



NovaTaste



It's **BBQ**
time!

WIBERG

GEWÜRZMÜHLE NESSE

Gewürzmüller

Vielfältiges Grillsortiment

Grillen ist weit mehr als Essenszubereitung, es ist ein Lebensgefühl! Grillfans sind bestens informiert, wissen um Trends und sind auf der Suche nach dem Besonderen. Sie wählen nicht nur Fleisch, Wurstwaren und Gemüse bester Qualität, sondern schätzen auch bei der richtigen Würze und den passenden Dips hochwertige Produkte. Denn wer sich intensiv mit den passenden Zutaten und dem Grillprozess beschäftigt, möchte am Ende vor allem eines - genießen.

Alle Betriebe, die Grillfans mit Fleisch, Wurstwaren, Fisch und veganem Grillgut versorgen, können sich in Sachen Geschmack und Würze auf NovaTaste und die Marken WIBERG, Gewürzmüller und Gewürzmühle Nesse verlassen. Denn unsere Produkte schenken nicht nur würzigen Geschmack, sondern überzeugen auch mit hervorragend guter Qualität.

Sie fragen sich, was wir im Grillbereich anbieten? Eine ganze Menge!

Das Sortiment reicht von Marinaden – trocken, flüssig und in Bio-Qualität – über Dekorwürzungen bis hin zu Mixspezialitäten. Außerdem liefern wir würzige und funktionale Zutaten für die Herstellung von Bratwurst, Grillkäse und Burger sowie für die Produktion von veganen Erzeugnissen und Kräuterbutter. Geschmacklich geht es dabei einmal um die Welt – wir greifen die Geschmacksrichtungen verschiedenster Länderküchen auf und bieten ausgewogene Mischungen von mild bis richtig scharf. Das darf auf keinem Grill fehlen!



Glänzend mariniert

Wir bieten ein vielfältiges Sortiment an flüssigen Marinaden, die dem Grillgut aromatisch-würzigen Geschmack, appetitliches Aussehen und Schutz vor dem Austrocknen geben. Wählen Sie aus einer breiten Auswahl an einfach zu verarbeitenden Ölmarinaden in unterschiedlichsten Sorten. Entdecken Sie auch unsere Marinaden auf Emulsionsbasis, die sich Dank integrierter Frischhaltung bestens für vorverpackte Spezialitäten eignen.

Flüssigmarinaden

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung							Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Ölmarinaden											
Primobel Brasil	W • elegant, pikant mit Limette und Zitrone • E330	✓	✓	✓				70–100 g	294526 4 kg		
Primobel Chili	W • deftig, pikant mit Chili	✓	✓	✓	✓			70–100 g	294538 4 kg		
Primobel Italia	W • vollwürzig mit Tomate, Zwiebel und Rosmarin	✓	✓	✓	✓			70–100 g	294568 4 kg		
Primobel Kräuter	W • vollwürzig mit Petersilie, Basilikum und Rosmarin	✓	✓	✓	✓	✓		70–100 g	294627 4 kg		
Primobel Mexiko	W • vollaromatisch mit Paprika, Zwiebel und leichter Kreuzkümmelnote	✓	✓	✓				70–100 g	294630 4 kg		
Primobel Plus Ribs	W • rustikal, pikant mit Kümmel und leichter Knoblauchnote • mit integrierter Frischhaltung • E262, E300, E331	✓	✓					70–100 g	294632 4 kg		
Primobel Plus Steaks	W • vollaromatisch mit Thymian, Zwiebel, Pfeffer und leichter Chilischarfe • mit integrierter Frischhaltung • E262, E300, E331	✓	✓					70–100 g	259065 4 kg		
Primobel Smokey BBQ	W • vollaromatisch, rauchig mit Paprika und Senf	✓	✓	✓				70–100 g	294647 4 kg	OG, 11	
Primobel Typ Kräuterbutter	W • deftig mit Kräutern und feiner Butternote • E621	✓	✓	✓	✓	✓	✓	70–100 g	294651 4 kg	7	
Primolio Chicken	W • edelwürzig mit leichter Currynote		✓	✓				70–100 g	294652 4 kg		
Primolio Grilled Chicken	W • vollaromatisch mit Braten-/ Grillgeschmack und Geflügelnote		✓		✓			80–100 g	294851 4 kg		
Primolio Gyros Rot	W • deftig, pikant mit Zwiebel, Knoblauch und Kräutern	✓	✓	✓	✓			70–100 g	294654 4 kg		
Primolio Picante	W • vollaromatisch mit Kräutern und Zwiebelnote	✓	✓					70–100 g	294655 4 kg		
Primolio TexMex	W • deftig mit Zwiebel- und Paprikanote	✓	✓					70–100 g	294663 4 kg		
Primolio Verde	W • vollwürzig mit Knoblauch- und Kräuternote	✓	✓	✓	✓	✓	✓	70–100 g	294664 4 kg		
Pure Oil – ohne gehärtete Fette/ohne zugesetztes Palmöl											
Akropolis Gyros Marinade Pure Oil	• deftig mit Paprika, Zwiebel und Oregano	✓	✓	✓	✓	✓		80–100 g	286896 4 kg		
Al Funghi Marinade Pure Oil	• vollaromatisch mit Paprika, Champignons und Petersilie	✓	✓	✓	✓		✓	80–100 g	290412 4 kg		
American Marinade Pure Oil	• vollaromatisch, süßlich mit Zwiebel, Pfeffer, Paprika	✓	✓					80–100 g	292723 4 kg		
Arkansas Marinade Pure Oil	• vollwürzig, fleischbetont mit Pfeffer, Paprika und Koriander	✓	✓					80–100 g	292720 4 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Novapure: OA, OG Pure Plus: OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe Gewürzmüller Produkt **W** WIBERG Produkt

Im Eimer erhältlich Allergenkezeichnung: 7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) 11. Senf und Senferzeugnisse

Flüssigmarinaden

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung							Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Bärlauch Marinade Pure Oil 	• vollwürzig mit Bärlauch, Zwiebel und Knoblauch	✓	✓	✓	✓	✓		80–100 g	290623 4 kg 		
Bombay Marinade Pure Oil 	• vollaromatisch mit Ingwer, Koriander und Curry	✓	✓	✓	✓			80–100 g	290426 4 kg 		
Café de Paris Marinade Pure Oil 	• vollwürzig mit charakteristisch buttriger Note und feinen Kräutern	✓	✓		✓	✓	✓	80–100 g	294850 4 kg 	OG, 10	
Churrasco Marinade Pure Oil 	• herzhaft mit Pfeffer, Paprika und Jalapeño	✓						80–100 g	290437 4 kg 		
Curry Marinade Pure Oil 	• vollaromatisch mit Curry, Koriander und Ingwer	✓	✓	✓	✓	✓		80–100 g	292716 4 kg 		
Kräuter-Knoblauch Marinade Pure Oil 	• deftig mit Knoblauch, Petersilie und Thymian	✓	✓	✓	✓	✓		80–100 g	292714 4 kg 		
Louisiana Marinade Pure Oil 	• vollwürzig, fleischbetont mit Paprika, Zwiebel und Pfeffer	✓	✓	✓	✓		✓	80–100 g	266962 4 kg 		
Lucullus Marinade Pure Oil 	• deftig mit Pfeffer, Muskat und Kümmel	✓	✓					80–100 g	290435 4 kg 		
Ludwig Bayrische Marinade Pure Oil 	• rustikal mit Kümmel, Knoblauch und Majoran	✓	✓					80–100 g	290407 4 kg 		
Mango-Chili Marinade Pure Oil 	• vollwürzig, leicht scharf mit Chili, Ingwer und Mangonote	✓	✓	✓				80–100 g	290421 4 kg 		
Mexiko Marinade Pure Oil 	• deftig, pikant mit Paprika, Pfeffer, Kreuzkümmel und Chili	✓	✓	✓				80–100 g	290434 4 kg 		
Naturale Marinade Pure Oil 	• vollwürzig mit Paprika, Koriander und Rosmarin	✓	✓	✓	✓	✓	✓	80–100 g	290432 4 kg 		
Paprika Marinade Pure Oil 	• vollwürzig, pikant mit Paprika, Pfeffer und Koriander	✓	✓	✓		✓	✓	80–100 g	292727 4 kg 		
Reichenau Marinade Pure Oil 	• vollwürzig mit Petersilie, Thymian und leichter Butternote	✓	✓	✓	✓	✓		80–100 g	292725 4 kg 		
Roma Marinade Pure Oil 	• vollaromatisch mit Tomate, Paprika, Oregano und leichter Salbeinote	✓			✓			80–100 g	290419 4 kg 		
Rubiera Marinade Pure Oil 	• vollwürzig mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika	✓	✓	✓		✓	✓	80–100 g	290430 4 kg 		
Spare Ribs Smoky Marinade Pure Oil 	• herzhaft mit Pfeffer, Paprika und leichter Honig- und Rauchnote	✓	✓			✓	✓	80–100 g	292721 4 kg 		
Steak Star Marinade Pure Oil 	• herzhaft mit Pfeffer, Paprika und Senf	✓	✓			✓	✓	80–100 g	292724 4 kg 	OG, 11	
Summer BBQ Marinade Pure Oil 	• elegant mit Zitrone, Zitronengras, Kurkuma und Paprikanote	✓	✓	✓	✓			80–100 g	279748 4 kg 		
Texas Marinade Pure Oil 	• vollwürzig, fleischbetont mit Zwiebel, Pfeffer und Paprika	✓	✓			✓	✓	80–100 g	292718 4 kg 		
Thai Lemon Marinade Pure Oil 	• vollwürzig mit Zwiebel, Ingwer und Zitronengrasnote		✓	✓	✓			80–100 g	290418 4 kg 		
Western Marinade Pure Oil 	• herzhaft mit Paprika, Tomate und Koriander	✓	✓			✓	✓	80–100 g	290427 4 kg 		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Novapure: OA, OG  Gewürzmühle Nesse Produkt  Gewürzmüller Produkt

 Im Eimer erhältlich Allergenkezeichnung: 10. Sellerie und Sellerieerzeugnisse 11. Senf und Senferzeugnisse

Flüssigmarinaden

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung								Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	--	--	--	--	--	--	--	-----------	-----------------	----------	-----

Emulsionsmarinaden

Braumeister Marinade		• vollwürzig, fleischbetont mit Paprika, Zwiebel und Hopfen • E202, E330	✓	✓					✓	80–100 g	290425 4 kg	OG, 4	
Primofresh Bangkok	W	• elegant mit frischer Curry- und Ingwernote • E270, E330, E415, E473		✓	✓					80–100 g	294666 4 kg		
Primofresh Knoblauch Kräuter	W	• deftig mit Knoblauch und Kräutern • E270, E415	✓	✓	✓					80–100 g	259080 4 kg		
Primofresh Paprika	W	• vollwürzig mit Paprika und Zwiebel • E270, E415	✓	✓	✓					80–100 g	259082 4 kg		
Primofresh Schwenkbraten	W	• vollwürzig mit Zwiebel- und Koriandernote • E270, E412, E415	✓	✓						80–100 g	259083 4 kg		
Primofresh Spare Ribs	W	• vollwürzig mit Tomaten- und Zwiebelnote • E270, E412, E415	✓	✓						80–100 g	259085 4 kg		
Primofresh Waldpilz	W	• vollwürzig mit intensiver Pilznote • E270, E412, E415, E473	✓	✓					✓	80–100 g	294667 4 kg		

Würzcreme

Würzcreme Curry	W	• vollaromatisch, fruchtig mit Curry, Honig und Ingwer • mit integrierter Frischhaltung • E270, E330, E415	✓	✓	✓					80–100 g	259090 4 kg	OG, 4, 7, 10, 11, 13	
------------------------	----------	--	---	---	---	--	--	--	--	----------	-----------------------	----------------------	--

Würzöle

Marinieröl	W	• vollwürzig mit Paprika	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	30–50 g	219748 5 kg		
Würzöl OK Fix und Fertig		• mild aromatisch mit Koriander und Paprika	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	10–30 g	235231 5 kg	OG, 10	



OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

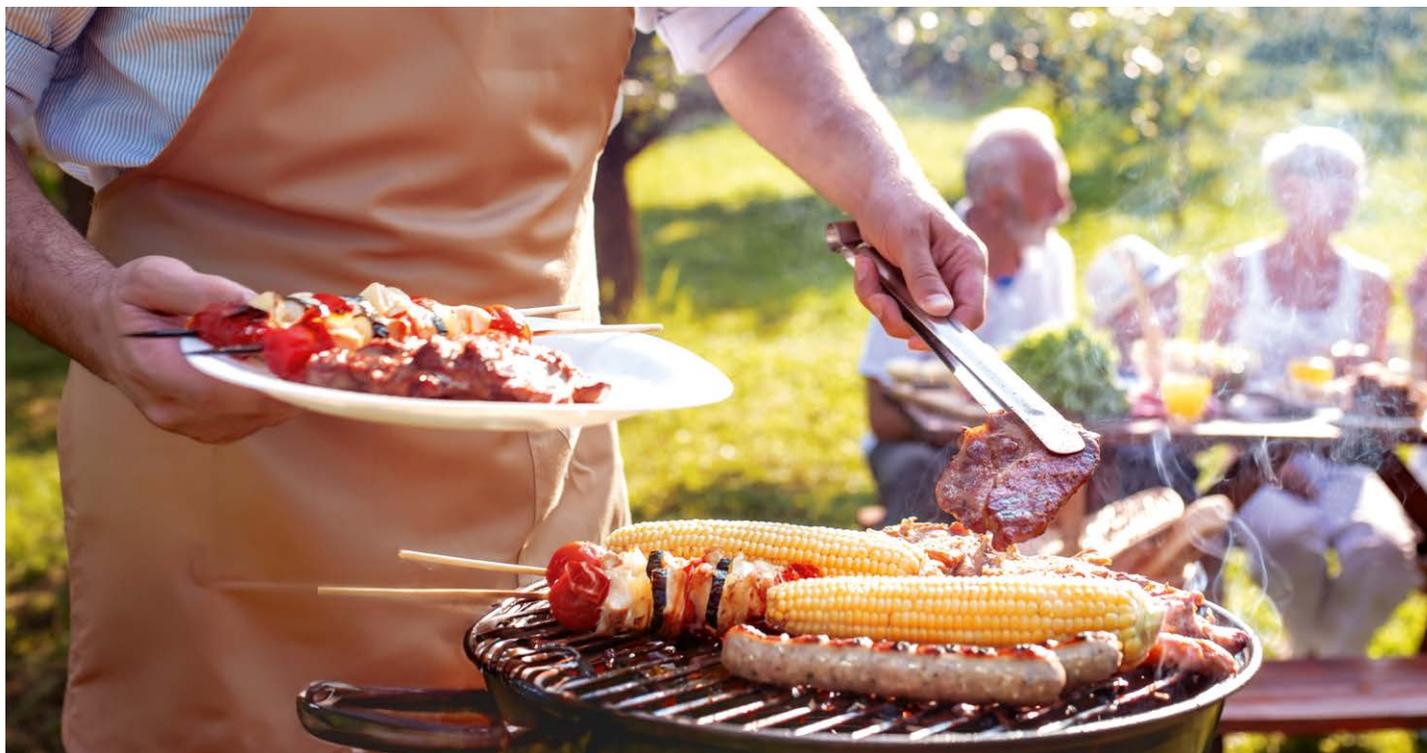
Novapure: OA, OG Pure Plus: OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe Gewürzmüller Produkt **W** WIBERG Produkt

Im Eimer erhältlich Im Kanister erhältlich Allergenkennzeichnung: 4. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

7. Milch und Milchzeugnisse (einschließlich Lactose) 10. Sellerie und Sellerieerzeugnisse 11. Senf und Senferzeugnisse 13. Soja und Sojaerzeugnisse

Natürlich BIO

Hochwertiges Fleisch, am besten in Bio-Qualität, ist für viele Grillfans ein Muss. Erstklassige Qualität und Bio-Zertifizierung dürfen daher auch vor Marinaden nicht Halt machen. Mit unseren Bio-Marinaden lassen sich die Geschmäcker der Welt in die Vitrine holen – von mediterran bis mexikanisch, von elegant bis deftig. Zertifizierte Bio-Qualität, Farbintensität und ein genau abgestimmter Ölanteil kennzeichnen diese Produkte.



BIO Flüssigmarinaden

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung							Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Ölmarinaden											
BIO Würzmarinade Bärlauch	• deftig mit Bärlauch, Zwiebel und Knoblauch	✓	✓	✓	✓	✓	✓	80–100 g	235254 4 kg		
BIO Würzmarinade Geflügel	• vollwürzig mit Paprika, Kümmel und Koriander		✓		✓			70–100 g	235383 4 kg		
BIO Würzmarinade Gyros	• vollwürzig mit Thymian, Oregano und Knoblauch	✓	✓	✓	✓	✓	✓	80–100 g	235253 4 kg		
BIO Würzmarinade Ingwer Limette	• elegant mit Ingwer, Limette und leichter Chilinote	✓	✓	✓	✓	✓	✓	80–100 g	236049 4 kg		
BIO Würzmarinade Lamm	• herzhaft mit Pfeffer, Koriander und Rosmarin				✓	✓	✓	70–100 g	236048 4 kg		
BIO Würzmarinade Mexico	• vollwürzig mit Paprika, Pfeffer und Kümmelnote	✓	✓	✓	✓	✓		80–100 g	235250 4 kg		
BIO Würzmarinade Sommer	• vollaromatisch mit Zwiebel, Paprika und Pfeffer	✓		✓	✓			80–100 g	235252 4 kg		
BIO Würzmarinade Spare Ribs	• vollwürzig, pikant mit Paprika, Pfeffer und Honignote	✓					✓	80–100 g	235251 4 kg		
BIO Würzmarinade Steak Star	• vollwürzig mit Paprika, Zwiebel und Kümmel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	70–100 g	235384 4 kg		
BIO Würzmarinade Texas	• vollwürzig mit Paprika, Pfeffer und Zwiebel	✓	✓	✓	✓	✓	✓	75–100 g	235389 4 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Pure Plus: OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe Pure Spice: ausschließlich Gewürze verleihen dem Produkt seinen Geschmack

Gewürzmühle Nesse Produkt Im Eimer erhältlich, BIO-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-006

Würzig-zarter Grillgenuss

Komplettmischungen mit perfekt abgestimmter Würzung – wie etwa die WIBERG Grillfix-Range - haben viele Vorteile: Als praktische Trockenprodukte sind sie nicht nur lange lagerbar, sondern auch immer in der passenden Menge schnell angerührt und somit genau dann einsatzbereit, wenn Bedarf entsteht. Natürliche Inhaltsstoffe machen das Fleisch zart und halten die Spezialitäten für den Rost überdies länger frisch.



Trockenmarinaden

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung					Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Grillfix Argentina	W • vollwürzig, pikant mit Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch	✓	✓			35–40 g	193145 1 kg		
Grillfix Budapest	W • vollwürzig, pikant mit Paprika und Tomate • E262, E331	✓	✓			35–40 g	180404 1 kg		
Grillfix Churrasco	W • vollwürzig, pikant mit Paprika, Rosa Beeren und leichter Rauchnote • mit groben Gewürzbestandteilen	✓	✓			35–40 g	257445 1 kg		
Grillfix Hot Chili BBQ	W • deftig, pikant mit Chili, Koriander und Rauchnote	✓	✓			35–40 g	286540 1 kg		
Grillfix India	W • vollwürzig mit Currynote • E262, E331	✓	✓			35–40 g	180415 1 kg		
Grillfix Orient	W • edelwürzig mit Anis, Zimt und Piment	✓	✓			35–40 g	286544 1 kg	OG, 4, 13	
Grillfix Pfeffersteak	W • vollwürzig, pikant mit leichter Pfeffernote • E262, E331	✓	✓			35–40 g	193652 1 kg		
Grillfix Rosmarin	W • vollwürzig mit leichter Rosmarinnote • E262, E331	✓	✓			35–40 g	180407 1 kg		
Grillfix Senf	W • deftig mit Senf, Knoblauch und Pfeffer	✓	✓	✓		35–40 g	241218 1 kg	OG, 11	
Grillfix Sizilia	W • vollwürzig mit italienischen Kräutern und Tomaten • E262, E331	✓	✓			35–40 g	180413 1 kg		
Grillfix Typ Kräuterbutter	W • deftig mit Kräutern und leichter Butternote • E262, E331	✓	✓	✓	✓	35–40 g	180408 1 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Novapure: OA, OG Pure Plus: OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe **W** WIBERG Produkt Im Beutel erhältlich
Allergenkennzeichnung: 4. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 11. Senf und Senferzeugnisse 13. Soja und Sojaerzeugnisse

Unsere Neuheiten für den Grill

Auf geht's in die Grillsaison mit der brandneuen WIBERG BBQ-Fix Range. Diese neuen Trockenmarinaden sind ein Gewinn für Handwerks- und Industriebetriebe. Die BBQ-Fix-Trockenmarinaden überzeugen mit attraktiven Geschmacksrichtungen, einfacher Anwendung und sind auf Lager verfügbar.

Die BBQ-Fix Range überzeugt mit ihrer Vielfalt. Fügen Sie diesen Trockenmarinaden selbst die ideale Ölkomponente nach Geschmack hinzu und schaffen Sie so aus ein und derselben Basis unterschiedliche Marinaden für verschiedenste Anwendungsgebiete. Übrigens: Die Marinaden enthalten keine Zartmacher und sind daher auch optimal für Fisch geeignet. Die vier neuen BBQ-Fix Sorten für das Metzgerhandwerk sind die perfekte Basis für ein abwechslungsreiches Grillsortiment.



Trockenmarinaden

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung					Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
BBQ-Fix Knoblauch Kräuter Trockenmarinade	W • deftig mit Knoblauch, Petersilie und Thymian • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen	✓	✓	✓	✓	45–50 g/kg	299418 1 kg		
BBQ-Fix Lemongrass Chili Trockenmarinade	W • vollwürzig, pikant mit Chili, Koriander und Zitronengras • mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen	✓	✓	✓	✓	30–35 g/kg	299417 1 kg		
BBQ-Fix Puszta Trockenmarinade	W • vollwürzig, pikant mit Paprika, Knoblauch und Pfeffer • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen • E331, E262, E300	✓	✓	✓	✓	30–35 g/kg	297652 1 kg		
BBQ-Fix Smokey Santa Fe Trockenmarinade	W • deftig mit Knoblauch, Pfeffer, Paprika und Rauchnote	✓	✓	✓	✓	35–40 g/kg	299415 1 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Novapure: OA, OG **W** WIBERG Produkt Im Beutel erhältlich

BBQ wie in den USA

BBQ-Fix Smokey Santa Fe bringt den Geschmack New Mexikos auf den Grill. Klassische Zutaten wie Paprika und Pfeffer abgerundet mit einer Rauchnote machen diese pikante rote Marinade zum absoluten Favoriten der Grillsaison.

Bitte mit Knoblauch

Kräuter und Knoblauch harmonieren perfekt mit Gegrilltem, das zeigen beliebte Beilagen wie Knoblauchbrot und Kräuterbutter. Mit der neuen Marinade **BBQ-Fix Knoblauch Kräuter** schaffen Petersilie, Thymian und Knoblauch deftige Genussmomente.

Mit ungarischem Temperament

Puszta steht für Paprika und Würze. Das spiegelt sich auch in der neuen Marinade **BBQ-Fix Puszta** mit Paprika und Tomate wider. Die Trockenmarinade überzeugt mit pikantem Geschmack und kräftiger roter Farbe.

Jetzt wird's pikant

Wer es gerne etwas schärfer hat, greift zu **BBQ-Fix Lemongrass Chili**. Die pikante rote Marinade setzt auf eine beliebte asiatische Geschmackskombination und punktet mit Chili, Koriander und Zitronengras.

Vorteile der BBQ-Fixe



Geld sparen

bei Transport und Lagerung verglichen mit flüssigen Marinaden



Haltbarkeit verlängern

durch integrierte Frischhaltung mit Rosmarinextrakt



Perfekte Konsistenz

mittels Bindung durch natürliche Stärke



Vielfalt schaffen

durch variantenreiche Möglichkeiten bei der Flüssigkeitszugabe



Abwechslung bieten

von Mariniertem, über Currys bis hin zu Ragouts

Ganz schön „clean“

- ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff
Geschmacksverstärker

Perfekt geeignet:

- für Rind, Schwein, Geflügel, Fisch und Gemüse
- als Saucenbasis für Pfannengerichte
- für vorverpackte Spezialitäten
- für die Metzgerküche

BBQ-Fix
Lemongrass Chili

BBQ-Fix
Knoblauch Kräuter

BBQ-Fix
Smokey Santa Fe

BBQ-Fix
Puszta



Der Klassiker für den Rost

Bestseller

Für viele gehört sie zu einem gelungenen Grillfest dazu – die Bratwurst!

Doch nicht nur frisch brutzelnd vom Grill, auch zuhause am Esstisch oder unterwegs als Snack im Brötchen zum Mitnehmen ist sie beliebt. Unser Sortiment bietet charakteristische Würzungen für den Grill-Klassiker. Das Geschmacksspektrum reicht von elegant bis rustikal. Typische Gewürze wie Koriander, Pfeffer, Kümmel und Co. machen die Bratwurst zum Genuss.

Bratwurstwrap mit Kartoffel-Senfpüree, Sauerkraut und Röstzwiebeln



Bratwurst

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Sym-bolik	Typ
Bratwurst grob					
Nürnberger Bratwurst/ Schweinsbratwurst mit Thüringer Majoran W	<ul style="list-style-type: none"> elegante Würzung mit Koriander, Thüringer Majoran und Ingwernote mit aromatischer Zitronennote mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen E621 	4 g	136246 1 kg	11	
Thüringer Rostbratwurst	<ul style="list-style-type: none"> vollaromatische Würzung mit Pfeffer, Muskat und Kümmel mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen E621 	6 g	226960 1 kg	OA	
Bratwurst fein					
Meisterklasse Excelsior	<ul style="list-style-type: none"> elegante Würzung mit Ingwer, Pfeffer und Muskat geeignet für Geflügelbratwurst 	5 g	226954 1 kg		
Merguez	<ul style="list-style-type: none"> deftige Mischung mit Paprika, Pfeffer und Knoblauch erhöhter Salzgehalt in der Mischung, ggf. Salzzugabe reduzieren E300 	50 g	226063 1 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011)
 OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker Pure Plus: OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe Gewürzmüller Produkt
W WIBERG Produkt vollaromatisch elegant deftig Im Beutel erhältlich

● **Bratwurst** mit griechischem Bauernsalat und Schafskäse

● **Bratwurst** auf knusprigen Ciabatta mit Oliven und mediterranem Antipastigemüse



Ideal gemischt

Unsere Mix-Vollwürzungen kombinieren Kräuter, Gewürze und Salz in einem ausgewogenen Verhältnis. Wer nach intensivem Geschmack für Grillgerichte, Gyros, Steak und Co. sucht, wird in diesem umfangreichen Sortiment fündig. Wählen Sie aus einer Vielzahl an Gewürzsalzen für unterschiedlichste Anwendungsbereiche.



Zitronenpfeffer

Mix-Vollwürzungen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Würzungen					
Brathendl Würzung Gewürzzubereitung	W <ul style="list-style-type: none"> vollwürzige Würzung mit Curry, Pfeffer und Paprika für Grill und Brathähnchen sowie für andere Geflügelspezialitäten E621 	10–15 g	135555 1 kg	10, 11	
Brathuhn Gewürzzubereitung	W <ul style="list-style-type: none"> vollaromatische Würzung mit Paprika, Curry und Sellerie für Grill und Brathähnchen sowie andere Geflügelspezialitäten E621 	15–25 g	135375 1 kg	7, 10, 11	
Cevapcici Gewürzzubereitung	W <ul style="list-style-type: none"> rustikale, pikante Würzung mit Pfeffer und Knoblauch für Cevapcici und andere Hackfleischspezialitäten E621 	6–8 g	135028 1 kg	11	
Diana Wildwürzung OG AF Gewürzzubereitung	<ul style="list-style-type: none"> rustikale Würzung mit Wacholder, Koriander und Piment mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen für Spezialitäten vom Wild 	10 g	227726 1 kg		
Fleischwürzung Universal Gewürzzubereitung	W <ul style="list-style-type: none"> deftige Würzung mit Paprika, Koriander und Knoblauch mit groben Gewürzbestandteilen für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art 	30 g	210953 1 kg		
US Spare-Ribs OG Würzmischung	<ul style="list-style-type: none"> vollwürzige Würzung mit Paprika, Pfeffer und Zwiebel für Spare Ribs und andere Spezialitäten vom Schwein 	25 g	227167 1 kg		
Vollwürzungen					
Brathendl Gewürzsalz	W <ul style="list-style-type: none"> mild aromatische Würzung mit Paprika und leichter Kümmelnote für Grill- und Brathähnchen sowie andere Geflügelspezialitäten E621 	15–20 g	135429 1 kg	OA	
Hähnchen Gold OG Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> vollaromatische, fleischbetonte Würzung mit Paprika für Grill und Brathähnchen sowie andere Geflügelspezialitäten 	20 g	227095 1 kg		
Argentina OG Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> vollaromatische Würzung mit Pfeffer, Koriander und Muskat für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art sowie Beilagen 	25 g	227110 1 kg		
Bacon-Würzung OG Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> rustikale, rauchige Würzung mit Koriander, Kümmel und Zwiebel mit groben Gewürzbestandteilen für Grillbauch, Spare Ribs und andere Spezialitäten vom Schwein 	25 g	231311 1 kg		
Barbecue Spice OG Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> vollaromatische Würzung mit Koriander, Paprika und Zwiebel mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art 	25 g	233132 1 kg		
Barbecue Spießbraten Gewürzsalz	W <ul style="list-style-type: none"> vollaromatische Würzung mit Paprika und Pfeffer für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art E621 	20–25 g	135492 1 kg	OA	
Braten- und Grillgewürzsalz Gewürzsalz	W <ul style="list-style-type: none"> vollwürzige Würzung mit Paprika, Pfeffer und leichter Kümmelnote mit sichtbaren Kräuterbestandteilen für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art E621 	20–25 g	135154 1 kg	OA	
Country Mix OG Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> vollaromatische Würzung mit Paprika, Thymian und Kümmel mit sichtbaren Kräuterbestandteilen für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art 	25 g	230337 1 kg		
Gewürzsalz 70 Gewürzsalz	<ul style="list-style-type: none"> vollwürzige Würzung mit Paprika, Zwiebel und Kümmelnote für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art sowie Kartoffelgerichte 	20 g	230399 1 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker Novapure: OA, OG Pure Plus: OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe Gewürzmüller Produkt **W** WIBERG Produkt Im Beutel erhältlich
Allergenkennzeichnung: 7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) 10. Sellerie und Sellerieerzeugnisse 11. Senf und Senferzeugnisse

Mix-Vollwürzungen

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Vollwürzungen					
Grillpower Udoversum Gewürzsatz	W • rustikale Würzung mit Koriander, Pfeffer und Paprika • mit groben Gewürzbestandteilen • für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art • E621	20–25 g	135507 1 kg	11	
Grill-Profi Barbecue Gewürzsatz	W • vollaromatische Würzung mit Paprika und leichter Thymiannote • für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art • E621	20–25 g	136198 1 kg 286065 5 kg	OA	
Gyros Mykonos OG Gewürzsatz	 • deftige Würzung mit Oregano, Knoblauch und Rosmarin • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen • für Gyros und Pfannengerichte	25 g	227098 1 kg	OG, 10, 11	
Husarensteak OG Gewürzsatz	 • rustikale Würzung mit Pfeffer, Paprika und Kümmel • mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen • für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten vom Schwein und Lamm	25 g	232413 1 kg		
Indonesia OG AF Gewürzsatz	 • vollaromatische Würzung mit Curry, Pfeffer und Zwiebel • für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art, Geflügelprodukte sowie Beilagen wie Salate, Reisgerichte und Saucen	25 g	231310 1 kg		
Joelito Gewürzsatz	 • deftige Würzung mit Paprika, Knoblauch und Pfeffer • mit groben Gewürzbestandteilen • typisches Steakgewürz nach amerikanischer Art • für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art sowie Kartoffelgerichte	25 g	227106 1 kg		
Knoblauchpfeffer Fein OG Gewürzsatz	 • deftige Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und Petersilie • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen • für Spezialitäten vom Rind und Schwein	25 g	230377 1 kg		
Mexicana OG Gewürzsatz	 • deftige Würzung mit Paprika, Cumin und Knoblauch • mit groben Gewürzbestandteilen • für Kurzbratstücke vom Rind und Schwein sowie Chilli con Carne	25–30 g	232412 1 kg		
Spare Ribs Gewürzsatz	W • deftige, fleischbetonte Würzung mit Koriander, Pfeffer und Bratzwiebelnote • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen • für Spare Ribs und andere Spezialitäten vom Schwein • E621, E627, E631	20–25 g	135318 1 kg	4, 10, 13	
Steak Kräuter Gewürzsatz	W • vollwürzige Würzung mit Pfeffer, Zwiebel und leichter Rosmarinnote • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen • für Kurzbratstücke aller Art • E621	20–25 g	135145 1 kg	OA	
Steak Pfeffer Gewürzsatz	W • vollwürzige Würzung mit Pfeffer, Paprika und feiner Vanillenote • mit groben Gewürzbestandteilen • für Spezialitäten vom Rind	20–25 g	189548 1 kg		
Steak Pfeffer OG Gewürzsatz	 • herzhaft Würzung mit Pfeffer, Paprika und Koriander • mit groben Gewürzbestandteilen • für Spezialitäten vom Rind	25 g	232403 1 kg		
Top Mix Rot OG Gewürzsatz	 • vollaromatische Würzung mit Paprika, Koriander und Kümmel • für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art sowie Geflügelgerichte	25 g	227123 1,1 kg		
Weinbauer OG Gewürzsatz	 • herzhaft Würzung mit Paprika, Pfeffer, Koriander • mit groben Gewürzbestandteilen • für Spezialitäten vom Rind und Schwein	25–30 g	230335 1 kg		
Zitronenpfeffer Gewürzsatz	W • elegante Mischung mit Pfeffer, Knoblauch und Zitronennote • mit groben Gewürzbestandteilen • für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings • E330	20 g	189524 1 kg		
Seccowürzungen					
Grill Spießbratengewürz Gewürzsatz	W • deftige Würzung mit Zwiebel, Knoblauch und Paprika • mit ummanteltem Salz • für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art	20 g	207665 1 kg		
Knoblauchpfeffer Secco Gewürzsatz	W • deftige Würzung mit Knoblauch, Pfeffer und Senf • mit ummanteltem Salz • mit groben Gewürzbestandteilen • für Kurzbratstücke, Pfannengerichte und Braten aller Art	20–25 g	135358 1 kg	OG, 10, 11	

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker Novapure: OA, OG Pure Plus: OA, OG, ohne Brühe, Würze, Hefeextrakt und zugesetzte Aromastoffe Gewürzmüller Produkt **W** WIBERG Produkt Im Beutel erhältlich
Allergenkezeichnung: 4. Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse 10. Sellerie und Sellerieerzeugnisse 11. Senf und Senferzeugnisse
13. Soja und Sojaerzeugnisse

Auch optisch ein Genuss

Schenken Sie Ihren Barbecue-Spezialitäten mit unseren Mix-Dekorwürzungen einen bunten Touch. Diese Mischungen verfeinern jegliche Speisen fürs Grillfest bequem und einfach. Sie sind farbenfroh und in verschiedensten Geschmacksrichtungen erhältlich. Tipp: Perfekt zum Zubereiten von Kräuterbutter geeignet.

Mix-Spezialitäten

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Bärlauch Top Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> • deftige Würzung mit Bärlauch, Schnittlauch und Knoblauch • mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen • für Fleischspezialitäten aller Art, Salate, Dressings und Dips 	nach Geschmack	226900 0,5 kg 		
Bruschetta II Gewürzzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> • vollwürzige Würzung mit Tomate, Knoblauch und Oregano • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen • für Bruschetta, Salate, Saucen, Dressings und Dips, Bratwürste, Grillbutter, Grillgemüse 	nach Geschmack	239441 1 kg 	OG, 10	
Bunte Dekorwürzung Gewürzmischung	W <ul style="list-style-type: none"> • herzhaft Würzung mit Pfeffer, Paprika und Senf • mit groben Gewürzbestandteilen • für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings 	nach Geschmack	135160 1 kg 	OG, 11	
Bunter Pfeffer gewalzt Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> • herzhaft Würzung mit Pfeffer und Paprika • mit groben Gewürzbestandteilen • universell einsetzbar 	nach Geschmack	238800 1 kg 		
Campagna Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> • vollaromatische Würzung mit Paprika, Petersilie und Thymian • mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen • für Fleischspezialitäten aller Art, Salate, Dressings und Dips 	nach Geschmack	227113 1 kg 		
Deko Churrasco Gewürzzubereitung	 <ul style="list-style-type: none"> • deftige, rauchige Würzung mit Pfeffer, Knoblauch und rosa Pfeffer • mit groben Gewürzbestandteilen • universell einsetzbar 	nach Geschmack	227544 1 kg 		
Deko-Gewürz Mexico Gewürzmischung	 <ul style="list-style-type: none"> • deftige Würzung mit Paprika, Senf und Kümmel • mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen • für Wurst-, Fleisch- und Fischspezialitäten aller Art, besonders für geräucherte Makrelen 	nach Geschmack	238597 1 kg 	OG, 11	
Garnier-Pfeffer fein Gewürzmischung	W <ul style="list-style-type: none"> • charakteristisch nach Pfeffer • für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings 	nach Geschmack	136150 1 kg 		
Pfeffrika Gewürzzubereitung	W <ul style="list-style-type: none"> • vollaromatische Würzung mit Paprika und Pfeffer • für Fleischspezialitäten aller Art, Gemüse, Nudelgerichte, Saucen und Dressings • E621 	nach Geschmack	135335 1 kg 	10	

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker  Pure Spice: ausschließlich Gewürze verleihen dem Produkt seinen Geschmack
 Gewürzmühle Nesse Produkt  Gewürzmüller Produkt **W** WIBERG Produkt  Im Beutel erhältlich
 Allergenkennzeichnung: 10. Sellerie und Sellerieerzeugnisse 11. Senf und Senferzeugnisse





Tomahawk-Steak vom Schweinerücken
mit Bruschetta-Butter

Tipp für mehr Geschmack

Gewürz- und Kräuterbutter lässt sich mit den Dekorwürzungen spielend einfach verfeinern – zum Beispiel mit der Gewürzzubereitung Bruschetta II.

Burger, Cevapcici & Co.

Burger vom Grill sind allseits beliebt. Ob klassisch mit Zwiebel, Gewürzgurke und Salat, aufgepeppt mit Tomate, Speck und Käse oder mit kreativen Zutaten wie Jalapeños, Pilzen und Schimmelkäse – Genuss ist garantiert. Auch wer die herzhafte Balkanküche bevorzugt, kommt beim Grillen, mit Cevapcici, auf seine Kosten. Für Hackgerichte bieten wir verschiedenste Mischungen mit charakteristischen Gewürzen – ein köstliches Ergebnis ist gewiss.



Hackfleisch/Faschiertes

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
--------------------	---------------------	-----------	-----------------	----------	-----

Würzungen

Cevapcici Gewürzzubereitung	W • rustikale, pikante Würzung mit Pfeffer und Knoblauch • für Cevapcici und andere Hackfleischspezialitäten • E621	6–8 g	135028 1 kg	11	
Cevapcici OA Gewürzzubereitung	 • rustikale Würzung mit Koriander, Paprika und Kümmel • für Cevapcici und andere Hackfleischspezialitäten • E621	10 g	226129 1 kg	OA	
Sierra Gewürzzubereitung	 • herzhaft, fleischbetonte Würzung mit Pfeffer, Paprika und Muskat • für Hamburger und Frikadellen • E621	6 g	227105 1 kg	OA	

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) Gewürzmüller Produkt **W** WIBERG Produkt rustikal herzhaft
 Im Beutel erhältlich Allergenkennzeichnung: 11. Senf und Senferzeugnisse

Die vegetarische Variante – Grillkäse

Wo gegrillt wird, darf Käse nicht fehlen. Sämtliche Grillkäsevariationen lassen sich mit Optimizer Grillkäse herstellen. Idealer Biss und feste Konsistenz sind garantiert.

Variation vom Grillkäse mit würzigem Sommergemüse



Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Optimizer Grillkäse Wirkstoffkombination	 <ul style="list-style-type: none"> • Funktion/Bindung für Grillkäse-Produkte • idealer Biss und feste Konsistenz • für alle Grillkäsevariationen geeignet • E461 	65 g	281848 1 kg 	 1	

OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker  funktionaler Hilfsstoff  NovaTaste Produkt  neutral  Im Beutel erhältlich
 Allergenkennzeichnung: 1. Eier und Eiererzeugnisse

Pflanzliches fürs BBQ

Wer sich pflanzlich ernährt, muss beim BBQ nicht auf Genuss verzichten! Unsere Produkte machen es Metzgern einfach, ihren Kunden eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren anzubieten. Vegane Bratwurst fein, Vegane Majo sowie der bewährte Klassiker Vegan Burger überzeugen mit 100 % pflanzlichen Zutaten und hervorragendem Geschmack.

Pflanzlich erweitertes Metzgersortiment

Es gibt viele Wege, mit gutem Gewissen zu genießen. Einerseits bietet das Warenangebot Fleisch in hervorragender Qualität, andererseits gibt es inzwischen zahlreiche schmackhafte pflanzliche Fleischalternativen, die den herkömmlichen Spezialitäten in puncto Genuss in nichts nachstehen. Wer schon bisher auf Fachwissen, Genuss und Qualität vom Metzger des Vertrauens gezählt hat, ist dort – auch wenn es um pflanzliche Erzeugnisse geht – gut aufgehoben.

Pflanzliche Spezialitäten im Handumdrehen

Unsere Produkte machen es Metzgern einfach, ihren Kunden eine pflanzliche Alternative zu Fleischwaren anzubieten. Die beiden neuen Produkte Vegane Bratwurst fein und Vegane Majo sowie der Klassiker Vegan Burger überzeugen mit 100 % pflanzlichen Zutaten und hervorragendem Geschmack.

Vegane Produkte

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
Vegane Bratwurst fein Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> vollaromatische, fleischbetonte Mischung mit Zwiebel, Pfeffer und Kümmelnote Proteinbasis: Erbse zur Herstellung im Kutter E407a, E425, E461 	215 g	293271 2,15 kg 		
Vegan Burger Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> vollwürzige, fleischbetonte Mischung mit Grillnote Proteinbasis: Erbse zur Herstellung von veganen Burgerpatties, Cevapcici etc. Herstellung auch ohne Kutter möglich E460, E461 	300 g	276297 1,5 kg 		
Vegane Majo Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> neutrale Mischung zum Anrühren mit Wasser, Öl, Essig und Senf zur Herstellung von veganen Salatcremes, Dips und Feinkostsalaten E415, E1414, E1450 	75 g	293259 1 kg 		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Novapure: OA, OG  funktionaler Hilfsstoff  NovaTaste Produkt  neutral  vollwürzig  vollaromatisch  Im Beutel erhältlich

**Vegan
Burger**

**Vegane
Majo**



Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Haben wir Ihr Interesse an unseren Produkten und unserem Service geweckt? Wir sind Ihr Partner für kundenindividuelle Lösungen – fragen Sie einfach Ihren Ansprechpartner!



Qualität Unser oberstes Prinzip

Qualität ist unser oberstes Prinzip. Über die Hochwertigkeit der Produkte definieren wir uns, das gibt uns den Ansporn, unseren Kunden optimale Lösungen anzubieten. Diesen Anspruch können Sie in jedem unserer Arbeitsschritte erkennen, beginnend bei der ersten Prüfung bis hin zum fertigen Produkt – ein Team, das Hand in Hand arbeitet!



Lebensmittelrecht Paragrafen, leicht gemacht

Wir stehen Ihnen bei Kennzeichnungsfragen, der Ausarbeitung und Überprüfung von Produktbezeichnungen sowie Deklarationen gern mit Rat und Tat zur Seite. Sie benötigen für Ihre Produktion bzw. Ihre Weiterverarbeitung Gutachten, Zertifikate oder einfach nur kompetente Unterstützung auf dem komplexen Gebiet des Lebensmittelrechts? Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.



Fachberatung Service hat ein Gesicht

Unsere kreativen Metzgermeister, Technologen und Anwendungstechniker unterstützen Sie jederzeit mit effizienten, innovativen und individuell auf Sie zugeschnittenen Produktlösungen sowie Praxistipps im Bereich industrieller Herstellungsprozesse sowie handwerklicher Anwendungen.



Labor Herzstück bester Qualität

In unseren hauseigenen Labors verfügen wir über eine Bandbreite chemischer als auch mikrobiologischer Analysemethoden. Jeder einzelne Rohstoff hat seinen individuellen, risikobasierten Prüfplan. Den Experten des Unternehmens entgeht also in puncto Sicherheit nichts. Unsere Unabhängigkeit von anderen Labors ermöglicht ein situationsgerechtes, schnelles und effizientes Handeln.