Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de



3, 2, 1, FERTIG!

SCHMACKHAFTE LÖSUNGEN FÜR DIE GEHOBENE CONVENIENCE-KÜCHE

INKLUSIVE GEWÜRZE FÜR BEILAGEN UND SOßEN!

Beck
Gewürze und Additive

DA HABEN WIR DEN SALAT!



Wurstsalat



Zu einem traditionellen Wurstsalat gehört nicht viel: Wurst, Zwiebeln, Radieschen, vermengt mit etwas Essig und Gewürzen. Würden Sie das als raffiniert oder gar deliziös bezeichnen? Vermutlich nicht. Ganz anders sieht es aus, wenn unsere küchenfertige Würzmischung dieses bodenständige Gericht zu einem exquisiten bayrischen Schmankerl veredelt, für dessen Beschreibung es künftig nur noch ein Wort braucht: „Mehr!“

Rezeptur Nr. 14.054

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

MEHR ALS NEBENSÄCHLICH!



Semmel- und Brezenknödel

Warum sollte die Liebe, die wir unseren Bratenstücken zuteil werden lassen, an der Kruste schon enden? Mit unserer Würzmischung für Knödel treten die Beilagen aus dem Schatten ihrer Hauptspeise heraus und verwandeln jede Mahlzeit in ein festliches Gesamterlebnis. Ein in mehr als einer Hinsicht absolut rundes Geschmacksvergnügen!

Art. Nr. 50.1430000 Knödel Optimal Neu

Kartoffel-gratin



Was für Knödel gilt, gilt freilich ebenso für Kartoffelgratin: Um Beilagen nicht länger nur „einfach da“ sein oder „so lala“ schmecken zu lassen, wertet unsere Würzmischung Gratins zu kulinarischen Streiflichtern auf, die selbst außergewöhnlichste Bratenstücke würdevoll begleiten – sie aber niemals übertönen.

Art. Nr. 44.6072000 Gratin Zauber



Salatkräuter-mischung

Mit unserer Salatkräutermischung aus gefriergetrockneten Gartenprodukten wie rote Zwiebel, Schnittlauch und Paprika entzückt Ihr Salat nicht nur das vegetarische Publikum.

Art. Nr. 52.2624000 Salatkräuter FD

KEINE ANGST VOR SPRITZEN!

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



Schweineschulter (mit Injektion)



Bodenständig, einfach, lecker und doch kreativ, außergewöhnlich, aufregend: Wenn Sie es noch nicht gekostet haben, werden Sie nicht glauben, wie zart, saftig und aromatisch ein sous-vide-gegarter Schweinebraten mit Würzinjektion sein kann! Schmeckt nach Paprika, Pfeffer, Koriander und Ingwer. Schmeckt nach Abenteuer. Schmeckt nach mehr!

Rezeptur Nr. 14.065



Rinderbraten (mit Injektion)

Auch aus einem Rinderbraten lässt sich mit der Niedriggarmethode und einer eingespritzten Würzmischung ein einzigartiges Genusserlebnis zaubern: Pfeffer, Zwiebel, Macis und Paprika unterstreichen unaufdringlich das Eigenaroma des Bratenstücks – dezent, raffiniert und gerade auch zu besonderen Anlässen absolut überzeugend!

Rezeptur Nr. 14.065



Schweine Ribs (mit Injektion)

Sous-vide-Rippchen geben ihr wohlschmeckendes Fleisch schon bei geringster Berührung widerstandslos frei. Kulinarisch untermalt wird dieses Rib-Erlebnis durch unsere Gewürzmischung aus Zwiebel, Paprika und Knoblauch – mitsamt einer kräftigen BBQ-Note. Seien Sie jedoch gewarnt: Wer diese Rippchen einmal kostet, will nie wieder zurück!

Rezeptur Nr. 14.065



Sous-vide-Vakuumgaren

Wer sein Fleisch liebt, der gart es schonend – und es geht kaum schonender als mit der Sous-vide-Methode: Vakuumiert bei deutlich unter 100 Grad im Wasserbad bleiben Aromen und Saft im Fleisch weitestgehend erhalten. Die passende Würzung dazu wird eingerieben oder injiziert und macht jeden Braten zu einem unvergleichlichen Geschmacksabenteuer, nach dem sich alle die Finger lecken werden!



Schweinerücken (mit Injektion)

Ein schöner Schweinerücken, eine außergewöhnliche Würzmischung und einen Sous-Vide Garer – das sind die Zutaten für ein unvergessliches Mahl, das jeder Feier und jeder Veranstaltung das I-Tüpfelchen aufsetzt. Paprika, Koriander, Curry, Zwiebel und Chili verbinden sich zu einem außergewöhnlichen Geschmack, so dass es fast schon schade ist, dieses leckere Stück Fleisch teilen zu müssen.

Rezeptur Nr. 14.065



BratAktiv Crosso oS

Unsere Komplettmischung ist die ideale Grundwürzung zur Veredelung vieler Fleischstücke. Durch die Injektion als Vorbereitung des Sous-vide-Garprozesses sorgt diese Würzmischung für den vollen Geschmack im gesamten Fleischteil und verhindert hohen Bratverlust. Die Saftigkeit und Zartheit des Fleisches wird dadurch ebenfalls unterstützt.

Art. Nr. 20.0201650



Onglet (ohne Injektion)

Hanging Tender, Nierenzapen, Kronfleisch – das Onglet hat viele Namen, aber nur eine perfekte Zubereitungsart: bei niedriger Temperatur gegart und mit unserer auf den Cut abgestimmten Mischung gewürzt. Die Noten von Zwiebel, Pfeffer und Knoblauch lassen dem Fleisch ausreichend Raum für seinen Eigengeschmack. Höchst delikat und absolut rund!

Rezeptur Nr. 14.066



Schweinebäckchen (ohne Injektion)

Diese selten zubereitete Delikatesse fristet vielerorts ein Schattendasein. Die besondere Fleischstruktur macht das Backenfleisch extrem saftig und aromatisch – verfeinert mit einer Würzmischung aus Pfeffer, Zwiebel, Macis und Paprika erregt es dann auch die verdiente Aufmerksamkeit. Mund auf, Spot an!

Rezeptur Nr. 14.066

Entenbrust (ohne Injektion)

Das schonende Sous-vide-Garverfahren eignet sich extrem gut auch für Geflügel, das auf diese Weise seine ganze Saftigkeit behält. Für die perfekte Entenbrust braucht es dann eigentlich nur noch eine bodenständige Würzmischung aus Pfeffer, Majoran, Ingwer, Rosmarin und Kümmel.

Rezeptur Nr. 14.066



Kalbshaxe (mit Injektion)

Ob Nord oder Süd, ob Kalbshachse oder Kalbshaxe: Ein zarter, langsam gegarter Kalbs-Unterschenkel gilt überall als absoluter Leckerbissen – erst recht, wenn er mit unserer Würzmischung aus Pfeffer, Zwiebel, Macis und Paprika eingerieben wurde. Unverschämt gut!

Rezeptur Nr. 14.065



Rahmsoße

Verschießen Sie Ihr Pulver nicht auf der Suche nach der perfekten Rahmsoße – nehmen Sie stattdessen einfach unseres: In lauwarmes Wasser einrühren, aufkochen und selbst kritische Gaumen überzeugen. Gelingt immer. Auch zum Verfeinern üblicher Bratensoßen geeignet!

Art. Nr. 70.9870342



Bolognese Fix

Eine original-italienische Bolognesesoße braucht vor allem Zeit. Wir ersetzen diese Zutat durch eine südländische Würzmischung, die in kochendes Wasser gerührt nach fünf Minuten fertig ist. Ob als Schicht in einer Lasagne oder ganz deutsch begleitet von Spaghetti: Sempre molto bene!

Art. Nr. 70.9870326



Royal Käsesoße

Viel einfacher wird's nicht mehr: Die Trockenmischung „Royal Käsesoße" je nach Geschmack in Wasser oder Milch anrühren, danach einfach unter mehrmaligem Rühren zwei Minuten aufkochen lassen ... fertig!

Art. Nr. 70.9870336



Braune Soße zu Braten

Der Soßen-Klassiger gelingt mit unserer Würzmischung einfach immer. Diese „Sauce Demiglace" lenkt nicht ab und überdeckt nicht, stattdessen unterstreicht sie und rundet ab. Ein Speise-Trumpf, den man immer im Ärmel haben sollte!

Art. Nr. 44.1490000

EINE RUNDE SACHE!



„Käse“

Das Beste aus der Milch trifft auf das Beste aus dem Garten: Da landet ein geschmackvoller Käse in einem Gewürzbett aus grünen Gartenkräutern – von Petersilie und Schnittlauch über Majoran und Basilikum bis Thymian. Ein kräftiges Käsearoma rundet das Geschmackserlebnis perfekt ab. „Buon Appetito“ würde man am Liebsten sagen.

„BBQ“

Von der Flamme geküsst, vom Koch veredelt: Hackbällchen mit Paprika, Chili und Pfeffer, dazu ein rauchig-würziges BBQ-Aroma – so schmeckt's auch aus der Pfanne stets wie direkt vom Grillrost. Ein echter Hingucker wird daraus, wenn Sie statt Hackbällchen BBQ-Donuts formen. „Warum?“, fragen Sie? Na, warum denn nicht?!





„Salatkräuter“

Beantworten Sie die Gretchenfrage der modernen Küche „Salat oder Fleisch?“ doch einfach mit „Natürlich beides!“: So ungewöhnlich das klingt, so gut schmeckt es, wenn Paprika, Zwiebeln und Schnittlauch eine Portion Hack in ein außergewöhnliches Salatbällchen verwandeln. Da wird aus Hackfleisch ganz schnell auch mal „Hach!“-Fleisch.

„Bruschetta“

Müssen Hackbällchen immer rund sein? Von wegen! Diese außergewöhnliche Gewürzmischung mit Tomaten-, Paprika-, Basilikum- und Thymian-Aroma fordert Sie heraus, spielerisch Neues auszuprobieren. Und glauben Sie uns: Bruschetta-Hack-Sticks sind fürs Auge genau wie für den Gaumen eine äußerst angenehme Überraschung.





„Trüffel“

Das Runde muss in das Eckige – und manchmal ist es genau andersherum. Die 5-Millimeter-Trüffelwürfel und die einzigartige Würzmischung, die zusammen in einem Hackbällchen landen, sprengen mühelos unsere üblichen Gourmet-Kategorien: Ist das noch moderner Fleischsnack oder am Ende vielleicht schon Haute Cuisine? Egal, Hauptsache lecker!

„Leber-Kräuter“

Am herzhaft-eigenwilligen Geschmack von Leber scheiden sich die Geister – an dieser raffinierten Würzmischung nicht: Fein garniert mit Pfeffer, Rosmarin, Salbei, Petersilie und Thymian wird die gehackte Leber zum Genussbällchen selbst für Leber-Skeptiker. Macht sich hervorragend als Hauptspeise oder in einer traditionellen Suppe!



Hamburger Würzung

Alle Hackbällchen-Rezepte profitieren von einer geschmackvollen Grundlage – und dabei kommt unsere Hamburger Würzmischung gerade recht: Sie sorgt für ein ausgeglichenes Fleischerlebnis, das Sie anschließend mit den anderen Würzungen auf dieser Seite krönen. Optisch wie kulinarisch eine absolut runde Sache!

Art. Nr. 45.0226000
Hamburger Würzung



BBQ Dip

Unser BBQ-Dip lässt jede Hackbällchen-Speise zu einer originell-urigen Mahlzeit werden. Ob reinrassig zu BBQ-Bällchen gereicht oder kreativ inszeniert als Begleiter von Bruschetta-, Salat- und Trüffelbällchen: Der Dip hält sich und sein Grill-Aroma respektvoll im Hintergrund, wo er dem Gericht huldigt und es bereichert, anstatt es zu dominieren.

Art. Nr. 45.4600001

