



Erlesene Gewürze.



Vielfalt in ihrer würzigsten Form.

Unser Sortiment lässt nicht nur in puncto Qualität unserer Premium-Produkte sondern auch in seiner Vielfalt absolut keinen Wunsch offen.

Ob luftgetrocknete oder gefriergetrocknete Kräuter, ganze oder gemahlene Rohgewürze, Gewürzmischungen zum Backen, für Süßwaren, Dips und internationale Küche – was immer Ihr Gaumen begehrt – wir halten es für Sie bereit; frisch und ohne Zusatzstoffe. Auch Mischungen für Suppen, Saucen und Brühen, erlesene Speisesalze, Trockenpilze, Safran vom Feinsten, sogar Wellness-Gewürzmischungen und vieles mehr gehören zu unserem Sortiment, das auch den verwöhnten Gourmet begeistert.

Dabei freuen wir uns immer auf Ihre Nachfrage nach Individuellen Kompositionen und Mischungen, die wir nach Ihren Wünschen – und mit unserem Know-How – für Sie mischen.

Wie bei allen Produkten aus unserem Hause mischt auch hier unsere stärkste Verbündete immer mit: Die Qualität!



Eine Auswahl unserer Verpackungsmöglichkeiten:

- ◆ Verpackungseinheiten für Klein- und Großabnehmer,
- ◆ Verpackungseinheiten für weiterverarbeitende Lebensmittelbetriebe,
- ◆ Verkaufsdiskontrollen für den Groß- oder Einzelhandel,
- ◆ Kunststoffsäcke,
- ◆ Kunststoffeimer in verschiedenen handelsüblichen Größen,
- ◆ Papiersäcke mit PE-Innenfolie,
- ◆ Chargenabpackungen in PE-Schlauchbeuteln
- ◆ wieder verschließbaren Polybeutel mit Standboden



Erlesene Gewürze



Rohgewürze ganz und gemahlen

Stand: 01. Mai 2017

Fisch Gewürzmischungen

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	Legende	Geschmack-Geschmacksnote	Verwendung	Zugabe
1223	Aal grün Gewürzzubereitung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Kräuternote	fein abgestimmte Gewürzzubereitung für Aal grün.	nach Bedarf
1806	Anchovis Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Coriander-Kräuternote	fein abgestimmte Gewürzmischung für Anchovis.	nach Bedarf
1203	Bouillabaisse Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Zwiebelnote	fein abgestimmte Gewürzmischung zum Herstellen einer pikanten Fischsuppe	nach Bedarf
310236	Brat-und Grillfisch Gewürzmischung ohne Zitrone	1,2,3,4,5	aromatische Zwiebel-Petersiliennote	für Fische aller Art zum Braten, Grillen oder Frittieren. Die Fische gut in der Gewürzmischung wälzen bzw. innen gut einreiben. Zusätzlich auch möglich bei Mehl und Paniermehl. Salz nach Belieben.	nach Bedarf
1222	Brat-und Grillfisch Gewürzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Zwiebel-Zitronennote	für Fische aller Art zum Braten, Grillen oder Frittieren. Die Fische gut in der Gewürzmischung wälzen bzw. innen gut einreiben. Zusätzlich auch möglich bei Mehl und Paniermehl. Salz nach Belieben.	nach Bedarf
1911	Fisch Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Gemüse-Pfeffernote	fein abgestimmte Gewürzmischung für Fische aller Art. Wasser gut erhitzen und die Gewürzmischung einstreuen. Fisch Sud fünf Minuten kochen lassen, danach die Fische zum Sieden einlegen. Salz nach Belieben.	nach Bedarf
1220	Fisch Marinaden Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Senf-Pfeffernote	fein abgestimmte Gewürzmischung zum Einlegen von Bismarck- und Bratheringen, Rollmöpsen und Gabelbissen.	nach Bedarf
1221	Fisch Sud Gewürzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Kräuter-Zitronennote	fein abgestimmte Gewürzmischung für Fische aller Art. Wasser gut erhitzen und die Gewürzmischung einstreuen. Fisch Sud fünf Minuten kochen lassen, danach die Fische zum Sieden einlegen. Salz nach Belieben (Zitrone ist nicht erforderlich).	nach Bedarf
1095	Fischgewürzmischung für Forellen und Lachs	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Paprikanote	für Graved Lachs und Räucherlachs.	nach Bedarf
1813	Forellen Gewürzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Zwiebel-Zitronennote	für frische und geräucherte Forellen.	nach Bedarf
1814	Forellen Rauch Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Wacholder-Rosmarinnote	zum Räuchern sämtlicher Fischprodukte insbesondere für Forellen.	nach Bedarf
1819	Hering Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Senfnote	für marinierte Heringe, Bismarck- und Bratheringe und Anchovis.	nach Bedarf
1946	Kräuter-Makrelen Gewürzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Zwiebel-Kräuternote	für Kräutermakrelen.	nach Bedarf
1826	Lachs Gewürzmischung	1,2,3,4,5	aromatische Zwiebel-Kräuternote	für Lachs, Räucherlachs und Graved Lachs.	nach Bedarf
1217	Muschel fein Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Curry-Zwiebelnote	für Seemuscheln in Weißwein mit geschnittenen Zwiebeln und für Seemuscheln à la crème mit Rahm und Butter.	nach Bedarf
1219	Muschel grob Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Gemüse-Currynote	für Seemuscheln in Weißwein mit geschnittenen Zwiebeln und für Seemuscheln à la crème mit Rahm und Butter.	nach Bedarf
1218	Muschel scharf Gewürzmischung	1,2,3,4,5	scharfe Chilli-Currynote	für Seemuscheln in Weißwein mit geschnittenen Zwiebeln und für Seemuscheln à la crème mit Rahm und Butter.	nach Bedarf
1260	Paella mit Safran Gewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Zwiebel-Currynote	für Paella verschiedener Art mit Fleisch, Geflügel, Fisch und Schalentieren.	nach Bedarf
1866	Forellen Streugewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Paprikanote	Dekor-Gewürzmischung für geräucherte Forellen.	nach Bedarf
1864	Makrelen Streugewürzmischung	1,2,3,4,5	würzige Pfeffer-Gemüsenote	Dekor-Gewürzmischung für geräucherte Makrelen.	nach Bedarf



- 1) ohne Geschmacksverstärker
- 2) ohne Farbstoffe
- 3) ohne Gluten
- 4) ohne Speisesalz
- 5) ohne Lactose

CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG
Gerhardstraße 88a
D-66333 Völklingen-Heidstock

Fon: (+49) 6898 98695-0
Mail: info@carlagewuerze.de
Web: carlagewuerze.de





Frische – mit Brief und Siegel.

Nicht nur mit unserem Service sind unsere Kunden auf der sicheren Seite. Denn unsere Zertifizierung nach IFS (International Food Standard), der Prüfung für die Produkt-Gruppe 13 „getrocknete Waren“ bescheinigt uns „höheres Niveau“ nach der IFS-Version 5, worauf wir, mit Recht, ziemlich stolz sind. Und natürlich sind wir als Mitglied des Fachverbandes der Gewürzindustrie eingebunden in ein Informations-Netzwerk, das uns aktuellstes Wissen zu allen Gewürzen zur Verfügung stellt.



Frische mit Brief und Siegel also – und für alle unsere Kunden die Gewissheit, mit Carla immer ursprünglichen Genuss zu erleben.





Erlesene Gewürze.

CARLA Gewürzfabrik GmbH & Co. KG
Gerhardstraße 88a
D-66333 Völklingen-Heidstock
Tel. +49 6898 98695-0
Fax +49 6898 98695-25
info@carlagewuerze.de
www.carlagewuerze.de