Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepte | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de



Becks Rohschinken Roulette

UNSER BESTES STÜCK. WIE SIEHT IHRES AUS?

Beck
Gewürze und Additive

Rohschinken-Roulette

Kaltgeräuchert oder luftgetrocknet:

Schinkenspeck

Mit seinem mageren Fleisch und dem charakteristischen Fetträndchen zergeht der Schinkenspeck fast auf der Zunge. Immer wieder ein besonderer Moment, wenn er im Mund sein feinwürziges Aroma entfaltet – eine harmonische Mischung aus Wacholder, Piment, Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin, verfeinert mit einer Spur von Ingwer und Orange. Darf in keiner Metzgertheke fehlen!

Rezeptur Nr. 02.315

Der Star jeder Brotzeitplatte

Spaltschinken „Alpen Art“

Der zarte Geschmack, der Hüttengefühle weckt: Mild geräuchert und besonders ausgewogen in der Würzung. Pfeffer, Koriander, Wacholder, Rosmarin und Lorbeer verleihen dem Spaltschinken aus der Unterschale, Hüfte und Nuss sein charakteristisches, vollmundiges Aroma.

Rezeptur Nr. 02.314

Genuss pur!

Der Klassiker aus dem Schwarzwald

Bauernschinken

Der deftige, dunkel geräucherte Rohschinken aus der Schweineunterschale fällt in der Theke mit seiner kräftigen roten Farbe sofort ins Auge. Ein rustikales Prachtstück wie aus Omas Räucherkammer – mit der typischen „Schwarzwälder“ Note aus Pfeffer, Wacholder, Koriander, Piment und Nelke.

Rezeptur Nr. 02.313



Zusätzliche Unterstützung für die kontrollierte Reifung aller Rohschinken-Produkte mit unserer Kultur MicroStart Taste Art. Nr. 70.9870597

Das beste Stück vom Schinken

Kernschinken

Luftgetrocknet oder auf Wunsch geräuchert, entwickelt diese Delikatesse in sorgsamer Reifung ihren typischen kernigen Biss und die kräftige Fleischfarbe. Das würzige, runde Aroma aus Muskat, Pfeffer und Piment mit einem Hauch von Zimt und Nelke bezaubert den Gaumen eines jeden Schinkenliebhabers.

Rezeptur Nr. 02.311



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

Jetzt bestellen:

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

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

Gewusst wie ...

Das Theken-Highlight perfekt zubereitet:
Infos unter +49 (0) 9153 - 92 29-0 oder per Mail: info@beck-gewuerze.de

NUSSIG-MILDER GAUMENSCHMAUS

Coppa

Luftgetrockneter Schweinenacken

Eine Delikatesse wie aus Italien: Der luftgetrocknete Schweinenacken reift sechs Monate. Mit der feinen Würzung aus weißem und schwarzem Pfeffer, Knoblauch, einer Prise Chili und erlesenen mediterranen Kräutern gehört der mild-aromatische Coppa zu den besonderen Schätzen in Ihrer Theke.

Rezeptur Nr. 02.312

Beck
Gewürze und Additive