Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

Beck
Gewürze und Additive

Natürliche Gewürze aus biologischem Anbau

BeckBio

Für mehr **Nachhaltigkeit**



BIO-Genusswelt

Der große Vorteil: **Wissen, was drin ist!**
Beste Zutaten von zertifizierten Erzeugern.



BECK goes BIO

Immer mehr Kunden legen Wert auf gesunde Ernährung mit hochwertigen Lebensmitteln. Sie verzichten gerne auf Geschmacksverstärker, Farbstoffe und künstliche Zusätze, möchten aber dennoch nicht auf den Genuss von Fleisch und Wurst verzichten. BECK Gewürze und Additive unterstützt dich mit einer breiten Auswahl an BIO-Produkten dabei, die Wünsche deiner umweltbewussten Kunden optimal zu bedienen.

BECK Gewürze und Additive steht für höchste Produktqualität und hat immer deinen Verkaufserfolg im Blick. Deshalb haben wir schon 2007 damit begonnen, ein umfassendes BIO-Sortiment aufzubauen – mit hochwertigsten und sorgsam verarbeiteten Zutaten, bei denen wir genau wissen, dass sie aus zertifiziertem BIO-Anbau stammen. Und hier erfährst du, was wirklich bei uns drin ist!

Wer garantiert, dass bei BECK BIO auch tatsächlich BIO drin ist?

Wenn du BECK BIO-Gewürze und Additive verwendest, kannst du sicher sein, dass alle Zutaten tatsächlich die höchsten Qualitätskriterien für biologische Lebensmittel erfüllen. Zu unserem Qualitätssicherungsprogramm gehören

- jährliche Kontrollen unserer BIO-Produkte durch unabhängige Zertifizierungsstellen
- laufendes Monitoring und regelmäßige Analysen von Rohstoffen und Endprodukten, um mögliche Pestizidbelastungen auszuschließen
- die Einholung von Zertifikaten unserer Lieferanten





E-Nummern in Bio-Produkten?

Ja, das geht. Nicht jede E-Nummer ist „böse“. Wir verwenden in unseren BIO-Produkten:

- Ascorbinsäure (E300), auch Vitamin C genannt
- Ascorbat (E301), das Salz der Ascorbinsäure (nur in Verbindung mit Nitrit oder Nitrat)
- Guarkernmehl (E412) aus biologischem Anbau als (glutenfreies) Verdickungs- und Geliermittel
- Natriumcitrat (E331), das Natriumsalz der Ascorbinsäure. Es dient als Stabilisator und Säureregulator
- Xanthan (E415) als Verdickungs- und Geliermittel

Alle genannten Zutaten können ohne Bedenken konsumiert werden.

Wie hoch muss der Anteil biologischer Rohstoffe in einem BIO-Produkt sein?

Laut EU-Durchführungsverordnung 2021/1165 Art. 30, Absatz 5 müssen 95 Prozent des Gesamtgewichts aus biologischen Rohstoffen bestehen.

95%

Dürfen Starterkulturen in BIO-Produkten eingesetzt werden?

BECK verkauft ausschließlich Starterkulturen mit einer speziellen BIO-Zulassung, die bedenkenlos in BIO-Produkten zugesetzt werden dürfen.

Welche Verfahren dürfen bei der Herstellung von BIO-Produkten nicht angewendet werden?

- Ionenaustausch- und Adsorptionsharzverfahren
- Einsatz von Nanomaterialien
- Gentechnisch veränderte Organismen (GVO)
- Ionisierende Strahlen

Kochsalz in BIO-Produkten? Trotz Rieselhilfe?

Laut Gesetzgeber sind auch in BIO-Produkten pro Kilogramm Kochsalz 10 Gramm Rieselhilfen erlaubt. Diese müssen allerdings auf der Verpackung deklariert werden. In der EU werden üblicherweise die Rieselhilfen Calcium- und Magnesiumcarbonat (E170, E504) eingesetzt.

Mehr Infos zu unseren Zusatzartikeln: www.beck-gewuerze.de

ÜBRIGENS:

Folien, Netze und Spezialpapiere – für BIO kein Problem! Collagen, Cellophan, PE, Strumpfnetz & Co.: BECK versorgt dich mit all den Folien und Netzen, die du brauchst, um deine BIO-Produkte für die Theke in Form zu bringen! Diese Hilfsmittel werden vor dem Verkauf entfernt und beeinträchtigen die Qualität von BIO-Lebensmitteln nicht. Naturdärme hingegen sind kaum in BIO-Qualität zu bekommen.





Nitritpökelsalz in Bio-Produkten?

Nitritpökelsalz wird in etwa 90 Prozent aller Fleischprodukte verwendet, um

- die Haltbarkeit zu verbessern
- dem Fleisch Flüssigkeit zu entziehen und das Bakterienwachstum zu verhindern
- eine appetitliche Umrötung zu erzielen

Nitritpökelsalz wirkt im menschlichen Körper einerseits gefäßerweiternd und blutdrucksenkend. Auf der anderen Seite entstehen im sauren Milieu des Magens Nitrosamine, die im Verdacht stehen, als Krebserreger zu wirken.
Mit Nitritpökelsalz behandelte Lebensmittel sollten wegen der Nitrosamin-Entwicklung nicht auf dem Grill oder über offenem Feuer zubereitet werden.
Aufgrund des gesundheitlichen Risikos darf Nitritpökelsalz in Bio-Produkten nur in sehr geringer Konzentration bis höchstens 80 ppm eingesetzt werden. Im Endprodukt dürfen nicht mehr als 50 ppm nachweisbar sein.

Brühwurst ab Seite 4
Von knackig bis hauchzart

Kochwurst ab Seite 8
Lust auf eine urige Brotzeit?

Rohwurst und Rohschinken ab Seite 10
Die BIO-Klassiker unserer Kunden

Starterkulturen ab Seite 13
Die richtige Reifung für den Geschmack

Kochschinken ab Seite 14
Wenn Kochschinken auf der Zunge zergehen soll …

Bratwurst ab Seite 16
Himmlisch leckere BIO-Varianten

Marinaden ab Seite 18
Mach den Test mit unseren BIO-Marinaden!

Convenience/ Gewürzsalze ab Seite 20
Dem Genuss immer einen Schritt voraus

Geschmacksveredler/Top-Zusätze ab Seite 24
Intensive Aromen und eine appetitliche Optik

Brühwurst

Von knackig bis hauchzart: Brühwürste gehören zu den beliebtesten Leckereien für eine zünftige Mittagspause oder ein entspanntes Abendessen. Mit BECK stellst du die begehrtesten Wurstsorten für deine Theke in echter BIO-Qualität her.

BIO – Bierwurst/ Göttinger oA

Art.-Nr. 63.5110100

So deftig kann BIO sein! Ein traditioneller, schmackhafter Genuss, hergestellt mit einer feinen Gewürzmischung aus kbA-Rohstoffen nach strengen biologischen Richtlinien. Von Ingwer, Kümmel, Knoblauch und Paprika bis zum schwarzen und weißen Pfeffer, der für den richtigen Kick sorgt – alle Zutaten erfüllen die Anforderungen für ein echtes, ehrliches BIO-Produkt.

BIO – Gelbwurst

Art.-Nr. 63.2955000

Jedes Kind liebt sie, die Gelbwurst-Scheibe, die bei jedem Metzger-Besuch über den Tresen gereicht wird! Damit werden wir für unser Leben geprägt! Gelbwurst erinnert uns immer wieder an diese frühen Glücksmomente. Der sanfte, weiche Biss mit der raffinierten Mischung aus Ingwer-, Muskat-, Kardamom-, Knoblauch- und BIO-Pfeffer-Aromen wird uns immer und immer wieder mit unserer Kindheit verbinden.

BIO – Backleberkäse

Art.-Nr. 63.5103000

Ja, ist denn schon wieder Volksfest-Zeit? Der saftig-rötliche Backleberkäse gelingt mit BIO-Zutaten genauso herrlich wie in traditioneller Herstellung! Der zünftige Geschmack kommt von unserer pulverförmigen Gewürzmischung, die wir ausschließlich aus besten kbA-Rohstoffen zusammenstellen: BIO-Zwiebel trifft in dieser bayerischen Spezialität auf Muskat, Kümmel und Paprika.

BIO – Aufschnitt Fein

Art.-Nr. 63.5100000

Was geht in der Metzgertheke am besten weg? Der Brühwurst-Aufschnitt mit seiner breiten Palette an Geschmacksrichtungen von zart bis vollmundig! Da ist einfach für jeden Fan von Hausmacher-Kost etwas Leckeres dabei. Unsere BIO-Gewürzmischung setzt auf Pfeffer, Muskatblüte, Koriander und Ingwer aus kontrolliert biologischem Anbau. Mit ihr kreierst du im Kutterumdrehen die feinsten Aufschnittsorten – genau das, was sich genussfreudige Wurstliebhaber gerne in die Mittagspause mitnehmen!



BIO – Wiener & Frankfurter Würstchen G

Art.-Nr. 63.5100100

Ob man sie jetzt Wiener oder Frankfurter nennt – diese Würstchen gehen immer und sind nicht nur in den großen Metropolen zuhause! Auch in der Herstellung nach BIO-Prinzipien erhalten die Lieblinge aller Metzgerkunden ihre appetitliche rötliche Farbe und den gewohnten Biss: außen knackig und innen wunderbar weich, saftig und voll im Geschmack! Mit unserer feinen, exklusiven kbA-Gewürzmischung aus BIO-Pfeffer, Muskat, Koriander und Paprika hast du eine vielseitige Basis für viele Brühwurst- und Würstchen-Varianten in bester BIO-Qualität!

BIO – Weißwurst mit Zitrone

Art.-Nr. 63.3822000

In BIO zutzelt sich's genauso lecker – und das nicht nur bis zum Mittagsläuten! Unsere fein ausgewogene Gewürzmischung aus BIO-Zwiebel, Ingwer, Pastinake und Koriander garantiert den unverwechselbaren traditionellen Weißwurst-Geschmack mit der typischen frischen Zitronen-Note. Das schreit förmlich nach frischen Brezln und hochwertigem süßen Senf!

BIO – Debreziner

Art.-Nr. 63.1784000

BIO-Paprika und eine kräftige Prise Chili sind das Geheimnis hinter dieser rassigen ungarischen Spezialität, die deine Zunge vor Glück Csárdás tanzen lässt! Zwiebel und Kümmel runden das dezent feurige Aroma gekonnt ab. Ein deftiger Gruß aus der Puszta, der in der Theke schon mit seiner kräftigen roten Farbe unwiderstehliche Kaufgelüste weckt!

Kutterhilfsmittel ohne Umrötung

BIO – BECK Cutter Free

Art.-Nr. 63.3030000

Wenn du es wirklich pur willst: Dieses Kuttermittel ohne Umrötung enthält keinerlei Zusatzstoffe und ist durch und durch BIO. Für eine geschmeidige Brätkonsistenz, optimale Bindung und reinen Genuss!

BIO – BECK Cutter Mix C

Art.-Nr. 63.3000000

Wenn du keine Umrötung brauchst und feinste Brühwürste in BIO-Qualität herstellen willst, sollest du diese ausgeklügelte Mischung speziell für weiße Ware unbedingt ausprobieren. Perfekt für Gelbwurst, Bratwurst & Co.!

Kutterhilfsmittel mit Umrötung

BIO – BECK Cutter Mix CR

Art.-Nr. 63.3010000

Mit unserem pulverförmigen BECK Cutter Mix CR erzielst du eine wunderbar kräftige Umrötung, die deine Kunden begeistern wird. Die Mischung verbessert zudem die Wasserbindung des Bräts und liefert bei BIO-Brühwürsten erstklassige Ergebnisse.

BIO – BECK Pökel Rot

Art.-Nr. 63.6330000

Eine intensive, stabile Farbe regt schon bei einem flüchtigen Blick in die Theke die unbändige Lust auf Wurst an! Unser pulverförmiges Präparat ist das ideale Umrötehilfsmittel für BIO-Wurst- und Fleischprodukte. Damit bei auch bei Pökelwaren und Brühwürsten das Auge schon beim Einkauf mitessen kann!



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

Kochwurst

Lust auf eine urige Brotzeit? Dazu ein würziges Bauernbrot, und die Welt ist perfekt! Noch perfekter, wenn alles in makelloser BIO-Qualität daherkommt. Wie früher eben …

BIO – Hausmacher Weißer Pressack

Art.-Nr. 63.3130000

Eine BIO-Gewürzmischung für den weißen Pressack zu kreieren, war für die Rezepte-Tüftler im BECK-Technikum sozusagen ein Heimspiel. Denn genauso wie BECK Gewürze und Additive ist der Pressack „dübbisch fränggisch". Die pulverförmige Gewürzkomposition aus kbA-Rohstoffen enthält einen raffinierten Mix aus BIO-Pfeffer, Kümmel, Zwiebel, Muskat und Knoblauch, der dieser regionalen Leckerei seine ganz charakteristische Note verleiht.

BIO – Thüringer Rotwurst

Art.-Nr. 63.6090000

Eine rustikale Gaumenfreude aus echter alter thüringischer Fleischerhandwerks-Tradition! Neben Schweineschulter und -backe werden hierfür auch Schwarten, Leber und Blut verarbeitet. Die exquisiten kbA-Gewürze BIO-Majoran, Piment, Nelken und Muskat unserer Würzung machen daraus dann schließlich die unbestrittene „Königin der Blutwürste"!

BIO – Kalbsleberwurst/ Feine Leberwurst

Art.-Nr. 63.5004000

Von der Kalbsleberwurst und der „Feinen" erwarten wir höchste Qualität der Zutaten und einen besonderen Genuss. Deshalb haben wir uns bei dieser pulverförmigen Gewürzzubereitung besonders viel Mühe gegeben: Die einzelnen Komponenten BIO-Muskat, Zimt, Piment und Pfeffer sind so wunderbar aufeinander abgestimmt, dass sie perfekt mit dem edlen Brät harmonieren. Wenn die Thüringer Rotwurst die Königin der Blutwürste ist, haben wir hier die Gräfin der Leberwürste erschaffen.

BIO – Hausmacher Leberwurst m. Kräutern

Art.-Nr. 63.5003000

Es muss nicht immer das Filetstück sein! Denn genauso kann eine dicke Scheibe Bauernbrot, üppig bestrichen mit Hausmacher-Leberwurst, die Geschmacksnerven in Ekstase versetzen! Dabei spielt natürlich die richtige Würzung eine entscheidende Rolle! Mit dem BIO-Majoran, Zwiebel, Pfeffer und Piment unserer Pulver-Gewürzmischung werden deine Leberwürste bei den Kunden Begeisterungsstürme ernten!

BIO – Corned Beef S

Art.-Nr. 63.6650000

Gepökeltes und gegartes Rindfleisch aus der Dose – eine haltbare Spezialität, die aus dem Vereinigten Königreich zu uns gekommen ist und auch hierzulande viele Liebhaber gefunden hat. Schmeckt kalt ebenso lecker wie warm! Den typischen herzhaften Geschmack zauberst du mit unserer feinen BIO-Gewürzmischung aus den kbA-Rohstoffen BIO-Pfeffer, Zwiebel, Ingwer und Piment.

Rohwurst

Als BECK begann, sein Produktsortiment auf BIO auszuweiten, standen zuerst die populärsten Schinken und Wurstsorten auf der Agenda. Dazu gehörten natürlich auch die Rohwurst- und Rohschinken-Klassiker!

SCHNITTFÄHIGE ROHWURST

BIO – Schnittfeste Rohwurst

Art.-Nr. 63.7310000

Wenn du eine gute Basis-Würzung für deine eigenen BIO-Rohwurst-Varianten suchst, solltest du einmal dieses pulverförmige Präparat testen. Mit kbA-Rohstoffen wie BIO-Koriander, Pastinake, Knoblauch und Muskat ist da schon alles drin, was eine vorzügliche schnittfeste Rohwurst braucht, um bei deinen Kunden Begehrlichkeiten zu wecken.

BIO – Salami Mettwurst Kombi oR

Art.-Nr. 63.3900000

Wir alle wissen: Eine geschmacklich herausragende schnittfeste Salami herzustellen, ist Kunst und Wissenschaft zugleich. Mit unserer feinen Rohwurst-WürzKombi oR gelingt es dir, mit weniger Aufwand bessere, gleichmäßig naturgereifte Ergebnisse zu erzielen. Eine runde Mischung aus BIO-Knoblauch, Paprika und Pfeffer sorgt für ein kräftiges, aber ausgewogenes Geschmackserlebnis.

BIO – Edelsalami-Würzung

Art.-Nr. 63.3800000

BECK macht es möglich, mit dieser Grundwürzung aus organisch hergestellten Zutaten ohne großen Aufwand viele leckere Salami-Varianten zu produzieren. Eine ausgewogene Mischung aus kbA-Rohstoffen wie BIO-Pfeffer, Ingwer und Knoblauch, die bei vielen schnittfesten, naturgereiften Salamis und Rohwürste äußerst schmackhafte Ergebnisse liefert – am besten verarbeitest du die Würzung in Kombination mit dem BIO-zertifizierten Reifepräparat BIO – Rowidex R 75 (Art.-Nr. 63.36000000).

STREICHFÄHIGE ROHWURST

BIO – BECK Rohwusal Zwiebelmettwurst

Art.-Nr. 63.1191700

Wenn fast butterige Streichfähigkeit und komplexe Geschmackserlebnisse zusammenkommen sollen, bist du mit diesem pulverförmigen Gewürz- und Reifepräparat genau auf dem richtigen Weg. Faszinierend, wie BIO-Pastinake, Muskat, Knoblauch und Pfeffer hier die Geschmacksknospen kitzeln! Bestens geeignet, um deine eigenen streichfähigen Rohwurstvarianten zum Hit bei den Kunden zu machen. Und für eine deftige Zwiebelmettwurst immer erste Wahl! Wenn das Endprodukt auch farblich in der Theke brillieren soll, gibst du einfach noch ein bisschen Umrötehilfe hinzu!

BIO – Streichfähige Tee- & Mettwurst

Art.-Nr. 63.6040000

Die Lieblinge der Nation: Mett-, Tee- und Schmierwurst gehören auf jeden Frühstückstisch, aufs Pausenbrot und zum Abendessen! Wenn du sie besonders fein und streichzart herstellen willst, gelingen dir mit diesem Gewürz- und Reifepräparat Ergebnisse, die in Geschmack und Textur gleichermaßen begeistern können. Unser raffinierter und ausgewogener Mix aus BIO-Paprika, Pfeffer, Ingwer und Zwiebel unterstreicht die geschmacklichen Glücksmomente für alle, die zwischendurch gern etwas Deftiges auf die Zunge bekommen.

ROHWÜRSTCHEN

BIO – Rohpolnische

Art.-Nr. 63.1241600

Der weiche Rohwurst-Klassiker mit unserem BIO-Gewürz- und Reifepräparat schmeckt kalt auf der Hand genauso verführerisch wie im heißen Gemüse-Eintopf. BIO-Paprika, Chili, Zwiebel, Knoblauch und Lauch garantieren einen deftigen Genuss. Ideal für die Produktion etwa von Pfefferbeißern oder Mettenden in BIO-Qualität.

REIFEPRÄPARAT

BIO – Rowidex R 75

Art.-Nr. 63.3600000

Bei Rohwürsten wie der Salami kommt es nicht nur auf den richtigen Biss und würzigen Geschmack, sondern auch auf die appetitliche Optik an. Mit dem Reifepräparat Rowidex R 75 aus kbA-Rohstoffen erzielst du bei vielen schnittfesten und naturgereiften BIO-Rohwurst-Produkten eine gleichmäßige und farbstabile Umrötung. Rowidex R 75 aktiviert außerdem die Gelbildung und unterstützt die harmonische Entfaltung des Aromas.

Rohschinken

Die BIO-Varianten dieser Produkte sind unter unseren Kunden mittlerweile selbst schon zu Klassikern geworden!



BIO – BECK Rohwusal Pökel Schinkenspeck

Art.-Nr. 63.6010004

Wunderbar gereift und herrlich gerötet – eine wahre Pracht in jeder Metzgertheke! Ob Schwarzwälder Schinken oder Südtiroler Speck: Diese BIO-Mischung ist die ideale Grundlage für die Herstellung feinster Rohpökel-Spezialitäten aller Art.

BIO – BECK Rohwusal Pökel Tiroler Bauern Speck

Art.-Nr. 63.6010014

Wie eine Rast in der Berghütte: Hast du ihn auch in der Nase, den Duft von luftgetrocknetem und kaltgeräucherten Speck aus der Alpenregion? Mit diesem groben Rohpökelpräparat zauberst du im Nu Rohschinken-Sensationen aller Art – mit einem wunderbaren Hauch von BIO-Wacholder, Knoblauch, Koriander und Rosmarin.

BECK Schinken-Ursalz fein

Art.-Nr. 70.9870049

Der besondere Geschmack für all deine Rohschinken-Produkte: Unser Nitritpökelsalz aus natürlichem Kochsalz verstärkt nicht nur das typische Aroma von Rohschinken, Salami & Co., sondern trägt auch zur farbstabilen Umrötung bei.

Starterkulturen

Erst die richtige Reifung sorgt für den unvergleichlichen Geschmack. BIO-Starterkulturen regen deine Rohwurst-Produkte so richtig zum „Arbeiten“ an!

BECK Micro-Start Taste

Art.-Nr. 70.9870597

Starterkultur basierend auf Staphylococcus carnosus mit hoher Salztoleranz. Diese unterstützen die Umrötung und das Fleischaroma.

Anwendung: streichfähige und weiche Rohwurst sowie schnittfeste GDL- Rohwurst; Roh- und Kochpökel-Produkte sowie Brühwurst.

BECK MicroStart TL1

Art.-Nr. 70.9877012

Reife- und Schutzkultur aus Staphylococcus carnosus und Pediococcus acidilactici für eine milde Absäuerung.

Ergebnis: Ausgewogenes Geschmacksprofil, exzellente Farbbildung und effiziente Reduktion des Listerienwachstums.

Anwendung: Weiche und streichfähige Rohwurst sowie Rohpökel-Produkte.

BECK Micro-Start BE 25

Art.-Nr. 70.9871179

Gefriergetrocknete Starterkultur für die schnelle Fermentation von schnittfesten Rohwürsten.

Ergebnis: Ausgewogener Geschmack, sehr gute Farbbildung und -stabilisierung.

Anwendung: Schnittfeste Rohwürste.

BECK Micro-Start BE 25 mild

Art.-Nr. 70.9871185

Gefriergetrocknete Starterkultur für die schnelle Fermentation von schnittfesten Rohwürsten. Die Kultur enthält einen bacteriocinbildenden Bakterienstamm zur Hemmung von Listerien.

Ergebnis: Ausgewogener Geschmack, sehr gute Farbbildung und -stabilisierung.

Anwendung: Schnittfeste Rohwürste.

Kochschinken

Wenn Kochschinken ganz zart auf der Zunge zergehen soll – mal mit einer deutlichen Wacholder-Note, mal mit einem Hauch Bärlauch oder pur zum Spargelsalat – dann kannst du solche exquisiten Geschmacks-Highlights ganz einfach auch mit den BIO-Hilfsmitteln und -Würzungen von BECK herstellen!

BIO-SPRITZMITTEL

BIO – BECK SchinkenQuick Tradition

Art.-Nr. 63.6010000

Unser pulverförmiges Kochpökelpräparat besteht ausschließlich aus kbA-Rohstoffen. Das enthaltene Antioxidationsmittel gewährleistet eine herrlich ausgewogene Farbhaltung und der Stabilisator den optimalen Scheibenzusammenhalt. Auch für das charakteristische, würzige Kochschinken-Aroma ist an BIO-Würzmitteln schon alles drin. Jetzt liegt es an dir, auf dieser Grundlage deine eigenen regionalen oder saisonalen Kochschinken-Spezialitäten zu schaffen!

BIO – BECK Schinken-Quick Tradition Top

Art.-Nr. 63.6080000

Alles BIO für deine Kochschinken-Kreationen: Bei diesem pulverförmigen Kochpökelpräparat aus kbA-Rohstoffen haben wir auf alle weiteren Zusätze verzichtet. Du bekommst von uns eine absolut pure, ausgewogene Basis mit allen Zutaten für ein schmackhaftes Kochschinken-Erlebnis. Keine Tricks. Kein doppelter Boden. So, wie du BECK eben kennst.



Mehr Infos zu unseren Zusatzartikeln: www.beck-gewuerze.de

ÜBRIGENS:

Folien, Netze und Spezialpapiere – für BIO kein Problem! Collagen, Cellophan, PE, Strumpfnetz & Co.: BECK versorgt dich mit all den Folien und Netzen, die du brauchst, um deine BIO-Produkte für die Theke in Form zu bringen! Diese Hilfsmittel werden vor dem Verkauf entfernt und beeinträchtigen die Qualität von BIO-Lebensmitteln nicht. Naturdärme hingegen sind kaum in BIO-Qualität zu bekommen.

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



BIO – Bratwurst FF

Art.-Nr. 63.5000000

Fränkische, Thüringer und so weiter: Bratwurst ist nicht gleich Bratwurst. Neben den regionalen Besonderheiten steht es dir frei, deine eigenen Brat- und Brühwurst-Spezialitäten zu kreieren. Mit BIO – Bratwurst FF hast du die optimale BIO-Grundlage für grobe und feine sowie frische und gebrühte Varianten. Auch in Geschwollenen oder in der Gelbwurst kommt unser kbA-Mix aus BIO-Muskat, Koriander und Ingwer gut. Für feine Ware extra ohne Kräuter!

BIO – Rostbratwurst, Nürnberger Art

Art.-Nr. 63.5001000

Die kleinen Bratwürste Nürnberger Art haben eine Fan-Gemeinde, die die ganze Welt umspannt! Ob als vollwertige Mahlzeit auf Sauerkraut oder als Snack zwischendurch im Brötchen – Genuss ist immer garantiert! Erst recht mit unserer feinen, exklusiven BIO-Gewürzzubereitung mit Thüringer BIO-Majoran, Muskat, Kümmel und Koriander. Gerade der Majoran macht diese Brüh- und Grillwurst zu einem echten Klassiker!

BIO – Bratwurst Merguez

Art.-Nr. 63.2167000

So geheimnisvoll wie der Markt von Marrakesch mit den Düften von tausend Gewürzen: BIO-Paprika, Knoblauch, Cumin, Chili, Fenchel und Muskat bringen das Feuer Nord-Afrikas in die gebratene Rindswurst. Alle Inhaltsstoffe natürlich aus streng biologisch kontrolliertem Anbau – keine weiteren Fragen, Herr Richter!

Das ungekrönte Highlight der Grillsaison: Die Bratwurst ist ein sehr bodenständiges Traditionsprodukt, landet in der Regel schnell auf dem Teller und kommt ohne jeglichen Schnickschnack aus. Ideale Voraussetzungen für himmlisch leckere BIO-Varianten!

Bratwurst

Marinaden

Mit raffinierten Marinaden lassen sich ein und derselben Fleischsorte tausend verschiedene Geschmacksnuancen entlocken. Mach den Test mit unseren BIO-Marinaden! Faustregel: Für 1 Kilo Fleisch nutzt du 100 Gramm Marinade.

BIO – BECK SoftFix Marinade „Klassik Kräuter“

Art.-Nr. 46.9700300

Eine helle Marinade mit einer ausgefuchsten Komposition aus beliebten Kräutern wie Petersilie, Majoran, Thymian und Oregano. Zwiebel, Knoblauch. Weitere feine Gewürze runden den dezent würzigen Geschmack ab, der zu jedem Grillgut passt.

BIO – BECK SoftFix Marinade BBQ Sunset (fein)

Art.-Nr. 46.9700200

Rötlich, rassig und würzig – eine Marinade mit Wumms, die besonders auf Grillsteaks, Rindersteaks und Schweinebauch, aber auch bei Spareribs richtig reinhaut. Die fruchtige Tomaten-Note haben wir abgerundet mit ordentlich Pfeffer und Zwiebel. So muss BBQ!

BIO – BECK SoftFix Marinade RockyBBQ (grob)

Art.-Nr. 46.9700100

Der besondere Kniff in dieser Marinade sind die grob gemahlenen Gewürze, die dem Schweinehals, dem Rindersteak und dem Schweinebauch den Kick verleihen, den man von anderen Marinaden kaum kennt. Die entscheidenden Geschmacksträger sind schwarzer Pfeffer, Zwiebeln, rote Paprika und Koriander.

BIO – BECK SoftFix Marinade Gyros

Art.-Nr. 46.9700500

Mediterraner geht nicht: Hier kommt alles zusammen, was es an griechischen Kräutern gibt – abgerundet mit einer ordentlichen Portion Knoblauch. Und selbstverständlich wurden sämtliche Zutaten ökologisch angebaut.

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

Convenience/Gewürzsalze

Von regional bis exotisch: Man muss das Rad nicht jedes Mal neu erfinden. Mit BECK bist du dem Genuss immer einen Schritt voraus.

BIO – Hamburger Gewürz

Art.-Nr. 63.3511000

Mit Burgern liegst du voll im Trend – erst recht, wenn du BIO-Varianten auf dem Zettel hast! Mit unserem pulverförmigen Gewürzsalz hast du schon mal eine gute Grundwürzung für alle Fleischerzeugnisse. Die ausgewogene Mischung aus BIO-Pfeffer, Knoblauch, Pastinake und Zwiebel passt einfach immer. Und du kannst der ganzen Komposition dann noch mühelos deinen eigenen Style verleihen.

BIO – Curry

Art.-Nr. 63.223000

Den Duft des Orients bringt diese BIO-Mischung in deine Theke. BIO-Curcuma sorgt für eine bezaubernd gelbe Farbe, während mit Koriander, Ingwer und Cumin auch die wichtigsten Gewürze der indischen und indonesischen Küche enthalten sind.

BIO – Gemüsebrühe gekörnt mit Einlage

Art.-Nr. 63.2220026

Da hat sich seit Omas Zeiten nichts geändert: Eine würzige Gemüsebrühe bildet auch heute noch für zahllose leckere Gerichte die entscheidende Grundlage. Unsere fertige Mischung aus BIO-Karotte, Lauch, Petersilie und Zwiebel ist genauso schmackhaft wie frisch gekocht und nimmt dir viel Arbeit ab.

BIO – Buffalo Gewürzsalz

Art.-Nr. 63.3500000

Mit einer kraftvollen, rustikalen Geschmacksnote sorgt Buffalo für Pepp: Die deftige Mischung aus grobem Paprika, Zwiebeln, Oregano, Petersilie und Thymian in BIO-Qualität tut fast allen Fleischsorten gut und zaubert deinen Kunden ein seliges Lächeln aufs Gesicht.

BIO – Gyros Gewürzsalz

Art.-Nr. 63.1579900

Viele haben sich daran schon probiert: Es ist gar nicht so einfach, für Gyros eine authentische Gewürzmischung zusammenzustellen, die den Geschmack bringt, den die Kunden aus dem Mittelmeer-Urlaub kennen. Deshalb liefern wir dir diese feine Gewürzkomposition aus kbA-Zutaten fix und fertig für die Herstellung des mediterranen Klassikers.

BIO – Hähnchen Gewürzsalz

Art.-Nr. 63.1581000

Beim Duft von Grillhähnchen mit der typischen roten knackigen Haut kann kaum ein Kunde widerstehen. Es ist das ideale Produkt, das man neben den normalen Einkäufen gerne zusätzlich für eine schnelle, leckere Mahlzeit mit nach Hause nimmt. Unser Gewürzsalz enthält mit Meersalz und BIO-Paprika, Tomate, Pfeffer sowie Zwiebel aus kontrolliert biologischem Anbau alle Komponenten, die den Kunden (nicht nur!) bei Geflügel vom Grill das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.

BIO – Grill & Braten-Gewürzsalz

Art.-Nr. 63.1580000

Mit Salz und Pfeffer allein gelingt im Ofen, auf dem Grill oder in der Pfanne noch lange kein leckerer Fleischgenuss. Die raffinierte Würzung ist der entscheidende Trick, um aus Rind, Schwein und Geflügel eine appetitliche Optik und das unwiderstehliche Aroma herauszukitzeln. Unsere Tüftler im BECK-Technikum haben da mal was für dich vorbereitet: eine faszinierende Mischung aus natürlichem Meersalz und kbA-Zutaten wie BIO-Paprika, Koriander, Knoblauch und Pastinake.

BIO – Knobi-Pepper Gewürzsalz

Art.-Nr. 63.5996000

Wenn es mal richtig deftig werden soll: Eine zünftige Prise Pfeffer und Knoblauch verpasst dieser hellen Gewürzmischung mit weiteren Zutaten wie BIO-Petersilie und Kurkuma ihren besonderen Kick. Das ist nichts für zarte Gemüter, sondern für diejenigen, die jede Aroma-Facette des Lebens möglichst intensiv genießen wollen!

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

Geschmacksveredler und Top-Zusätze

Wenn du bei deinen Fleischprodukten auf intensive Aromen und eine appetitliche Optik setzt und trotzdem ganz BIO bleiben willst ...

BIO – BECK Colarmin FWR-H

Art.-Nr. 63.2233000

Wenn es neben der Farbgebung auf eine ausgewogene Würzung ankommt und alles zusammen auch noch BIO sein soll, greifst du am besten zu diesem Produkt, das deinen Rohwürsten und kleinkalibrigen Brühwürsten nicht nur zu einer herrlichen Farbgebung, sondern auch zu einem wunderbaren Geschmack verhilft.

BIO -BECK Glutarom Top

Art.-Nr. 63.2230026

Das Universal-Hilfsmittel für deine BIO-Metzgerei. Es rundet mit seinen würzenden Zutaten all deine Kreationen geschmacklich ab und sorgt sowohl bei Fleisch- als auch bei Wurstwaren immer für ein unwiderstehliches Aroma.

Meersalz fein

Art.-Nr. 70.9870303

Salz gehört zu den ultimativen Geschmacksträgern, aber man sollte sich eben nicht mit „irgendeinem“ Salz zufriedengeben. Unser naturreines Meersalz kommt komplett ohne Rieselhilfe, Trennmittel und sonstige Zusatzstoffe aus und eignet sich deshalb optimal für deine BIO-Wurst- und Fleischproduktion!