



Gewürz SORTIMENT



**Bock auf
NATUR!**



Weil Qualität und Qualität einfach gut zusammenpassen!

Premium-Produktqualität und Produktsicherheit auf höchstem Niveau sind die beiden Faktoren, welche die Marken Wela und AROMICA in ihrem Schaffen einen.

Zur Erweiterung des Gewürz-Angebots im Wela-Sortiment können Sie ausgewählte AROMICA-Gewürze ab sofort bei uns beziehen. Nutzen Sie die Vorteile unseres Direktvertriebs!

Bock auf NATUR!



Das AROMICA-Versprechen

AROMICA-Produkte sind frei von Gluten, Laktose Hefeextrakt und NA-Glutamat und ohne Zusatz von Farbstoffen, künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

Ob feinste Kräuter und Gewürze, harmonische Würzmischungen, edle Premium-Essige und Öle oder köstliche Spezialitäten - AROMICA bietet ein hochwertiges, auf die Ansprüche von Profiküchen abgestimmtes Sortiment an erlesenen Kulinarik-Komponenten.

Beste Zutaten, raffinierte Rezepturen sowie sorgfältigste Verarbeitung sichern unseren Kunden stets einen wertvollen kulinarischen Vorsprung. Das gesamte Sortiment ist kenntlichmachungsfrei auf Speisekarten.

Vorsprung in Qualität, Sicherheit und Verpackung

QUALITÄT

Rohstoffe höchster Qualität von zertifizierten Gewürzlieferanten.

Schonende Verarbeitung erhält den Produkten Aromastoffe, ätherische Öle und die natürlichen Farbstoffe. Spezielle Verfahren bei gefriergetrockneten Produkten ergeben einen 6 bis 10-fach höheren Würzeffekt.

Minimaler Kostenanteil bei maximalen Geschmackserlebnissen.

SICHERHEIT

Garantiert durch externe Kontrollen in akkreditierten Labors.

VERPACKUNG

Die AROMA Premium Genuss-Box mit patentiertem Schnellverschluss garantiert 100 %-igen Licht- und Aromaschutz sowie einfaches Handling.



Art.-Nr.: **51013** VpEh: **Dose à 870 g**



Brathuhn Kentucky Gewürzsalz (162)

... hat eine pikant-würzige, elegante Paprika-Note, verfeinert mit ausgesuchten Kräutern. Es kann sowohl für Huhn als auch für Pute verwendet werden. Es eignet sich für Grillen, Braten und Backen. Enthält **Senf**.

Zutaten: Speisesalz, **Senf**, Paprika, Pfeffer, Rosmarin, Zwiebel, Pastinake, Koriander, Kurkuma, Kümmel, Majoran, Knoblauch, Ingwer, Muskat, Bockshornklee, Piment, Cardamom.

Vielseitige Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51015** VpEh: **Dose à 500 g**



Fisch Atlantis Gewürzsalz (163)

... ist mild-würzig, hat eine dezente Pfeffernote sowie ein frisches Aroma, das durch ausgewählte Kräuter und Gewürze unterstützt wird. Das Gewürzsalz eignet sich besonders zu gebratenem Fisch.

Zutaten: Speisesalz, Meersalz, Dextrose, Zwiebel, Pfeffer, Pastinake, natürliches Zitronenaroma, natürliches Pfefferaroma, Kurkuma.

Vielseitige Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51016** VpEh: **Dose à 870 g**



Grill Gewürzsalz (167)

... ist eine kräftig-würzige, pfefferbetonte Mischung von ausgewählten Gewürzen und Kräutern. Grill Gewürzmischung eignet sich besonders für deftige Kurzbratstücke von Rind und Schwein, aber auch zum Abschmecken von rustikalen Eintöpfen und Gemüsevariationen.

Zutaten: Speisesalz, Koriander, Pfeffer schwarz, Zwiebel, Paprika, Chili, Saccharose, Knoblauch, Majoran, Petersilie, Raucharoma.

Vielseitige Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51017** VpEh: **Dose à 550 g**



Haxen & Rippen Gewürzsalz (536)

... ist eine Knoblauch- und pfefferbetonte, pikantscharfe und würzig-intensive grobe Mischung mit Petersilie. Besonders passend zu kurz gebratenen Schweinesteaks und Koteletts sowie zu Gerichten, bei denen eine herzhafte Gewürznote erwünscht ist.

Zutaten: Speisesalz, Koriander, Paprika, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Petersilie, Kümmel, Majoran, Pfeffer weiß, Zwiebel, Curcuma, Rapsöl, natürliches Aroma.

Vielseitige Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51023** VpEh: **Dose à 850 g**



Grill Mediterran Gewürzsalz (498)

... ist eine mediterrane Mischung fein abgestimmter Kräuter und Gewürze mit einer angenehmen Rosmarin- und Zitronennote. Verwendung für Gegrilltes und Kurzgebratenes von Rind, Schwein, Lamm etc. und zum Abschmecken von mediterranen Eintöpfen und Gemüsevariationen. Enthält **Senf**.

Zutaten: Speisesalz, Rosmarin, Curry (**Senfmehl**, Curcuma, Koriander, Ingwer, Pfeffer weiß, Pfeffer schwarz, Kümmel, Muskat, Bockshornklee, Piment, Paprika, Zwiebel, Cardamom, Knoblauch), Dextrose, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer weiß, natürliches Zitronenaroma.

Vielseitige Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51024** VpEh: **Dose à 115 g**



Fleur de Sel mit Rauch Gewürzaromasalz (422)

... ist eine raffinierte Mischung bestehend aus bestem Fleur de Sel Meersalz, gemischt mit verschiedenen natürlichen Rauchextrakten. Hervorragend geeignet für alle Produkte, bei denen eine dezente oder auch kräftige BBQ-Note gewünscht ist.

Zutaten: Fleur de Sel (Meersalz), natürliches Raucharoma, Aroma.

Gourmet Salze



Art.-Nr.: **51114** VpEh: **Dose à 130 g**



Italia Gewürzzubereitung (924)

Fein ausgewogene Würzung mit Tomate, Oregano und Basilikum, abgerundet mit Pinienkernen. Passend für die mediterrane Küche.

Zutaten: Tomatenchips (Tomate, Maisstärke), Speisesalz, Origanum, Basilikum, Knoblauch, Petersilie, Zwiebel, Chili, Pinienkerne.

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51115** VpEh: **Dose à 260 g**



Berberere Gewürzzubereitung (884)

... ist eine scharfe, äthiopische Gewürzmischung für kräftig gewürzte Fleisch- und Gemüsegerichte. Nord-afrikanischer Geschmack, hergestellt in Deutschland.

Zutaten: Steinsalz, Paprika, Cumin, Curcuma, Koriander, Ingwer, Bockshornklee, Chili, Pfeffer, Cardamom, Zimt, Basilikum, Nelken, Piment, natürliches schwarzes Johannisbeer-Himbeer-Aroma, natürliches Zitronenaroma.

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51116** VpEh: **Dose à 260 g**



Curry Red + Fruity (458)

... passt perfekt zu allen Fleisch-, Nudel- und Fischgerichten. Tipp: Mit etwas Öl anrühren und als rote Currypaste verwenden.

Zutaten: Steinsalz, Paprika, Hibiscus, Anis, Ananas (Ananassaftkonzentrat, Maisstärke), Bockshornklee, Ingwer, natürliches schwarzes Johannisbeer-Himbeer Aroma, Tomate, Dextrose, Koriander, Zimt, Erdbeeren, Knoblauch, natürliches Mangoaroma, Cardamom, Cumin, natürliches Paprikaaroma, Tomatensaftkonzentrat, natürliches Aroma.

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51117** VpEh: **Dose à 280 g**



Whiskypfeffer Gewürzsalz (784)

Pfeffer im Eichenfass in schottischem Hochlandwhisky gelagert und anschließend aufwendig getrocknet. Aus diesen intensiven Aromen entsteht eine Whiskypfeffer-Mischung, speziell für alle kurzgebratenen Fleischstücke.

Zutaten: Whiskey Pfeffer* (schwarzer Pfeffer, Bourbon Whiskey) Pyramidensalz, Rotweinsalz (Salzflocken, Rotwein), Meersalz.

*Alkoholgehalt: 3,6 % vol. (zum Zeitpunkt der Herstellung)

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51118** VpEh: **Dose à 250 g**



Deep Yellow Gewürzzubereitung (773)

... ist eine fernöstliche Mischung, die fruchtig-aromatisch nach Banane, Ananas und Mango schmeckt. Vielseitig einsetzbar für Reisgerichte, Nudelgerichte und Bowls. Tipp: Mit Öl anrühren und als gelbe Currypaste verwenden. Enthält **Senf**.

Zutaten: Kurkuma, Steinsalz, Banane (Bananenpüree, Reismehl), Ananas (Ananassaftkonzentrat, Maisstärke), Pfeffer, Koriander, natürliches Kurkumaextrakt, Ingwer, **Senf**, Muskatnuss, Bockshornklee, natürliches Mangoaroma, Kümmel, Piment, Knoblauch, Cardamom.

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51119** VpEh: **Dose à 240 g**



Kampot Fermented Gewürzzubereitung (776)

Der fermentierte Kampot-Pfeffer besticht durch sein einzigartiges Aroma aus fein-pikanter Schärfe mit einer leichten Eukalyptusnote und eignet sich hervorragend für kurzgebratenes Rindfleisch aber auch zu Steak und Gemüse.

Zutaten: Fleur de Sel (Meersalz), natürliches Raucharoma, Aroma.

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen



Art.-Nr.: **51030** VpEh: **Dose à 250 g**



Alpencurry Gewürzzubereitung (669)

Erlebe Curry auf eine neue Art mit Alpencurry. Ideal für Aufstriche, Nudelgerichte und Käse, bringt es den perfekten Geschmack in die Küche. Einfach zum Schluss hinzugeben und den natürlichen Geschmack, ganz ohne Geschmacksverstärker oder Hefeextrakt genießen.

Zutaten: Steinsalz, Brotklee, Pastinaken, Saccharose, Brennessel, Hibiscus, Topinambur, Hanfsamen, Johannisbeer, Koriander, Zimt, Liebstöckel, Bergamotte, Myrte, Farbstoff: Paprikaextrakt, Zitronenschale, Quendelkraut, Cumin, Edelweiß.

Aromica Alpin
Bergkräuter & Gewürze

Art.-Nr.: **51032** VpEh: **Dose à 10 g**



Kornblumenblüten aus Südtirol (533)

... ist eine exklusive, handverlesene Mischung von Bergblüten zur Dekoration von süßen Speisen, Eisvariationen, pikanten Gerichten, Salaten und vielem mehr. Optisch eine farbenprächtige Bereicherung Ihrer Kochkreationen.

Zutaten: Kornblumenblüten 100% (rot, weiß, schwarz, rosa).

Aromica Alpin
Bergkräuter & Gewürze

Art.-Nr.: **51033** VpEh: **Dose à 350 g**



Zirben-Bergkräutersalz Gewürzsalz (357)

... ist eine Kräuter- und Gewürzkomposition, die zusammen mit dem Südtiroler Küchenmeister Karl Volgger entwickelt wurde.

Zutaten: Speisesalz, Quendelkraut, Petersilie, Kümmel, Brennessel, Steinpilz, Wacholder, Rapsöl, Rosmarin, natürliches Zirbenkieferaroma 0,3 % (Herkunft: Südtirol).

Aromica Alpin
Bergkräuter & Gewürze

Art.-Nr.: **51034** VpEh: **Dose à 325 g**



Orangenzauber Würzmischung (319)

... verleiht sowohl Backwaren, Desserts und Früchten ebenso wie Fleisch-, Geflügel- und Wildspeisen das fruchtig-würzige Aroma frischer Orangen.

Zutaten: Dextrose, Saccharose, Orangen-Extrakt 1,8 % (Herkunft: Süd-Amerika/Europa), natürliches Zitronenaroma, Curcuma, Farbstoff: Paprikaextrakt, Rapsöl.

Fruchtiges & Dessert

Art.-Nr.: **51035** VpEh: **Dose à 325 g**



Zitronenzauber Würzmischung (321)

... bringt vollfruchtige Zitronenfrische in Backwaren und Süßspeisen wie Desserts, Eiscreme oder Fruchtkompott. Ebenso eine tolle Zitronennote für die würzige Küche.

Zutaten: Dextrose, natürliches Zitronenaroma 5 % (Herkunft: Italien), Säuerungsmittel (Zitronensäure), Saccharose, Ingwer, Kurkuma, Rapsöl.

Fruchtiges & Dessert



Die perfekte
ERGÄNZUNG...

Gourmet SAUCEN
Saucen-Granulate
Bio SAUCEN Gourmet SUPPEN
Kaltquellende
SAUCEN
Bio vegetarische
FLEISCH-
ALTERNATIVEN



...für unser
SORTIMENT



Tiefgekühltes
FISCH
Vegetarisch/Vegan
FLEISCH
Geflügelprodukte
SÜßES
SORTIMENT



Das passt perfekt!



Unsere Kompetenz IHR VORTEIL

Spitzen-Qualität

- Jährliche DLG-Prämierungen
- Ausgewählte, natürliche Rohstoffe
- Keine gentechnischen Verfahren
- Ergiebige Rezepturen
- Qualitätssicherung auf höchstem Niveau



Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG
GV-Vertrieb
Gottlieb-Daimler-Straße 7
D-24568 Kaltenkirchen

Fon +49 4191 91924-222
Fax +49 4191 91924-294
Mail info@wela-gv.de
Web www.wela-gv.de

Unser Service

- Persönliche Vor-Ort-Betreuung durch unsere erfahrenen Fachberater im Außendienst
- Kompetente Beratung von Großkunden durch unser Key-Account-Management
- Unkomplizierte Bestellabwicklung sowie unverzügliche Bearbeitung Ihrer Aufträge
- Kooperation mit allen gängigen EDV-Bestellsystemen
- Regelmäßige Präsenz auf allen relevanten Messen und Veranstaltungen
- Gemeinsame Produktentwicklung nach Ihren Anforderungen

Kompetente Fachberatung aus Leidenschaft!

Ihr persönlicher Fachberater besucht Sie gern vor Ort oder berät Sie telefonisch zu all Ihren Belangen und Fragen.

*Hier finden Sie Ihren persönlichen
Fachberater im Außendienst!*

