



Für Gewürze haben wir ein Näschen

... und für alle Produkte drumherum.

Natur- und Mischgewürze – Kräuter – Zusatzstoffe – Gelantine – Paniermehl
Saucen – Konserven – Nudeln – Reis- und Hülsenfrüchte – Öle – Teigwaren
Milchprodukte – Feinkost

Seite 179–196



Naturgewürze: Weite Welt – ganz nah!

Gewürze gehören zu den ältesten Handelsgütern, Sie mussten einst abenteuerliche Weltreisen zurücklegen, bevor sich der Duft der großen weiten Gewürzwelt bei uns ausbreiten konnte. Heute sind Gewürze für uns leicht erreichbar. Dafür sorgen Gewürzimporteure, Gewürzhersteller und -veredler aus dem Fachverband der Gewürzindustrie e. V., wie die Dagama eG in Willich.

Von der Rohware bis zum verkaufsfähigen End- oder Mischprodukt liegen viele Arbeitsschritte. Diese übernimmt die Dagama eG exklusiv für ihre Fachgroßhändler. Sie nutzt ihre langjährigen Erfahrungen, umfangreichen Warenkenntnisse, permanente Marktbeobachtung und weltweiten guten Handelsbeziehungen zu Importeuren oder ausländischen Exporteuren für die Beschaffung zur Weiterverarbeitung geeigneter Rohware. Der Einkauf von Großmengen durch Mengenbündelung, moderne Lagertechnik in Hochregalhallen und die kostensparende Organisation fördern dabei die Leistungsstärke der Dagama-Fachgroßhändler und kommen damit vor allem Ihnen als Kunden zugute.

Neben dem Einkauf übernimmt die Dagama eG auch die Bearbeitung und Veredelung der Gewürze für ihre Fachgroßhändler. Den zunehmend anspruchsvoller werdenden Anforderungen der Lebensmittelwirtschaft an qualitativ hochwertige Gewürze bzw. würzende Zutaten wird sie durch einen hohen Spezialisierungsgrad in Vermahlungs-, Misch- und Abfülltechnik gerecht. Eigene, hochmoderne Anlagen zur Kaltvermahlung, Siebung,

Vermischung und Abfüllung sowie strenge Qualitätskontrollen und ausgeklügelte Rezepturen bilden die Grundlage für den heute erreichten Qualitätsstandard der Dagama-Gewürze.

Wir für Sie: unsere Leistungen für Ihren Erfolg!

- ständige, strenge Kontrollen hinsichtlich Reinheit und Würzstoffgehalt gewährleisten eine immer gleichbleibende Spitzenqualität
- Qualitätsgarantie durch internationale Geschmacks-Experten der Dagama eG
- regelmäßige Untersuchungen in autorisierten Fachlaboren
- hohe Aromakraft und große Geschmackssicherheit durch Ultra-Freeze-Kaltvermahlung in eigener Gewürzmühle
- lückenlose Rückverfolgbarkeit durch chargengerechte Vermahlung
- optimaler Aromaschutz durch Lichtschutz-Alubeutel
- Frischegarantie durch Eigenimporte
- Erfüllung kundenindividueller Anforderungen

Naturgewürze – bei Ihrem DAGEMA-Partner



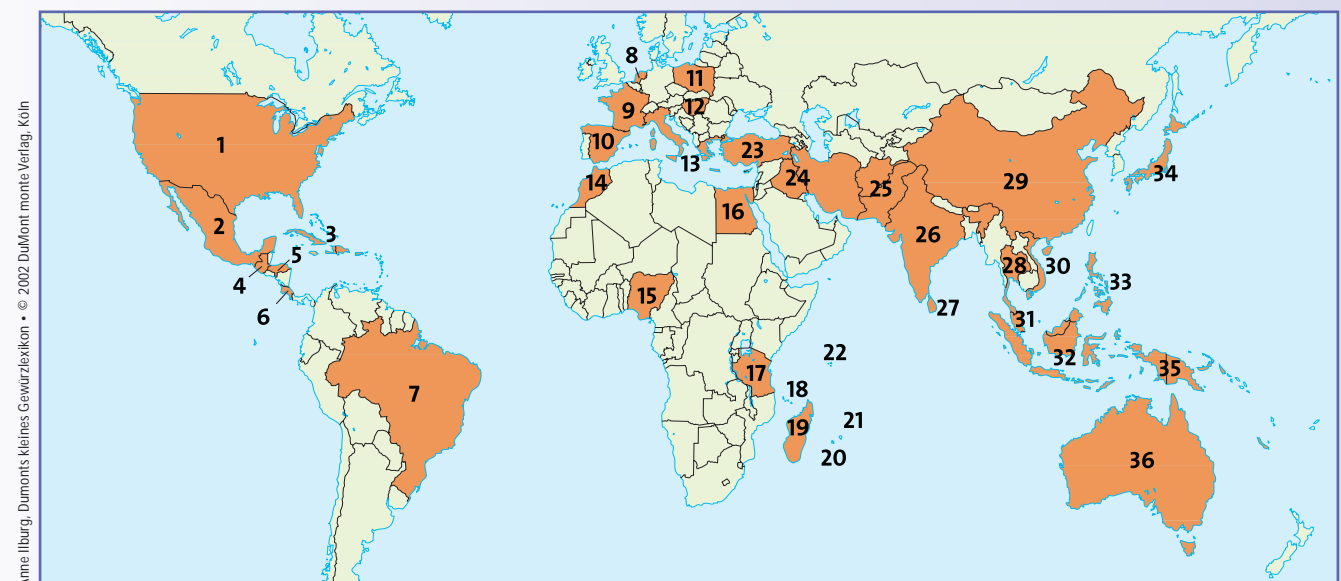
Darauf sollten Sie bei Gewürzen achten:

- Geruch und Geschmack: Verschiedene Provenienzen des gleichen Gewürzes können in ihrer Qualität deutlich voneinander abweichen.
- Aussehen: Für jedes Gewürz charakteristisch. Es darf keine von Insekten angefressenen Anteile, Insektenteile, fremde Pflanzenteile oder weitere sichtbare Verunreinigungen, die über das technisch unvermeidbare Ausmaß hinausgehen, enthalten.
- Gehalt an ätherischem Öl: In der Regel für die Beurteilung wertbestimmend, jedoch können auch andere geschmackgebende Stoffe für die Qualität maßgebend sein.
- Gehalt an säureunlöslicher Asche: Gibt Hinweise darauf, ob das Gewürz durch mineralische Bestandteile wie Erde und Sand über das technisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht ist.
- Wassergehalt: Bei trockenen Gewürzen soll er nicht mehr als 12% betragen, um das Verderben, z.B. durch Wachstum von Schimmelpilzen oder durch Vermehrung von Schädlingen, zu verhindern.
- Trocken lagern: Getrocknete, insbesondere gemahlene Gewürze, haben die Eigenschaft, Wasser an sich zu binden und können daher auch leicht Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnehmen. Die Gewürze können dann klumpen, es kann zu Qualitätsänderungen bis hin zur Schimmelbildung kommen.
- Lichtgeschützt lagern: Licht kann verschiedene photochemische Reaktionen im Gewürz hervorrufen, die zu Änderungen in Qualität und Farbe führen können. Am besten ist eine Lagerung in voller Dunkelheit.
- Luftdicht verschlossen lagern: Vermeiden Sie bei der Lagerung den Einfluss von Luft bzw. Sauerstoff auf das Gewürz. Denn die Luft verursacht oxidative Veränderungen verschiedener Inhaltsstoffe. Zudem können Gewürze leicht Fremdgerüche annehmen. Deshalb sollten unterschiedliche Gewürze niemals zusammen in einem Behältnis aufbewahrt werden.
- Entnahme mit einer Schaufel: Die Entnahme der Gewürze sollte niemals mit den Händen, sondern am besten nur mit entsprechenden Gewürzschaufeln erfolgen. Durch die Feuchtigkeit und die an den Händen haftenden Keime kann es zu Schimmel- oder Klumpenbildung, Aromaverlust und schließlich auch zu einem Fehlfabrikat beim Endprodukt kommen.

Das können Sie tun:

- Kühl lagern: Den größten Einfluss auf die Lagerstabilität eines Gewürzes hat die Temperatur. Je höher die Aufbewahrungstemperatur ist, desto größer und schneller können Aromaveränderungen eintreten.

Weltkarte der Gewürzproduzierenden Länder



- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1 USA: Chili | 12 Ungarn: Paprika, Kümmel | 23 Vorderasien: Kümmel | 32 Indonesien: Chili, Zimt, Muskat, Pfeffer, Ingwer, Gewürznelke |
| 2 Mexiko: Chili, Paprika, Vanille | 13 Mittelmeerraum: Chili, Safran | 24 Iran/Irak: Safran | 33 Philippinen: Sternanis |
| 3 Antillen: Chili, Paprika, Zimt, Piment, Vanille | 14 Marokko: Kümmel, Chili, Kreuzkümmel, Safran | 25 Afghanistan/Pakistan: Kreuzkümmel | 34 Japan: Sternanis, Ingwer |
| 4 Guatemala: Kardamom, Zimt, Piment, Vanille | 15 Nigeria: Ingwer | 26 Indien: Chili, Kümmel, Kreuzkümmel, Safran, Kardamom, Pfeffer, Ingwer | 35 Neuguinea: Muskat |
| 5 Honduras: Zimt, Piment | 16 Ägypten: Kreuzkümmel | 27 Sri Lanka: Kardamom, Zimt | 36 Australien: Ingwer |
| 6 Costa Rica: Zimt, Piment | 17 Tansania: Gewürznelke | 28 Thailand: Chili | |
| 7 Brasilien: Paprika, Muskat, Pfeffer, Ingwer | 18 Komoren: Gewürznelke, Vanille | 29 China: Chili, Safran, Sternanis, Szechuanpfeffer, Ingwer | |
| 8 Niederlande: Kümmel | 19 Madagaskar: Zimt, Muskat, Gewürznelke, Vanille | 30 Vietnam: Sternanis, Szechuanpfeffer | |
| 9 Frankreich: Chili, Paprika, Kümmel | 20 La Réunion: Gewürznelke, Vanille | 31 Malaysia: Kardamom, Pfeffer | |
| 10 Spanien: Chili, Paprika, Safran | 21 Mauritius: Muskat | | |
| 11 Polen: Kümmel | 22 Seychellen: Zimt | | |

Die wirklich wichtige E-Klasse für Fleischer: Zusatzstoffe und andere Zutaten

Zusatzstoffe sind im Sinne des Lebensmittel- und Bedarfsgegenstände-Gesetzes Stoffe, die Lebensmitteln zur Beeinflussung ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt werden, wie etwa zur Verbesserung oder Verlängerung der Brauchbarkeit, Haltbarkeit, Ansehnlichkeit oder Stabilität. Zusatzstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind.

Für die überwiegende Zahl der Zusatzstoffe gilt ferner, dass sie nur unter Einhaltung bestimmter Grenz- und Höchstwerte und in bestimmten Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Sind keine Höchstmengen für einen Zusatzstoff vorgeschrieben, richtet sich seine Verwendung nach guter Herstellungspraxis (quantum satis = so wenig wie möglich, aber soviel wie nötig). Die Verwendung von Zusatzstoffen ist in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) geregelt. Bei der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren verwendete weitere Stoffe bzw. Zutaten, wie Speisegelatine, Milcheiweißzeugnisse, Grütze etc., werden in der Fleisch-Verordnung erfasst. Die Verwendung von Rauch regelt die Aromenverordnung.

Nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMKV) gelten Zusatzstoffe als Zutaten. Lebensmittel in für den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen müssen gemäß LMKV eine Zutatenliste haben, die alle im Enderzeugnis enthaltenen Zutaten auflistet. Danach sind alle direkt und indirekt (über zusammengesetzte Zutaten) zugesetzten Zusatzstoffe anzugeben und zwar mit ihrer Funktion (= Klassenname) und mit ihrem Namen oder ihrer E-Nummer.

Auch bei losen (unverpackten) Waren muss auf die Verwendung von Zusatzstoffen hingewiesen werden. Die erforderlichen Angaben sind jedoch weniger detailliert als auf dem Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel.

Was bedeuten die E-Nummern?

Lebensmittelzusatzstoffen, die in EG-Richtlinien aufgeführt sind, werden E-Nummern zugeteilt. Das „E“ steht für Europa oder auch für „Essbar/Edible“. Das „E“ in Verbindung mit einer Nummer ist also eine andere Bezeichnung für einen bestimmten Stoff. Sie macht ihn unverwechselbar und ist im gesamten europäischen Markt (EG) in jeder Sprache gleich.

Konservierungsmittel

dienen dazu, die Lebensmittel länger haltbar zu machen. Konservierungsmittel sind Stoffe die den Befall von Lebensmitteln durch Mikroorganismen oder sonstige Lebensformen verhindern sollen.

Als Konservierungsmittel verwendet man u.a.:

- E 200 Sorbinsäure
- E 202 Kaliumsorbat

Antioxidationsmittel

sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation (= chem. Vereinigung eines Stoffes mit Sauerstoff), wie z. B. Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen, schützen.

Als Antioxidationsmittel gelten u. a.:

- E 300 Ascorbinsäure
- E 301 Natrium Ascorbat

Die Vorschriften zu Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

Emulgatoren

sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Verteilung (Dispersion) zweier oder mehrerer nicht mischbarer Flüssigkeiten, wie z. B. Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten. Insbesondere kann bei bestimmten Wurstprodukten (z. B. Kochstreichwurst) die einmal erreichte Verteilung von Fett und Wasser aufrecht erhalten werden. Dies führt zu einer Minimierung von Gelee- und Fettabsatz. Als Emulgatoren werden u. a. verwendet:

- E 322 Lecithine
- E 471 Mono- u. Diglyceride
- E 472a bis E 472f – verschiedene Ester der Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren

Farbstoffe

haben den technologischen Zweck, Lebensmittel zu färben oder Farbeffekte zu erzielen. Noch nicht allzu lange sind einige ausgewählte Farbstoffe bei der Herstellung bestimmter Fleisch- und Wurstwaren auch in Deutschland zugelassen. Hierzu gehören u. a.:

- E 100 Kurkumin
- E 120 Echtes Karmin (Conchenille)
- E 129 Allurarot AC
- E 150a-d diverse Zuckerkulöre
- E 160a Carotine
- E 160c Paprika-Extrakt
- E 162 Beetenrot

Die Vorschriften für Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

Gelierzmittel

sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben. Gelierzmittel werden eingesetzt bei erhitzten Fleischerzeugnissen wie z. B. Kochschinken, um den austretenden Fleischsaft zu gelieren. Gelierzmittel sind u. a.:

- E 406 Agar-Agar
- E 407 Carrageen
- E 440 Pektine

Die wirklich wichtige E-Klasse für Fleischer: Zusatzstoffe und andere Zutaten

Gelatine

Täglich werden in der Lebensmittelwirtschaft weltweit riesige Mengen Speisegelatine verarbeitet. Denn Gelatine hat hervorragende lebensmitteltechnologische und ernährungsphysiologische Eigenschaften. Wichtigste Eigenschaft ist die Fähigkeit zur Bildung eines thermisch umwandlungsfähigen Gels, das sich bei einem Temperaturanstieg auf 30 – 35° C zu einer Lösung verflüssigt und nach dem Abkühlen der Gelatinelösung auf das Niveau des Erstarrungspunktes erneut eine Gelstruktur ausbildet.

Gelatine wird als natürliches Geliermittel, Verdickungsmittel, Emulgator, Emulsionsstabilisator, Quellmittel und vieles mehr verwendet. In der Fleischwirtschaft wird Speisegelatine insbesondere bei der Herstellung von Aspikwaren, sterilisierten Produkten (Konservenfleisch), Kochschinken oder Pasteten eingesetzt.

Gelatine ist ein Nahrungsmittel, das zu 84 – 86% aus Eiweiß besteht. Der Rest sind Wasser und Mineralsalze. Sie ist ein Naturprodukt und enthält keine Fette oder Kohlenhydrate, weder Konservierungsmittel noch Zusatzstoffe. Speisegelatine ist im Sinne des Lebensmittelrechts ein eigenständiges Lebensmittel und benötigt daher auch keine E-Nummer.

Gelatine ist ein reines Protein, das aus kollagenem Eiweiß gewonnen wird. Kollagen ist das wichtigste Struktur- und Bindegewebsprotein im Tierreich. Es wird bei der Gelatineherstellung aus Schweineschwarten sowie aus Rinderspalt und Knochen gewonnen. Dabei kommen nur solche ausgewählten Rohstoffe zum Einsatz, die von gesunden, zum menschlichen Verzehr freigegebenen Tieren stammen.

Grundsätzlich unterscheidet man bei Gelatinen nach dem Rohstoff und dem damit verbundenen Aufschlussverfahren. So werden zur Herstellung von Gelatine Schweineschwarten (Typ-A) sauer aufgeschlossen, Rinderhaut und Rinderknochen (Typ-B) dagegen alkalisch aufgeschlossen.

Die Herstellung von Gelatine ist heute ein hoch entwickelter mehrwöchiger Produktionsprozess, an dessen Ende ein fertiges Lebensmittel in Spitzenqualität steht. Angesichts der Rohstoffsicherheit und der Produktionsbedingungen von Gelatine ist sie nach dem heutigen Stand der Wissenschaft ein gesundes und für den menschlichen Verzehr unbedenkliches Lebensmittel.

Speisegelatine gibt es in vielen verschiedenen Arten und Typen, die sich z. B. durch den Bloomwert unterscheiden. Mit ihm wird die Gelierkraft bzw. die Festigkeit des Gelatinegels bestimmt. Je höher der Bloomwert ist, desto weniger muss man einsetzen, um die gleiche Festigkeit zu erreichen. Die Bloomwerte lassen sich folgendermaßen einteilen:

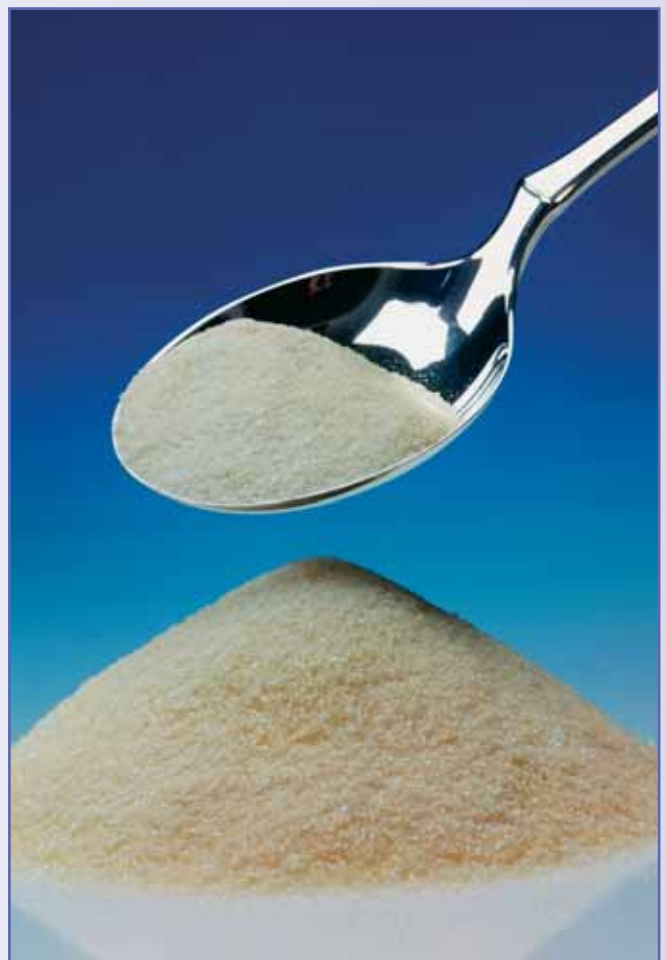
- unter 150 Bloom: niedriger Bloomwert
- 150 – 220 Bloom: mittlerer Bloomwert
- 220 – 280 Bloom: hoher Bloomwert

Für die meisten Anwendungen, insbesondere auch bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten, bieten in der Regel höherbloomige Gelatinen Vorteile wie z. B.:

- höhere Schmelz- und Erstarrungspunkte
- schnellere Erstarrungs- und kürzere Abbindezeiten im Endprodukt
- geringere Einsatzmenge
- hellere Farbe
- bessere Geruchs- und Geschmackswerte

Weitere für die Verarbeitung wichtige Unterscheidungsmerkmale können auch die Viskosität (Zähflüssigkeit der Gelatine-lösung) oder der isoelektrische Punkt (IEP) sein. Für den Anwender ist zu berücksichtigen, dass sauer (Typ-A) und alkalisch (Typ-B) aufgeschlossene Gelatinen nicht miteinander vermischt werden sollten. Die aus solchen Mischungen hergestellten Gelatinen sind stark getrübt.

Ferner kann es zu Trübungen und Verlusten kommen, wenn der pH-Wert eines Produktes und der IEP gleich sind.



Meistergewürze

Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Mischgewürze Rohwurst		
Meister Mettwürstchen	1 kg	2010007
Meister Feine Mettwurst mit Paprika	1 kg	2010015
Meister Grobe Mettwurst	1 kg	2010023
Meister Zwiebelmettwurst	1 kg	2010049
Meister Rügenwalder Teewurst	1 kg	2010064
Mischgewürze Kochwurst		
Meister Rotwurst Thüringer Art	1 kg	2012003
Meister Blutwurst Hausmacher Art	1 kg	2012011
Meister Hausmacher Leberwurst	1 kg	2012029
Meister Kalbsleberwurst	1 kg	2012037
Mischgewürze Brühwurst		
Meister Aufschnitt	1 kg	2014009
Meister Schinkenwurst	1 kg	2014017
Meister Bierwurst	1 kg	2014025
Meister Bierschinken	1 kg	2014033
Meister Fleischwurst	1 kg	2014041
Meister Wiener	1 kg	2014058
Meister Halbdauerware	1 kg	2014066
Meister Jagdwurst	1 kg	2014074
Mischgewürze Bratwurst		
Meister Frische Bratwurst	1 kg	2016004
Meister Frische Bratwurst mit Zitrone	1 kg	2016012
Meister Thüringer Rostbratwurst	1 kg	2016020
Meister Weißwurst	1 kg	2016046
Meister Backleberkäse	1 kg	2016053
Mischgewürze Sülzen		
Meister Aspik Fertiggewürz	1 kg	2017002
Mischgewürze Grillspezialitäten		
Meister Grill-Kräutergewürz	1 kg	2018000
Meister Bratengewürz	1 kg	2018018
Meister Grillmix	1 kg	2018026
Meister Barbecue	5 kg	2018031
Meister Barbecue	1 kg	2018034
Meister Gyrosgewürz rot	3 kg	2018039
Meister Gyrosgewürz rot	1 kg	2018042
Meister Pizzagewürz	1 kg	2018059
Meister Kubra	1 kg	2018067
Meister Rollbra	1 kg	2018075
Meister Gyrosgewürz grün	1 kg	2018083
Meister Cevapcici	1 kg	2018208
Grill-Gewürz mit Kräutern Meisterqualität/Gewürzzubereitung		
Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	10 kg	2018602
Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	7 kg	2018400
Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	5 kg	2018606
Grill-Gewürzsalz mit Kräutern	1 kg	2018109
Grill-Gewürzsalz	10 kg	2018651
Grill-Gewürzsalz	5 kg	2018655
Grill-Gewürzsalz	1 kg	2018125



Kräuter, Gewürzstreuer und Gewürzdosen

Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Oregano gerebelt, Ursprung Türkei	15 kg	2002368
Oregano gerebelt, Ursprung Chile	10 kg	2002418
Oregano gerebelt, Ursprung Chile	1 kg	2002426
Petersilie Glattblatt, keimreduziert, 2 – 4 mm	10 kg	2003317
Petersilie Glattblatt, keimreduziert, 2 – 4 mm	1 kg	2003319
Petersilie Glattblatt Q 1, 3 – 4 mm	10 kg	2003333
Petersilie Glattblatt Q 1, 3 – 4 mm	1 kg	2003341
Rosmarin geschnitten 2 – 4 mm	25 kg	2004788
Rosmarin geschnitten, 2 – 4 mm	1 kg	2004794
Rosmarin gemahlen	25 kg	2004802
Rosmarin gemahlen	1 kg	2004810
Salatkräuter „Fancy“, luftgetrocknet	15 kg	2004818
Salbei geschnitten, 2 – 8 mm	10 kg	2004828
Salbei geschnitten, 2 – 8 mm	1 kg	2004836
Schnittlauchflocken, 3 mm	7,5 kg	2004943
Schnittlauchflocken, 3 mm	1 kg	2004950
Schnittlauchröllchen, 4–5 mm, nachger.	7,5 kg	2004992
Schnittlauchröllchen, 4–5 mm, nachger.	0,5 kg	204995
Thymian gerebelt „Gartenware“, thür.	10 kg	2005115
Thymian gerebelt „Gartenware“, 1–4 mm	15 kg	2005122
Thymian gerebelt „Gartenware“, 1–4 mm	1 kg	2005130



Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Knoblauchpulver weiß, Dose	1,5 kg	2001071
Zwiebeln geröstet, Dose	1,2 kg	2005700
Zwiebeln gekibbelt, hell, Dose	0,8 kg	2005957
Dekorpfeffer, Dose	1,4 kg	2003551
Pfeffer, ganz, rot, Dose	1,0 kg	2003556
Basilikum gerebelt, keimreduziert	0,15 kg	2030170
Curry englisch, Hermes	0,5 kg	2030185
Kräuter der Provence	0,18 kg	2030690
Kümmel IA, ganz	0,5 kg	2030700
Kümmel IA, kaltvermahlen 005	0,4 kg	2030710
Majöran thür.	0,1 kg	2030810
Muskatnuss, kaltvermahlen 0125	0,6 kg	2030860
Oregano, gerebelt	0,08 kg	2030960
Paprika, delikatesse	0,5 kg	2031010
Paprika, scharf (hot)	0,5 kg	2031018
Petersilie Glattblatt, keimreduziert	0,14 kg	2031080
Pfeffer, schwarz, kaltvermahlen 008	0,6 kg	2031200
Pfeffer, weiß, kaltvermahlen 008	0,6 kg	2031300
Thymian gerebelt „Gartenware“	0,2 kg	2032480
Hähnchen-Gewürzsalz	1,0 kg	2039550
Pommes-Salz	1,0 kg	2039650
Salatkräuter „Fancy“	0,3 kg	2032400

Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Bratzwiebel Gewürz-Aroma	1 kg	2022051
Frischzwiebel Gewürz-Aroma	1 kg	2022069
Knoblauch Gewürz-Aroma	1 kg	2022259
Paprika Gewürz-Aroma	1 kg	2022408



Kräuter

Bezeichnung	Abpackung	Artikelnummer
Basilikum gerebelt, keimreduziert	12,5 kg	2000207
Basilikum gerebelt, keimreduziert	1 kg	2000222
Bärlauch geschnitten, 3–4 mm	8 kg	2000230
Bärlauch geschnitten, 3–4 mm	1 kg	2000235
Bohnenkraut-Garten gerebelt, keimred.	15 kg	2000255
Bohnenkraut-Garten gerebelt, keimred.	1 kg	2000271
Dillspitzen 2 – 3 mm	10 kg	2000750
Dillspitzen 2 – 3 mm	1 kg	2000776
Kräuter der Provence Typ „K“	25 kg	2001006
Kräuter der Provence Typ „K“	1 kg	2001014
Lorbeerlaub semi-selected	11 kg	2001451
Lorbeerlaub semi-selected	1 kg	2001444
Lorbeerlaub geschnitten	15 kg	2001469
Lorbeerlaub handverlesen	10 kg	2001482
Lorbeerlaub handverlesen	1 kg	2001493
Majoran thür.	10 kg	2001824
Majoran thür.	1,5 kg	2001816
Majoran grün ägypt.	15 kg	2001840
Majoran grün ägypt.	1 kg	2001857



Gelatine (Rinderspalt)

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Aspik Silber 1 kg (Rinderspalt) 230 – 240 Bloom	12 kg	2181105
Aspik Gold 1 kg (Rinderspalt) 260 – 270 Bloom	12 kg	2181113
Gelatine (Rinderspalt) 120 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181147
Gelatine (Rinderspalt) 160 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181154
Gelatine (Rinderspalt) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181170
Gelatine (Rinderspalt) 240 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181188
Gelatine (Rinderspalt) 260 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181192
Gelatine (Rinderspalt) 280 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181196
Gelatine (Rinderspalt) 160 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181329
Gelatine (Rinderspalt) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181332
Gelatine 1kg (Rinderspalt) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	12 kg	2181336
Gelatine (Rinderspalt) 260 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181345



Abbildung:
5 kg Eimer Gelatine

Gelatine (Schweineschwarten)

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Aspik Silber 1 kg (Schweineschw.) 230 – 240 Bloom	12 kg	2181405
Aspik Gold 1 kg (Schweineschw.) 260 – 270 Bloom	12 kg	2181410
Gelatine (Schweineschw.) 120 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181430
Gelatine (Schweineschw.) 160 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181444
Gelatine (Schweineschw.) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181469
Gelatine (Schweineschw.) 240 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181477
Gelatine (Schweineschw.) 260 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181485
Gelatine (Schweineschw.) 280 Bloom, 18 – 20 Mesh	25 kg	2181490
Gelatine (Schweineschw.) 160 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181610
Gelatine (Schweineschw.) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181620
Gelatine 1kg (Schweineschw.) 200 Bloom, 18 – 20 Mesh	12 kg	2181625
Gelatine (Schweineschw.) 260 Bloom, 18 – 20 Mesh	5 kg	2181640



Abbildung:
Aspik Gold/Aspik Silber
(1 kg Faltschachtel)

Zusatzstoffe und Zutaten

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Brätphosphat pH 7,3	25 kg	2182103
Brätphosphat pH 7,3	10 kg	2182111
Brätphosphat pH 7,3	1 kg	2182152
Glutamat Mononatrium 99% E 621, 30–60 Mesh	25 kg	2182228
Glutamat Mononatrium 99% E 621, 30–60 Mesh	1 kg	2182244
Glucon Delta Lacton E 575	1 kg	2182269
Glucon Delta Lacton E 575	25 kg	2182251
Kalialpeter E 252 „RW“ Qualität entspricht DAB	25 kg	2182285
Kalialpeter E 252 „RW“ Qualität entspricht DAB	1 kg	2182277
Kaliumsorbat gran. E 202 FCC Grade	25 kg	2182289
Milchweiß Natriumkaseinat	25 kg	2182350
Lactose Edible Grade (Milchzucker) weiß	25 kg	2182384
Dextrose (cerelose) Nr. 2042	25 kg	2182418
Kristallpur (Spezial-Trockenglucosesirup RC 3311)	25 kg	2182608
Kristallpur RC 3311 (unterverp. á 2 kg Btl.)	24 kg	2182624
Kristallpur RC 3311 (im Eimer)	3 kg	2182640
Kristallpur RC 3311 (im Eimer)	6 kg	2182665
Zitronensäure Mono BP/USP E 330	25 kg	2182954
Zitronensäure Mono BP/USP E 330	1 kg	2182988
Tri-Natriumcitrat BP/USP E 331, pH 7 – 9	25 kg	2182020
Natrium Ascorbat Kristallin E 301	25 kg	2182053
Natrium Ascorbat Kristallin E 301	1 kg	2182061
Ascorbinsäure E 300	25 kg	2182087
Ascorbinsäure E 300	1 kg	2182095

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Guarkernmehl E 412	25 kg	2185250
Delimat (Geschmacksverstärker)	6 kg	2184450
Delimat (Geschmacksverstärker)	1 kg	2184455
Rohrohrzucker Dunkel	40 kg	2182459
Rohrohrzucker Dunkel	2 kg	2182475
Vanillinzucker	25 kg	2182525
Vanillinzucker	2 kg	2182533
Vanilleschoten Natur-Bourbon ca. 15 – 16 cm im Glas	2 St.	2182558
Zitronenwürzer mit natürlichen Zitronenauszügen	25 kg	2182855
Zitronenwürzer	1 kg	2182871
Meisterrot Express (Umröthungsmittel)	1 kg	2184091

Tauchmasse

Bezeichnung	VE	Artikelnummer
Tauchmasse EP* KK, extra hell, Tauchtemp.: ca. 140° C Tauchzeit: 3 – 5 Sekunden Aushärtung: ca. 25 Sekunden	25 kg	2183069
Tauchmasse LE 130, hell Tauchtemp.: 130 – 140° C Tauchzeit: 3 – 5 Sekunden Aushärtung: ca. 25 Sekunden	18 kg	2183048



ALB-GOLD Teigwaren

Spitzenprodukte in Premium-Qualität. Beste Hausmacher Eierteigwaren im hochwertigen 250 g und 500 g Clipbeutel exklusiv für den Metzger. Im 2,5 kg Großverbraucher-gebinde außerdem hervorragend geeignet für die heiße Theke und den Party-Service. Durch Verwendung von bestem SSSE Durum Hartweizengrieß und täglich frisch aufgeschlagenen Eiern werden eine hohe Kochstabilität, hervorragende Quelleigenschaften und lange Standzeiten erreicht. Garantiert gentechnikfreie Rohstoffe und die Verwendung von Eiern aus Bodenhaltung machen ALB-GOLD Produkte zu etwas ganz Besonderem. Und das kann man auch schmecken.

ALB-GOLD
TEIGWAREN



Beispiel Großverbraucherbinde

Tomatensaucen



„Condoro-Pomodoro al Basilico“

- Tomatensauce Basilikum 350 g
- Zutaten: Tomaten, Salz, Basilikum (1 %)
- Artikelnummer 2304301



„Condoro-Salsa Napoletana“

- Tomatensauce „Hausmacher“ 350 g
- Zutaten: Tomaten, verschiedene Gemüse (7 %), Sonnenblumenöl, Salz
- Artikelnummer 2304400



Tomatensauce Bolognese 350 g

- Alb-Gold. Rote Tomatensauce mit Fleisch und Gemüse. Im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen, nicht kochen
- Artikelnummer 2304431



Tomatensauce Basilikum 350 g

- Alb-Gold. Rote Nudelsauce mit Fruchtstücken. Im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen, nicht kochen
- Artikelnummer 2304432



Tomatensauce Arrabiata 350 g

- Alb-Gold. Rote Nudelsauce.
- Im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen, nicht kochen
- Artikelnummer 2304433

Grocholl

Kartoffeln – aus gutem Grund.

Grocholls Kartoffeln stammen aus den besten Anbaugebieten wie der Heide oder der Altmark und sind das perfekte Programm für den Großverbraucher. Garantiert beste Qualität - ohne Kühlung haltbar.



Grocholl

Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Brata

Paniermehle - Nasspanaden - Backteige.

Qualität und Kompetenz, Frische, Vielfalt und Perfektion bilden seit vielen Jahrzehnten die maßgeblichen Kriterien der Brata Fertigung. In hochmodernen Backstraßen wird europäisches Qualitätsgetreide täglich knusprig-frisch verbacken. Die Brote werden anschließend direkt in den Fertigungshallen der traditionellen Erprather Mühlen gemahlen und zu Paniermehl verarbeitet. Entdecken Sie die Bandbreite unterschiedlicher Texturen und verwirklichen Sie Panierideen.

Brata Paniermehl



- 25 kg
- Artikelnummer 2631010
- 10 kg
- Artikelnummer 2631005

Brata Semmelbrösel



- 25 kg
- Artikelnummer 2631020

Brata Goldpanier



- 25 kg
- Artikelnummer 2631030
- 10 kg
- Artikelnummer 2631025

Hoffmann Qualitätskonserven

Champignons, Obst- und Gemüseprodukte, Südfrüchte aus aller Welt.



Victor – Konserven
• Obst, Gemüse, Thunfisch, etc.



Victor – Glaskonserven
• Champignons, Spargel



Victor – Champignons
• in Dosen, Eimern und Beuteln
• 1. Wahl, Mini, 2. und 3. Wahl,
auch geschnitten erhältlich

Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Fleischer

Wir sind für Sie da! Heute wie morgen Ihr zuverlässiger Partner.

Seit über 50 Jahren vertreibt Fleischer qualitativ hochwertige Produkte exklusiv über den Fleischer-Fachhandel. Fleischer verzeichnet seit seiner Gründung stetiges Wachstum und ist heute Marktführer im Bereich der Endverbraucher-Produkte in der Metzgerei. Unser hochwertiges Sortiment wird Ihre Fleischerei-Qualitätsprodukte auch weiterhin auf's Beste ergänzen - und Ihnen dadurch zusätzliche Umsätze ermöglichen. Übrigens: Auch hinter der Theke können sich anspruchsvolle Fleischermmeister ganz auf uns verlassen. Profi-Produkte für Küche und Partyservice erhalten Sie im Großgebilde unter der Marke **Dr. Oetker**. So wird Küche und Partyservice auch bei Ihnen garantiert ein voller Erfolg. Wir werden auch in Zukunft alles tun, um Sie professionell bei Ihrer Arbeit zu unterstützen und freuen uns auf eine weiterhin erfolgreiche Zusammenarbeit.



Okis

Entdecken Sie die Vielfalt der Okis Obst-, Salate- und Gemüse-Konserven.

Die Oberpfälzische Konservenindustrie Schwandorf ist unter dem Namen Okis bekannt. Firmensitz ist in Bayern, dem Herzen Europas. Qualität steht bei Okis an erster Stelle der Unternehmensphilosophie. Ausschließlich erntefrische, qualitätsgeprüfte Rohwaren aus den traditionellen Anbaugebieten Europas gelangen zur Verarbeitung und werden unter Einsatz modernster Anlagentechnik zu Spitzenprodukten verarbeitet.

Okis Markenqualität – Spitzenklasse seit 1911



Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Scana Noliko

Als internationales Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie ist Scana Noliko erste Adresse für ein umfassendes Sortiment sorgfältig selektierter Qualitätsgemüse und anderer Produkte. Als Spezialist für Konserven gehört die Verarbeitung von erntefrischem Obst und Gemüse zu den Unternehmensstärken. Scana Noliko besitzt neben dem umfangreichen Sortiment an Obst- und Gemüsekonserven eine moderne Produktpalette an Convenience Produkten.



Hellriegel

Hellriegel bringt mehr Raffinesse auf den Tisch.

Feinkostkonserven und Frischeprodukte – Gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise und schmecken Sie die ganze Vielfalt. Hellriegel Produkte bringen Sie in den Genuss des jeweils landestypischen Geschmacks.



Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Kühne

Aus Tradition besser

Innovation und Tradition kennzeichnen den Unternehmensweg. Kühne ist mit beinahe dreihundert Jahren eines der ältesten Familienunternehmen in der deutschen Lebensmittelindustrie – und dynamisch wie am ersten Tag. Kühne zieht seine Energie aus dem optimalen Zusammenspiel von Erfahrung und Kreativität. Als Meister des feinen Geschmacks versteht sich Kühne darauf, das Beste zu kultivieren.



Müller's Mühle

Weil Gutes besser schmeckt

Müller's Mühle ist die deutsche Qualitätsmarke für Reis und Hülsenfrüchte. Sie steht für Vertrauen, Tradition, Kompetenz und höchste Sorgfalt in Auswahl und Verarbeitung. Und das seit 1893. Für ihre herausragende, traditionelle Spitzenqualität gibt Müller's Mühle dem Verbraucher Brief und Siegel.

Müller's Mühle gehört seit 1989 zur Unternehmensgruppe der VK Mühlen AG und ist einer der größten Reis-Veredler in Europa und als unangefochtener Marktführer bei Hülsenfrüchten damit auch größter Be- und Verarbeiter von Erbsen, Bohnen und Linsen in Nordeuropa.



Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Homann

Feinkost für Großverbraucher - Genuss in garantiert bester Qualität.

Erstklassige Qualitäten und über 125 Jahre Erfahrung sowie der Einsatz modernster Produkttechnologie garantieren hochwertige und schmackhafte Feinkostprodukte. Qualität, die den Verbraucher zum Genießen verführt. Die ganze Welt der Verführung.

HOMANN

So verführt man



Unilever Foodsolutions

Der Foodservice Bereich von Unilever ist eines der weltweit führenden Foodservice Unternehmen. Das Unternehmen bietet kundenorientierte Lösungen für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die von Köchen inspiriert sind. Unilever Foodsolutions steht für Know-How und Verständnis der Kochprozesse, Wissen und Können, Leckeres und Schmackhaftes zuzubereiten. Starke Marken wie Knorr, Lukull, Pfanni, Brunch und Mondamin stehen für höchste Qualität und umfassenden Service.

Unilever
Foodsolutions



Mondamin
Profii - Qualität

Becel

CARTE D'OR

Lukull

Brunch

Knorr

Mazola

PHASE

Pfanni

Rama

Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Gyma

Von Profis für Profis

Seit der Gründung im Jahr 1966 hat sich die Gyma Deutschland GmbH in Kamp-Lintfort als Spezialist für Feinkostsaucen wie Ketchup und Mayonnaise in Deutschland etabliert. Zusätzlich zu unserem bestehenden Qualitätsmanagementsystem nach DIN EN ISO 9001, wurde die Gyma Deutschland GmbH 2003 als eines der ersten Feinkostunternehmen nach den Qualitätsanforderungen des British Retail Consortium (BRC) akkreditiert.



Naarmann

Naarmann ... immer "Erste Sahne" für Großverbraucher und Küchenprofis

Die Privatmolkerei Naarmann ist mit Ihrer über 100-jährigen Tradition bekannt als ein Spezialist für Großverbraucher, dessen Produktsortiment immer wieder durch interessante Neuentwicklungen erweitert wird und damit auf die speziellen Wünsche und Anforderungen Ihrer Kunden eingeht. Ausgehend vom Produkt Milch stellen wir neben den Standardprodukten Sahne, Milch und Joghurt auch Spezialprodukte her. Hierzu zählen unter anderen Eismix für Softeis und Speiseeis, pflanzliche Schlagcremes, diverse Puddings und Joghurt drinks. Speziell als Lieferant für Großverbraucher bieten wir die verschiedenen Gebindegrößen von 0,2 und 1 Liter Combi-bloc, 5 kg und 10 kg Bag-in-Box bis hin zu 1000 kg Mehrweg-Containern an.

NAARMANN

... immer „Erste Sahne“



Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.

Heidenreich

Pflanzenöle und -fette, für die tägliche Versorgung mit essentiellen Fettsäuren. Alles für die gute Küche: Für Salate, zum Kochen, Braten, Backen, Frittieren, im 10 l Einwegkanister bzw. 10 kg Karton.



Team Back

Tiefgekühlte Backwaren in den verschiedensten Convenience-Stufen, zum Auftauen, zum Aufbacken, wählen Sie aus ca. 150 Produkten. Ob Baguette oder Brötchen, süße Teilchen, Kuchen, Blätterteig, Strudel, Snacks oder Partygebäck, für jeden Anlass das richtige Produkt. In kürzester Zeit, von bester Qualität, leichtem Handling und höchstem Genuss!



Auf die Bleche... fertig... los!

Fragen Sie nach unserem umfangreichen Sortiment.