



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

Salatfix, Fertigsaucen-Panaden

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
310435	Kräuterdressing	1,2,3,5	aromatische Kräuternote	für Salatsaucen für Kopf-, Endivien-, Tomaten-, Bohnen-, Gurken- und Chicoréesalat. Auch für die Zubereitung einer klaren Gemüsesuppe geeignet	nach Bedarf
1720	Salatdressing Mix mit Kräutern	1,2,3,5	arteigene Kräuternote	für Salatsaucen für Kopf-, Endivien-, Tomaten-, Bohnen- Gurken- und Chicoréesalat. Auch für die Zubereitung einer klaren Gemüsesuppe geeignet	25 g per l bei der Zubereitung einer Gemüsesuppe, als Würzung Salatmix in Essig-Öl Zwiebel-Rahm einstreuen und ziehen lassen
1700	Salatmix Gewürzsalz	1,2,3,5	aromatische Kräuter-Zwiebelnote	für Salatsaucen für Kopf-, Endivien-, Tomaten-, Bohnen-, Gurken- und Chicoréesalat. Auch für die Zubereitung einer klaren Gemüsesuppe geeignet	25 g per l bei der Zubereitung einer Gemüsesuppe, als Würzung Saltmix in Essig-Öl Zwiebel-Rahm einstreuen und ziehen lassen
1703	Salatfix Sauce mit Dill & Kräutern	1,2,3,5	aromatische Kräuter-Dillnote	für Kräuter-Salatsaucen	einen Teelöffel Instand auf eine Tasse Wasser, Buttermilch, Joghurt oder Sauerrahm anrühren und 10 min ziehen lassen
1704	Salatfix Sauce mit Kräutern	1,2,3,5	aromatische Kräuter-Zwiebelnote	für Kräuter-Salatsaucen	einen Teelöffel Instand auf eine Tasse Wasser, Buttermilch, Joghurt oder Sauerrahm anrühren und 10 min ziehen lassen
1705	Salatfix Sauce mit Senf & Knoblauch	1,2,3,5	aromatische Knoblauch-Senfnote	für Senf-Knoblauch Salatsaucen	einen Teelöffel Instand auf eine Tasse Wasser, Buttermilch, Joghurt oder Sauerrahm anrühren und 10 min ziehen lassen
1716	Salatfix Sauce mit Kräutern & Zwiebeln	1,2,3,5	aromatische Kräuter-Zwiebelnote	für Kräuter-Zwiebel Salatsaucen	einen Teelöffel Instand auf eine Tasse Wasser, Buttermilch, Joghurt oder Sauerrahm anrühren und 10 min ziehen lassen
1714	Salatfix Sauce mit Kräutern & Paprika	1,2,3,5	aromatische Paprika-Kräuternote	für Kräuter-Paprika Salatsaucen	einen Teelöffel Instand auf eine Tasse Wasser, Buttermilch, Joghurt oder Sauerrahm anrühren und 10 min ziehen lassen
1715	Salatfix Sauce mit Kräutern & Zitrone	1,2,3,5	aromatische Zitronen-Kräuternote	für Kräuter-Zitrone Salatsaucen	einen Teelöffel Instand auf eine Tasse Wasser, Buttermilch, Joghurt oder Sauerrahm anrühren und 10 min ziehen lassen
1701	Gewürzte Trockenpanade, hell	1,2,3,5	würzige Pfeffernote	für die Umhüllung von Bratfisch- und anderen Frittier- und Braterzeugnissen	nach Bedarf
1702	Gewürzte Trockenpanade, rötlich	1,2,3,5	würzige Paprikanote	für die Umhüllung von Bratfisch- und anderen Frittier- und Braterzeugnissen	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