Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepte | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de

Der Klassiker: Feiner Genuss zu jeder Gelegenheit

HAUSSALAMI

Die Rustikale: Italien in jedem Biss

MEDITERRANE SALAMI

Der Gipfelstürmer: Hüttenschmaus für überall

BERGSALAMI EDELSCHIMMEL

Die Rassige: Flamenco in der Tapas-Bar

PAPRIKA-SALAMI

Die Duftige: Verführerische Sinnenfreude

FENCHELSALAMI

Die Grande Dame: Kultiviert zelebriert

EDELSALAMI



Salami Sensationen

Beck
Gewürze und Additive

BESTELLEN SO EINFACH WIE NOCH NIE:
Bestellen Sie jetzt auch über THREEMA!
So einfach wie WhatsApp aber sicher!
Alle Informationen auf der Rückseite

Der Allrounder für jeden Tag

Haussalami

Der vielseitige Klassiker, der sich immer bestens verkauft: Mit ihrer kräftigen Farbe ist die Haussalami schon ein Genuss fürs Auge – bevor sie im Mund ihren wunderbar runden Geschmack entfaltet. Durch die Würzung mit Rowusal Salami Optimal erhält die Haussalami ihre besondere Geschmacksnote aus Pfeffer, Koriander und einem Hauch von Chili. Die Kultur Micro Start BE 25 ist ideal für schnell fermentierte Würste mit kurzer Produktionszeit.

Rezeptur Nr. 11.113-5

Feuriges für laue Sommernächte

Paprika-Salami

Holen Sie sich ein Stück Spanien in die Wursttheke! Mit ihrem leuchtenden Rot ist die pikante Spezialität von der Iberischen Halbinsel ein echter Hingucker, der neugierig macht. Die charakteristische pikante Note erhält das Produkt durch die Würzung Chorizo Paprika Salami mit Paprika, weißem Pfeffer, Knoblauch, Ingwer und Chili. Im Nu auf Vorrat produziert mit der Kultur Micro Start Safe.

Rezeptur Nr. 11.115-5

Deftig und überall beliebt:

Salami geht immer!

Feinste Zutaten:

Salami-Rezepturen sind eine Wissenschaft für sich. Mit den hochwertigen Gewürzen und den Kulturen von Beck erzielen Sie immer die schmackhaftesten Ergebnisse.

Jetzt bestellen:
Telefon: 09153-92290 · Fax: 09153-922920
Threema: 0172-100 58 00
oder per e-mail: info@beck-gewuerze.de

Ein Hauch Italien in Ihrer Theke

Mediterrane Salami

Wie luftgetrocknet und lange gereift in einer alten Dorfmetzgerei: Die grobe mediterrane Salami zaubert mit ihrem rustikalen Charme echte Urlaubsgefühle auf die Zunge. Die Würzung BeckWürz Mediterrane Art ist geprägt von feinen mediterranen Aromen, Knoblauch sowie schwarzem und weißem Pfeffer. Leicht und schnell herzustellen mit der Kultur Micro Start BE 30.

Rezeptur Nr. 11.115-3

Man gönnt sich ja sonst nichts …

Edelsalami

Unvergleichlich mild, aber mit einer kräftigen Farbe, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt: Die Edelsalami ist äußerst hochwertig verarbeitet. Sie überzeugt dank Micro Start BE 25 mild und der Würzung Rohwusal Edelsalami mit ihrem besonders ausgewogenen Geschmack nach weißem Pfeffer, Ingwer, Paprika und Knoblauch.

Rezeptur Nr. 11.112-2

Schmeckt auch drunten im Tal



Bergsalami Edelschimmel

Eine sehr milde Salami mit ausgeprägtem und gleichmäßigem Schimmelbesatz. Für die abgerundete Komposition sorgen die Würzung Rohwusal Bergsalami Edelschimmel mit weißem und schwarzem Pfeffer, Knoblauch und Macis sowie die Kulturen Micro Start BE 30 und Micro Start Taste. Die rustikale Schimmelbildung erzielen Sie mit Micro Start Edelschimmel.

Rezeptur Nr. 11.533-7-1

Fenchelsalami

Der Fenchel mit seinen ätherischen Ölen und die Würzung BeckWürz Mediterrane Art verleihen dieser Salami nicht nur eine äußerst elegante Note, sondern machen sie auch noch zum Verkaufsschlager in Ihrer Theke. Dank ihrer rustikalen Optik fällt dieses Premium-Produkt sofort ins Auge. Trotz ihrer besonderen Qualitäten einfach herzustellen mit der Würzung BeckWürz Mediterrane Art und der Kultur Micro Start BE 25 mild.

Rezeptur Nr. 11-134-2



Würzig, mit den ätherischen Ölen des Fenchel



Bestellen Sie ganz einfach per THREEMA:
Das Bestellformular ausfüllen, abfotografieren und per Threema an die 0172-100 58 00 senden.
Threema funktioniert genauso wie WhatsApp, Ihre Daten sind aber nach dem neuem Datenschutzgesetz sicher!
Threema ist in folgenden App-Stores erhältlich:

NEU

Download on the App Store | Google play | Get it from Microsoft