



Bouillons & Würzprodukte & Kräuterbutter



ohne Fettzugabe (oF) · ohne Geschmacksverstärker (oG) · laktosefrei  · ohne Sellerie (oS) · vegetabil (ve) · glutenfrei 
ohne Hefe (oH) · ohne Eier (oE) · sojafrei (sf) · ohne Zucker/Süsstoffe (oZ) · Es werden keine Nüsse verwendet.

Gemüsebouillon

Vegetarisch, ohne Fettzugabe - die ideale Gemüsebouillon als Zwischenverpflegung. Eignet sich besonders als Getränk sowie zum Würzen/Kochen von Teigwaren, Reis, Dämpfen von Gemüse u. a.

Zubereitung: 1 Esslöffel (22g) in 1 Liter heissem oder kaltem Wasser auflösen.



Zutaten: Geschmacksverstärker (E621), jod. Speisesalz, Speisewürze, Aroma, Gemüse (Karotten, Zwiebeln, Petersilie, u.a.), Hefeextrakt, Haferfaser, Gewürze.

oF, oS, ve, oE,  

Fleischwürzmischung

Speziell geeignet für Grillspezialitäten und alle Fleischgerichte in der Pfanne. Zum Würzen von Fondue, Raclette und anderen Käsegerichten.



Zutaten: jod. Speisesalz, Geschmacksverstärker (E621), Gewürze und Kräuter (Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Pfeffer, Sellerie, u.a.), Zucker, Palmfett.

ve, oH, oE, sf,  

Streuwürze

Ein ideales Würzmittel für Salate, Gemüse, Eiern, Suppen, Saucen, Fleisch, Fisch, Teigwaren, Kartoffelgerichte u. a.


Zutaten: jod. Speisesalz, Geschmacksverstärker (E621), Maltodextrin, Zwiebelpulver, Palmfett, Gewürze, Haferfaser, Selleriepulver.

oL, ve, oH, oE, sf,  

Kräuterbutter

Vorzüglich zu Fleisch, Grilladen, Fisch, Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse. Auch als Brotaufstrich und zum Verfeinern von Saucen.


Zutaten: Käseibutter, Sonnenblumenöl, Eigelb past., Kräuterbuttergewürz, Wasser, Streuwürze, Gemüsebouillon.

oG, oS, sf, 

Bärlauchbutter

Vorzüglich zu Fleisch, Grilladen, Fisch, Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse. Auch als Brotaufstrich und zum Verfeinern von Saucen.

Zutaten: Käseibutter, Sonnenblumenöl, Bärlauch, Eigelb past., Wasser, Streuwürze, Zitronensaft, Gemüsebouillon.



oG, oS, sf, 

Vegetale Gemüsebouillon

Vegetarisch, ohne Fettzugabe - die ideale Gemüsesuppe als Zwischenverpflegung. Eignet sich besonders als Getränk sowie zum Würzen/Kochen von Teigwaren, Reis, Dämpfen von Gemüse u. a.

Zubereitung: 1 Esslöffel (26g) in 1 Liter heissem oder kaltem Wasser auflösen.

Zutaten: jod. Speisesalz, Aroma, Speisewürze, Maltodextrin, Gemüse (Karotten, Zwiebeln, u.a.), Hefeextrakt, Haferfaser, Gewürze.



oF, oG, oS, ve, oE,  

Salat Würze

Verwendbar für die Zubereitung von vielen feinen Salatsaucen. Vorzüglich als Grundwürzung von diversen Fischgerichten.

Zubereitung
für 1 lt Sauce: für 4 Portionen:
90 g Salat Würze 1 KL Salat Würze
6,6 dl (660 ml) Oel 2 EL Oel
3,3 dl (330 ml) Essig 1 EL Essig



Zutaten: jod. Speisesalz, Gewürze und Kräuter (Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Senfpulver, Sellerie, u.a.), Geschmacksverstärker (E621), Maltodextrin, Zucker, Palmfett, Haferfaser.

ve, oH, oE, sf,  

Knoblauch Würzmischung

Speziell geeignet für Knoblauchmarinaden, Knoblauchbutter und Knoblauchbrot. Geeignet zum Würzen von Dipp-Saucen, Saucen, Suppen, Pizza, Lamm, Fisch, Gemüse u. a.


Zutaten: Knoblauch (38%), Maltodextrin, jod. Speisesalz, Gewürze (Zwiebeln, Sellerie), Speisewürze, Palmfett, Antiklumpmittel (E551).

oG, oL, ve, oH, oE,  

Pikant Kräuterbutter

Vorzüglich zu Fleisch, Grilladen, Fisch, Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse. Auch als Brotaufstrich und zum Verfeinern von Saucen.

Zutaten: Käseibutter, Sonnenblumenöl, Kräuter und Gewürze, Kräuterbuttergewürz, Eigelb past., Wasser, Tomatenpulver, Würzmischung, Gemüsebouillon.



oG, oS, sf, 

Streubouillon mit Gemüsegeschmack

Vegetarisch, ohne Fettzugabe - die ideale Gemüsebouillon als Zwischenverpflegung. Eignet sich besonders als Getränk sowie zum Würzen/Kochen von Teigwaren, Reis, Dämpfen von Gemüse u. a.

Zubereitung: 1 Esslöffel (26g) in 1 Liter heissem oder kaltem Wasser auflösen.

Zutaten: Geschmacksverstärker (E621), jod. Speisesalz, Speisewürze, Aroma, Zwiebeln, Haferfaser, Gewürze.



oF, oS, ve, oE, oH,  

Salat Mix Würzmischung

Verwendbar für die Zubereitung von vielen feinen Salatsaucen. Vorzüglich als Grundwürzung von diversen Fischgerichten.

Zubereitung
für 1 lt Sauce: für 4 Portionen:
90 g Salat Mix 1 KL Salat Würze
6,6 dl (660 ml) Oel 2 EL Oel
3,3 dl (330 ml) Essig 1 EL Essig



Zutaten: Maltodextrin, Gewürze und Kräuter (Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch, Senfpulver, Pfeffer, Sellerie, u.a.), jod. Speisesalz, Zucker, Palmfett, Antiklumpmittel (E551).

oG, ve, oH, oE, sf,  

Kräutermeersalz

Vegetarisch. Universal Würzmischung mit Meersalz, Kräutern und Gewürzen. Anstelle von Salz zum Würzen von Salaten, Gemüse, Eierspeisen, Reis- und Kartoffelgerichten, Teigwaren, Fleisch, Suppen, Fisch, usw.


Zutaten: Meersalz, Gewürze und Kräuter 18% (Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Bohnenkraut, Schnittlauch, Liebstöckel, u.a.), Speisewürze, Antiklumpmittel (E551), Palmfett.

oG, oL, oS, ve, oH, oE,  

Knoblauchbutter

Vorzüglich zu Fleisch, Grilladen, Fisch, Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse. Auch als Brotaufstrich und zum Verfeinern von Saucen.



Zutaten: Käseibutter, Sonnenblumenöl, Knoblauch, Eigelb past., Knoblauchwürzmischung, Wasser, Gemüsebouillon, Gewürze.

oG, oS, sf, 

Café de Paris Laktosefrei

Vorzüglich zu Fleisch, Grilladen, Fisch, Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse. Auch als Brotaufstrich und zum Verfeinern von Saucen.

Zutaten: Butter Laktosefrei, Sonnenblumenöl, Gewürzmischung, Eigelb past., Wasser, Curry, Worcestershire, Senf, Gemüsebouillon, Streuwürze, Zitronensaft.



oG, oS, sf,  

Italy Salat Würzmischung

Die ideale italienische Würzmischung für Salatsaucen. Als Ergänzung zum Würzen von Pizzas, Tomatensauce und Lasagne.

Zubereitung
für 1 lt Sauce: für 4 Portionen:
90 g Italy 1 KL Italy
6,6 dl Oel 2 EL Oel
3,3 dl Essig 1 EL Essig

Zutaten: jod. Speisesalz, Zucker, Gewürze und Kräuter (Zwiebeln, Knoblauch, Senfpulver, u.a.), Geschmacksverstärker (E621), Maltodextrin, Palmfett, Hefeextrakt, Antiklumpmittel (E551).



oS, ve, oE, sf,  

Pommes Gewürz

Ein ideales Würzmittel für Pommes-Frites, Potato Wedges oder zu jedem Kartoffelgericht wie Gratin, Bratkartoffeln u. a.

Zutaten: jod. Speisesalz, Geschmacksverstärker (E621), Meersalz, Maltodextrin, Gewürze und Kräuter (Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Kurkuma, Pfeffer, Rosmarin, u.a.), Zucker, Palmfett, Speisewürze, Antiklumpmittel (E551).


Enthält Sellerie, Senfpulver.

oL, ve, oH, oE, sf,  

Café de Paris

Vorzüglich zu Fleisch, Grilladen, Fisch, Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse. Auch als Brotaufstrich und zum Verfeinern von Saucen.



Zutaten: Käseibutter, Sonnenblumenöl, Gewürzmischung, Eigelb past., Wasser, Curry, Worcestershire, Senf, Gemüsebouillon, Streuwürze, Zitronensaft.

oG, oS, sf, 



Bärlauchbutter Laktosefrei

Vorzüglich zu Fleisch, Grilladen, Fisch, Teigwaren, Kartoffeln, Reis, Gemüse. Auch als Brotaufstrich und zum Verfeinern von Saucen.

Zutaten: Butter Laktosefrei, Sonnenblumenöl, Bärlauch, Eigelb past., Wasser, Streuwürze, Zitronensaft, Gemüsebouillon.

oG, oS, sf,  

Saucen

ohne Fettzugabe (oF) · ohne Geschmacksverstärker (oG) · laktosefrei  · ohne Sellerie (oS) · vegetabil (ve) · glutenfrei 
ohne Hefe (oH) · ohne Eier (oE) · sojafrei (sf) · ohne Zucker/Süsstoffe (oZ) · Es werden keine Nüsse verwendet.



Bratensauce

Zu Braten und anderen Fleischgerichten wie Geschnetzeltes, Schnitzel, Koteletts, Ragout, Bratwürste, Fleischvögel. Sie eignet sich auch vorzüglich als Beilage zu Teigwaren, Reis, Kartoffeln usw.

Zubereitung: 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 3 dl kaltes Wasser geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 5 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, jod. Speisesalz, Maismehl, Gemüse (Zwiebeln, Tomaten), Speisewürze, Zucker, Fleischextrakt, Hefeextrakt, Farbstoff (Zuckercouleur), Maltodextrin, Aroma, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze.

oF, oG, oS, oE,  



Currysauce

Vegetarisch - Ausgezeichnet für Poulet-, Kalb-, Lamm-, und Schweinefleisch, für Chicken-Curry, Crevetten und Fisch, Eier, Reis und als Dipp-Sauce.

Zubereitung: 2 leicht gehäufte Esslöffel (28g) in 3 dl kalte Milch geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 5 Minuten leicht kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, jod. Speisesalz, Curry (11 %), Maltodextrin, Zucker, Speisewürze, Apfelpulver, Gewürze, Aroma.

oF, oG, oS, ve, oH, oE,  



Tomatensauce Instant

Passt zu allen Teigwaren, aber auch zu Reis-, Fleisch- und Fischgerichten. Für jede Pizza eine Bereicherung. Ausgezeichnet zum Verfeinern und Abbinden von Ratatouille.

Zubereitung: 3 gehäufte Esslöffel (51g) in 3 dl kochendes Wasser oder als feine Suppe nur 2 gehäufte Esslöffel (34g) mit dem Schwingbesen einrühren - servieren.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Tomatenpulver (71%), jod. Speisesalz, Gemüse (Zwiebeln, Knoblauch), Zucker, Speisewürze, Kräuter und Gewürze.

oF, oG, oL, oS, ve, oH, oE,  



Paprika-Rahmsauce

Ideal zu allen Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Gemüsegerichten sowie zu Teigwaren, Reis, Kartoffeln und Gnocchi.

Zubereitung: 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 250 ml Kochsahne oder Rama Cremefine zum Kochen (15% Fett) geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 5 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, jod. Speisesalz, Maismehl, Tomaten, Paprika, Speisewürze, Zwiebeln, Zucker, Maltodextrin, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Aroma, Gewürze, Säuerungsmittel (Zitronensäure).

oF, oG, oS, ve, oE,  



Braune Sauce

Vegetarisch - zu Braten und anderen Fleischgerichten wie Geschnetzeltes, Schnitzel, Koteletts, Ragout, Bratwürste, Fleischvögel. Sie eignet sich auch vorzüglich als Beilage zu Teigwaren, Reis, Kartoffeln usw.

Zubereitung: 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 3 dl kaltes Wasser geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 5 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, jod. Speisesalz, Gemüse (Tomaten, Zwiebeln), Maismehl, Aroma, Speisewürze, Zucker, Maltodextrin, Hefeextrakt, Farbstoff (Zuckercouleur), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze u. Kräuter.

oF, oG, oS, ve, oE,  



Weisse Sauce

Vegetarisch - Die Weisse Grundsauce eignet sich vorzüglich für Pastetfüllung, Fisch-, Fleisch- und Geflügelgerichte, Pilzgerichte und für Gratins jeder Art (Gemüse und Teigwaren).

Zubereitung: 2 gehäufte Esslöffel (34g) in 5 dl kalte Milch geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 2 Minuten leicht kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, Maltodextrin, Maismehl, jod. Speisesalz, Speisewürze, Gewürze, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Zitronensäure).

oF, oG, oS, ve, oH, oE,  



Champignonsauce

Vegetarische Champignonsauce zu Rind-, Kalb- und Schweinefleisch. Ideale Ergänzung für diverse Teigwarengerichte.

Zubereitung: 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 2 dl kalte Milch und 1 dl kaltes Wasser geben. Unter stetem Umrühren mit dem Schwingbesen zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca 10 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maismehl, Maltodextrin, Champignon 20 %, Maisstärke, Speisewürze, jod. Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Hefeextrakt, Aroma.

oF, oG, oS, ve, oE,  



Grüne Pfeffersauce

Grüne Pfeffersauce zu Steaks, Braten, Wild, Geflügel und Fisch.

Zubereitung: 2 gehäufte Esslöffel (30g) in 2 dl kalte Milch und 1 dl Wasser geben. Unter stetem Umrühren mit dem Schwingbesen zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca 5 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, jod. Speisesalz, Maismehl, Speisewürze, Zwiebeln, Tomaten, Aroma, Zucker, grüne Pfefferkörner 5 %, Maltodextrin, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Säuerungsmittel (Zitronensäure).

oF, oG, oS, ve, oE,  



Sauce Demi glace

Vegetarisch - Ideal zu Braten und Fleischgerichten wie Koteletts, Schnitzel, Geschnetzeltes, Bratwürste. Sie eignet sich auch vorzüglich als Beilage zu Kartoffeln, Teigwaren, Reis.

Zubereitung: 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 3 dl kaltes Wasser geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 5 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Tomaten, Maisstärke, jod. Speisesalz, Maismehl, Aroma, Gemüse (Zwiebeln u.a.), Speisewürze, Zucker, Maltodextrin, Farbstoff (Zuckercouleur), Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Säuerungsmittel (Zitronensäure).

oF, oG, oS, ve, oE,  



Sauce Hollandaise

Vegetarisch - ideal zu Spargeln, Artischocken, Gemüse, Grilladen, Fisch sowie Eiergerichten.

Zubereitung: 50 g Butter oder Margarine in der Pfanne zergehen lassen. 2 leicht gehäufte Esslöffel (28g) unter Rühren mit dem Schwingbesen einstreuen. 2,5 dl kalte Milch befügen und unter stetem Umrühren 1 Minute schwach kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, Maltodextrin, jod. Speisesalz, Maismehl, Eipulver, Speisewürze, Gewürze, Hefeextrakt, Senf, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Aroma.

oF, oG, oS, ve,  



Steinpilzsauce

Vegetarische Steinpilzsauce zu Rind-, Kalb- und Schweinefleisch. Ideale Ergänzung für diverse Teigwarengerichte.

Zubereitung: 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 2 dl kalte Milch und 1 dl kaltes Wasser geben. Unter stetem Umrühren mit dem Schwingbesen zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca 10 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maismehl, Maltodextrin, Steinpilz 20 %, Maisstärke, Speisewürze, jod. Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Hefeextrakt, Aroma.

oF, oG, oS, ve, oE,  

Braune Sauce o Zucker/Süsstoffe

Vegetarisch - zu Braten und anderen Fleischgerichten wie Geschnetzeltes, Schnitzel, Koteletts, Ragout, Bratwürste, Fleischvögel. Sie eignet sich auch vorzüglich als Beilage zu Teigwaren, Reis, Kartoffeln usw.

Zubereitung: 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 3 dl kaltes Wasser geben und unter Umrühren mit dem Schwingbesen 5 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, jod. Speisesalz, Gemüse (Tomaten, Zwiebeln), Aroma, Speisewürze, Hefeextrakt, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze und Kräuter.

oF, oG, oS, ve, oE, oZ,  



Jägersauce

Vegetarisch - zur Bereicherung von Schnitzeln, Koteletts, Wildgerichten. Eignet sich vorzüglich zu Geschnetzeltem, als Beilage zu Teigwaren, Reis, Kartoffelgerichten usw.

Zubereitung: 2 gehäufte Esslöffel (30g) in 3 dl kaltes Wasser mit dem Schwingbesen einrühren. Unter stetem Umrühren ca 10 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, Maismehl, jod. Speisesalz, Tomaten, Champignon, Zwiebeln, Zucker, Speisewürze, Maltodextrin, Hefeextrakt, Aroma, Farbstoff (Zuckercouleur), Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Kräuter und Gewürze, Säuerungsmittel (Zitronensäure).

oF, oG, oS, ve, oE,  



Sauce Béarnaise

Vegetarisch - eignet sich ausgezeichnet zu sämtlichen Fleischarten, vor allem zu Grilladen sowie Fisch und gekochtem Gemüse.

Zubereitung: 50 g Butter oder Margarine in der Pfanne zergehen lassen. 2 leicht gehäufte Esslöffel (26g) unter Rühren mit dem Schwingbesen einstreuen. 2,5 dl kalte Milch befügen und unter stetem Umrühren 1 Minute schwach kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maisstärke, Maltodextrin, jod. Speisesalz, Maismehl, Speisewürze, Gewürze, Estragon, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Aroma, Hefeextrakt.

oF, oG, oS, ve, oE,  

Morchelsauce

Vegetarische Morchelsauce zu Rind-, Kalb- und Schweinefleisch. Ideale Ergänzung für diverse Teigwarengerichte.

Zubereitung: 2 leicht gehäufte Esslöffel (30g) in 2 dl kalte Milch und 1 dl kaltes Wasser geben. Unter stetem Umrühren mit dem Schwingbesen zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren ca 10 Minuten kochen lassen.

Keine Klumpenbildung beim Nachportionieren!

Zutaten: Maismehl, Maltodextrin, Maisstärke, Morchel getrocknet 15 %, Speisewürze, jod. Speisesalz, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Gewürze, Hefeextrakt, Aroma.

oF, oG, oS, ve, oE, 