438	Knoblauchgranulat 0,5-1,0 mm	1,2,3,4,5	kräftig würzig, arteigen	zu Salaten, Aufstrichen, Fonds, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
14382	Knoblauchgranulat minced 2-3 mm	1,2,3,4,5	kräftig würzig, arteigen	zu Salaten, Aufstrichen, Fonds, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
1345	Knoblauchpaste (Knoblauch frisch), 8% Salzgehalt	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 4g für Saucen und Fertig-gerichte, 5 g bis 10 g für Knoblauchbutter und Kräuterbutter.
14381	Knoblauchpulver hell	1,2,3,4,5	kräftig würzig, scharf, nicht bitter	zu Salaten, Aufstrichen, Fonds, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
1437	Kümmel ganz	1,2,3,4,5	aromatisch, würzig, charakteristisch	zu Brot-, Backwaren, Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Kartoffelgerichten, Käse, Pilzen.	nach Bedarf
14372	Kümmel gebrochen	1,2,3,4,5	aromatisch, würzig, charakteristisch	zu Brot-, Backwaren, Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Kartoffelgerichten, Käse, Pilzen.	nach Bedarf
14371	Kümmel fein gemahlen	1,2,3,4,5	aromatisch, würzig, charakteristisch	zu Brot-, Backwaren, Aufstrichen, Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Kartoffelgerichten, Käse, Pilzen.	nach Bedarf
1442	Lorbeerblätter ganz, handverlesen	1,2,3,4,5	würzig, herb, bitter, leicht säuerlich	zu Fonds, Suppen, Saucen, Marinaden, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Gemüsen, Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Reis.	nach Bedarf
1444	Macis fein gemahlen (Muskatblüte)	1,2,3,4,5	charakteristisch, würzig, brennend	zu Kuchen, Pudding, Eiercremes, Desserts, Soufflés, Saucen, Suppen, Geflügel, Fisch.	nach Bedarf
14491	Muskat fein gemahlen, aus ganzen Nüssen	1,2,3,4,5	charakteristisch, stark würzig, süßlich-bitter, scharf	zu Fonds, Suppen, Saucen, Pasteten, Terrinen, Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Gemüsen, Nudelgerichten, Gemüsen, süße Backwaren, Früchtekompositionen, Käse.	nach Bedarf
1449	Muskatnüsse 80/85 er	1,2,3,4,5	stark-würzig, aromatisch, süßlich bitter	zu Fonds, Suppen, Saucen, Pasteten, Terrinen, Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch, Gemüsen, Nudelgerichten, Gemüsen, süße Backwaren, Früchtekompositionen, Käse.	nach Bedarf
1451	Nelken ganz handverlesen	1,2,3,4,5	warm-aromatisch, brennend-würzig	zu Fonds, Saucen, Marinaden, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Schinken, Geselchtem, Reisgerichten, div. Süßspeisen.	nach Bedarf
14511	Nelken fein gemahlen	1,2,3,4,5	brennend, feurig würzig	zu Fonds, Saucen, Marinaden, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Schinken, Geselchtem, Reisgerichten, div. Süßspeisen.	nach Bedarf
1507	Orangenschalen fein gemahlen	1,2,3,4,5	arttypisch nach Orangen, süßlich	für Süßspeisen, Kompotte, Kuchen und Gebäck.	nach Bedarf
1454	Paprika Delikatess, ungarisch 120 ASTA	1,2,3,4,5	süß, würzig, milde Schärfe	zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis- und Nudelgerichten, Käse, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
14551	Paprika edelsüß, spanisch 80 ASTA	1,2,3,4,5	süß, würzig, milde Schärfe	zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis- und Nudelgerichten, Käse, Gemüsen, 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

Rohgewürze ganz und gemahlen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1456	Paprika Flakes 3-5 mm	1,2,3,4,5	milde Schärfe, arttypisch nach Paprika	für ungarische Gulaschsuppen, Gemüseintöpfe, Gulaschgerichte, Suppen, Fleischgerichten und Saucen.	nach Bedarf
1457	Paprika Rosen 80 ASTA	1,2,3,4,5	scharf würzig	zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis-Nudelgerichten, Käse, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
1459	Paprika scharf, spanisch 80 ASTA	1,2,3,4,5	scharf würzig	zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis-Nudelgerichten, Käse, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
1458	Paprika scharf, ungarisch 100 ASTA	1,2,3,4,5	scharf würzig	zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis-Nudelgerichten, Käse, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
14532	Paprikagranulat rot minced 2-3 mm	1,2,3,4,5	aromatisch, nicht scharf	zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Reis-Nudelgerichten, Käse, Gemüsen und Beilagen.	nach Bedarf
1401	Pfeffer bunt ganz	1,2,3,4,5	arttypisch nach Pfeffer	diese bunte Pfeffermischung eignet sich hervorragend für Acryl-Pfeffermühlen und verleiht allen Grillgerichten, Steaks, Kurzgebratenem, pikante Saucen, Suppen und Salaten eine pikante Würznote.	nach Bedarf
14011	Pfeffer bunt gebrochen	1,2,3,4,5	scharf würzig, arttypisch nach Pfeffer	fein abgestimmte Pfeffermischung für alle Grillgerichte, Steaks, Kurzgebratenes, Salaten, Gemüsen, pikante Saucen und Suppen.	nach Bedarf
1408	Pfeffer grün ganz luftgetrocknet	1,2,3,4,5	scharf würzig	zu Salaten, Suppen, Saucen, Marinaden, Fleisch, Geflügel, Wildgeflügel, Fisch, Krustentieren, Gemüsen, Beilagen und Süßspeisen.	nach Bedarf
1402	Pfeffer schwarz ganz nachgereinigt	1,2,3,4,5	scharf würzig	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Hülsenfrüchten, Beilagen, Käse.	nach Bedarf
14021	Pfeffer schwarz gebrochen	1,2,3,4,5	scharf würzig	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Hülsenfrüchten, Beilagen, Käse.	nach Bedarf
14022	Pfeffer schwarz gemahlen	1,2,3,4,5	brennend scharf, beißend	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Hülsenfrüchten, Beilagen, Käse.	nach Bedarf
1405	Pfeffer weiß ganz handpicked	1,2,3,4,5	scharf würzig	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
14051	Pfeffer weiß gebrochen	1,2,3,4,5	scharf würzig	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
14052	Pfeffer weiß fein gemahlen	1,2,3,4,5	brennend scharf, beißend	zu Salaten, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
1461	Piment ganz	1,2,3,4,5	nelkenähnlich, leichte Pfefferschärfe, etwas süßlich	zu Pickles, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Wild, Geflügel, feine Wurstwaren, Gemüse, Reis, Kuchen, Pasteten, Pudding, Relishes und Chutneys.	nach Bedarf
14611	Piment fein gemahlen	1,2,3,4,5	nelkenähnlich, leichte Pfefferschärfe, etwas süßlich	zu Pickles, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Wild, Geflügel, feine Wurstwaren, Gemüse, Reis, Kuchen, Pasteten, Pudding, Relishes und Chutneys.	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

Rohgewürze ganz und gemahlen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1487	Röstzwiebeln	1,2,5	arttypisch nach Zwiebeln	für alle Kartoffel- und Reisgerichte.	nach Bedarf
1471	Sellerieknollenpulver	1,2,3,4,5	arttypisch	für Rohkost, Kartoffeleintopf, Wurst, Fleisch, Rote Rüben, Meeresfrüchte, Wildbeize, Mayonnaise.	nach Bedarf
1470	Selleriesaat	1,2,3,4,5	süßlich herb	zu Salaten, Fleisch, Fisch, Hühner- und Fleischbrühe, Eierspeisen und Bratensaucen.	nach Bedarf
1472	Senfkörner gelb Gewürzqualität	1,2,3,4,5	arttypisch	zum Beizen und Pökeln, zum einlegen von Gurken, Bohnen, Sauerkraut, Mixed Pickles.	nach Bedarf
14721	Senfmehl	1,2,3,4,5	würzig, brennend scharf	zu Fonds, Suppen, Saucen, Salaten, Marinaden, Fleisch, Wild, Geflügel, Wildgeflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüsen, Beilagen.	nach Bedarf
1482	Sesam Saat	1,2,3,4,5	nussartig	für Brot, Brötchen, Kuchen, Kleingebäck, Gemüse, Reis, Fleisch und Nudeln.	nach Bedarf
14731	Stern Anis fein gemahlen	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
1473	Sternanis ganz, handverlesen	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
1476	Tomatenpulver sprühgetrocknet	1,2,3,4,5	arttypisch nach frischen Tomaten	für Suppen, Saucen und die Herstellung von Nudeln.	nach Bedarf
1477	Wacholderbeeren 3-fach gesiebt, entwest	1,2,3,4,5	würzig, süßlich brennend	zu Salaten, Marinaden, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Gemüsen, Beilagen, Fonds und Innereien.	nach Bedarf
14771	Wacholderbeeren gemahlen	1,2,3,4,5	würzig, süßlich brennend	zu Salaten, Marinaden, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Wild, Wildgeflügel, Gemüsen, Beilagen, Fonds und Innereien.	nach Bedarf
14772	Wacholderbeeren geschroten	1,2,3,4,5	würzig, süßlich brennend	zum Räuchern von Fleisch- und Fischprodukten.	nach Bedarf
1479	Zimtstangen Ceylon Canehl	1,2,3,4,5	würzig, süßlich brennend	zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Salaten, Eintöpfen, Pilzen, Eierspeisen und Quark.	nach Bedarf
1480	Zimt fein gemahlen <small>-eigene Herstellung- Ursprung: Vietnam</small>	1,2,3,4,5	schwach bitter, kräftig würzig	zu Suppen, Saucen, Wild, Wildgeflügel, Geflügel, Kaninchen, Rindfleisch und generell zu Süßspeisen.	nach Bedarf
1332	Zitronenschalen gemahlen	1,2,3,4,5	arttypisch nach Zitronen, säuerlich	für Süßspeisen, Kompotte, Kuchen und Gebäck.	nach Bedarf
1485	Zwiebel gekibbelt, hell	1,2,3,4,5	arttypisch nach Zwiebeln	für Fleisch, Suppen, Saucen, Salate und Gemüse.	nach Bedarf
14841	Zwiebelgranulat 0,2-0,5 mm	1,2,3,4,5	süßlich aromatisch, leicht scharf, brennend	zu fast allen "sauren" Speisen.	nach Bedarf
14842	Zwiebelgranulat minced 2-3 mm	1,2,3,4,5	kräftig würzig, typisch nach Zwiebeln	zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Salaten, Eintöpfen, Pilzen, Eierspeisen und Quark.	nach Bedarf
1484	Zwiebelpulver hell	1,2,3,4,5	kräftig würzig, typisch nach Zwiebeln	zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Salaten, Eintöpfen, Pilzen, Eierspeisen und Quark.	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