



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

Suppen, Saucen, Brühen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1207	Bohnensuppe Gewürzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Gemüse-Zwiebelnote	Spezialgewürzmischung für die Zubereitung von Bohnensuppe	nach Bedarf
1211	Erbsensuppe Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Gemüsenote	Spezialgewürzmischung für die Zubereitung von Erbsensuppe	nach Bedarf
1726	Klare Suppe Würzmischung	1,2,3,5	arteigen	für Saucen, Fertiggerichte, Gemüsen, Salaten und sonstigen Speisen aller Art. Auch als Grundlage für die Herstellung von Suppen hervorragend geeignet.	2 g bis 4 g per kg für Saucen und Fertiggerichte, 22 g per Liter Wasser
1210	Linsensuppe Gewürzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Gemüse-Zwiebelnote	Spezialgewürzmischung für die Zubereitung von Linsensuppe	nach Bedarf
1243	Ochschwanzsuppe Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Zwiebelnote	Spezialgewürzmischung für die Zubereitung von Ochschwanzsuppe	nach Bedarf
1299	Pfeffersuppe Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Paprikanote	für die Zubereitung einer pikanten Pfeffersuppe	nach Bedarf
1205	Rindfleischsuppe Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Gemüse-Muskatnote	für die Herstellung von Rindfleischsuppe	nach Bedarf
1204	Schildkrötensuppe fein Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Kräuternote	für die Herstellung von Schildkrötensuppe	nach Bedarf
1214	Schildkrötensuppe grob Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Kräuternote	für die Herstellung von Schildkrötensuppe	nach Bedarf
1206	Weißer Bohnen Suppe Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Zwiebelnote	für weiße Bohnensuppe, Bohneneintopf, Cassoulet und Bohnengemüse	nach Bedarf
1212	Pariser Zwiebelsuppe Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Kräuternote	Spezialgewürzmischung für die Zubereitung von Pariser Zwiebelsuppe	10 g per Liter Suppe
1201	Suppengewürz - Suppengrün	1,2,3,4,5	aromatische Gemüsenote	bunte Gemüsemischung für alle Eintöpfe und Suppen mit Gemüseeinlagen. Kochzeit ca. 10 bis 15 Minuten	nach Bedarf
1344	Suppenwürze, flüssige Speisewürze	1,2,3,5	arttypisch	für Suppen, Saucen, Snacks, Aufläufen, Pasteten, Fertiggerichten, Konserven und Wurstwaren	0,2 % - 5 % bezogen auf das Gewicht des Endproduktes
1910	Feine Saucenkräuter mit Trockenpilzen	1,2,3,4,5	aromatische Zwiebel-Pilznote	zum Mitkochen in Saucen und Suppen	ca. 2-3 Esslöffel auf einen Liter Sauce oder Suppe
1909	Grobe Saucenkräuter mit Trockenpilzen	1,2,3,4,5	aromatische Zwiebel-Pilznote	zum Mitkochen in Saucen und Suppen	ca. 2-3 Esslöffel auf einen Liter Sauce oder Suppe
1523	Gekörnte Brühe, ohne Geschmacksverstärker	1,2,3,5	arteigen	für Suppen, Saucen, Salate, Fertiggerichte und sonstigen Speisen aller Art und für die Zubereitung von Fleischbrühen	0,5 g bis 1,5 g per kg für Fleisch- und Wurstwaren 2 g bis 4 g per kg für Saucen und Fertiggerichte oder 16 g per Liter Wasser
1725	Gemüsebrühe, Cholesterin- und Kalorienarm, ohne Geschmacksverstärker	1,2,3,5	arteigen, würzig	zum Verfeinern von Suppen, Salaten, Gemüsen, Fisch, Geflügel, Fleisch, Eier- und Nudelgerichten. Auch hervorragend geeignet für die Zubereitung einer klaren Gemüsebrühe	25 g per Liter bei Gemüsesbrühe, 10 g per kg als Würzung
1729	Dunkle Bratensoße, ohne Geschmacksverstärker	1,2,3,5	arteigen, würzig	die dunkle Bratensoße kann zu vielen dunklen Saucen und Suppen abgewandelt werden und ist ideal zum Binden von Gemüse	100 g per Liter Wasser
1730	Helle Bratensoße, ohne Geschmacksverstärker	1,2,3,5	arteigen, würzig	die helle Bratensoße kann zu vielen hellen Saucen und Suppen abgewandelt werden und ist ideal zum Binden von Gemüse	120 g per 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





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