Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

SERIEN-GRILLER

VERBRATEN AUS LEIDENSCHAFT

13 tragische Fälle von verboten gutem Geschmack – auf frischer Brat ertappt



Beck
Gewürze und Additive

KOMPLIZEN FÜR DEN KULINARISCHEN COUP!

Mit diesen Additiven gelingt das perfekte Verbrechen: kriminell genialer Genuss, bei dem auch das letzte Stück Beweismittel ratzeputz verschwindet.



BECK Cutter Liquid Aktiv

Täterbeschreibung: konzentriertes, flüssiges Standard-Kutterhilfsmittel ohne Umrötehilfe für viele Bratwurstgerichte von Salsiccia bis Teriyaki und von Wurzel-Griller bis Merguez. Auch zur Herstellung von Brühwurst, Würstchen, Halbdauerwaren und Kochpökelwaren geeignet.

Motiv: Beweismittel zerkleinern.

Artikel-Nr.
10.2430000



BECK AktivFresh Cons

Täterbeschreibung: pulverförmiges Frischhaltepräparat zur zuverlässigen Herstellung und Haltbarmachung vielerlei Fleisch- und Wurstwaren.

Motiv: Opfer länger frisch halten.

Artikel-Nr.
58.1770000



BECK Glutarom S

Täterbeschreibung: ausgewogenes Würzpulver – unter anderem mit Sellerie – zur geschmacklichen Veredelung von Fleisch- und Wurstwaren, aber auch von Convenience-Produkten, Suppen, Soßen, Salaten und mehr.

Motiv: Geschmacksalibi.

Artikel-Nr.
32.1015000



Cristalin M

Täterbeschreibung: kristallines, weißes Pulver mit neutralem Geruch – gehört nicht in die Nase, sondern in die Bratwurst – um diese verführerische Bräunung zu erzielen, die uns wieder zu Mundräubern werden lässt.

Motiv: die Beute schmoren lassen.

Artikel-Nr.
70.9870061

BRATORT WURSTTHEKE – DIE ÜBLICHEN VERDÄCHTIGEN

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



Salsiccia „Tomate“

So deutsch wie ein All-inclusive-Urlaub in Bibione und doch so italienisch wie ein Spaziergang durch die Weinberge Piemonts: klassisch Bratwurstwürze trifft auf mediterranes Tomatenaroma – es wäre ein Verbrechen, diese Salsiccia in der Auslage liegen zu lassen!

Rezeptur-Nr. 03.301-11



Rote Wurst

„Herr Kommissar, das müssen Sie sich ansehen: Der Bräter hat mit der Gabel immer und immer wieder zugestochen – bis alles aufgegessen war!“ „Klarer Fall: ein Verbrechen aus Leidenschaft … Leidenschaft für guten Geschmack und den perfekten Knack!“

Rezeptur-Nr. 05.200-13



Bratwurst „Griechische Art“

Ist das noch Bratwurst – oder schon eine kulinarische Kreuzfahrt nach Kreta? In jedem Fall ist es ein gezielter Anschlag auf hiesige Geschmacksknospen: klassische Bratwurstgrundlage im Mix mit Tomatengranulat, Fetawürfeln, schwarzen Oliven und Gyros-Gewürzsalz. δολοφονικό καλό!

Rezeptur-Nr. 03.301-4



Salsiccia „Peccorino-Pinienkerne“

Peccorino in der Bratwurst ist Käse? Mag sein. Wenn dann aber zur mediterranen Würzmischung auch noch Pinienkerne kommen, gibt es am Ende nur ein Opfer zu beklagen: den Gaumen, für den fortan „gewöhnliche Bratwürste“ einfach nicht mehr dasselbe sein werden.

Rezeptur-Nr. 03.301-12



Zwiebelgriller

Diese delikate Rostbratwurst verbindet zünftig-intensiven Geschmack mit einem gewissen Extra an Zwiebeltraum und einem Hauch Bratenaroma. Absolut bodenständig und doch gewagt innovativ – dieser Zwiebel-Griller ist der Killer!

Rezeptur-Nr. 03.301-7



Chili-Cheese-Griller

Besser stellen Sie keine Fragen, wie Ihr Dealer an diese heiße Ware kommt. Nehmen Sie das Zeug einfach und genießen Sie den unvergleichlichen Geschmacks-Trip bis hin zur kriminell würzigen Chili-Cheese-Gaumenexplosion. Doch Vorsicht: Einmal probiert, und Sie wollen es immer wieder!

Rezeptur-Nr. 06.107-3





Salsiccia „Fenchel“

Ein kulinarisches Angebot, das man tunlichst nicht ablehnen sollte: Pfeffer, Chili, Paprika, Koriander, Macis und Muskat bilden eine ausgewogene deutsch-italienische Grundlage – ganzer Fenchel verfeinert diese Salsiccia zu unvergleichlichem Genuss.

Rezeptur-Nr. 03.301-10





Trüffelbratwurst

Man munkelt, es wurde schon für bedeutend weniger gemordet: Wenn in dieser Bratwurst Ingwer, Pfeffer, Macis und Zitrone auf erlesene Trüffel treffen, ist das Ergebnis kriminell und mörderisch … kriminell exquisit und mörderisch lecker!

Rezeptur-Nr. 03.301-6



Wurzel-Griller

„Stehen Sie nicht da, wie angewurzelt, sondern verfolgen Sie den Bräter!“, möchte man hier rufen – doch der Wurzel-Griller lässt einen vor Genuss sprachlos zurück. Das Geheimnis: klassische Bratwurstgrundlage, garniert mit feinstem Wurzelgemüse.

Rezeptur-Nr. 03.301-13



JETZT HOLEN: GRILLSCHUTZFAKTOR LECKER!



MARINIEREN SIE SICH IN DIE HERZEN IHRER KUNDEN!

Zart und geschmackvoll bis in die letzte Faser: Wir verraten Ihnen, wie Sie mit unseren SoftFix-Marinaden das wirklich Beste aus Ihren Fleischstücken herauskitzeln. Wo? Da: 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

ES GEHT UM LEBEN, TOD … UND DIE WURST

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

DIE SPURENSICHERUNG RÜCKT DIESEN VIER EXOTEN AUF DIE PELLE!

Waikiki-Puten-Griller

Bratwurst mit Zitrone und ein Waikiki-Trockenwürzsalz mit Noten von Curry, Kokos, Ingwer und Lemon. Ist das das ganze Geheimnis hinter diesem kriminell guten Geschmack? Die Ermittlungen laufen auf Hochtouren! „Tfeuge? Für waf? Iff hab niftf gefehen!"

Rezeptur-Nr. 03.306-1

10



13

Merguez rein Rind

So geheimnisvoll wie der Markt von Marrakesch mit den Düften von tausend Gewürzen: Paprika, Knoblauch, Cumin, Koriander und Pfeffer bringen das Feuer Nord-Afrikas in die gebratene Rindswurst – keine weiteren Fragen, Herr Richter!

Rezeptur-Nr. 03.201-3



Cevapcici

Verbrechen ohne Motiv sind wie Grillwurstbeilagen ohne diesen Balkan-Klassiker: möglich, aber sinnlos. Zünftige Cevapcici-Komplettmischung mit ordentlich Paprika, Knoblauch, Zwiebel und Pfeffer. Nachteil: Die Beweismittel verschwinden schneller, als die Polizei erlaubt.

Rezeptur-Nr. 03.161-2

9





4

Teriyaki-Griller

Klingt wie ein japanischer Serienmörder, ist aber ein unverschämt exotischer Gaumenschmaus – hier die sachdienlichen Hinweise zu Teriyaki-Griller: Yakuza-Mitglieder riechen sofort den Braten und gehen dem süßlich-würzigen Teriyaki-Aroma sofort auf den Leim.

Rezeptur-Nr. 03.301-8

