Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

www.beck-gewuerze.de



KOCHST DU NOCH, ODER GRILLST DU SCHON?

DIESE GEWÜRZE KOMMEN 2020 AUF DEN ROST

Beck
Gewürze und Additive

MUT ZUR ZÄRTLICHKEIT



MARINIEREN SIE SICH IN DIE HERZEN IHRER KUNDEN!

Zart und geschmackvoll bis in die letzte Faser: Wir verraten Ihnen, wie Sie mit unseren Soft Fix Marinaden das wirklich Beste aus Ihren Fleischstücken herauskitzeln. Wo? Da: www.beck-gewuerze.de/de/service-de/download



DAS RUNDE MUSS IN DAS MUNDFÖRMIGE!

FUSSBALLZEIT IST GRILLZEIT? NICHT NUR! FREUEN SIE SICH AUF UNSER SPECIAL ZUR EM 2020.

DAS GRILL- UND BRATEN-HOROSKOP FÜR 2020

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



Beef Brisket

Die Erwartung an „slow" Gegrilltes: Rauch, Honig und butterzarter Fleischgenuss. Fein abgeschmeckt mit Orange und Ingwer wird aus dem Trendgericht ein süßlich-scharfer Gaumenschmeichler.

Art.-Nr. 52.1285100



Grillgewürzsalz Hot Jalapeno oG

Nicht nur Ampeln sind rot, gelb und grün: In dieser Gewürzmischung sorgen verschiedene Paprika- und Pfeffergewächse für Farb- und Genussvielfalt. Heiß und würzig!

Art.-Nr. 52.1311200



TopMix Rot oG Gewürzsalz

Bockshornklee, Koriander und für die kräftige Farbe eine gute Portion Paprika – so würzen Sie alles vom Schwein und Geflügel unaufdringlich, aber ansehnlich und effektiv.

Art.-Nr. 52.3250700



Grillgewürzsalz Orange Chicken

Mit Orange und Mango in diesem Salz holen Sie sich süße Abwechslung von der Obstauslage in die Fleischtheke – im geschmacklichen Kontrast zur Schärfe durch Ingwer und Chili.

Art.-Nr. 52.3015100



Lamm WürzMix

Der ausgewogene Mix aus Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Koriander, Lorbeer und Nelke verfeinert zarte Lammstücke, ohne den Eigengeschmack zu überlagern. Lamm-tastisch!

Art.-Nr. 52.2553000



Würzöl für Grill- und Bratenprodukte oG

Das feinwürzige Bratöl konserviert die Aromen der Gewürze beim Grillen und Braten länger – auch bei gehobenen Ansprüchen an Convenience- und küchenfertige Produkte.

Art.-Nr. 46.3300000



Hähnchen Würzung Hell oG

Manchmal ist weniger mehr, wenn es darum geht, hochwertiges Geflügelfleisch professionell abzurunden. Mit diesem Klassiker aus Paprika, Pfeffer und Zwiebel liegen Sie immer richtig.

Art.-Nr. 52.1311100



Gewürzsalz „Ente & Gans Krusti"

Alte Küchenweisheit: Wenn Gans und Ente wie früher bei Oma schmecken sollen, nicht an Majoran, Ingwer, Zwiebel, Beifuß und Kümmel sparen. Und Hände waschen nicht vergessen!

Art.-Nr. 52.3232000



Wildgewürzsalz

Von Rosmarin bis Majoran, von Thymian bis Pfeffer und von Koriander bis Wacholder – die Wildküche mag es gerne traditionell ... raffiniert schmecken darf es aber trotzdem!

Art.-Nr. 52.6129414



Grillhähnchen – oG Gewürzsalz

Eine runde Würze aus Paprika, Petersilie, Zwiebel und Curry ist die Grundlage für knusprig-delikate Grillhähnchen mit Fingerleck-Garantie – perfekt auch für den Convenience-Bereich.

Art.-Nr. 52.3080000



Rindersteak Gewürzsalz

Dieses transparente Gewürzsalz veredelt schlichten Steakgenuss mit einer feinen Pfeffer- und Zwiebelnote zu einer kleinen Fleischsensation. Kein Tamtam, einfach nur lecker!

Art.-Nr. 52.3177000



La Plata Gewürzsalz

Als Allround-Talent mit Zwiebel, Paprika und einer feinen Pfeffernote ist dieses Gewürzsalz absolut sommer- und grill-tauglich für alle Arten von Fleischteilen!

Art.-Nr. 52.3172000



Gewürzsalz Green Dream oG

Eine gut abgestimmte Kräutermischung verleiht dieser Gewürzsalzzubereitung ihre markant-grüne Farbe – mit bunten Geschmackstupfern von Zwiebeln, schwarzem Pfeffer und Chili.

Art.-Nr. 52.3256000



Spießbraten oG – Gewürzsalz

Ein Gewürzsalz so harmonisch und rund, dass es nicht nur Spießbraten geschmackvoll begleitet, sondern perfekt auch zu anderen Rinder-, Schweine- oder Geflügelstücken passt.

Art.-Nr. 52.3010100



Weinbauer Gewürzsalz

Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Knoblauch, Muskat – das mag nach nicht viel klingen, aber in Wein sind ja schließlich auch „nur" Trauben, oder? Geeignet für alle Fleischsorten!

Art.-Nr. 52.3291000



Trockengewürz Waikiki oG

Exotisch, verführerisch, frei. So schmeckt die Karibik. Ganz besonders schmeckt sie aber nach Kokos, Ingwer, Lemon, Koriander und Paprika. Wecken Sie das Fernweh in Ihren Kunden!

Art.-Nr. 52.1837000



Gyros Rhodos Gewürzsalz

Rhodos hatte mal einen Koloss, jetzt setzen wir der Insel mit diesem Gewürzmonument ein neues kulinarisches Denkmal. Charakteristisch, mediterran und unverschämt griechisch!

Art.-Nr. 52.3050000



Knobi-Pepper Gewürzsalz

Knoblauchsalz? Alter Hut. Knoblauchpfeffersalz? Ein pfiffiger Twist für einen beliebten Allrounder – mit einer Prise Petersilie für ansprechend frische Optik und Aroma.

Art.-Nr. 52.5995100



Bayerischer Haxenwürzer Original

An der perfekten Weißbier-Gewürzmischung arbeiten wir noch – „typisch bayerisch" ist aber auch unsere Haxenwürzung mit Noten von Kümmel, Zwiebel, Pfeffer, Majoran und Pastinake.

Art.-Nr. 52.1740000



Barbecue Country Gewürzsalz

Wenn Sie diese Lunte zünden, erwartet Ihre Kundschaft eine süß-scharfe Geschmacksexplosion: Pfeffer! Tomate! Chili! Honig! Koriander! Davor geht niemand freiwillig in Deckung.

Art.-Nr. 52.6041000



Grill & Braten Gewürzsalz

Ein absolut runder Gewürzklassiker, der schon allein deshalb besonders ist, weil er nicht auf Teufel komm raus besonders sein will. Schmeckt einfach? Schmeckt einfach!

Art.-Nr. 52.3150000





Curry Gewürzsalz Bombay oG

Auf diesem Geschmacksausflug in den Orient gibt es zwischen Curry, Ingwer, Chili und Pfeffer einiges zu entdecken. Klare Reise-Empfehlung für Geflügel und Schweinefleisch!

Art.-Nr. 52.1902501



Pommes Gewürzsalz – rot

Warum bei den Beilagen mit dem guten Geschmack aufhören? Unser Pommessalz macht aus Kartoffelschnitzen oder Ofenkartoffeln würzige Highlights, die lange im Gedächtnis bleiben!

Art.-Nr. 45.5420012



TopMix Grün Gewürzsalz

Schmeckt grün, schmeckt gesund und bringt Farbe in die Auslage: Spinat, Petersilie und Schnittlauch sorgen in diesem Gewürzsalz für einen unvergleichlichen Frischekick.

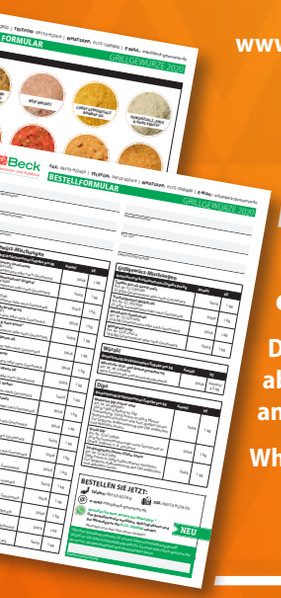
Art.-Nr. 52.3255900

HOL DIR DIE GESCHMACKS-THRILLER!



SPANNEND WIE SAMUEL BECKETT, LECKER WIE BEEF BRISKET

Haben Sie schon das neue meats'n'spices-Magazin? Darin wieder einmal: Rezepturen für die Theke von morgen, aufschlussreiche Einblicke in die Beck-Produktion, spannende Hintergrundberichte – fesselnder als jeder Serienkiller! Alle Ausgaben hier digital: www.beck-gewuerze.de/de/service-de/download



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 · ANDROID APP ON Google play · Get it from Microsoft

KLEINER DIP AM RANDE

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

WIR SITZEN HIER AUF EINEM PULVERFASS: MACHEN SIE SICH BEREIT FÜR EINE DIP-GESCHMACKSEXPLOSION!



Barbecue Dip-mild

Mit dieser ausgewogenen Pulvermischung lassen sich im Handumdrehen wundervolle Dips und Barbecue-Saucen zaubern, die jedes Stück Fleisch, jede Wurst und sogar Gemüse zu einer aufregenden Erfahrung werden lassen. Auch als Grundlage für eine vielseitige Fleischmarinade geeignet.

Artikel-Nr. 45.4600001

Greek Dip

Egal ob Tsatsiki, Metaxa oder Sirtaki: In Griechenland gehört mediterrane Würze in jedes Essen und jede Feier. Mit den unverkennbaren Aromen von Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch und Knoblauch schmecken die Quarkspeisen und Joghurtzubereitungen auf Basis unseres Greek Dip nach hellenischer Lebensfreude pur!

Artikel-Nr. 52.6124909

Trockengewürz Sweet-Chilie-Sauce

Chilis sind Nachtschattengewächse – sobald ihre Früchte aber in unserer Würzmischung für Sweet-Chili-Sauce landen, endet ihr Schattendasein: Scheinwerfer an, Mund auf und genießen! Diese süßliche Schärfe, diese überraschende Milde, diese pikante Gaumenfreude ... Verbeugen! Applaus! Zugabe!

Artikel-Nr. 52.4221000