



GOURMET GEWÜRZE

Aus Naturgewürzen, Kräutern und Salz harmonisch komponiert. Typischer Geschmack für ein abwechslungsreiches und verkaufsförderndes Grillsortiment – herzhaft klassisch oder raffiniert nach Western-Art.

BONANZA

Deftiges Grillgewürzsalz mit Pfeffer/Kräuternote

Art.-Nr. 5842 00 · 1 kg-Beutel



Free

DENVER

Paprika/Zwiebel-Gewürzsalz mit einem Hauch Knoblauch

Art.-Nr. 5847 00 · 1 kg-Beutel



Free

GRILL-SPIESS-ROLLBRATEN

Rotes Gewürzsalz mit Paprika, Zwiebeln und Curry

Art.-Nr. 5805 00 · 1 kg-Beutel



Free

GYROS ROT

Knoblauch-Gewürzsalz mit Paprika und Majoran

Art.-Nr. 5843 00 · 1 kg-Beutel



Free

KÜFER-STEAK

Paprika/Zwiebel/Pfeffer-Gewürzzubereitung mit einem Schuss Rotwein

Art.-Nr. 5798 00 · 1 kg-Beutel



Free

NEBRASKA

Kräuter-Grillgewürzzubereitung mit kräftiger Pfeffernote

Art.-Nr. 2677 00 · 500 g-Beutel



Free

SACRAMENTO

Zwiebel/Pfeffer-Grillwürzung mit Kräutern

Art.-Nr. 5044 00 · 1 kg-Beutel



Free



MIRAKEL WÜRZUNGEN

Die Wirkungsweise dieser hochwertigen Mischungen basiert auf der Verkapselung der Speisesalzanteile. Sie verhindert das Aussaften der Rohware und setzt erst beim Grillen, Braten oder Garen das Salz frei. So bleibt der Fleischsaft im Fleisch und hält es zart, saftig und würzig.

EL PASO

Feines Gewürzsalz mit Paprika, Pfeffer und Zwiebeln

Art.-Nr. 5804 00 · 1 kg-Beutel



Free

KANSAS

Grillgewürzsalz mit Pfeffer, Paprika und Kräutern

Art.-Nr. 8810 01 · 1 kg-Beutel



Free

MONTANA

Grillgewürzsalz mit Paprika, Zwiebeln und Rotwein

Art.-Nr. 5802 00 · 1 kg-Beutel



Free

... natürlich kombiniert mit



Liq-würz Gourmet-Marina

Das geschmacksneutrale Marinieröl mit Kräuterauszügen ist nicht nur als natürlicher Aromaverstärker und -träger für Gewürzzubereitungen unverzichtbar, sondern wirkt auch antioxidativ und hemmt das mikrobielle Wachstum. Es gibt dem Fleisch den zarten Biss, hält es länger frisch und verleiht ihm einen appetitlichen Glanz.

Art.-Nr.
5143 00
2,8 kg-Kanister