



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,
- ◆ Verkaufsd Displays 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

Süß- und Backwaren

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1713	Apfelkuchen Würzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Zimt-Vanillenote	für die Würzung von Apfelkuchen, Apfelstrudel, Apfelmus und süßem Reis.	15 g bis 20 g per kg
15091	Bourbon Vanillepulver 1,2% Vanillingehalt	1,2,3,4,5	arttypisch	für Obstsuppen, süßer Reis, Apfel und Birnenkompott, Pudding, Kaltschale, Milchdrinks, Speiseeis, süße Saucen, Gebäck, Kuchen und Schokolade.	nach Bedarf
1509	Bourbon Vanilleschoten, 14-16 cm	1,2,3,4,5	arttypisch	für Obstsuppen, süßer Reis, Apfel und Birnenkompott, Pudding, Kaltschale, Milchdrinks, Speiseeis, süße Saucen, Gebäck, Kuchen und Schokolade.	nach Bedarf
1284	Brot fein Würzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Kümmel-Cardamomenote	für Gewürzbrot und Kümmelbrot.	20 g per kg Brotteigmasse
1536	Brot grob Würzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Kümmel-Cardamomenote	für Brot und Brötchen .	nach Bedarf
1272	Glühwein-Grog Würzmischung	1,2,3,4,5	süßliche Zitronen-Zimtnote	für Grog, Bowle, Weincreme und Früchtekompott.	25 g bis 30 g per Liter Glühwein
1741	Glühwein grob Würzmischung	1,2,3,4,5	süßliche Orangen-Zimtnote	für Grog, Bowle, Weincreme und Früchtekompott.	25 g bis 30 g per Liter Glühwein
1278	Honig-Gewürzkuchen Würzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Zimt-Koriandernote	für Honigkuchen und Gewürzkuchen.	10 g bis 15 g per kg Teigmasse
1274	Käsekuchen Würzmischung	1,2,3,4,5	leicht säuerliche Vanillenote	für Käsekuchen, Käsetorte und Käsesahnetorte.	8 g per kg Quark
1712	Käsestangen Würzmischung	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Paprikanote	für Käsestangen und Käsegebäck sowie Käsebrötchen.	15 g bis 20 g per kg
1816	Lebkuchen Würzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Zimt-Coriandernote	für Leb- und Gewürzkuchen, Früchtebrot, Weihnachtsgebäck, Stollen, feinen Strudel und Kuchen.	8 g bis 10 g per kg Teigmasse
1280	Lebkuchen-Gewürzkuchen Würzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Zimt-Anisnote	für Leb- und Gewürzkuchen, Früchtebrot, Weihnachtsgebäck, Stollen, feinen Strudel und Kuchen.	8 g bis 10 g per kg Teigmasse
1526	Leinsaat Backqualität	1,2,3,4,5	arttypisch	für Brot, Backwaren und Müslis.	nach Bedarf
1277	Pflaumen-Latwerge Würzmischung	1,2,3,4,5	arttypische Zimt-Ingwernote	für Pflaumenmarmelade, Pflaumenmus (Latwerge) und Pflaumenkompott.	10 g bis 15 g per kg Masse
1281	Printen Würzmischung	1,2,3,4,5	arttypische Zimt-Anisnote	für Printengebäck und Pfefferkuchengebäck.	10 g bis 15 g per kg Teigmasse
1482	Sesam Saat Backqualität	1,2,3,4,5	nussartig	für Brot, Brötchen, Kuchen, Kleingebäck, Gemüse, Reis, Fleisch und Nudeln.	nach Bedarf
1282	Spekulatius Würzmischung	1,2,3,4,5	arttypische Zimt-Anisnote	für Spekulatiusgebäck.	10 g bis 15 g per kg Teigmasse
1283	Stollen Gewürzzubereitung	1,2,3,5	aromatische Zimt-Vanillenote	für Dresdner-, Mandel- und Marzipanstollen.	10 g bis 15 g per kg Teigmasse
17111	Vanillinzucker	1,2,3,5	arttypisch nach Vanille	für Schokoladenerzeugnisse, Konditoreiwaren, Speiseeis, Liköre und Fruchtsensenzen.	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