



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.



Gewürze, Kräuter, ESSIGE & ÖLE

Volle
Würzkraft
voraus!





100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.



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-Produkte 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.



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.



Neu im
Sortiment!

Art.-Nr.: **51080** VpEh: **3 Flaschen à 500 ml**

Aceto Balsamico „IGP“ (323)

Der Aceto Balsamico aus Modena I.G.P. von Aromica veredelt jede mediterrane Küche. Dank des sorgfältig ausgewählten, gekochten Traubenmost und Weinessig, gereift in Holzfässern, entfaltet sich ein unverkennbares Aroma. Perfekt zum Abschmecken von Salaten, Saucen und vielem mehr.

Zutaten: Gekochter Traubenmost, Weinessig.

Essige & Öle



Neu im
Sortiment!

Art.-Nr.: **51081** VpEh: **3 Flaschen à 350 ml**

Himbeer Balsamessig (937)

Genießen Sie AROMICA Premium-Essig Himbeerbalsam, traditionell erzeugt aus Fruchtweinessig und Fruchtmost. Perfekt für Blattsalate, Desserts und exotische Gerichte mit einem fruchtig-frischen Geschmack und 5 % Säuregehalt.

Zutaten: Himbeeressig, Karamellsirup, Himbeerdicksaft.

Essige & Öle



Neu im
Sortiment!

Art.-Nr.: **51082** VpEh: **3 Flaschen à 350 ml**

Schwarze Johannisbeere Balsamessig (968)

Ideal zum Marinieren von Fisch, Fleisch und Gemüse sowie zum Verfeinern von Saucen und Dressings. Dieser hochwertige Balsamessig vereint Tradition und Geschmack in einer einzigartigen Komposition. Mit einem perfekt ausbalancierten Säuregehalt von 5% hebt er sich durch sein kampferartiges, intensiv würziges Aroma hervor, das jede Mahlzeit bereichert.

Zutaten: Schwarzer Johannisbeeressig 60%, Fruchtdessertwein, Fruchtkonzentrat, Honig 1%.

Essige & Öle



Art.-Nr.: **51083** VpEh: **3 Flaschen à 350 ml**

Olivenöl mit Basilikum (958)

Erstklassiges natives Olivenöl Extra Vergine trifft auf frische Basilikumblätter, um ein unverzichtbares, frisch-aromatisches Erlebnis für Salate, Gemüse, Nudeln und Fischgerichte zu kreieren. Von der traditionellen Herstellung bis zum fein-würzigen Geschmack – dieses Öl wird Profiköche und Liebhaber der mediterranen Küche begeistern.

Zutaten: Natives Olivenöl extra 99%, Basilikumöl 1%.



Art.-Nr.: **51084** VpEh: **3 Flaschen à 350 ml**

Olivenöl mit Limone (952)

Die fein abgestimmte Mischung verzaubert Salate, Fischgerichte, Meeresfrüchte, sowohl frisches als auch gekochtes Gemüse, Minestrone, Bruschetta und Pizza mit einem Hauch von mediterranem Flair und intensiver natürlicher Frische.

Zutaten: Natives Olivenöl extra 99%, Limonenöl 1%.



Art.-Nr.: **51085** VpEh: **3 Flaschen à 350 ml**

Olivenöl mit wildem Knoblauch (954)

Genießen Sie das Aroma Italiens mit unserem Wilden Knoblauchöl. Feinstes Olivenöl trifft auf aromatischen, wilden italienischen Knoblauch. Ein vielseitiges Öl, das Salate, Pasta und mehr veredelt.

Zutaten: Natives Olivenöl extra 99%, Knoblauchöl 1% (aus wildem Knoblauch).



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

Art.-Nr.: **51126** VpEh: **Dose à 90 g**



Kräuter der Provence, gefriergetrocknet (105)

... bestehen aus Majoran, Thymian, Rosmarin, Kerbel, Estragon, Lavendel. Diese exquisite Mischung hochwertigster Kräuter findet vor allem in der französischen und mediterranen Küche Verwendung.

Zutaten: Majoran, Thymian, Rosmarin, Kerbel, Estragon, Lavendel.

Kräuter

Art.-Nr.: **51127** VpEh: **Dose à 80 g**



Dillspitzen, gefriergetrocknet (147)

... dienen der Verfeinerung von Suppen, Salaten, Saucen, Fischgerichten und Krebsen. Unentbehrlich ist die Kombination von Dill mit Gurke. Dillspitzen haben ein erfrischendes, würziges Aroma.

Zutaten: 100 % Dill.

Kräuter

Art.-Nr.: **51128** VpEh: **Dose à 75 g**



Salatkräuter, gefriergetrocknet (106)

... bestehen aus weißen und roten Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch und Knoblauch. Diese aromatische Würzung wird vor allem zur feinen Würzung von Salaten verwendet. Darüber hinaus harmonisieren Salatkräuter auch mit einer Vielzahl von Gemüsegerichten und Aufstrichen.

Zutaten: Zwiebel weiß, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel rot, Knoblauch.

Kräuter

Art.-Nr.: **51129** VpEh: **Dose à 65 g**



Majoran, gefriergetrocknet (149)

... findet häufig Einsatz für Kartoffelsuppe und Kartoffelgerichte vieler Art. Europas Küchen verwenden Majoran zum Würzen vieler Fleischgerichte, Ragouts, Salate und zur Verfeinerung von Lebergerichten. Majoran ist sehr aromastark und verleiht eine süßlich-würzige Note.

Zutaten: 100 % Majoran.

Kräuter

Art.-Nr.: **51130** VpEh: **Dose à 95 g**



Oregano, gerebelt (110)

... ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihm Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. Oregano hat ein sehr feines, intensives Aroma.

Zutaten: 100 % Oregano.

Kräuter

Art.-Nr.: **51131** VpEh: **Dose à 90 g**



Thymian, gefriergetrocknet (171)

... schmeckt herzhaft und leicht herb, er riecht intensiv aromatisch. Er passt gut zu Fleisch-, Geflügel und Fischgerichten, sowie zu Suppen, Saucen, Gemüse und Kartoffeln. Dieses würzige Kraut macht fette Speisen leichter verdaulich.

Zutaten: 100 % Thymian.

Kräuter



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

Neu im Sortiment!



Art.-Nr.: **51132** VpEh: **Dose à 65 g**

Italianische Kräuter, gefriergetrocknet (104)

... bestehend aus Oregano, Bohnenkraut, Basilikum, Thymian, Rosmarin und Majoran, bringen feinwürzige mediterrane Aromen in italienische Gerichte, Salate und Aufläufe.

Zutaten: Oregano, Basilikum, Majoran, Salbei, Thymian, Bohnenkraut.

Kräuter

Art.-Nr.: **51121** VpEh: **Dose à 280 g**



Cajun Gewürzzubereitung (886)

... ist eine Gewürzmischung aus der kreolischen Küche und eignet sich perfekt zum Marinieren von geschmortem Fleisch sowie zu Reisgerichten, speziell dem Jambalaya. Auch zum Würzen von Gemüse und Dips geeignet. Hergestellt in Deutschland.

Zutaten: Steinsalz, Paprika, Chili, Koriander, Paprika geräuchert, Knoblauch, Zwiebel, Pastinaken, Pfeffer schwarz, Origanum, Saccharose, Rosmarin, Raucharoma, Ingwer, Muskat, Piment, Tomatenkonzentrat, Rauch, natürliches Zitronenaroma.

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51122** VpEh: **Dose à 200 g**



Shichimi Nanami Gewürzzubereitung (550)

... ist eine klassische Gewürzmischung aus der japanischen Küche zur Verwendung für Suppen, Reis- und Nudelgerichte. Auch für alle Arten von Fisch geeignet. Hergestellt in Deutschland. Enthält **Sesam**.

Zutaten: **Sesam** schwarz 20% (Herkunft: Paraguay), Mohn, **Sesam** weiß 15,9% (Herkunft: Afrika), Karotten, Norialgen*, Schwarzkümmel, Chili, Bhutan-Pfeffer, Paprika, Steinsalz, natürliches Orangenaroma.

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen

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, Kurcuma, Koriander, Ingwer, Bockshornklee, Chili, Pfeffer, Kardamom, 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 (Herkunft: Pakistan), Paprika (Herkunft: Spanien), Hibiskus, Anis, Chili, Bockshorn, Ingwer, Ananas, Tomatenpulver, natürliches Johannisbeere-Himbeer-Aroma, Koriander, Zimt, Dextrose, Knoblauch, Erdbeeren, natürliches Mango-Aroma, Cardamom, Cumin, Paprikaextrakt, natürliches Tomatensaftaroma.

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

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



Whiskypfeffer Gewürzsatz (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: Whisky Pfeffer* (schwarzer Pfeffer, Bourbon Whisky) 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, Kardamom.

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), Kampot Pfeffer fermentiert, Paprika.

Aromica Red One
Int. Gewürzmischungen

Mehr Infos
gibt's weiter
hinten!



VERZAUBERN SIE IHRE SPEISEN!

Mit drei fruchtigen Sorten, die nicht nur in der
Dessert-Küche zuhause sind.



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

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 Schweinsteaks 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, Kurcuma, 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**), Kurcuma, Koriander, Ingwer, Pfeffer weiß, Pfeffer schwarz, Kümmel, Muskat, Bockshornklee, Piment, Paprika, Zwiebel, Kardamom, Knoblauch), Dextrose, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Pfeffer, Zitronenextrakt.

Vielseitige Gewürzmischungen

Art.-Nr.: **51120** VpEh: **Dose à 240 g**



Pilz-Finesse Gewürzzubereitung (525)

... besticht durch kräftigen aromatischen Geschmack nach Steinpilzen und Champignons. Zur geschmacklichen Abrundung bei Suppen, Nudel- und Reisgerichten sowie Fleisch, Geflügel oder Wild.

Zutaten: Champignons 42 %, Steinpilze 43 %, Speisesalz, Zwiebel, Koriander, Pfifferlinge 4 %, Pfeffer, Rapsöl*, Aroma.

*technologischer Hilfsstoff

Vielseitige Gewürzmischungen

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 zum Grillen, Braten und Backen. Enthält **Senf**.

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

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



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

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

Neu im
Sortiment!



Art.-Nr.: **51137** VpEh: **Dose à 150 g**

Persisches Blausalz (616)

Persisches Blausalz: Ein Schatz der Natur.
Erlebe die Einzigartigkeit von Persischem Blausalz, einem mineralstoffreichen Steinsalz, das jedem Gericht eine besondere Note verleiht.

Zutaten: 100% Steinsalz.

Gourmet Salze

Neu im
Sortiment!



Art.-Nr.: **51136** VpEh: **Dose à 90 g**

Rosa Steinsalzflocken (790)

Entdecke das erstklassige Himalaya-Salz, gewonnen direkt aus dem Herzen des Punjab-Gebirges in Pakistan. Die rosafarbenen Salzflocken überzeugen durch ihren mild-salzigen Geschmack und ihre knusprige Konsistenz. Sie sind nicht nur ein Gewürz, sondern auch eine Quelle wertvoller Mineralstoffe. Perfekt für die bewusste Ernährung und um jeder Speise eine raffinierte Geschmacksnote zu verleihen.

Zutaten: 100 % Steinsalz.

Gourmet Salze

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



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

Art.-Nr.: **51044** VpEh: **Dose à 740 g**



Knoblauchgranulat (118)

... dient zur Würzung vieler Fleischgerichte, fetter Braten, Hammelfleisch, deftiger Eintopfgerichte und Grillfleisch. Aber auch die Verfeinerung von Salaten und einigen Gemüsen haben Tradition. Knoblauchgranulat hat einen charakteristischen, scharf brennenden bis zwiebelähnlichen Geschmack.

Zutaten: 100 % Knoblauch.

Gewürze

Art.-Nr.: **51039** VpEh: **Dose à 270 g**



Paprika, geräuchert (834)

... eignet sich hervorragend für alle Vorspeisen und Hauptgerichte mit würziger Note.
Herkunft: Spanien.

Zutaten: Paprika geräuchert (Paprika, Rauch).

Gewürze

Art.-Nr.: **51040** VpEh: **Dose à 580 g**



Paprika Superior (123)

... überzeugt durch kräftige rote Farbe und milden, süßlich fruchtigen Geschmack. Diese ungarische Delikatessqualität ist vielseitig in der Küche einsetzbar, z. B. für Fleisch, besonders für Gulasch, Geflügel, Pfannen- und Grillgerichte sowie Käse- und Quarkspeisen.
Herkunft: Ungarn.

Zutaten: 100 % Paprika.

Gewürze

Art.-Nr.: **51043** VpEh: **Dose à 250 g**



Muskatnuss, gemahlen (122)

... eignet sich zum Würzen von Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischgerichten. Dabei verleiht sie den Speisen mit ihrem feinaromatischen, pikant-würzigen Aroma den charakteristischen Geschmack.

Zutaten: 100 % Muskatnuss

Gewürze

Art.-Nr.: **51047** VpEh: **Dose à 600 g**



Pfeffer schwarz, gemahlen (126)

... ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer schwarz hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.

Zutaten: 100 % Pfeffer schwarz.

Gewürze

Art.-Nr.: **51046** VpEh: **Dose à 580 g**



Pfeffer schwarz, ganz (125)

... wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Pfeffer ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer schwarz hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.

Zutaten: 100 % Pfeffer schwarz.

Gewürze



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

Art.-Nr.: **51048** VpEh: **Dose à 600 g**



Pfeffer weiß, gemahlen (128)

... wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Gemahlen ist Pfeffer universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer weiß gemahlen hat einen mild-würzigen, scharfen, aromatischen Geschmack.

Zutaten: 100 % Pfeffer weiß.

Gewürze

Art.-Nr.: **51049** VpEh: **Dose à 800 g**



Pfeffer grün, in Lake (154)

... wird frisch nach der Ernte in Salzlake eingelegt und konserviert. Dadurch erhält er seinen vollen aromatischen Geschmack und die milde Schärfe. Man verwendet Pfeffer grün in Lake für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate uvm..

Zutaten: Pfeffer grün, Wasser, Salz.

Gewürze

Art.-Nr.: **51041** VpEh: **Dose à 540 g**



Pfeffer bunt, geschrotet (244)

... ist ein Mix von weißen, schwarzen und grünen Pfefferkörnern sowie Rosa Beeren. Der intensive, aromatisch-scharfe Geschmack ist passend zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Soßen, Fisch, Krustentieren, Käse, Geflügel und Nudelgerichten. In Pfeffermøhlen kommt die dekorative Mischung sehr gut zur Geltung.

Zutaten: Pfeffer schwarz, Pfeffer weiß, Rosa Beeren, Pfeffer grün.

Gewürze

Art.-Nr.: **51045** VpEh: **Dose à 520 g**



Zimt, gemahlen (131)

... ist ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Es eignet sich sehr gut zum Würzen von süßen Backwaren, Milchreis, Eis, Bratäpfeln, Fruchtsalaten sowie Bratengerichten, wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente. Zimt gemahlen hat einen süßlich angenehmen Geruch und stark aromatischen Geschmack.

Zutaten: 100 % Zimt

Gewürze

Art.-Nr.: **51133** VpEh: **Box à 4 g**



Neu im Sortiment!

Safran Fäden (156)

Entdecken Sie die hohe Farbkraft und das einzigartige Aroma unserer Safranfäden aus dem Iran. Ein Schatz für jede Küche, der Gerichte verfeinert.

Zutaten: 100 % Safran.

Gewürze

Art.-Nr.: **51134** VpEh: **Dose à 210 g**



Neu im Sortiment!

Tomatenflocken (673)

Fruchtig-aromatische, geschmacksintensive Tomatenflocken. Die 10 mm großen und leicht säuerlich schmeckenden Tomatenflocken eignen sich für vielfältigen Einsatz, speziell in der mediterranen Küche.

Zutaten: Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke.

Gewürze



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

Art.-Nr.: **51038** VpEh: **Dose à 300 g**



Erdbeerzauber Würzmischung (364)

... ist eine fruchtig-frische Mischung mit Erdbeeren aus dem Südtiroler Martelltal. Durch das intensive, frische Erdbeeraroma ist die Mischung in der süßen Küche vielseitig einsetzbar.

Zutaten: Dextrose, Saccharose, Erdbeeren getrocknet 17,5% (Herkunft: Europäische Union), Rapsöl*, Hibiskusblüten, Haferfaser*, Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

**technologischer Hilfsstoff*

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

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, Kurkuma, Farbstoff: Paprikaextrakt, Rapsöl.

Fruchtiges & Dessert

Art.-Nr.: **51036** VpEh: **Dose à 90 g**



Bourbon Vanille, gemahlen (587)

... besitzt ein feines, stark duftendes Aroma. Einfache Verwendung für Süßspeisen und raffinierte, würzige Gerichte. Herkunft: Madagaskar.

Zutaten: 100 % Bourbon Vanille.

Fruchtiges & Dessert

Art.-Nr.: **51037** VpEh: **Dose à 125 g**



Beerenmischung (714)

... überzeugt durch einen fruchtig-frischen Beerengeschmack und ist hervorragend geeignet für alle Süßspeisen oder für das Frühstücksbuffet.

Zutaten: Beeren 73 % (Himbeere, Wildheidelbeere, Preiselbeere), Mango, Ananas (Ananassaftkonzentrat, Maisstärke).

Fruchtiges & Dessert

Art.-Nr.: **51135** VpEh: **Dose à 250 g**



Wild-Hubertus Gewürzmischung - Saison (165)

Verleihen Sie Ihren Wild- und Geflügelgerichten eine besondere Note mit Wild Hubertus. Diese Mischung aus Wacholder und Kräutern sorgt für ein fein-würziges Aroma, das jedes Gericht veredelt. Enthält **Senf**.

Zutaten: **Senfmehl**, Koriander, Pfeffer, Majoran, Wacholderbeeren, Piment, Lorbeerblätter, Origanum, Pastinaken, Zwiebel, Rosmarin, Knoblauch.

Vielseitige
Gewürzmischungen



100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

Unser umfassendes SORTIMENT...



...für Gastronomie & GROBKÜCHEN



*Hier geht's zu
unserem Sortiment!*





100 JAHRE
Geschmack. Persönlich. Wir.

Unsere Kompetenz IHR VORTEIL

Spitzen-Qualität

- Jährliche DLG-Prämierungen
- Ausgewählte, natürliche Rohstoffe
- Keine gentechnischen Verfahren
- Ergiebige Rezepturen
- Qualitätssicherung auf höchstem Niveau
- Seit 100 Jahren



OHNE KENNZEICH-
NUNG VON
ZUSATZSTOFFEN



OHNE KENNZEICH-
NUNGSPFLICHTIGE
ALLERGENE



COOK & CHILL



VEGAN



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

Wela-Trognitz Fritz Busch GmbH & Co. KG
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

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!*

