



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



## Rohwurst im Schnellverfahren

Stand: 01. Mai 2017

## Rohwurst im Schnellverfahren

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1170	<b>Cervelat N</b> Präparat mit würzenden Zutaten	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Ingwernote	für die Herstellung im GDL-Schnellverfahren von Cervelat, Salami, Schlackwurst, Mailänder, Katen und Plockwurst. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	10 g
1171	<b>Westfälische Mettwurst N</b> Präparat mit würzenden Zutaten	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Ingwernote	für die Herstellung im GDL-Schnellverfahren von Westfälischer grober Mettwurst, Roher Mettwurst und grober luftgetrockneter Landjäger. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	10 g
1172	<b>Braunsch. Mettwurst N</b> Präparat mit würzenden Zutaten	1,2,3,4,5	leicht süßliche Paprikanote	für die Herstellung im GDL-Schnellverfahren von Braunschweiger Mettwurst, Streichmettwurst und Pfeffersäckchen. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	10 g
1173	<b>Mailänder Salami N</b>	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Ingwernote	für die Herstellung von Mailänder Salami im GDL-Schnellverfahren. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	11 g
1820	<b>Hirschsalami mit GDL</b>	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Ingwernote	für die Herstellung von Hirschsalami im GDL-Schnellverfahren. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	13 g
1175	<b>Mettenden mit Senfkörnern</b> Präparat mit würzenden Zutaten	2,3,4,5	würzige Pfeffer-Paprikanote	für die Herstellung im GDL-Schnellverfahren von Mettenden. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	6 g
1176	<b>Pfefferbeißer</b> Präparat mit würzenden Zutaten	2,3,4,5	würzige Pfeffer-Paprikanote	für die Herstellung im GDL-Schnellverfahren von Pfefferbeißer. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	6 g
1149	<b>Ung. Salami mit GDL</b> Präparat mit würzenden Zutaten	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Paprikanote	für die Herstellung im GDL-Schnellverfahren von Cervelat, Salami, Schlackwurst, Mailänder, Katen und Plockwurst. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	6 g
310295	<b>Salami Pur Porc mit GDL</b> Präparat mit würzenden Zutaten	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Ingwernote	für Salami Pur Porc, Salami Ia, Katen Ia, Katenrauch Ia und Mettwurst Ia.	8 g bis 10 g



- 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](mailto:info@carlagewuerze.de)  
Web: [carlagewuerze.de](http://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