HALBDAUER, DOPPELGESCHMACK

Vier beliebte Halbdauer-Klassiker mit Geschmacksgarantie

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



Hirtenwurst

Der Hirte ist ein Sinnbild für Ursprünglichkeit, Naturverbundenheit und Entschleunigung. Diese Werte betont auch unsere kräftig-intensive Würzmischung aus Zwiebel, schwarzem Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Ingwer und Paprika. So schmeckt Freiheit!

Rezeptur-Nr. 06.111-3

Bierwurst

Unser Bierwurstgewürz ist eine fein abgestimmte Mischung aus Muskat, Koriander, Ingwer, Zwiebel, Kümmel und Pfeffer – und wenn Sie dann noch unsere Senfsaat dazugeben, wird am Ende eine scharf-würzige Delikatesse daraus!

Rezeptur-Nr. 06.111

Tiroler

Kümmel, Ingwer und Knoblauch bilden eine ausgewogene Würzgrundlage – doch unsere Tiroler-Variante hat noch mehr zu bieten: nämlich Pfeffer, Pfeffer und Pfeffer (schwarz, weiß und grün in Salzlake)!

Rezeptur-Nr. 06.111-2

Göttinger

„Eine traditionelle Göttinger ist von Haus aus schon etwas Feines – doch mit unserer Gewürzmischung aus Pfeffer, Muskat, Koriander, Ingwer und Kümmel sowie flüssigem Knoblaucharoma verfeinern Sie „Göttinger-Geschmack" ganz einfach zu „göttlichem Geschmack"!

Rezeptur-Nr. 06.111-1





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

Unsere Zutat für alle Halbdauerwurst-Produkte:



Mit **Colarmin C** erreichen Sie eine satte, ausgewogene, fleischrote Farbe.

Art.-Nr.: 59.6100000

IHNEN GEHT ES UM DIE WURST?

In sieben Schritten zum perfekten Grundbrät!



1 Auf die Plätze, fertig, los! Das gut gekühlte Magerfleisch im Kutter mit dem Kutterhilfsmittel und (Pökel-)Salz einige Runden trocken laufen lassen.

2 Im zweiten Schritt ein Drittel der Eismenge hinzufügen und im Schnellgang kuttern, bis eine Temperatur von +2 °C bis +4 °C erreicht ist.

3 Nun das vorgewolfte Fettmaterial ...

4 ... sowie nochmals ein Drittel des Eises zugeben.

5 Nach weiteren Schüsselumdrehungen das Gewürz einstreuen. Im Schnellgang die Masse bis etwa +12 °C kuttern.

6 Das restliche Eis zugeben und das Brät bis auf +10 °C bis +11 °C fertig kuttern.

7 Ein gutes Brät erkennen Sie an der starken Bindung, der glatten Oberfläche und dem schönen Glanz.

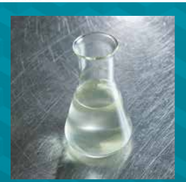
Alles in Butter im Kutter – mit den Beck-Kutterhilfsmitteln:

OHNE UMRÖTUNG



Das pulverförmiges Kutterhilfsmittel **MB Cutter P 5** ohne Umrötung ist die perfekte Grundlage für ein elegantes, geschmeidiges Brät und ultimativ knackige Würste.

Art.-Nr.: 10.1800000



Das Kutterhilfsmittel **MB Cutter Liquid Aktiv** ohne Umrötung ist flüssig und unterstützt den wirkungsvollen Eiweißaufschluss für die perfekte Bindung.

Art.-Nr.: 10.2430000

MIT UMRÖTUNG



Auch das pulverförmige Kutterhilfsmittel **MB Cutter PR 4** verbessert die Wasserbindung des Bräts und ist perfekt geeignet für umgerötete Brühwürste.

Art.-Nr.: 10.1804200



Die flüssige Variante zum Kuttern mit Umrötung ist das **MB Cutter Liquid Top R** – für ein sicheres und intensives Ergebnis mit maximaler Farbstabilität.

Art.-Nr.: 10.2500000

Beck Gewürze und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de



AUFSCHNITT PUR
ZUM REINLEGEN GUT!

GENIALE WÜRZMISCHUNGEN FÜR UNVERSCHÄMT ATTRAKTIVE AUFSCHNITTWURST

Beck Gewürze und Additive

NA, HEUTE SCHON WAS TOLLES AUFGEGABELT?

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

Grundzutaten für alle* unsere Brühwurst-Varianten

(*außer Sächsischer Leberkäse)



Das phosphathaltige Kutterhilfsmittel **MB Cutter PR 4** ist die Grundzutat zur Herstellung umgeröteter Brühwürste.

Art.-Nr.: 10.1804200



Das **AktivFresh CONS**-Pulver ist ein Frischhaltepräparat für eine längere Haltbarkeit von Fleisch- und Wurstwaren.

Art.-Nr.: 58.1770000



Glutarom S ist das Würzmittel, das alle Fleisch- und Wurstwaren, Convenience-Produkte, Suppen, Soßen oder Salate geschmacklich abrundet.

Art.-Nr.: 32.1015000



Das flüssige Kutterhilfsmittel ohne Umrötung **MB Cutter Liquid Aktiv** eignet sich perfekt für Brühwurst, Würstchen, und Halbdauer- sowie Kochpökelwaren.

Art.-Nr.: 10.2430000



Lyoner mit Kirschpaprika

Rot ist sexy. Rot ist Gefahr. Rot ist Abenteuer: Die ganzen Kirschpaprika und eine Mischung aus weißem Pfeffer, Ingwer, Muskat und Koriander sorgen nicht nur für einen Hingucker, sondern für einen süß-scharfen Hinschmecker. Lecker!

Rezeptur-Nr. 04.104-4

Brokkoli-Lyoner

Anderswo stehen grüne Punkte für „kann man zurückgeben", in diesem Fall eher für „kann man mehr von essen!" Ingwer, Macis, Pfeffer und Kardamom setzen selbst die umstrittensten Gemüsesorten spektakulär in Szene.

Rezeptur-Nr. 04.105-2

Pilz-/ Champignon-Lyoner

Das Beste aus dem Wald trifft auf das Beste aus dem Tier: Weißer Pfeffer, Ingwer, Muskat, Koriander und feinstes Pilzaroma entführen den Gaumen auf einen entspannten Spaziergang durch die Natur. Genuss pur!

Rezeptur-Nr. 04.104-5

Eier-Lyoner

Lassen Sie sich von der Konfetti-Optik nicht täuschen: Die Aufschnittbrät-Mischung aus Ingwer, Macis, zwei Pfeffersorten und Kardamom meint es absolut ernst und ver-ei-ratet gekonnt das Frühstücksei mit dem Vesper-Aufschnitt.

Rezeptur-Nr. 04.105-3

Presskopf

Eine vielseitige Gewürzgrundmischung, flüssiges Bratenaroma, ganzer Kümmel – das verleiht klassischen Wurstrezepten wie dem Presskopf auf rustikale Weise besonderen geschmacklichen Glanz und das gewisse Etwas.

Rezeptur-Nr. 04.130

Extrawurst Fein

Individualisten greifen immer gern zur Extrawurst – wenn die aber mit einer klassisch-österreichischen Grundwürzung ausgestattet und mit Glutarom S abgerundet wird, mausert sich jede Extrawurst zum Mainstream-Kassenschlager!

Rezeptur-Nr. 04.104-1

Kalbfleisch-lyoner mit Schweinefleisch

So schmeckt es, wenn das Beste aus zwei Welten in einer Lyoner zusammenkommt: nach Kalb, nach Schwein, nach Koriander, Zwiebel, Ingwer, Pfeffer und Macis. Das peppt eine helle Standardwurst zum innovativen Highlight auf!

Rezeptur-Nr. 04.104-2

Sächsischer Leberkäse

Sachsen haben viele gute Qualitäten – und die regionale Leberkäse-Variante fügt noch einige mehr hinzu: Dank Kombi-Präparat überrascht und überzeugt dieser Sachse mit Aromen von Zwiebel, schwarzem Pfeffer, Macis und Kardamom!

Rezeptur-Nr. 04.146

Stuttgarter Schinkenwurst angeräuchert

Sein wir doch mal ehrlich: Schinken und Rauch gehören zusammen wie Pech und Schwefel, Schwaben und Spätzle, Stuttgart und 21 – oder aber auch wie Koriander und Muskat, Ingwer und Zwiebel, Auf und Schnitt. Yummy!

Rezeptur-Nr. 04.115-1

Gelbwurst / Gelbwurst mit Petersilie

Diesen Thekenschlager kennt und liebt jedes Kind! Unser Gelbwurst-Erfolgsgeheimnis: eine ausgewogene, helle Grundwürzung mit Muskat und Pastinake, die mit einem Spritzer Zitrone und optional einigen Petersilien-Farbtupfern veredelt wird.

Rezeptur-Nr. 04.109

Kaiserjagdwurst mit gehackten Pistazien

Ob beim Festschmaus am kaiserlichen Hofe oder beim Vesper in der Kaschemme – vor dieser farbintensiven Kaiserjagdwurst sind alle Geschmacksknospen gleich: Sie hat das Potential, nicht nur Adlige in höchste Begeisterung zu versetzen.

Rezeptur-Nr. 04.116-5

Bierschinken

Ingwer, Koriander und Pastinake haben zwar in rein gebrautem Bier nichts verloren, im Bierschinken sind die Aromen dafür umso besser aufgehoben. Schmeckt bodenständig. Schmeckt klassisch. Schmeckt einfach? Schmeckt einfach!

Rezeptur-Nr. 04.115

Altbayerischer Leberkäse

Eine Grundmischung aus Pfeffer, Toastzwiebel, Muskat, Ingwer, Knoblauch, dazu flüssiges Frischzwiebel- und Bratenaroma sowie gerebelten Majoran für den Feinschliff – damit schmeckt der Käs' markant-konventionell, das aber auf extrem positive Art und Weise!

Rezeptur-Nr. 04.126-9

Kalbskäse mit Schweinefleisch

Hier kommt eine Gelbwurst-Grundwürzung mit Aromen von schwarzem und weißem Pfeffer, Muskat, Ingwer, Zwiebel, Pastinake und Kardamom zum Einsatz – außerdem ein Hauch Zitrone. Frisch. Gelb. Lecker!

Rezeptur-Nr. 04.109-3

