NUR DIE BESTE WARE:
GRUND-COMPOUND FÜR ALLE BECK-ZUBEREITUNGEN MIT KÄSE

Käsegeschmack, der süchtig macht …

Geben Sie es doch zu: Sie können auch nicht mehr ohne! Auf ewig lockt der Grill – am besten bei jedem Wetter. Wer einmal an der Grillzange hängt, kommt davon nicht mehr los – und will mehr und immer heißeres Zeug. Irgendwann ist es dann soweit: Der Schweinenacken allein kickt nicht mehr genug. Sie brauchen noch was anderes, das geschmacklich richtig reinhaut. Wir hätten da richtig gutes Zeug für Sie: Alles, was Sie für Ihre BBQ-Taler brauchen. Na los, probieren Sie schon! Es gibt für jede Geschmacksrichtung ein erstes Mal!
Und so kommen Sie zu Ihrem ultimativ käsigen BBQ-Trip: Leckeren Gouda im eisgekühlten Kutter zerkleinern, unser Compound **BeckEmulsan BBQ-Taler (Art.-Nr. 45.3500000)** untermischen, Sahne und Eiswasser dazu und auf Wunsch noch eine unserer Dekorwürzungen einarbeiten. Die Masse anschließend in Sterildärme oder räucherbare Faserdärme füllen. Jetzt noch brühen, abkühlen lassen, in appetitliche Scheiben schneiden und nichts wie ab auf den Grill damit! Keine Angst, die verführerischen Scheiben zerfließen nicht. Dann der erste Bissen – außen fest, innen saftig, weich und cremig! Das wollen Sie jetzt öfter haben!



BeckEmulsan BBQ-Taler
Art.-Nr. 45.3500000



Dekor Gartenkräuter grün
Art.-Nr. 52.3386000

Dekor Colorado oG
Art.-Nr. 52.0034000

Bacon-Würzer
Art.-Nr. 52.5156000



BECK SoftFix Marinade
Kräuterbutter Top oG
Art.-Nr. 46.9600014



BECK SoftFix
Marinade Gyros
Art.-Nr. 46.9700500



BECK SoftFix
Marinade Colorado
Art.-Nr. 46.1284500

Gewürze

Geheimtipp: Mit individuellen Würzungen steigern Sie die Käsesucht ins Unermessliche. Unser **Bacon-Würzer (Art.-Nr. 52.5156000)** verleiht der Zubereitung mit Käse den typischen Bacon-Geschmack. **Dekor Colorado oG (Art.-Nr. 52.0034000)** verführt mit einer edlen Mischung aus Senfsaat, Paprika, Karotte, Kümmel und Petersilie. Und mit der getrockneten, gerebelten Kräutermischung **Dekor Gartenkräuter grün (Art.-Nr. 52.3386000)** würzen Sie für alle Geschmäcker immer richtig! Am besten probieren Sie sich einfach durch die ganze Geschmacksvielfalt unserer Gewürze! **ODER PEPPEN SIE DOCH MAL DIE KÄSEMASSE MIT SCHINKEN- ODER BACON-WÜRFELN AUF!**

Noch mehr Marinaden auf: www.beck-gewuerze.de

Marinaden

Was wäre Grillgut ohne leckere Marinaden? Das gilt auch für Ihre Grillzubereitung mit Käse! **BECK SoftFix Marinade Kräuterbutter Top oG (Art.-Nr. 46.9600014)** lässt die Herzen aller BBQ-Aficionados mit seiner deftigen Knoblauchnote höherschlagen. Mediterrane Urlaubserinnerungen weckt **BECK SoftFix Marinade Gyros (Art.-Nr. 46.9700500)** mit einer original griechischen Kräutermischung. Rustikal und charaktervoll liefert **BECK SoftFix Marinade Colorado (Art.-Nr. 46.1284500)** mit grobem schwarzem Pfeffer, Zwiebel, Paprika und Koriander ein faszinierendes Geschmackserlebnis ab.

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

DAS KNALLT RICHTIG:
DIE BACON-BOMB – ZÜNDSTOFF FÜR IHRE THEKE!

Schritt 1: Eine stabile Hülle

Häkeln mit Bacon: Legen Sie abwechselnd waagerecht und senkrecht Bacon-Streifen übereinander, bis sich ein quadratisches Geflecht ergibt.





Schritt 2: Jetzt hackt's!

Für einen besonders deftigen Grill-Geschmack vermischen Sie das Hackfleisch mit unserer **Hamburger Würzung (Art.-Nr. 450226000)** und verteilen es auf dem Bacon-Geflecht etwa bis 1 cm zum Rand.

Schritt 3: Der schmelzige Kern

Platzieren Sie in der Mitte Ihre Zubereitung mit Käse in Würstchen- oder Talerform. Mit unserem Grund-Compound und den BECK DekorWürzungen sind Ihrer Experimentierfreude in Sachen Geschmack natürlich keine Grenzen gesetzt.





Schritt 4: Bombenroller

Klappen Sie die freien Bacon-Ränder nach oben über das Hackfleisch und rollen Sie das Ganze straff zu einer „Bombe" zusammen.

Schritt 5: Die rohe Pracht

Da liegt es, das feine Stück! Jetzt noch mal prüfen, ob Ihre Bombe auch überall gut zusammenhält und dann ab damit auf den Grill!



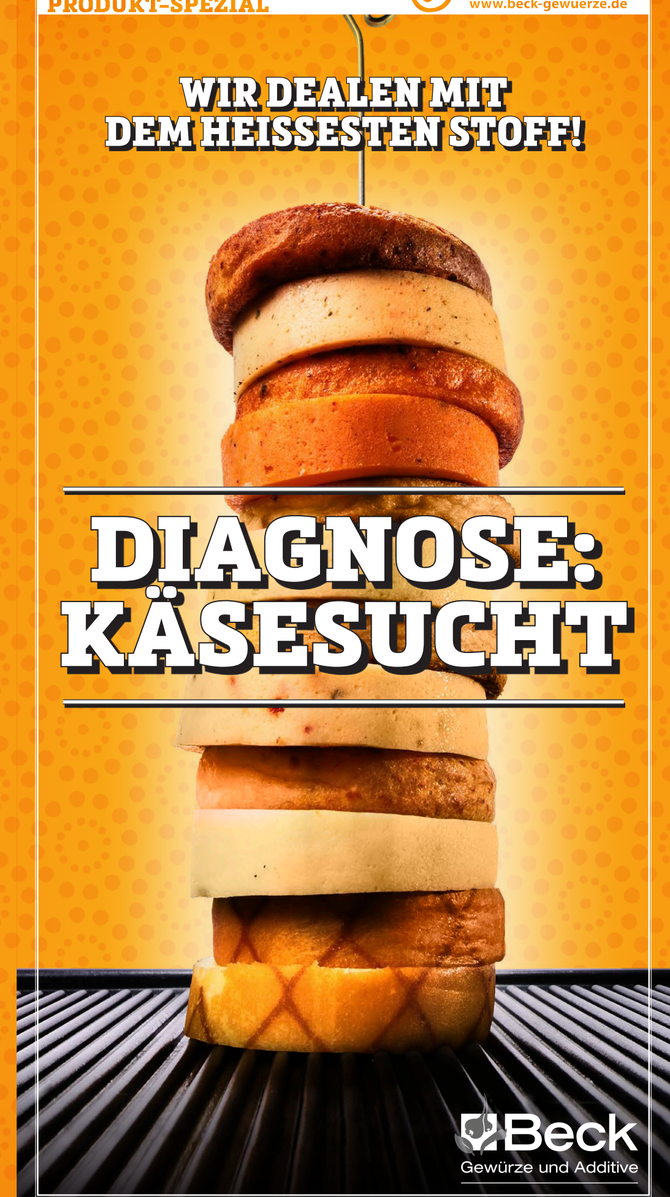


Fertig! Die Bombe tickt!

Schon der Duft beim Grillen lässt die Suchtgefahr erahnen. Aber freuen Sie sich jetzt auf eine unvergleichliche Geschmacksexplosion!

cheese 'n spices
Beck Gewürze und Additive GmbH
Mahlentechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie
www.beck-gewuerze.de
PRODUKT-SPEZIAL
www.beck-gewuerze.de

WIR DEALEN MIT DEM HEISSESTEN STOFF!



DIAGNOSE: KÄSESUCHT

Beck
Gewürze und Additive

ZUM DAHINSCHMELZEN: KÄSEFANTASIEN WERDEN WAHR

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



Klassik

BeckEmulsan BBQ-Taler ist unser Grund-Compound, der sich für alle Käsesorten und zur Herstellung von Convenience-Produkten eignet. Von deftig bis dekadent: Den besonderen Geschmacks-Kick und eine unwiderstehliche Optik für die Theke erzielen Sie, indem Sie eine unserer vielfältigen Dekor-Würzungen beifügen.

Artikel-Nr. 45.3500000





Smoked

Geräucherte Grilltaler sind bei jedem BBQ die ideale Ergänzung zum marinierten Fleisch. Mischen Sie unser Grund-Compound **BeckEmulsan BBQ-Taler** im Kutter unter die Käsemasse. Dann die fertige Käsemasse in räucherbare Faserdärme abfüllen und bei 75 °C in den Rauch. Ihre Kunden werden es lieben!

Artikel-Nr. 45.3500000





Rustikal

Ein bisschen grob und genau deshalb so fein: Oft lieben wir Produkte, weil sie so schmecken, als ob sie direkt vom Bauernhof kommen würden. Mit der Mischung **DekorWürz Rustikal** erzielen Sie genau diesen Geschmack – urtümlich, deftig und ursprünglich. Landlust pur!

Artikel-Nr. 52.5245000





Jalapeno

Ein bisschen Feuer aufs Feuer! Dezent scharf und mit viel Temperament peppt unser **DekorWürz Jalapeno** Ihre Grillzubereitung mit Käse mit ordentlich Chili, Paprika und – Sie ahnen es – Jalapeno auf! Nicht nur geschmacklich eine Sensation, sondern auch fürs Auge ein echter Hingucker.

Artikel-Nr. 52.5061000



Pizza

Ein Hauch italienische Lebensfreude auf dem Grill: Rosmarin, Basilikum, Tomate und Paprika verleihen Ihren BBQ-Talern mit **DekorWürz Pizza, fein** den typischen mediterranen Geschmack, bei dem auf jedem Gaumen sofort die Sonne über dem Mittelmeer aufgeht.

Artikel-Nr. 52.5091000



Kräuterbutter

Der Geschmack und die Farbe von Schnittlauch und Petersilie, mit kräftigen Akzenten von Knoblauch und Pfeffer: Unser **Gewürzsalz Green Dream oG** bietet die verführerischen Aromen, die uns so süchtig nach BBQ machen. Mit dem frischen Grün auch definitiv was fürs Auge!

Artikel-Nr. 52.3256000