Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

Beck
Gewürze und Additive

Maximale Effizienz
1 Grundrezept mit 7 Varianten



Must haves
Das darf bei keiner Kochwurst-produktion fehlen

Zart aber herzlich

Inspiration für **streichfähige** und **schnittfeste Kochwurstrezepte**

Must haves
für deine Kochwurstproduktion!

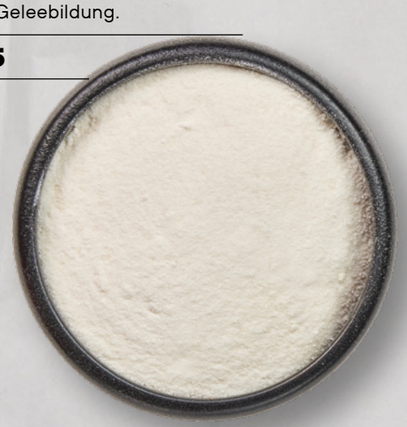
Bei den besten Kochwürsten passt alles zusammen: vom Geschmack nach hochwertigen Zutaten über die gleichmäßige Textur und die appetitliche Farbe bis zur richtigen Hülle. Mit ein paar praktischen Helfern gelingt es leichter, immer perfekte Ergebnisse zu erzielen ...



BECK Kochwurst-Emulgator P

Je gleichmäßiger Kochmettwürste, Leberwürste und -pasteten emulgieren können, desto schmelziger zergehen sie auf der Zunge. Dieses gelb-weiße, geschmacksneutrale Pulver fördert die Feinverteilung des Fettes in Frischwurst und Konserven. So vermeidest du unschönen Fettabsatz und Geleebildung.

Art.-Nr. 70.9870015





BECK Colarmin C

Unser Alltag ist grau genug! Da soll uns wenigstens die Wurst mit ihrer appetitlichen Farbe begeistern! Unser Färbezusatz BECK Colarmin C enthält echtes Karmin und macht jedes Fleischprodukt in der Metzgertheke zu einem echten Hingucker, der Kaufgelüste weckt!

Art.-Nr. 59.6100000



BECK Wachs-Wursttauchmasse für Rot- u. Leberwurst

Der optimale Schutz ist für die feinste Kochwurst gerade gut genug. Unsere Wursttauchmasse aus Wachs eignet sich perfekt für alle Rot- und Leberwurst-Sorten. Einfach Wurst bei 120 bis 150 °C in die Überzugsmasse tauchen und gründlich trocknen lassen!

Art.-Nr. 70.9870531

Hol dir deine BECKSPERIENCE!

Die BECKSPERTEN – das sind die BECK-Fachberater – beantworten all deine Fragen zur Fleisch- und Wurstverarbeitung! Hierfür veranstalten wir regelmäßig unsere BECKSPERIENCE-Webinare. Jetzt mehr erfahren und beim nächsten Mal selbst teilnehmen:

www.becksperience.de

BECK Glutarom S

Mit BECK Glutarom S kitzelst du aus deinem Brät sogar die feinsten Aromen so richtig heraus! Ideal zur geschmacklichen Abrundung aller Fleisch- und Wurstwaren. Aber auch Suppen, Soßen, Salaten oder Convenience-Produkten verpasst du damit den entscheidenden Pfiff!

Art.-Nr. 32.1015000





BECK Blütenhonig

Manchmal sind es kleine, natürliche Geheimnisse, die am Ende das i-Tüpfelchen für ein wunderbar rundes Aroma bilden. Für uns ist es die Zugabe von etwas reinem Blütenhonig, der mit seinem süßlichen Geschmack und Geruch eine Leberwurst zu einem ganz besonderen Genuss machen kann.

Art.-Nr. 70.9870091

Streichfähig
und schmackhaft!

Du erwartest von einer herzhaften Leberwurst, dass sie sich ganz zart und gleichmäßig aufs Brot streichen lässt, bevor sie deine Geschmacksknospen betört? Hier ein paar Gaumenschmeichler, nach denen sich deine Kunden die Finger lecken!



BECK an deiner Seite

Deine BECKSPERTEN sind echte Praktiker. Sie kennen sich mit allen Aspekten der Fleisch- und Wurstherstellung aus – bis hin zur verkaufsstarken Präsentation deiner Produkte in der Theke. Bei Bedarf entwickeln sie für dich individuelle Rezepturen, die genau auf deinen Betrieb abgestimmt sind.



Gutsleberwurst

Mit BECK Gutsleberwurst oG (Art.-Nr. 50.1180000) hast du eine glutamatfreie Grundwürzung, die sich für viele Leber- und Kochwurstsorten eignet. Die ausgewogene Mischung aus Zwiebel, Pfeffer, Thymian, Pastinake, Ingwer und Macis erzeugt die typische Leberwurst-Note, die alle Kunden lieben. Am besten verfeinerst du deine Gutsleberwurst mit etwas Blütenhonig und angedünsteten Zwiebeln und sorgst mit BECK RotStabil Classic 210 (Art.-Nr. 31.1114200) für eine appetitanregende Umrötung.

Rezeptur-Nr. 08.201-11

Zwiebelleberwurst

Zwiebel-Variationen, Pfeffer, Petersilie, Kümmel, Thymian und Basilikum: Das pulverförmige Präparat BECK Zwiebelleberwurst (Art.-Nr. 50.1150000) enthält schon alle Gewürze, die du zur Herstellung dieser deftigen Köstlichkeit brauchst. Mit dem BECK Kochwurstemulgator P zauberst du jetzt noch die wunderbar gleichmäßige, streichfähige Konsistenz.

Rezeptur-Nr. 08.201-18





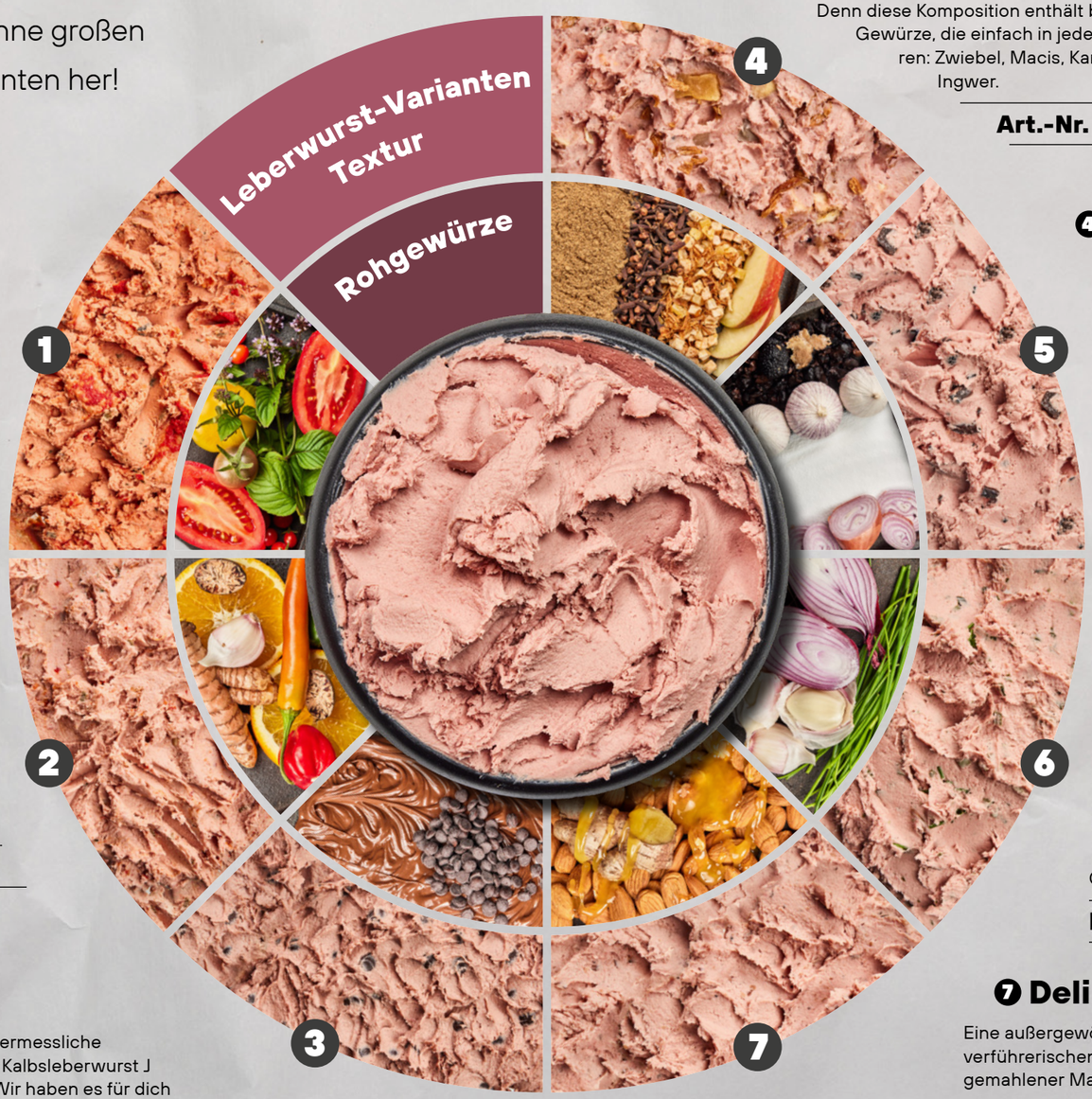
Bauernleberwurst grob

Schmeckt wie zu Omas Zeiten direkt von der Landmetzgerei! Neben unserer Gewürzzubereitung BECK Grobe Leberwurst/ Pressack Rustiko (Art.-Nr. 50.1189000) ist es der BECK Majoran gerebelt „Original Thüringer" (Art.-Nr. 70.9870098), der den urigen Geschmack dieser Spezialität prägt. Und bei der kräftigen Farbe, die du mit unserem Pulver-Präparat BECK RotStabil Naturrot erzielst, kann kein Leberwurst-Kenner an der Theke widerstehen!

Rezeptur-Nr. 08.219

Feinste **Leberwurst**

Du musst nicht für jede Leberwurst das Rad neu erfinden!
Mit den Zutaten von BECK stellst du ohne großen
Aufwand kreative, schmackhafte Varianten her!



❶ Tomatenleberwurst mit Basilikum

Eine herzhafte mediterrane Variante, die Urlaubsgefühle weckt! Warum nicht mal BECK Tomatengranulat und BECK Basilikum gerebelt (Art.-Nr. 70.9870282) unters Leberwurstbrät mischen und die Sonne des Südens über dem Geschmackshimmel aufgehen lassen? Ein sensationeller Genuss auf frischem oder getoastetem Ciabatta!

Rezeptur-Nr. 08.212-4

❷ Delikatessleberwurst mit Orange und Chili

Die fruchtig-scharfe Verbindung von Orange und Chili zaubert in dieser feinen Leberwurst echte Genussmomente! Du erzielst die verführerische Geschmacksnote ganz einfach mit dem Präparat BeckWürz Orange (Art.-Nr. 56.0159000), geriebenen Orangenschalen und BECK DekorWürz Jalapeno (Art.-Nr. 52.5061000). Oder du probierst mal ebenso schmackhafte Varianten mit BECK Anis ganz (Art.-Nr. 70.9870554) oder gemahlen (70.9870352) aus!

Rezeptur-Nr. 08.212-8

❸ Delikatessleberwurst mit Nuss-Nougat

Wie ließe sich der Genuss des Frühstücksbrötchens ins Unermessliche steigern? Ganz einfach! Indem man unsere Grundwürzung Kalbsleberwurst J mit einer herrlich süßen Nuss-Nougat-Creme kombiniert! Wir haben es für dich ausprobiert und finden: ein sagenhafter Genuss!

Rezeptur-Nr. 08.212-12



BECK Kalbsleberwurst E (Grundwürzung)

Mit unserem exquisiten Grundpräparat bist du schon auf dem besten Weg zur Leberwurst der Extraklasse. Denn diese Komposition enthält bereits alle edlen Gewürze, die einfach in jede Leberwurst gehören: Zwiebel, Macis, Kardamom, Nelken und Ingwer.

Art.-Nr. 50.1002000



BECK Kalbsleberwurst J (Grundwürzung)

Die besonders harmonisch ausbalancierte Grundmischung für feine Produkt-Varianten wie die Kalbs- oder Delikatessleberwurst-Sorten. Eine Prise Vanille und Zimt rundet die Aromen von Zwiebel, Pfeffer, Ingwer und Macis mit einem dezenten Hauch aus dem Gewürzschrank des Orients ab.

Art.-Nr. 50.1001000

❹ Leberwurst mit Bratapfel

Hat etwas von Weihnachten, schmeckt aber auch das ganze Jahr über: Leberwurst und Bratapfel ergänzen sich einfach wunderbar. Mit BECK DekorWürz Bratapfel-FruchtMix (Art.-Nr. 52.5063300) und dem traditionellen BECK Lebkuchengewürz (Art.-Nr. 52.2201000) produzierst du diese saisonale Spezialität.

Rezeptur-Nr. 08.201-5

❺ Delikatessleberwurst mit Trüffel

Für diese edle Variante ist das Beste gerade gut genug: Du ergänzt unsere Grundwürzung BECK Kalbsleberwurst J mit BECK China-Trüffel – Würfel 5 mm (Art.-Nr. 70.9870093) und BECK Aroma Typ Trüffel (Art.-Nr. 56.0340000). Richtig rund wird der feine Geschmack durch Zugabe von angedünsteten Zwiebeln, etwas Sahne und Blütenhonig.

Rezeptur-Nr. 08.212-1

❻ Delikatessleberwurst mit Schnittlauch

Eine der beliebtesten Leberwurst-Sorten, die auf unserer Grundwürzung BECK Kalbsleberwurst E basiert. Deine Kunden lieben den deftigen Mix aus BECK Schnittlauchröllchen getrocknet (Art.-Nr. 70.9870265), angedünsteten Zwiebeln und Knoblauch. Eine Prise BECK Glutarom S lässt die einzelnen Aromen noch besser zur Geltung kommen.

Rezeptur-Nr. 08.212-07

❼ Delikatessleberwurst mit Mandel & Honig

Eine außergewöhnliche Komposition aus unserer Grundwürzung BECK Kalbsleberwurst J, der verführerischen Süße unseres BECK Blütenhonigs (Art.-Nr. 70.9870091) und dem dezenten Aroma gemahlener Mandeln. Ein Gaumenkitzel, den man immer wieder haben will!

Rezeptur-Nr. 08.212-6



Herzhafte Kochwurst

Rustikal, regional, mit Biss: Rotwurst, Speckwurst und Pressack gehören zu den Rennern in jeder gediegenen Metzgerei! Und BECK hat immer das richtige Rezept für diese deftigen Spezialitäten!



Speckblutwurst

Eine herzhafte Leckerei aus Schweinefleisch und Schweinespeck, bei der die Grundwürzung BECK Schwarzwurst/Hausmacher Blutwurst (Art.-Nr. 50.1212000) mit Pfeffer, Piment, Muskat, Majoran und Zwiebel für das richtige traditionelle Aroma sorgt. Einen Kick Schärfe gibst du mit dem BECK Scharfwürzer Hot Pep oG (Art.-Nr. 52.2631000) hinzu und rundest den Geschmack mit frischen Zwiebeln sowie BECK Glutarom S (Art.-Nr. 32.1015000) ab.

Rezeptur-Nr. 09.011



Thüringer Rotwurst

Wer Freunde in Thüringen hat, lässt sich von ihnen die „Königin der Blutwürste" gern direkt aus der Heimat mitbringen! Auch hier bilden die pulverförmige Zubereitung BECK Blut- und Rotwurst Extraktwürzung (Art.-Nr. 50.1222000) und frische Zwiebeln die Grundlage der Würzung. Mit BECK Glutarom S (Art.-Nr. 32.1015000) erhält diese regionale Köstlichkeit ein noch intensiveres Aroma.

Rezeptur-Nr. 09.014

Schwarzwurst
Vielfalt

Seit Jahrhunderten in der ganzen Welt beliebt: Schwarzwurst gibt es in unzähligen Varianten. Und BECK unterstützt dich bei der einfachen Herstellung!



Schwarzwürstle mit Jalapeno

Temperamentvoller geht nicht! Schwarzwurst mit der feurigen Geschmacksnote von BECK DekorWürz Jalapeno (Art.-Nr. 52.5061000) gehört zu den beliebtesten Highlights in jeder Metzgertheke!

Rezeptur-Nr. 09.021-1





Schwarzwürstle

Ein knackiger, deftiger Snack für zwischendurch – schnell hergestellt mit der Grundwürzung BECK Thüringer Rotwurst B (Art.-Nr. 50.1217000) und frischen Zwiebeln. Die Aromen von Pfeffer, Piment, Muskat, Majoran und Senf kommen durch eine Prise BECK Glutarom S (Art.-Nr. 32.1015000) noch besser zur Geltung.

Rezeptur-Nr. 09.020





Schwarzwürstle mit grünem Pfeffer

Grüner Pfeffer wird unreif geerntet und zeichnet sich durch seine feine, besonders milde Schärfe aus. Ideal, um in Nahrungsmitteln markante Geschmacksakzente zu setzen. Mit BECK Pfeffer grün luftgetrocknet – geschrotet (Art.-Nr. 70.9870316) wertest du jede Schwarzwurst auf!

Rezeptur-Nr. 09.022







Schwarzwürstle mit Meerrettich

Ob man die Pflanze jetzt Meerrettich oder Kren nennt: Ihre Wurzel weckt die Lebensgeister! Die frische, leicht scharfe Note tut auch den Schwarzwürsten gut! Mit ein bisschen BECK Meerrettichgranulat (4 mm) (Art.-Nr. 70.9870221) und BECK Meerrettichpulver (Art.-Nr. 70.9870234) verpasst du deiner Schwarzwurst einen besonderen Kick.

Rezeptur-Nr. 09.022-1



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

Sülzwurst-Genüsse

Ein zünftiger Start in den Tag: Mit diesen Delikatessen bist du bereit für alle Herausforderungen!





Königsklasse Geleemantel!

Mit unseren Lösungen unterstützen wir dich dabei, deinen Kunden individuelle und unverwechselbare Produkte zu bieten, die es sonst nirgends gibt!



Bauernfrühstück im Geleemantel

Lecker, nahrhaft und herrlich würzig: Das Pulver-Präparat BECK Bauernfrühstück im Geleemantel (Art.-Nr. 50.1142000) enthält hochwertige Schweine-Gelatine und eignet sich bestens für die Herstellung von feinen Wurstspezialitäten mit einer säuerlich-pfeffe-rigen Aspikhülle. Als BECK Bauernfrühstück im Geleemantel oG (Art.-Nr. 50.1142300) auch ohne Glutamat verfügbar.

Für die Variante mit Geflügelfleisch benutzt du BECK Rinder - Bauernfrühstück im Gelee-mantel (Art.-Nr. 50.2253900). Präparat mit würzenden Zutaten mit Rindergelatine zur Herstellung von feinen Wurstspezialitäten mit Aspikmantel. Die säuerlich frische, pfefferbe-tonte Gewürznote gibt dieser Wurstspezialität den besonderen Charakter. Mit hochwertiger Rinder-Gelatine.



Rezeptur-Nr. 10.299-4





Schmalzfleisch

Der ideale, haltbare Mitnahme-Artikel für deine Laufkundschaft: eingemachtes Schweinefleisch im Glas oder in der Konser-vendose, mit einer markanten Würzung aus Pfeffer, Muskat, Ingwer, Zwiebel und Knoblauch. Schnell zuberei-tet mit der Gewürzmischung BECK Schweinefleisch / Dosenfleisch Würz (Art.-Nr. 50.3151000), BECK Glutarom S (Art.-Nr. 32.1015000), BECK Cutter PR 4 (Art.-Nr. 10.1804200) und BECK Pfeffer schwarz griffig gemahlen (Art.-Nr. 70.9870332).

Rezeptur-Nr. 15.136-2