Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de



BEI DIR KNACKT'S WOHL?!

Beck
Gewürze und Additive

ACHTUNG, LANGE WURSTSTRECKE!

JETZT BESTELLEN: Telefon: 09153-92290 · Fax: 09153-922920 · WhatsApp: 0172-100 58 00 · E-Mail: info@beck-gewuerze.de





Geflügelwiener

Das exquisite Bruschetta-Dekor verleiht dem klassischen Geflügelwiener Extravaganz, wie man sie sonst eher in der Sterneküche Bella Italias erwarten würde. So schmeckt es, wenn wir Rom und Wien brüderlich in einer Wurst vereinen. Österreich trifft auf Italien, Rapid auf Lazio. Bene gusto!

Rezeptur Nr. 05.221



Hüttenwürstchen

Ein Biss in diese Käsekrainer gönnt Ihren Geschmacksknospen eine wohlverdiente Rast auf der Alm, nach einem anstrengenden Tag am Berg. Mit Käse und Zwiebeln sowie Muskat, Koriander, Kümmel und Pfeffer wagen die Hüttenwürstchen keine Experimente, sondern sind einfach nur kompromisslos lecker.

Rezeptur Nr. 05.220



BBQ-Bockwurst

Grillen ist Feuer und Qualm. Grillen ist Glut und Schweiß. Grillen ist Geschmack in seiner ursprünglichsten Form. Dieses Gefühl haben wir in eine Bockwurst gepresst, die rauchig und pikant Aromen von Paprika, Zwiebeln und weißem Pfeffer in sich vereint. Die perfekte BBQ-Symbiose für alle, die es urig mögen!

Rezeptur Nr. 05.214

Feuerteufel

Die rötlich-markante Farbe verrät es schon: Diese Debrecziner haben es in sich! Mit Paprikacreme, fruchtigen Kirschpaprika und einer deftigen Gewürzmischung entfacht dieser Knacker ein Geschmacksfeuerwerk, der das natürliche Aroma unterstützt, anstatt es zu „verbrennen". Mach Dich bereit für diesen Schärfe-Kick!

Rezeptur Nr. 05.216





Nürnberger Stadtwürstchen

Mit den kleinen Nürnbergern als Vorbild probt diese Brühwurst den riskanten Spagat zwischen Brat- und Stadtwurst. Das Ergebnis: ein extravaganter Knacker im Kleinformat – mit einer markanten Majoran-Note und frischen Zwiebeln. „Bassd scho", würde dazu der Franke sagen!

Rezeptur Nr. 05.222

Rösti-Griller

Wo Kartoffeln und Kraut anderswo ein langweiliges Dasein als Beilagen am Tellerrand fristen, rückt dieser pralle Knacker sie in den Mittelpunkt. Das Ergebnis schmeckt ebenso kreativ wie individuell, gleichzeitig aber auch zünftig und ursprünglich – eine durch und durch außergewöhnliche Gaumenfreude!

Rezeptur Nr. 05.223





Bio-Würstchen

Die Deutschen sind echte Genießer. Und deshalb kommen oft Gerichte in Bio-Qualität auf den Tisch. Mit erlesenen Bio-Zutaten wie Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander und einer Prise Meersalz verspricht diese Wurst einen besonderen Genuss für Feinschmecker, die BIO-Produkte bevorzugen.

Rezeptur Nr. 20.202-10

Bestellen Sie ganz einfach per WhatsApp:

Das Bestellformular ausfüllen, abfotografieren und per WhatsApp an die 0172-100 58 00 senden.

WhatsApp ist in folgenden App-Stores erhältlich:

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



DIE 5 ABGEBRÜHTESTEN BASICS ZUM PERFEKTEN WÜRSTCHEN:

BECK PROFI TIPP

1. Ich werd' gleich rot!

Die Qualität eines jeden Bräts zeigt sich in seiner Bindung und seiner Farbe. Unser Top-Produkt **10.1804200 MB Cut PR 4** ist ein Kutterhilfsmittel mit Umrötung, das zuverlässig zu stabiler, gleichmäßiger Farbgebung verhilft – und die Bindung im Brät während des Kutterns stärkt.

2. Die haben doch 'nen Knacks!

Wählen Sie das perfekte Fleisch und das passende Programm, wird das Eiweiß beim Kuttern optimal aufgeschlossen – die Folge: ein befriedigendes Knacken bei jedem Biss! Noch knackiger wird's mit unserem Zusatz **Joinect IN XB 70.9871133**. Die perfekte Knackwurst? Damit ein Kinderspiel.

3. Eine Frage des guten Geschmacks!

Die idealen Wiener überzeugen mit schöner Farbe, sattem Knacken und einem zarten Fleischgeschmack. **Unsere Würzmischungen** verleihen Ihren Wiener Würstchen eine individuelle Geschmacksnote, die das natürlich fleischige Aroma unterstreicht, ohne es zu übertönen – leiwand!

4. Allzeit prall gefüllt!

Das Auge isst mit, heißt es – und wenn es um das Würstchen geht, schmecken dem Auge pralle Formen ganz besonders gut. Achten Sie zum einen darauf, den richtigen Darm auszuwählen und füllen Sie zum anderen das Wurstbrät dort straff hinein. Als Faustregel gilt: Je praller desto knackiger!

5. Würste mit Frische-Faktor!

Das pralle Aussehen ist eine Sache. In der Auslage und auf dem Teller sollte eine Wurst ihre frische Optik aber auch möglichst lange beibehalten. Mit den Produkten aus unserer **AktivFresh**-Serie – etwa mit **AktivFresh Cons 58.1770000** – wirken Würstchen stets wie frisch produziert.

Zu unseren Würzmischungen beachten Sie bitte unser begelegtes Bestellformular.