

# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GEWÜRZZUBEREITUNGEN

### AIOLI

🥣 39,2% Knoblauch, Meersalz, Pfeffer, Zitronengranulat (Zitronensaftkonzentrat, Maisstärke, Zucker), Petersilie, Olivenöl

cook Aioli, Spaghetti aglio e olio, Dips & Kräuterbutter, Gemüse & Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln & Kartoffelspalten, Marinade für Fleisch & Fisch, Pasta & Reisgerichte, Suppen & Eintöpfen



### BALKAN

🥣 Zwiebeln, Meersalz, Paprika, Knoblauch, Tomaten, Pfeffer, Petersilie, Rosmarin, Cayennepfeffer

cook Fleischgerichte, Hackfleisch, Bolognese, Gulasch, Kartoffelspalten, Kräuterbutter, Dips uvm.



### BRUSCHETTA

🥣 Tomaten, Knoblauch, Salz, Paprika, Oregano, Basilikum, Zwiebeln, Olivenöl

cook Marinaden, Pastasoßen, Salatdressings, Nudelsalat, Tomatensuppe und als Pesto. Verfeinert mediterrane Gerichte, lecker als Dip oder Tomatenbutter



### BRUSCHETTA VERDE

🥣 Tomatenchips (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke), Meersalz, Pinienkerne, Zwiebeln, Oregano, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Liebstöck Blätter, Pfeffer schwarz (Kann Spuren von Soja & Gluten enthalten)

cook auf geröstetem Baguette, Lasagne, Bolognese, Würzbutter, zum Würzen von Fleisch Toll zu Gemüse, Tomaten- & ital. Nudelsalat, eingelegter Feta, Pesto

ohne Knoblauch



### BUDDHA'S STERNENSTAUB

🥣 Kurkuma, Süßholzwurzel, Senfsaat\*, Koriander, Dextrose, Dill, Ingwer, Salz, Basilikum, Bockshornkleesaat, Kümmel\*, Sellerie\*, Chili, Knoblauch

cook Curryspezial - nicht scharf, eher süßlich - zu hellem Fleisch und Fisch, Gemüsepfannen mit Kokosmilch



# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GEWÜRZZUBEREITUNGEN

### CURRYWURST CARL

-  Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Tomatenchips (Tomaten, Maisstärke), Roh-Rohrzucker, Meersalz, Kurkuma, Mangoflocken, Koriander, Senfsaat\*, Bockhornkleesaat, Chillies, Salz, Knoblauch
-  Currysoße, Topping auf Currywurst & Fleisch, Pommes & Kartoffelwedges, Kräuterbutter & Dip, Grillsaucen



### EGGSTRA LEGGER

-  Meersalz, Tomaten, Liebstöckel, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Kurkuma, Pastinake, Dill, Rauch
-  Eiergerichte aller Art, Nudelgerichte wie Schinkennudeln, Nudelsalat, Reisgerichte wie Reissalat o. Tomatenreis, Aufläufe, Gratins, Gemüse, Avocados, Tomaten, Geflügel



### FEINES SÜPPCHEN

-  Meersalz, Kartoffelstärke, Karotten, Zwiebeln, Pastinaken, Shiitakepilze, Kürbis, Petersilie, Pflanzl. Fett, Kurkuma, Liebstöckelwurzel
-  Schmackhafte Gemüsebrühe verfeinert Suppen, Soßen, Reis, Linsen, Eintöpfe, Panaden, Marinaden, uvm.



### GARTENGLÜCK

-  Zwiebeln, Salz, Petersilie, Schnittlauch, Dill, Knoblauch, Paprika
-  Passt ideal zu Dips, Salatdressings, Kartoffelcreme, Suppen und Fisch, der Kräuterklassiker!



### INDIEN TRAUM

-  Knoblauch, Zwiebeln, Milchzucker\*, Sellerie\*, Salz, Petersilie, Estragon, Kurkuma, nat. Aromen, Pfeffer, Gewürze, Salbei, Thymian, Oregano, Zitronensäure, Koriander, Sojaöl\*, Chili, Paprika, Rosmarin, Speisewürze, Molkenerzeugnis\*, Dextrose, Sonnenblumenöl\*
-  Zu Geflügel, Sahnesoßen, Asiatischen Gerichten, Gerichte mit Kokosmilch, Reisgerichten und Dips



# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GEWÜRZZUBEREITUNGEN

### KESSELZAUBER

☞ Zwiebel, Paprika, Fleur de Sel, Tomaten, Kurkuma, Paprikapulver geräuchert (Paprika, Rauch), Pfeffer schwarz, Rauchsalz (Meersalz, Buchenrauch), Knoblauch, Petersilie, Rosmarin, Basilikum, Koriander, Piment Pfeffer, Chili, Majoran, Liebstöckelblätter, Schnittlauch



☞ Gulasch & Schaschlik, Schmor- & Grillgerichte, Kräuterbutter, Tofu & Fleischersatz

### KNOBI KULT

☞ Knoblauch geröstet, Meersalz, Rohrzucker, Chili, Pfeffer schwarz, Oregano, Thymian, Majoran



☞ Aioli, Spaghetti aglio e olio, Dips & Kräuterbutter, Gemüse & Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln & Kartoffelpalten, Marinade für Fleisch & Fisch, Pasta & Reisgerichte, Suppen & Eintöpfen

### KRÄUTER FREUDE

☞ Meersalz, Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch, Paprika, Tomaten



☞ Passt ideal zu Dips, Salatdressings, Kartoffelcreme, Suppen, Salate, Gemüse, Feta, uvm.

### MEAT & VEGGIE

☞ Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Meersalz, Paprika, Zwiebeln, Senfsaat\*, Roh-Rohrzucker, Pfeffer, Knoblauch, Liebstöckel, Kumin, Rauch



☞ Grillrub, Hackfleisch, Burger, Fleischmarinaden, Grillgemüse, Grillbutter, zu Kartoffeln & Kartoffelwedges

### MUCHO PIKANTE

☞ Chili, Tomatenflocken (Tomatenmark, Maisstärke), Knoblauch, Zucker, Salz, Pfeffer, Curry, Senf\*, Olivenöl



☞ Tappas, Patatas Bravas, Dip, Marinade für Fleisch & Gemüse, Chili con Carne, alles was etwas schärfer sein soll

# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GEWÜRZZUBEREITUNGEN

### ORIENT SPICE

 Schwarzkümmel, Salz (Sonnenflocken), Tomaten, Orangenschalen, Karotte, Ingwer, Petersilie, Cumin, Zwiebel, Chilli, Dattelsüße, Pfeffer schwarz, Pfefferminze, Korianderblätter, Schnittlauch, Lemon Myrte, Sternanis

ohne Knoblauch



 Fleischgerichte, Reisgerichte, Hummus, Falafel, Marinade für Fleisch & Gemüse, orientalische Gerichte

### PASTA PARTY

 Meersalz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Tomaten, Paprika, Pfeffer, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Bohnenkraut, Schnittlauch, Chilies, Rapsöl



 Bolognese, Nudelsalat, Pastagerichte, Dip & Salatdressing, Risotto & Reisgerichte, Gemüsepfannen

### PILZ PESTO

 Tomatenflocken, Zwiebeln, Pilze (Butterpilze, Champignons, Steinpilze), nat. Aromen, Salz, Oregano, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie, Olivenöl

ohne Knoblauch



 Zu Gemüse, Fleischfüllungen, Pilzgerichten, Sahnesoßen, Geschnetzeltem, als Pesto zu Nudeln oder aufs Brot

### PIMP MY BREAD

 Paprika, Meersalz, Zwiebeln, Tomaten, Schwarzkümmel, Schnittlauch, Senfsaat, Pfeffer, Bohnenkraut, Mais (Muskatblüte), Zitronenschalen

ohne Knoblauch



 Passt ideal zu Dips, Salatdressings, Kartoffelcreme, Suppen, Salate, Gemüse, Feta, uvm.

### PIZZA BLITZ

 Tomaten, Oregano, Basilikum, Meersalz, Rosmarin, Thymian, Chili

ohne Knoblauch



 in mediterranen Gerichten wie Pizza und Pasta, zu Antipasti, in Tomatensuppen und -saucen, als Pesto oder Dip mit unseren Genuss Salzen, in Aufläufen und Gratinen

# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GEWÜRZZUBEREITUNGEN

### REISE NACH HAWAII

-  Ananas, Tomaten, Roh-Rohrzucker, Meersalz, Knoblauch, Maisstärke, Chili, Paprika, Ingwer, Rauch
-  Tropisches Pesto und Dips, Marinade für Geflügel und Fisch, fruchtiges Curry, Asiagerichte, perfekt in Kombi mit unserer Mango-Zitronen Creme, als crunchiges Topping auf Käsegerichten



### RUB AROUND

-  Salz, Zwiebeln, Knoblauch, Senfsaat, Zucker, Rosmarin, Pfeffer, Thymian, Koriander, Petersilie, Cumin, Olivenöl
-  Perfekt für GYROS und die mediterrane Küche, Feta & Grillkäse, Cevapcici & Fleischpfanzerl Fleischmarinaden & Grillfleisch, Bolognese & Co., Grill- & Mediterranes Gemüse, Nudel- und Reisgerichte, Lamm- & Wildgerichte



### SALATKRÄUTER

-  40% Kräuter (Basilikum, Petersilie, Majoran, Thymian, Dill, Kerbel, Koranderblätter, Salbeiblätter), Meersalz, Zucker, Zwiebeln, Zitronengranulat, Knoblauch, Paprika, Chili, Olivenöl, nat. Aroma
-  Dressing & Vinaigrette, Dip & Kräuterbutter, Würzen von Gemüse & Salat, Pesto Kartoffelgerichte, Fisch & Meeresfrüchte



### SMOKY RUB

-  Paprika, Meersalz, Rohrzucker, Oregano, Majoran, Thymian, Pfeffer, Senfsaat, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma
-  Passt ideal zu Fleisch, Fisch, Gemüse u. Kartoffeln - TIPP: der Grillklassiker!!!



### SOUR CREAM

-  40% Zwiebeln, Salz, 15% Toastzwiebeln, Rohrzucker, Knoblauch, Schnittlauch, Pfeffer, Petersilie, Säuerungsmittel: Zitronensäure
-  Sour Cream zu Sandwiches, Wraps & Fleischgerichte, Dip & Kräuterbutter, Dressing & Marinaden, Fisch & Geflügel



# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GEWÜRZZUBEREITUNGEN

### SVENSKA SCHMAUS

-  Zucker, Senfsaat, Salz, Dill, Maltodextrin, Zitronensaftpulver, nat. Aromen, Gewürz
-  Geniale Soße zu Lachs, Fisch & Meeresfrüchte, leckerer Gurkensalat, Dip & Kräuterbutter Dressing & Marinaden, Ofengemüse, Suppen & Eintöpfe

ohne Knoblauch



### SWEET CURRY

-  Mangoflocken, Ananasflocken (Ananas, Maisstärke), Roh-Rohrzucker, Meersalz, Zwiebeln, Chili, Kurkuma, Knoblauch, Koriander, Petersilie, Süßholzwurzel, Bockshornkleesaat, Ingwer, Kümmel, Senfsaat\*, Dextrose, Dill, Piment, Muskatnuss, Basilikum, Sellerie\*, Kardamom, Nelken \*Allergene
-  Dip & Kräuterbutter, fruchtige Currysäfte, Marinade für Geflügel und Scampis, zu Gemüse und Reis



### TANGO ARGENTINO

-  Meersalz, Zwiebeln, Pfeffer, Knoblauch, Rohrzucker, Paprika, Oregano
-  zu Dips, Kräuterbutter, Steaks, Braten, Fleischgerichten, Aufläufe & Sahnesoßen, Gemüse  
Tipp: Der Würz-Klassiker - passt nahezu zu Allem!



### TOMATO ROSSO

-  Tomaten, Balsamico Salz getrocknet, Paprika, Zwiebeln, Orangenschalen, Oregano, Rosmarin, Thymian
-  Dip oder Kräuterbutter, Marinaden, Soßen, Dressing, zum Würzen von Fleisch/Fleischersatz und Fisch, zur Herstellung eines Würzöls mit unserem "Griechischen Olivenöl", im Pizzateig, für Pastagerichte & Schinkennudeln/Schupfnudeln

ohne Knoblauch



# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GEWÜRZZUBEREITUNGEN

### TOSKANA

-  Zwiebeln, Meersalz, Petersilie, Pfeffer, Oregano, Majoran, Thymian, Basilikum, Zitronenschale, Sellerie\*, Kurkuma\*, Knoblauch, Paprika, Cayennepfeffer, Salbei, Muskat
-  zu Aufläufen, Sahnesoßen, Fleischgerichten, Pizza & Pasta, Tomatensoßen, Dips und Marinaden, Feta & Gemüse



### TZAZIKI

-  Knoblauch, Meersalz, Zwiebel, Schnittlauch, Petersilie, Pfeffer
-  zu Aufläufen, Fleischgerichten, Tomatensoßen, Dips & Schafskäse, Sahnesoßen, Kräuterbutter



### UMAMI

-  Paprika, Tomatenchips (Tomaten, Maisstärke), Meersalz, Röstzwiebeln (Zwiebeln, Sonnenblumenöl), Sellerie\*, Tomaten, Liebstöckel, Zwiebeln, Knoblauch, Kurkuma, Pastinake, Rauch
-  als Dip & Kräuterbutter, zu Fleisch, Suppen, passt nahezu zu Allem und verleiht den Gerichten den letzten Schliff - es rundet jedes Essen geschmacklich ab.



# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GENUSS SALZE & PFEFFER

### BUCHENRAUCHSALZ

 Meersalz, Rauch

 Fleisch, Fisch & Gemüse, z.B. Zucchini oder Aubergine - verleiht eine sehr rauchige Note!

ohne Knoblauch



### CHIMICHURRI SALZ

 Meersalz fein, Paprika, Kurkuma, Chili, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer, Oregano, Rauch

 Fisch & Meeresfrüchte, Fleisch & Gemüse, Kartoffelgerichte, Reis- & Nudelgerichte, Eierspeisen, Salate & Dressings, Chimichurri-Sauce, Marinaden, uvm.

ohne Knoblauch



### FRITTEN FRIEDA

 Curry, Meersalz, Paprika, Anis, Zimt

 Passt ideal zu Hähnchen, Pommes, Marinaden, Currywurst, Bratkartoffeln und Soßen, Curry-Gerichte, panierte Schnitzel, Suppen

ohne Knoblauch



### ITALIENISCHES GENUSS SALZ

 Meersalz, Rosmarin, Oregano, Thymian, Basilikum, Knoblauch, Pfeffer

 Frisch gemahlen oder zum Streuen, ideal zu Kartoffelspalten, Fisch, Fleisch, Tomatengerichten, Pizza und Pasta, Salatdressings, Tomate-Mozzarella



### KNOBI SALZ

 Meersalz, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Petersilie

 Frisch gemahlen oder zum Streuen, ideal zu Knoblauchbutter, Pastasoßen, Salsa, Schweinebraten, Grillfleisch, Kartoffeln, Gemüse uvm – der göttliche Salzgenuss!!!



### MALABAR GENUSS SALZ

Das würzigste Salz im Sortiment!

 Fleur de Sel, Pfeffer schwarz, Paprika, Grüner Pfeffer, Knoblauch, Chipotle Chili (Chili, Rauch), Knoblauch geräuchert (Knoblauch, Rauch), Grüner Pfeffer geräuchert (Grüner Pfeffer, Rauch), Chili

 Gulasch, herzhafte Fleischgerichte, Fisch, Steak & Grillfleisch, Schmorgerichte, Suppen & Saucen, Gemüse & Rohkost, Kartoffelgerichte, Pastagerichte



\*Allergene

# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GENUSS SALZE & PFEFFER

### MEERSALZ

- chef-hat Traditionelle Gewinnung im Mittelmeerraum, ohne künstliche Zusätze, mittelgrobe Körnung  
mittelgrobe Körnung zur Verwendung mit oder ohne Mühle, intensives, weiches Aroma



### PFEFFER SALZ MIX

- chef-hat Meersalz, schwarzer Pfeffer  
Für die Mühle oder zum Streuen, ideal zu Käse, Fleisch, Fisch, Soßen, Marinaden, Gemüse uvm.



### POTATO PAUL

- chef-hat Meersalz, Paprika, Rauchsalz, Senf\*, Petersilie, Zwiebel  
Pommes & Bratkartoffeln, Kartoffelspalten, Gemüsepfannen, zum Grillhendl, Dip & Butter



### REGENBOGEN PFEFFER

- chef-hat Pfeffer (weiß, grün, schwarz), Rosa Pfefferbeeren  
Edelpfeffer für die Mühle - Ideal für Grillfleisch, Fisch, Dressings und Marinaden, Käse



### ROYALES GENUSS SALZ

Der königliche Hochgenuss!!!

- chef-hat Zwiebeln, Meersalz, Pfeffer, Senf\*, Petersilie, Paprika  
ideal zu Tomaten- und Kartoffelgerichten, Fleisch, Salatsoßen, passt perfekt zu Schnitzel



### STEAK PFEFFER

- chef-hat Pfeffer, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Paprika, Rapsöl, Liebstöckel, Rauch  
Steak, Grillfleisch & Marinaden, Suppen & Soßen, Pasta & Aufläufe, Rühreier, Kartoffeln, uvm.



### SUPPENLIEBE

- chef-hat Meersalz, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Bohnenkraut, Pastinake, Liebstöckel  
Ideal zu Suppen, Eintöpfen, Soßen, Schmorgerichten, als Butter (gut im Kühlschrank aufzubewahren zum schnellen verfeinern u. würzen von Kartoffeln und Gemüse)



\*Allergene

### KNOBI CHIPS

☞ passt ideal zu Tzaziki, Guacamole, Knobi-Pizza oder Knoblauch-Parmesan-Pasta, verleiht Dips eine würzige Note, zu Gemüse- und Pastagerichten, Fleischgerichten



### PAPRIKA ROT

☞ in Marinaden zum Würzen von Fleisch/Fleischersatz, in Panaden, in Soßen und Suppen, im Gulasch und anderen Schmorgerichten, in Gemüse- & Reispfannen



### SMOKY PAPRIKA

☞ Paprika, Rauch

☞ Verleiht Gerichten eine rauchige Note! Ideal für Marinaden, Panaden, Soßen, Gulasch, Gemüsepfannen, hellem und dunklen Fleisch, Fisch, Eintöpfen, Schmorgerichten, Reis, Obatzter



### SENFCREMES

#### KNOBI SENF

☞ Senfsaat, Branntweinessig, 3% Knoblauch, Pfeffer

☞ Passt ideal zu Wurst, Gegrilltem, Käse und Salatdressings, zum Anrühren cremiger Salatsaucen (Vinaigrettes), im Kartoffelsalat-Dressing



#### ORANGEN MANGO SENF

☞ 33% Orangenfruchtzubereitung (Orangensaftkonzentrat, Zucker, Verdickungsmittel Pektin), Senfsaat, Branntweinessig, 4% Mango, Curry, Kurkuma

☞ zu asiatischen Speisen, Geflügel, Fisch, Käse, Tofu. fruchtigen Mayonnaise, in Salatsaucen



#### SCHMAUSZEIT SENF

☞ Gelbe und braune Senfsaat, Branntweinessig, Traubenessig, Apfelessig, Rohrzucker, Gewürze

☞ zu Käse, Schinken & Wurst, als Weißwurst-Senf, zum Verfeinern von Soßen und Dressings



\*Allergene

# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## GEWÜRZZUCKER

### BLACK & WHITE

- ➥ Zucker, echte Vanille aus Madagaskar
- ➥ Unser Vanillezucker der Extraklasse! Passt ideal zu Obstsalat, Desserts, Gebäck aller Art wie Kuchen, Waffeln, Pfannkuchen, Vanillekipferl



### MISS MAPFEL

- ➥ Ahornzucker, Rohrzucker, Apfel
- ➥ Milchreis & Griessbrei, Gebäck & Kuchen, Porridge & Müsli, Joghurt- & Quarkspeisen



### PINK BERRY

- ➥ Zucker weiß, Blaubeeren getrocknet
- ➥ Joghurt- & Quarkspeisen, Gebäck & Kuchen, Waffeln, Pfannkuchen & Crepes, Topping für Muffins & Cupcakes, Milchshakes



### SÜSSE VERFÜHRUNG

- ➥ Kandis, Vanille, Tonkabohne, Anis, Zimt, Kardamom
- ➥ Gehört in die Mühle!  
Ideal zu Milchreis, Cappuccino, Tee, Quarkspeisen, Desserts, Obstsalat, Pfannkuchen, zum Backen & Verfeinern



### WONKAS TONKA

- ➥ Rohrohrzucker, Tonkabohnen
- ➥ Pudding & Cremes, auf Obst & Obstsalat, Gebäck & Torten, Schlagsahne, Eis & Parfait, zum Backen und Verfeinern, toll auf Milchreis & Desserts



## HOCHWERTIGE ÖLE

### BASILIKUM ÖL 200ml

aticon Rapsöl, 40% spanisches Olivenöl nativ extra, nat. Basilikum-Aroma, nat. Aroma

aticon Passt ideal zu Auflauf und Pizza, Eierspeisen, Fisch und Meeresfrüchte, Fleisch, Geflügel, Gemüse, Nudeln, Kartoffeln, Reis, Salat, Suppe u. Eintopf



### ITALIENISCHES ÖL 200ml

aticon Rapsöl, 20% nat. Olivenöl extra (Spanien), nat. Aromen, Oregano Öl, nat. Basilikumaroma, Knoblauch Öl

aticon Salatdressing & Vinaigrette, Pizza, Pasta & Lasagne, Grillgemüse & Antipasti, Pasta, Kartoffelgerichte, Fleisch & Fleischersatz, Fisch & Scampi, Marinierter Feta / Grillfleisch, Anrühren von Pesto



### KNOBI ÖL 200ml

aticon Rapsöl, Spanisches Olivenöl nativ Extra, natürliches Knoblauch-Kräuter Aroma

aticon im Dressing & Vinaigrette, Grillgemüse & Antipasti, Marinaden für Fleisch, zu Fisch & Scamps, zum Tunken von Focaccia & Baguette und unseren Genuss Salzen, im Brot- oder Pizzateig



### ZWIEBEL ÖL 200ml

aticon 98% Rapsöl, 2% natürliches Zwiebelaroma

aticon zum Wurstsalat, Fleischgerichte, Pastagerichte, Schmorgerichte, Grillmarinaden alle Pfannengerichte, Flammkuchen & Zwiebelkuchen



## HOCHWERTIGE ÖLE

### BRATLUST

500ml aus kontrolliertem, deutschen Anbau

 Rapsöl raffiniert

 zum Anbraten, für hohe Temperaturen bis 200°C, Pfannengerichte, Spiegeleier, Omelette  
Pfannkuchen, für Grillmarinaden

Bratlust macht Lust auf alles was schön Angebraten wird



### GRIECHISCHES OLIVENÖL

500ml sehr mild (nur 0,3% Säure)

 Nativ Extra erste Gütekasse aus Koroneiki-Oliven - Hochwertig, Jahrgangs- und sortenrein

 zu kalten Gerichten, im Dressing, zum Dünsten & Braten bis 180°C, mediterrane Küche



### KRÄUTER ÖL

500ml

 94% Rapsöl, 5% spanisches Olivenöl nativ extra, 1% nat. Gewürzaroma

 Salatdressing & Vinaigrette, Grillgemüse & Antipasti, Pasta- & Kartoffelgerichte,  
Fleisch & Fleischersatz, Fisch & Scampi, Marinierter Feta / Grillfleisch, Anrühren von Pestos



### OMAS BUTTERÖL

500ml

vegan, laktose- & glutenfrei, viele ungesättigte Fettsäuren

 Rapskernöl, natürliche Aromen

 zum Braten von Fisch, Fleisch & Kartoffeln, zum Marinieren von Fleisch mit unserem  
Smoky Rub, zum Dünsten von Gemüse, zum Backen von Waffeln & Kuchen



# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## ESSIGZUBEREITUNGEN je 200ml

### BALSAMICO ROSÉ

4,8% Säure

 konzentrierter Most aus weißen Trauben, Weißweinessig, gekochter Traubenmost

 Dressing & Marinaden, Fisch & Meeresfrüchte, helles Fleisch & Geflügelgerichte  
Risotto & Gemüsepfannen, Desserts, Obstsalat & Eis



### BLAUBEER CREME

3% Säure

 Weißweinessig, Blaubeerkonzentrat, Aroniasaftkonzentrat, Zucker

 Dressing & Vinaigrette, über Obst & Eis, Joghurt & Quarkspeisen,  
über Crêpes & Pfannkuchen, im Obstsalat & Desserts



### CRANBERRY CREME

3% Säure

 Balsamico di Modena, Zucker, Cranberrysaft aus Konzentrat, Glukosesirup, natürliches Aroma

 Dressing & Vinaigrette, zum Abschmecken von Rotkohl und dunklen Soßen  
besonders gut zu Wildgerichten, als Aperitif in Sekt & Prosecco, Obst & Eis, Joghurt & Quarkspeisen



### DUNKLE TOMATEN CREME

3% Säure

 Aceto Balsamico di Modena, Zucker, Glukosesirup, Tomatensaftkonzentrat, Branntweinessig,  
Karamelsirup, natürliches Basilikum-Aroma

 für Salatdressings, zu dunklen Soßen & Grillsoßen, Schmorgerichte, Eintöpfe & Gulasch,  
für Marinaden und Chutneys, verfeinert mediterrane Speisen und Antipasti



### ERDBEER AUF RHABARBER

4% Säure

 Invertzuckersirup, 34% Erdbeermark, Branntweinessig, Maltodextrin, Rhabarbersaft,  
modifizierte Stärke, natürliche Aromen, Verdickungsmittel: Xanthan & Guarkernmehl,  
färbendes Lebensmittel: Konzentrat aus Karotte,

 Dressing & Vinaigrette, Joghurt & Quarkspeisen, Crêpes & Pfannkuchen, Desserts & Eis,  
Marmeladen, Smoothies, Tortenguss, Cocktails, Milchshakes, Obstsalat



# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## ESSIGZUBEREITUNGEN je 200ml

### FEIGE DATTEL CREME

3% Säure

- 🥣 Balsamico di Modena, Rübensirup, Dattelsirup, Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Feigenkonfitüre, Branntweinessig
- cook Perfect zu dunklen Blattsalaten, zum Abschmecken von Soßen, über Cremesuppen, passt toll zu Nüssen und ist besonders köstlich zu Käse, im Käsesalat, zu Süßspeisen, über Flammkuchen, zu Kürbisgerichten



### GRANATAPFEL CREME

3% Säure

- 🥣 Balsamico di Modena, Granatapfelsaft aus Konzentrat, Glukosesirup, natürliche Aromen, Zucker
- cook Für Blattsalate, zu Müsli & Smoothie's, auf Eis, in Joghurt & Quarkspeisen, zu Waffeln & Pfannkuchen, Zum Abschmecken von dunklen Soßen



### HIMBEER CREME

5,3% Säure

- 🥣 Zucker, Weißweinessig, Wasser, Himbeermark, Karottenkonzentrat, natürliches Aroma
- cook zu Blattsalaten, im Müsli & Smoothie's, zu Desserts oder Eis, in Joghurt & Quarkspeisen, zu Pfannkuchen oder Waffeln



### LEMON BASIL CREME

3% Säure

- 🥣 Wasser, Zucker, Weißweinessig, 16% Zitronensaft- konzentrat, 0,3% Fleur de Sel, Caramelsirup, nat. Aromen, nat. Basilikum Aroma
- cook Dressing & Marinaden, Suppen & Soßen, Fisch & Meeresfrüchte Geflügelgerichte, Risotto



# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## ESSIGZUBEREITUNGEN

je 200ml

### MANGO ZITRONEN CREME

4% Säure

 Invertzuckersirup, 29% Mangomark aus Mangokonzentrat, Branntweinessig, nat. Aroma, färbendes Lebensmittel: Konzentrat aus Saflor und Zitrone



 Für Obst- und Blattsalate, im Sekt oder als erfrischender Sommercocktail, in Joghurt- oder Quarkspeisen, über Eis oder zu Waffeln, sehr lecker zu Tomate-Mozzarella, exotische Gerichte in Kombi mit Indien Traum und Sweet Curry, als exotischer Dip mit Reise nach Hawaii

### MILDER KRÄUTERBALSAM

3% Säure

 40% Aceto Balsamico di Modena (Weinessig, Traubenmostkonzentrat), Glukosesirup, Invertzuckersirup, Branntweinessig, Karamelsirup, natürliche Aromen, Salz

 Dressing & Vinaigrette, Schmorgerichte, Mediterrane Speisen & Antipasti, Soßen, Suppen & Eintöpfen, Wurstsalat, Nudelsalat



### NUSS CREME

3% Säure

 Dattelsirup, Balsamico di Modena, Weißweinessig, Traubenmost, Nusscreme, Zuckerrübensirup, Branntweinessig

 Perfekt für dunkle Blattsalate und zu Pilzgerichten, Ein Gedicht über Obst & Eis, besonders köstlich zu Käse, Als Topping über Cremesuppen, Geniale Kombi mit Kürbis, im Brot, über Flammkuchen, zu Antipasti



### ORIENT CREME

3% Säure

 50% Dattelsirup, 18% Balsamico di Modena, Sulfite\*, Zuckerrübensirup, Invertzuckersirup, Branntweinessig, nat. Aroma (Sellerie\*)

 Dressing & Vinaigrette, Curry- & Gemüsegerichte, Mezze Suppen & Soßen, zu Tapas, Käse & Dips



# INHALTSSTOFFE / ZUTATEN / VERWENDUNG

## ESSIGZUBEREITUNGEN je 200ml

### PEACH PASSION

3% Säure

 Zucker, Weißweinessig, 21,5% Pfirsichsaft aus Konzentrat, Glukosesirup, 4,4% Macujasaft aus Konzentrat, natürliche Aromen



 Salatdressings, Obstsalat, in hellen Soßen / Geflügelgerichten, als Aperitif im Sekt oder als Erfrischung in Mineralwasser, auf Müsli, Joghurt, Quarkspeisen oder Eis

### SANFTE TRAUBE

3% Säure

 Traubensaft aus Konzentrat, Weißweinessig, Zucker, Wasser, natürliches Aroma, Konzentrat aus Saflor und Zitrone



 Ein MUSS im Gurkensalat! Perfekt für Blattsalate, für köstlich-fruchtige Salatdressings, zum Abschmecken von hellen Soßen, gut kombinierbar mit unserem Basilikum Öl, über Obstsalat und Eis

### WILDBERRY CREME

3% Säure

 Zucker, Weißweinessig, Wasser, 11% Aroniasaft aus Konzentrat, 2,5% schwarzer Johannisbeersaft aus Konzentrat, 2,5% Heidelbeersaft aus Konzentrat, 2,5% Erdbeersaft aus Konzentrat, nat. Aromen, nat. Vanille Aroma



 Dressing & Vinaigrette, Schokoladendessert, Joghurt- und Quarkspeisen, Aperitifs & Cocktails, in Mineralwasser, zu Wildgerichten & Sauerbraten