



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,
- ◆ VerkaufsdDisplays 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

### Wild Gewürzmischungen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1913	Wild grob Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Wacholder-Pfeffernote	für Wild aller Art, Gemüsemarinaden und Beizen. Nach dem Braten oder Schmoren die Gewürzmischung der Soße hinzugeben und gut mitkochen lassen. Salz nach Belieben	nach Bedarf
1267	Wildbret fein Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Koriandernote	für Wild aller Art, Gemüsemarinaden und Beizen. Nach dem Braten oder Schmoren die Gewürzmischung der Soße hinzugeben und gut mitkochen lassen. Salz nach Belieben.	nach Bedarf
1295	Wildmarinaden Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Kräuternote	für Wild-Gemüsemarinaden und Beizen.	nach Bedarf
1266	Wildpasteten Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzig scharfe Pfeffer-Kräuternote	für Pasteten und Wildpasteten.	nach Bedarf
310251	Wild Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Piment-Wacholdernote	für Wild aller Art, Gemüsemarinaden und Beizen. Nach dem Braten oder Schmoren die Gewürzmischung der Soße hinzugeben und gut mitkochen lassen. Salz nach Belieben.	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