

Würzige Reise um die Welt

Amerika



Art.-Nr.	Bezeichnung	Art.-Nr.	Bezeichnung
20152	Americo-Grill-Gewürzuber., mit Rum-Aroma OG	23510	Mexikanische Fleisch-Gewürzzubereitung OG
20202	Americo-Steak-Gewürzsalz OG	24451	Porterhouse-Steak-Würzmittel OG
28100	Americo-Steak-Gewürzsalz OG (Dose)	26200	Varianta-Grill-Gewürzzubereitung OG
20301	Barbecue-Gewürzzubereitung OG	26320	Virginia-Gewürzzubereitung für Steak, geschr. OG

Asien



Art.-Nr.	Bezeichnung	Art.-Nr.	Bezeichnung
21110	China-Gewürzzubereitung OG	21357	Curry-Pulver scharf Jaipur Gewürzmischung OSG
21220	Chinesisch Fünferlei-Gewürzmischung OSG	21810	Garam, indische Gewürzzubereitung OG
41052	Curry-Pulver OSG (BIO, Dose)	22633	Ingwersalz OG
21355	Curry-Pulver „Delikatess“ OG	23402	Masala-Gewürzzubereitung OG
21340	Curry-Pulver Madras, Gewürzzubereitung OG	23701	Nasi-Goreng-Gewürzzubereitung OG
28300	Curry-Pulver Madras, Gewürzzubereitung OG (Dose)	24752	Reis-Gewürzzubereitung, grob OG

Deutschland



Art.-Nr.	Bezeichnung	Art.-Nr.	Bezeichnung
20210	Apfelküchlein-Zucker OSG	22510	Hähnchensalz OG
20220	Apfel-Zwetschgenkuchen-Gewürzzubereitung OSG	22750	Kartoffelsalat-Gewürzsalz OG
20290	Bärlauchsalz OG	23105	Kräuterbutter-Gewürzzubereitung OG
28200	Bärlauchsalz OG (Dose)	41211	Kräuterbutter-Gewürzzubereitung OG (BIO, Dose)
20402	Braten-Gewürzzubereitung OG	23301	Leberknödel- und Pasteten-Gewürzzubereitung OG
41026	Braten- und Gulaschgewürz OSG (BIO, Dose)	23350	Lebkuchen-Gewürz, spezial OSG
20433	Bratkartoffel-Gewürzzubereitung OG	24301	Pilz-Gewürzzubereitung, für alle Fleischspeisen OSG
20431	Bratkartoffel-Gewürzzubereitung OSG	24652	Rahmsaucen-Gewürzzubereitung OG
28250	Bratkartoffel-Gewürzzubereitung OSG (Dose)	25300	Sauerbraten-Gewürzmischung grob OSG
20550	Brot-Kräutermischung für den Brotteig OSG	25451	Schweinebraten-Gewürzzubereitung OG
21500	Fischgewürz für Blausud grob OSG	25650	Spekulatiusgewürz OSG
21501	Fischgewürz für Blausud gemahlen OSG	25701	Spießbraten-Gewürzzubereitung OG
20451	Fisch-Gewürzzubereitung OG	41376	Steak-Gewürzsalz OG (BIO, Dose)
28400	Fisch-Gewürzzubereitung OG (Dose)	25900	Suppengewürz OSG
21527	Fischsalz, grün OG	26070	Tomaten- und Gurken-Gewürzzubereitung OG
22050	Gänse-Enten-Gewürzzubereitung OG	26402	Wild-Gewürzmischung gemahlen OG
21903	Geflügel-Hähnchen-Gewürzzubereitung OG	26400	Wild-Gewürz grob OSG
22100	Glühwein-Gewürz grob OSG		
22400	Gurkeneinmach-Gewürzzubereitung OSG		
22501	Hackfleisch-Gewürzmischung OSG		

Frankreich



Art.-Nr.	Bezeichnung	Art.-Nr.	Bezeichnung
20702	Café de Paris-Gewürzzubereitung OG	28500	"Herbes de Provence" Gewürzmischung OSG (Dose)
20701	Café de Paris-Kräuterbutter-Gewürzzubereitung OSG	41216	Kräuter der Provence OSG (BIO, Dose)
24690	Französische Gewürzmischung OSG	23901	Pariser Pfeffer-Gewürz OSG
21701	Französischer Steakwürzer OG	23902	Pariser Pfeffer-Gewürzzubereitung OG
21600	„Herbes de Provence“ Gewürzmischung OSG	25010	Rosmarinsalz OG

Italien



Art.-Nr.	Bezeichnung	Art.-Nr.	Bezeichnung
20460	Bruschetta Gewürzzubereitung OG	28700	Penne all' Arrabbiata-Gewürzzubereitung OG (Dose)
28280	Bruschetta Gewürzzubereitung OG (Dose)	24401	Pizza-Gewürz OSG
22650	Italienische Kräutermischung OSG	24402	Pizza-Gewürzzubereitung OG
28600	Italienische Kräutermischung OSG (Dose)	25603	Spaghetti-Gewürzzubereitung OG
23951	Makkaroni-, Nudel- und Saucen-Gewürzzubereitung OG	26068	Tomaten-Mozzarella-Gewürzzubereitung OG
23955	Penne all' Arrabbiata-Gewürzzubereitung OG		

Balkan



Art.-Nr.	Bezeichnung	Art.-Nr.	Bezeichnung
20901	Cevapcici-Gewürzzubereitung OG	25410	Schaschlik-Gewürzzubereitung OG
22452	Gyros-Gewürzzubereitung OG	26553	Zaziki-Gewürzsalz OG
22451	Gyros-Gewürz, griechische Würzspezialität OSG	26551	Zaziki-Gewürz, griechische Würzspezialität OSG
26003	Lamm-Gewürzzubereitung (Tabil) OG		

Die Leitsätze für Gewürze und andere würzende Mittel definieren:

- **Gewürzmischungen** sind Mischungen, die ausschließlich aus Gewürzen bestehen.
- **Gewürzsalze** enthalten mind. 15 % Gewürze und mehr als 40 % Speisesalz.
- **Gewürzzubereitungen** sind Mischungen aus ein oder mehreren Gewürzen und anderen geschmacksgebenden und/oder beeinflussenden Zutaten. Sie enthalten mind. 60 % Gewürze.
- **Würzen** sind u.a. trockene Erzeugnisse, die den Geschmack und/oder Geruch von Suppen, Fleischbrühen und anderen Lebensmitteln beeinflussen. Sie werden durch Hydrolyse von eiweißreichen Stoffen hergestellt.

**Verschiedene Länder und unterschiedliche Aromen -
lassen Sie sich entführen und genießen Sie die Abwechslung!**