Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

Beck
Gewürze und Additive

Gut gewürzt
durch den
Sommer 2022

Grillgewürz
Mischungen
2022



Grillgewürze
für jede Saison

Streudienst

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 SoftFix-Marinaden das wirklich Beste aus Ihren Fleischstücken herauskitzeln. Wo? Da: www.beck-gewuerze.de/de/service-de/download

Holen Sie sich 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



Ab an die Würz-Bar: Leckere Cocktails für Ihre Theke

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



Hamburger Würzung

Pulverförmiges Gewürzsalz mit einer deftigen Geschmacksnote aus Pfeffer, Zwiebel, Muskat und Ingwer. Ideal für die schnelle Vorbereitung von Fleisch-, Convenience- und küchenfertigen Produkten wie Frikadellen, Hackbällchen, Beefsteak oder Fleischfüllungen.
Art.-Nr. 45.0226000



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



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



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



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



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



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



NEU

BeckWürz SteakTraum

Pfeffersteak ist eben nicht gleich Pfeffersteak! Wir veredeln das Luxus-Fleischstück mit einer exquisiten Komposition aus grob gemahlenem schwarzem und grünem Pfeffer mit Zwiebel, Knoblauch und einer extravaganten Rosmarin-Note!
Art.-Nr. 52.6152400



NEU

BeckWürz Knusperwürzer

Außen würzig und crunchy, innen zart und saftig! Wem würde bei dieser Kombination nicht das Wasser im Mund zusammenlaufen? Den allseits so beliebten Knusper-Effekt erzielen Sie ganz einfach mit unserer Gewürzmischung aus peppiger Paprika, Salz, Pfeffer, Zwiebel und Kümmel.
Art.-Nr. 52.3959000



BECK WeinWürz 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



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



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





Trockengewürzsalz 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



Pulled Pork Smokey

Der Gaumenkitzel, wenn das zarte Fleisch im Mund zerfällt: Mit dieser faszinierenden Würzmischung aus Zwiebel, Pfeffer, Paprika, Knoblauch und BBQ-Smoke präparieren Sie nicht nur das Schwein perfekt, sondern kreieren auch gleich noch die weltbeste Sauce dazu!
Art.-Nr. 52.9731000



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



Rindersteak Gewürzsalz

Dieses transparente Gewürzsalz veredelt schlichten Steaksgenuss 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 grilltauglich für alle Arten von Fleischteilen!
Art.-Nr. 52.3172000



Spare Ribs BBQ Würz

Peppige Spareribs sind der Renner auf jeder BBQ-Fete. Mit der ausgewogenen Mischung aus Paprika, Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch kommt garantiert bei allen Gästen Party-Stimmung auf!
Art.-Nr. 52.1325850



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



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 Indisch 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



BeckWürz 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

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



BeckWürz Lamm

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



Grill Talent Rot Gewürzsalz oG

Paprika, Pastinake und Knoblauch gehen immer, wenn Sie Ihrem Grillfleisch oder -gemüse den ultimativen Kick geben wollen! Das universelle, pulverige Gewürzsalz für alles, was man auf den Rost legen kann.
Art.-Nr. 52.3011600



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



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

Der Stoff für Ihre Käsesucht:

Verlockende Zubereitungen
mit Käse zum Grillen





Haben Sie DAS schon mal probiert?

Gibt's nur bei uns! Knallt richtig! Haut pur genauso rein wie mit Fleisch. Sollten Sie mal testen. Einfach auf www.beck-gewuerze.de unseren Flyer ansehen und dann Nachricht an uns!



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

Wir sitzen hier auf einem Pulverfass: Machen Sie sich bereit für eine **Dip-Geschmacksexplosion!**

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





Trockengewürz Sweet-Chili-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





BECK Greek Dip

Egal ob Tsatsiki, Metaxa oder Sirtaki: In Griechenland gehört mediterrane Würze in jedes Essen und zu jeder 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

NEU

Cheese Onion Dip

Wenn verwöhnte Geschmacksnerven viel Abwechslung wollen: Unsere deftige Komposition aus Cheddar, Zwiebel, Paprika, Schnittlauch und Knoblauch verarbeiten Sie im Handumdrehen zum würzigen Dip fürs Grillen oder zu den Knabbereien beim gemütlichen Fernsehabend. Auch in Joghurt oder Quark bei Ihren Gästen immer wieder der Renner!
Artikel-Nr. 52.6124920



Barbecue Dip-Pulver 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

