



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-Schlauchbeutel
- ◆ wieder verschließbaren Polybeutel mit Standboden



Erlesene Gewürze



**Zusatz- und Hilfsstoffe**

Stand: 01. Mai 2017

**Zusatz- und Hilfsstoffe**

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1302	Kutter ASS P 7,3 pH Phosphat-Kutterhilfsmittel für Brühwurst	1,2,3,4,5	neutral	zur sicheren Herstellung von Brühwurstbräten aller Art wie Aufschnitt, Fleischwurst, Backleberkäse, Dauerbrühwurst und anderen Würstchensorten. Technologische Eigenschaften: stabile Struktur und guter Biss im Endprodukt.	3 g bis 5 g
1374	Kutterhilfsmittel, flüssig in 25 kg Polykannen	1,2,3,4,5	neutral	zur sicheren Herstellung von Brühwurstbräten aller Art wie Aufschnitt, Fleischwurst, Backleberkäse, Dauerbrühwurst und anderen Würstchensorten. Technologische Eigenschaften: stabile Struktur und guter Biss im Endprodukt.	5 g
1304	Knödelphosphat für die Auflockerung von Kartoffelgerichten	1,2,3,4,5	neutral	zur Auflockerung und Frischhaltung von Kartoffelgerichten aller Art wie rohe Kartoffelklöße, gekochte Kartoffel-klöße, Thüringer Klöße, Schneeballen, Kartoffelpüree, Kroketten und Reibekuchen. Vorzüglich für einen lockeren, zarten und geschmeidigen Weißbrot-Brötchen-, Hefe-, Biskuit-, Torten-, Nudel-, Mehl-, Blätter-, Brand- und Pfannkuchenteig.	10 g per kg Teig
1305	Complet W Phosphat-Kutterhilfsmittel mit Umrötungshilfe 7,3 pH	1,2,3,4,5	neutral	zur sicheren Herstellung von Brühwurstbräten aller Art wie Aufschnitt, Fleischwurst, Backleberkäse, Dauerbrühwurst und anderen Würstchensorten. Technologische Eigenschaften: Optimaler Eiweißaufschluss, beste Fett- und Wasserbindung, intensive Farbbildung, langhaltende Frische und antioxidative Wirkung.	4 g bis 7 g bei Kutterbeginn zugeben 5 g bei Schnellraucharanlagen
1306	Carlasan C Citrat-Kutterhilfsmittel	1,2,3,5	neutral	zur sicheren Herstellung von Brühwurstbräten aller Art wie Aufschnitt, Fleischwurst, Backleberkäse, Dauerbrühwurst und anderen Würstchensorten. Technologische Eigenschaften: stabile Struktur und guter Biss im Endprodukt.	3 g bis 4 g
1308	Carlagator Emulgator für Kochwurstserzeugnisse	1,2,3,4,5	arttypisch	Emulgator für Kochwurstserzeugnisse	5 g per kg Fleisch und Fett
1310	Carlapur Zuckerkombination	1,2,3,4,5	arteigen	zur Verfeinerung von Fleisch- und Wurstwaren	4 g bis 5 g per kg Fleisch und Fett
1311	Carla Blitz Kutterhilf-, Geschmacks- und Umrötungshilfe	1,2,5	mild-würzige Sellerienote	zur sicheren Herstellung von Brühwurstbräten aller Art wie Aufschnitt, Fleischwurst, Backleberkäse, Dauerbrühwurst und anderen Würstchensorten. Technologische Eigenschaften: Optimaler Eiweißaufschluss, beste Fett- und Wasserbindung, intensive Farbbildung, langhaltende Frische, antioxidative Wirkung und Geschmacksabrundung.	6 g bei Kutterbeginn zugeben
1315	Schinkenspritzmittel C auf Citratbasis	1,2,5	mild-würzig	zur sicheren und schnellen Herstellung schmackhafter Koch- pökelwaren aller Art, sowie Einlagenmaterial für Kochwurstserzeugnisse. Technologische Eigenschaften: Schnelle und intensive Ausbildung einer appetitlichen Pökelfarbe, Aromatischer und appetitlicher Geruch und Geschmack, Bindungsunterstützend im Scheibenzusammenhalt. Gibt zarte Struktur, saftigen Biss und ist frischeaktiv mit Langzeitwirkung.	30g per Liter Lake
1316	Schinkenspritzmittel P auf Phosphatbasis	1,2,5	mild-würzig	zur sicheren und schnellen Herstellung schmackhafter Kochpökelwaren aller Art, sowie Einlagenmaterial für Kochwurst-erzeugnisse. Technologische Eigenschaften: Schnelle und intensive Ausbildung einer appetitlichen Pökelfarbe, Aromatischer und appetitlicher Geruch und Geschmack, Bindungsunterstützend im Scheibenzusammenhalt. Gibt zarte Struktur, saftigen Biss und ist frischeaktiv mit Langzeitwirkung.	30g per Liter Lake



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

Fon: (+49) 6898 98695-0  
Mail: info@carlagewuerze.de  
Web: carlagewuerze.de





Erlesene Gewürze



**Zusatz- und Hilfsstoffe**

Stand: 01. Mai 2017

**Zusatz- und Hilfsstoffe**

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1326	<b>Complect C</b> Citrat-Kutterhilfsmittel mit Umrötungshilfe	1,2,3,5	neutral	zur sicheren Herstellung von Brühwurstbräten aller Art wie Aufschnitt, Fleischwurst, Backleberkäse, Dauerbrühwurst und anderen Würstchensorten. Technologische Eigenschaften: Optimaler Eiweißaufschluss, beste Fett- und Wasserbindung, intensive Farbbildung, langhaltende Frische und antioxidative Wirkung.	4 g bis 5 g bei Kutterbeginn zugeben 6 g bei Schnellraucharanlagen
1312	<b>Carlarot</b> Umrötungsstabilisator	1,2,3,4,5	neutral	für die schnelle und sichere Umrötung in allen mit Nitritpökelsalz hergestellten Kochpökelfwaren, einschließlich Einlagematerial für Kochwurstprodukte. Auch zum Einsatz in allen Brüh- und Rohwurstprodukten. Technologische Eigenschaften: Antioxidative Wirkung auf Fette und Frischhaltung der Produkte	6 g per Liter Spritzlake 1g per kg Fleisch und Fett
1313	<b>Carlarot Extra</b> Umrötungsstabilisator	1,2,3,4,5	neutral	für die schnelle und sichere Umrötung in allen mit Nitritpökelsalz hergestellten Kochpökelfwaren, einschließlich Einlagematerial für Kochwurstprodukte. Auch zum Einsatz in allen Brüh- und Rohwurstprodukten. Technologische Eigenschaften: Antioxidative Wirkung auf Fette und Frischhaltung der Produkte	6 g per Liter Spritzlake 1 g per kg Fleisch und Fett
1314	<b>Carlarot LRK</b> Umrötungsstabilisator für Roh- und Kochpökelfwaren	1,2,3,4,5	neutral	für die schnelle und sichere Umrötung in allen mit Nitritpökelsalz hergestellten Kochpökelfwaren, insbesondere für die Herstellung von Spritzlaken und Rohwurstprodukten. Auch zum Einsatz in allen Brüh- und Leberwurstprodukten. Beschleunigt die Umrötung intensiv und reduziert die Räucher- und Pökelfzeit. Technologische Eigenschaften: Antioxidative Wirkung auf Fette und Frischhaltung der Produkte	6 g per Liter Spritzlake 1g per kg Fleisch und Fett
1363	<b>Carlarot LRR</b> Umrötungsstabilisator für Rohpökelfwaren	1,2,3,4,5	neutral	für die schnelle und sichere Umrötung in allen mit Nitritpökelsalz hergestellten Kochpökelfwaren, insbesondere für die Herstellung von Spritzlaken und Rohwurstprodukten. Beschleunigt die Umrötung intensiv und reduziert die Räucher- und Pökelfzeit. Technologische Eigenschaften: Antioxidative Wirkung auf Fette und Frischhaltung der Produkte	6 g per Liter Spritzlake 1g per kg Fleisch und Fett
1309	<b>Carla Cel</b> Hilfsmittel für die Brühwurstherstellung	1,2,3,4,5	neutral	zur sicheren Herstellung von Brühwurstbräten aller Art, z.B. Aufschnitt, Fleischwurst, Backleberkäse, Dauerbrühwurst und anderen Würstchensorten. Technologische Eigenschaften: Ballaststoffanreicherung, verminderter Gelabsatz, verbesserte Konsistenz und Formstabilität. (Anwendungsanleitung vorhanden)	15 g bis 20 g
1369	<b>Carlastab</b> Hilfsmittel für Brüh- und Bratwurstherzeugnisse	1,2,5	neutral	für die Verarbeitung in verderbnisanfälligen Produkten wie nicht umrötende Bratwurst- und Brühwurstherzeugnissen. Technologische Eigenschaften: Carlastab wirkt infolge einer mäßigen pH-Wert Senkung und einer antimikrobiellen Wirkung hemmend auf das Wachstum von Mikroorganismen und verlängert so die Haltbarkeit.	1 g per kg
1390	<b>Sojaprotein 90%</b>	1,2,3,4,5	neutral	Sojaproteinkonzentrat für die Verarbeitung in Brüh-, Kochwurstherzeugnissen und Hackfleischprodukten. Technologische Eigenschaften: Höhere Wasserbindung, bessere Strukturbildung, Verringerung des Bratverlustes bei Hackfleischprodukten	3 g bis 5 g
310394	<b>Hackfleischdöner Bindemittel</b>	1,2,3,4,5	neutral	Gütezusatz für die Herstellung von Hackdöner.	30 g per kg Fleisch und Fett
310320	<b>Scheibendöner Bindemittel</b>	1,2,3,5	neutral	Gütezusatz für die Herstellung von Döner Kebab Scheibenware.	25 g per kg Fleisch und Fett
310394	<b>Hackfleischdöner Bindemittel</b>	1,2,3,4,5	neutral	Gütezusatz für die Herstellung von Hackdöner.	30 g per kg Fleisch und Fett



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

Fon: (+49) 6898 98695-0  
Mail: info@carlagewuerze.de  
Web: carlagewuerze.de





Erlesene Gewürze



**Zusatz- und Hilfsstoffe**

Stand: 01. Mai 2017

**Zusatz- und Hilfsstoffe**

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
310432	Scheibendöner Bindemittel Universal	2,3,5	neutral	Gütezusatz für die Herstellung von Döner Kebab Scheibenware.	30 g per kg Fleisch und Fett
1318	Glutasan Geschmacksverbesserer	2,3,4,5	mild-würzige Zwiebel-Liebstockelnote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von Fleisch- und Wursterzeugnissen, Geflügel, küchenfertigen Produkten, Feinkost, Gemüsen und Kartoffelerzeugnissen	0,5 g- bis 5 g per kg für Fleisch- und Wurstwaren 2 g bis 4 g per kg für Suppen, Saucen, Fisch und Feinkost
1319	Glutasan Super Geschmacksverbesserer	2,3,4,5	mild-würzige Zwiebel-Sellerienote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von Fleisch- und Wursterzeugnissen, Geflügel, küchenfertigen Produkten, Feinkost, Gemüsen und Kartoffelerzeugnissen	0,5 g bis 1,5 g per kg für Fleisch- und Wurstwaren 2 g bis 4 g per kg für Suppen, Saucen, Fisch und Feinkost
1320	Glutasan ohne Sellerie Geschmacksverbesserer	2,3,4,5	mild-würzige Zwiebelnote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von küchenfertigen Produkten, Feinkost, Gemüsen, Suppen, Saucen, Salaten und Kartoffelerzeugnissen	0,5 g bis 1,5 g per kg für Fleisch- und Wurstwaren 2 g bis 4 g per kg für Suppen, Saucen, Fisch und Feinkost
1322	Carlamat S zur Verfeinerung aller Wurstkonserven	2,3,4,5	mild würzig	zur pikanten Geschmacksabrundung aller Fleisch- und Wurstwaren, Konserven, Schinken, Leber und Spritzlake	4 g per Liter Spritzlake 2 g per kg Fleisch und Fett
1323	Carlamat L Geschmacksveredler für Leber aller Art	2,3,4,5	mild würzig	zur pikanten Geschmacksabrundung für Leber aller Art	2 g per kg Fleisch und Fett
1324	Carlamat für den delikaten Schinken	2,3,4,5	mild würzig	zur pikanten Geschmacksabrundung für Spritzlaken	4 g per Liter Spritzlake
1338	Delikata S Würzmischung	2,3,5	leichte Curry-Zwiebelnote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Saucen, Suppen, Fertiggerichten, Feinkost, Teigwaren und Fischprodukten.	0,5 g bis 1,5 g per kg für Fleisch- und Wurstwaren 2 g bis 4 g per kg für Suppen, Saucen, Fisch und Feinkost
310433	Delikata S, glutamattfrei, Hefefrei, lactosefrei	1,2,3,5	leichte Curry-Zwiebelnote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren, Saucen, Suppen, Fertiggerichten, Feinkost, Teigwaren und Fischprodukten.	0,5 g bis 1,5 g per kg für Fleisch- und Wurstwaren 2 g bis 4 g per kg für Suppen, Saucen, Fisch und Feinkost
1213	Pikanta Geschmacksverbesserer	1,2,5	mild würzige Zwiebelnote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von Fleisch- und Wurstwaren, küchenfertigen Produkten, Feinkost, Gemüsen, Suppen, Saucen, Salaten und Kartoffelerzeugnissen	0,5 g bis 1,5 g per kg für Fleisch- und Wurstwaren 2 g bis 4 g per kg für Suppen, Saucen, Fisch und Feinkost
1300	Pikanta Würzmischung, glutamattfrei	1,2,3,5	mild würzige Zwiebelnote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von küchenfertigen Produkten, Feinkost, Gemüsen, Suppen, Saucen, Salaten und	4 g bis 6 g für Suppen und Saucen und 2 g bis 4 g für Fisch, Salate, Feinkost
310175	Carla klare Brühe gold	2,3,5	würzig arttypisch leichte Sellerie-Zitronennote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von Fleisch- und Wurstwaren, Suppen, Saucen, Fertiggerichten, Feinkost, Teigwaren und Fischprodukten.	8 g bis 10 g per kg Gesamtmasse
310174	Carla klare Brühe grün	2,3,5	würzig arttypisch leichte Zwiebel-Sellerienote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von Fleisch- und Wurstwaren, Suppen, Saucen, Fertiggerichten, Feinkost, Teigwaren und Fischprodukten.	8 g bis 10 g per kg Gesamtmasse
1327	Macida	1,2,3,4,5	würzige Macis-Ingwernote	das Edelgewürz anstelle von Muskatnuss und Muskatblüte, nicht säuernd, für alle Wurstsorten	2 g per kg Fleisch und Fett
1328	Macida Extra	1,2,3,4,5	würzige Macis-Ingwernote	das Edelgewürz anstelle von Muskatnuss und Muskatblüte, nicht säuernd, für alle Wurstsorten	2 g per kg Fleisch und Fett
1329	Orangenwürze	1,2,3,4,5	aromatische Orangennote	anstelle von geriebenen Orangen und Orangensaft für Fleisch-, Fisch-, Backwaren, Süßspeisen und Getränke	nach Bedarf
1330	Carla Citrona gelbes Zitronenpulver	1,2,3,4,5	säuerliche Zitronennote	anstelle von geriebenen Zitronen und Zitronensaft für Fleisch-, Fisch-, Backwaren, Süßspeisen und Getränke	nach Bedarf
1331	Carla Citrona weißes Zitronenpulver	1,2,3,4,5	säuerliche Zitronennote	anstelle von geriebenen Zitronen und Zitronensaft für Fleisch-, Fisch-, Backwaren, Süßspeisen und Getränke	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





Erlesene Gewürze



**Zusatz- und Hilfsstoffe**

Stand: 01. Mai 2017

**Zusatz- und Hilfsstoffe**

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1334	Selleriefleur grün	1,2,3,4,5	aromatische Sellerienote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von Fleisch- und Wursterzeugnissen, küchenfertigen Produkten, Feinkost, Braten und Saucen.	2 g per kg
13341	Selleriefleur weiß	1,2,3,4,5	aromatische Sellerienote	zur geschmacklichen Verfeinerung und Abrundung des Geschmacks von Fleisch- und Wursterzeugnissen, küchenfertigen Produkten, Feinkost, Braten und Saucen.	2 g per kg
1335	Katenholder Rauch, delikater Rauchgeschmack	2,3,4,5	typische Rauchnote	delikater Rauchgeschmack für Fleisch- und Wurstwaren, Konserven und Lakeherstellung	2 g per kg Fleisch und Fett 1g bis 2 g per Liter Lake
1336	Pökelgewürzpräparat für Rohschinken	1,2,3,4,5	aromatische Pfeffer-Wacholdernote	Reifemittel für Trocken- und Lakepökung von Rohschinken aller Art bestehend aus mindestens zwei oder mehreren Teilstücken. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	1 kg auf 10 kg Nitritpökelsalz
1337	Complett Pökelgewürzpräparat	1,2,3,4,5	aromatische Koriander-Wacholdernote	Reifemittel für Trocken- und Lakepökung von Rohschinken aller Art bestehend aus mindestens zwei oder mehreren Teilstücken. Verarbeitung nur mit Nitritpökelsalz.	1 kg Complett auf 10 kg Nitritpökelsalz
16031	Gewürzpökelsalz Pökelgewürzpräparat mit Salpeter	1,2,3,5	aromatische Koriander-Wacholdernote	für Roh- und Kochpökwaren. Bei Trockenpökung werden 1/3 Fertigmischung und 2/3 grobes Speisesalz zusammengemischt. Bei Lake-Pökung wird eine Zugabe dieser Fertigmischung nach Baumé-Grad berechnet. Vor dem Räuchern und Nachbrennen sollten die Schinken ausreichend gewässert werden.	siehe Gebrauchsanweisung
1343	Gewürzter Aspick Gewürzpräparat	1,2,3,5	würzige Pfeffernote	für die Herstellung aller Aspickwaren	80 g per Liter
13471	Gewürzter Fisch Aspick Gewürzpräparat	1,2,3,5	würzige Pfeffer-Kräuternote	für die Herstellung aller Fisch-Aspickwaren	80 g per Liter
13472	Gewürzter Portwein Aspick Gewürzpräparat	1,2,3,5	würzige Pfeffernote	für die Herstellung aller Aspickwaren	80 g per Liter
1340	Carlafix Glanzhell Räucherpulver	1,2,3,4,5	arteigen	zum Räuchern sämtlicher Wurst- und Fleischwaren insbesondere für Brühwurstsorten wie Wiener Würstchen, Lyoner, Jagdwurst, Speck, Schinken, Rauchfleisch, Dürffleisch und Salami. Man streut einige Handvoll auf die Räucherspäne bzw. das Sägemehl und erzielt dadurch eine rasche Räucherung, einen hervorragenden Geschmack, eine schöne Farbe und eine gute Konservierung.	nach Bedarf
1341	Carlafix 2 Räucherpulver	1,2,3,4,5	arteigen	zum Räuchern sämtlicher Wurst- und Fleischwaren insbesondere für Brühwurstsorten wie Wiener Würstchen, Lyoner, Jagdwurst, Speck, Schinken, Rauchfleisch, Dürffleisch und Salami. Man streut einige Handvoll auf die Räucherspäne bzw. das Sägemehl und erzielt dadurch eine rasche Räucherung, einen hervorragenden Geschmack, eine schöne Farbe und eine gute Konservierung.	nach Bedarf
1342	Carlafix 3 Räucherpulver	1,2,3,4,5	arteigen	zum Räuchern sämtlicher Fischwaren insbesondere für Makrelen und Forellen Man streut einige Handvoll auf die Räucherspäne bzw. das Sägemehl und erzielt dadurch eine rasche Räucherung, einen hervorragenden Geschmack, eine schöne Farbe und eine gute Konservierung.	nach Bedarf
1344	Suppenwürze, Speisewürze flüssig	1,2,3,5	arttypisch	für Fleisch- und Wurstwaren, Suppen, Saucen, Snacks, Aufläufen, Pasteten und Fertiggerichten	0,2 % bis 5 % bezogen auf das Gewicht des Endproduktes
1523	gekörnte Brühe, glutamattfrei, Hefefrei, Lactosefrei	1,2,3,5	arteigen	für Fleisch- und Wurstwaren, Suppen, Saucen, Salate, Fertiggerichte 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
1345	Knoblauchpaste (Knoblauch frisch) 8% Salzgehalt	1,2,3,5	arteigen, typisch nach frischem Knoblauch	für Fleisch- und Wurstwaren, Wild, Fisch, Geflügel, Suppen, Saucen, Salaten, Gemüsen und Beilagen	0,5 g bis 1,5 g für Fleisch, 2 g bis 4 g für Saucen und Fertiggerichte, 5 g bis 10 g für Knoblauchbutter und Kräuterbutter.



CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG  
Gerhardstraße 88a  
D-66333 Völklingen-Heidstock

Fon: (+49) 6898 98695-0  
Mail: info@carlagewuerze.de  
Web: carlagewuerze.de





Erlesene Gewürze



Zusatz- und Hilfsstoffe

Stand: 01. Mai 2017

Zusatz- und Hilfsstoffe

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack- Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1520	Natriumglutamat E 621				
1708	Dextrose Monohydrat Traubenzucker				
1538	Lactose 80-120 mesh Milchzucker				
1519	Natriumascorbat E 301				
1521	Ascorbinsäure E 300 Vitamin C				
1522	Trinatriumcitrat E 331				
1524	Zitronensäure Gries E 330 Monohydrat				



- 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