Beck Gewürze
und Additive GmbH

meats 'n spices

Verfahrenstechnik | Rezepturen | Geschmack | Technologie

PRODUKT-SPEZIAL

www.beck-gewuerze.de

Beck
Gewürze und Additive



Ohne geht
einfach nicht!

Soßen, Suppen & Dips

3-2-1 fertig: Fix zubereitet für BBQ, Theke und Convenience

Hinweispflicht ab 01.08.2026 nach Art. 50 KI-VO: Titelbild KI-generiert.

Dip-Verführungen
... von Party-Snack bis BBQ

MAXIMAL EINFACH!:

Mit Joghurt, Crème fraîche oder Quark ***gelingen dir in wenigen Minuten die besten Sidekicks für Grillfleisch, Gemüse, Convenience*** *oder schnelle Produkte für den Straßenverkauf!*



Trockenwürzung Sweet-Chillie-Sauce

Einfach mit Wasser zusammenmischen, und schon hast du den süßlich-scharfen Asia-Geschmack zu Gegrilltem, Frühlingsrollen oder Convenience!

Art.-Nr. 52.4221000

Barbecue Dip-Pulver mild

Die raffinierte Mischung aus Tomate, Paprika, Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili eignet sich für BBQ-Fleisch und Gemüse – auch als Marinade.

Art.-Nr. 45.4600001

BECK Knoblauch Dip

Idealer Begleiter für Grillfleisch und -gemüse: Von der Aioli oder Knoblauchbutter bis zu deinen eigenen Kreationen mit Joghurt, Mayonnaise oder Quark!

Art.-Nr. 52.6124904

Cheese Onion Dip

Eine frische, cremige Angelegenheit mit Joghurt, Crème fraîche oder Quark mit kraftvoller Zwiebel-Käse-Note. Nicht nur als Begleiter zu Knabbereien!

Art.-Nr. 52.6124920

BECK Greek Dip

Unverzichtbar zum BBQ: Mit diesem Präparat zauberst du Tsatsiki ebenso wie Kräuterbutter oder leckere Quarkzubereitungen!

Art.-Nr. 52.6124909

BECK Kräuter-Knoblauch Dip

Oregano und Thymian machen diesen Dip zu einem markanten mediterranen Geschmacks-erlebnis! Ideal für Dönersoßen oder Kräuter-butter!

Art.-Nr. 52.6124906

Würzöl für Grill und Bratenprodukte oG

Die fixe Lösung für feine Convenience und Küchenfertiges: Zum Marinieren einfach Würzöl mit Dip deiner Wahl vermengen!

Art.-Nr. 46.3300000

Hinweispflicht ab 01.08.2026 nach Art. 50 KI-VO: Hintergrundbild KI-generiert.

Soßen-Träume ...
... von deftig bis deluxe

Bolognese Soße
Ob heiße Theke oder im Glas: Unser würzig-tomatiger Italien-Traum ist blitzschnell angerührt – die perfekte Basis für den schnellen Pasta-Genuss!
Art.-Nr. 45.6735000

Braune Soße zu Braten
Passt zum Schweinebraten genauso wie zu veganen Gerichten: Im Nu angerührt, ist diese deftige Soße ein echter Alleskönner!
Art.-Nr. 44.1490000

Soßenbinder hell
Dezent in der Würzung und lässt auf der Zunge keine Wünsche offen: das optimale helle Bindemittel für Frikassee, Spargelsuppe & Co.
Art.-Nr. 70.9870038

Soße zu Schmorgerichten
Schmeckt hausgemacht wie bei Oma: Mit Wasser oder Fleischbrühe vermischen, kurz aufkochen, fertig! Ideal für geschmortes Rind!
Art.-Nr. 44.1430000

Soße zu Schmorbraten KQ*
Art.-Nr. 44.1581000

Weiße Soße - Instant KQ*
Der feine Gaumenkitzel, der zarte Pflänzchen wie Spargel oder Blumenkohl wunderbar abrundet.
Art.-Nr. 70.9870032

Dunkle Roux
Enorm vielseitig: Soßen zu edlem Rind und Schwein, aber auch exquisite Suppen erhalten mit diesem Bindemittel eine wunderbar geschmeidige Konsistenz!
Art.-Nr. 70.9870361

Helle Soße
Delikate Soßenvariante, die am besten mit hellem Fleisch und Fisch harmoniert, aber auch mit Spätzle unwiderstehlich ist.
Art.-Nr. 44.1495000

Soßenbinder dunkel
Was wäre ein rustikaler Krusten- oder Spießbraten ohne dicke, deftige Soße? Mit unserem Soßenbinder ist sie in wenigen Minuten bereit!
Art.-Nr. 70.9870039

Minimaler Aufwand, maximaler Geschmack!
In wenigen Minuten bereit:
Einfach BECK Pulverpräparat mit Wasser oder Brühe anrühren. Oft sogar ohne Aufkochen!

Jägersoße
Aah, der verführerische Duft nach Waldpilzen macht Appetit! Ein Traum für Jägerschnitzel, geschmortes Rind und Wild!
Art.-Nr. 70.9870037

Gulasch Soße
Ein rassiges Vergnügen mit Tomate, Paprika und Zwiebel! Einfach mit Wasser oder Brühe verrühren und das Fleisch drin schmurgeln lassen!
Art.-Nr. 45.0000369

Rahmsoße
Wenn das Geschnetzelte oder die Nudelpfanne so richtig „schlotzig" werden soll – einfach mit diesem gelingsicheren Zaubermittel verfeinern!
Art.-Nr. 70.9870342

Rahmsoße KQ*
Art.-Nr. 44.9371000

Delikatess - Soße zu Braten
Egal ob Rind oder Schwein: Wenn du deinem Braten in wenigen Minuten den letzten Schliff geben willst, ist das dein Wundermittel!
Art.-Nr. 70.9870042

Käsesoße
Immer ideal, wenn's auf die leckere Käsenote ankommt und du schnell Aufläufe oder feine Dips zu den Nachos zaubern musst.
Art.-Nr. 70.9870336

Currywurst Soße KQ*
Schnell gemachter Theken-Renner und so lecker wie das „Original"! Tomate, Curry, Koriander und Zwiebel sorgen für ordentlich Wumms!
Art.-Nr. 45.4680000

Tomatensoße
Von Hackbällchen bis Penne all'arrabbiata: Mit dieser kräftigen Allround-Tomatensoße kannst du deine Fantasie spielen lassen.
Art.-Nr. 70.9870046

Helle Roux
Verführerisch sämige Zungenschmeichler wie eine feine Lasagne-Béchamel oder Soße zum Geschnetzelten kreierst du mit diesem Präparat.
Art.-Nr. 70.9870360

***KQ** Die Rezeptur basiert auf kaltquellenden Komponenten, die bereits in kalter Flüssigkeit quellen und ihre volle Bindungs- und Geschmackswirkung entfalten. Eine schnelle und unkomplizierte Zubereitung ohne Erhitzen – ideal für effiziente Prozesse und gleichbleibende Qualität.

Hinweispflicht ab 01.08.2026 nach Art. 50 KI-VO: Gerichte sind KI-generierte Bilder.

Suppen-Zauber ...
... von klassisch bis raffiniert

Maximal flexibel!
Aus unseren Suppen-Präparaten kreierst du mit wenigen Zutaten deine unverwechselbaren Signature-Produkte, die es nur bei dir gibt! Probier es aus!

Klare Gemüsesuppe mit Einlage
Suppengrundlage oder Aroma-Booster für Reis, Eintopf und Kartoffelsalat: Dieser würzige Helfer sollte in keiner Küche fehlen!
Art.-Nr. 70.9870036

Klare Gemüsesuppe mit Einlage oG
Art.-Nr. 70.9870051

Rindfleisch Kraftbrühe ohne Einlage
Wer's kräftig mag, genießt das volle, runde Rindfleischaroma. Unser Tipp: Mit Speckknödeln als Einlage schmeckt die Brühe so richtig „royal"!
Art.-Nr. 70.9870024

Kartoffelsuppe
Traditionelle Köstlichkeit, abgeschmeckt mit Zwiebel, Petersilie, Muskat und Knoblauch – ein sättigender Genuss vor allem mit Würstchen oder Croutons ...
Art.-Nr. 44.1532000

Klare Rindfleischbrühe mit Einlage
Von „Eierstich" bis Leberknödel: Die klare Rinderbrühe bildet die unverwechselbare Grundlage für viele regionale Spezialitäten.
Art.-Nr. 70.9870047

Gekörnte Brühe
Der Allrounder für die Küche – Grundlage für viele Suppenrezepte, Eintöpfe, Soßen und Risotto. Auch Vegetarier lieben sie!
Art.-Nr. 70.9870021

BIO - Brühe gekörnt
Art.-Nr. 72.0000004

Hühnerkraftbrühe
Wärmt nicht nur im Winter: Klassische, kräftige Hühnerbrühe, die sich mit vielen feinen Einlagen „exquisit" aufpeppen lässt!
Art.-Nr. 70.9870030

Tomatensuppe
Entweder pur oder mit Einlage – einfach in heißes Wasser einrühren, kurz aufkochen und die rote Pracht genießen!
Art.-Nr. 44.1535000

Ungarische Gulaschsuppe P
Das wärmt von innen! Neben Tomate sorgen Paprika, Knoblauch und Pfeffer für wohliges Feuer auf der Zunge!
Art.-Nr. 70.9870035

Spargelsuppe
Wer die Spargelsaison ganzjährig genießen will: Unsere Komposition aus Spargel, Zwiebel, Schnittlauch und Pastinake macht's möglich!
Art.-Nr. 44.1536000

Hinweispflicht ab 01.08.2026 nach Art. 50 KI-VO: Gerichte sind KI-generierte Bilder.

info@beck-gewuerze.de

Für jedes Thema den richtigen Ansprechpartner



Geschäftsführung			
Manfred Beck	Geschäftsführer	manfred.beck@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Manuela Beck	Leitung Verwaltung, Finanzen und Personal	manuela.beck@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 10
Entwicklung			
Timo Franz	Produktentwicklung und Betriebsleitung	timo.franz@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 22
Jonas Haas	Mitarbeiter Technikum, Rezeptservice und Anwendungstechnik	jonas.haas@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 18
Christian Leuthold	Produktentwicklung, Rezeptservice und Anwendungstechnik	christian.leuthold@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 293
Rolf Sommer	Leitung Produktentwicklung	rolf.sommer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 21
Qualitätssicherung			
Sabine Mägdefrau	Qualitätsmanagement (QMB)	sabine.maegdefrau@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 16
Ina Wiesend	Qualitätssicherung	ina.wiesend@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 39
Einkauf			
Stefanie Gulden	Einkauf	stefanie.gulden@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 28
Alexander Gütlein	Einkauf	alexander.guetlein@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Katrin Zinn	Einkauf	katrin.zinn@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 295
Verwaltung			
Meike Franz	Beratung und Verkauf	meike.beck@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 27
Marcus Holler	Versand In- und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf	marcus.holler@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 24
Sabine Huber	Buchhaltung	sabine.huber@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 11
Mirjam Jungclaus	Beratung und Verkauf	mirjam.jungclaus@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 296
Sabine Kellermann	Beratung und Verkauf, Exportkunden	sabine.kellermann@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 14
Markus Lämmermann	Beratung und Verkauf	markus.laemmermann@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 298
Heike Neubing	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	heike.neubing@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Beate Pfister	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	beate.pfister@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 26
Elke Pilhofer	Beratung und Verkauf, Rechnungskontrolle	elke.pilhofer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 297
Romy Rein	Beratung und Verkauf	romy.rein@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Tanja Rohwer	Beratung und Verkauf, Exportkunden	tanja.rohwer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 290
Johannes Schamel	Beratung und Verkauf	johannes.schamel@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Klaus Sehrig	Versand In- und Ausland (Export und Logistik), Beratung und Verkauf	klaus.sehrig@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 12
Maria Streng	Empfangssekretärin, Beratung und Verkauf	maria.streng@beck-gewuerze.de	+49 (0) 9153-9229 0
Vertrieb			
Tommy Andersson	Fachberatung und Anwendungstechnik Schweden / Fa. Nimark AB	tommy@nimark.se	+46 70 89 38 555
Ralph Bauer	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	ralph.bauer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 1511 0839003
Maximilian Beck	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	maximilian.beck@beck-gewuerze.de	+49 (0) 173 663 47 90
Frank Bierwirth	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	frank.bierwirth@beck-gewuerze.de	+49 (0) 151-10839005
Ottmar Dorsch	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	ottmar.dorsch@beck-gewuerze.de	+49 (0) 173 208 69 67
Stephan Füller	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	stephan.fueller@beck-gewuerze.de	+49 (0) 170 734 00 46
Jens Kolleck	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	jens.kolleck@beck-gewuerze.de	+49 (0) 175 8907 434
Felix Merkel	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	felix.merkel@beck-gewuerze.de	+49 (0) 1515 5600234
Mark Militzer	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	mark.militzer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 172 133 18 18
Harald Neumeister	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	harald.neumeister@beck-gewuerze.de	+49 (0) 151 108 390 06
Ernst Sailer	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	ernst.sailer@beck-gewuerze.de	+49 (0) 174-9240956
Falko Schmidt	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	falko.schmidt@beck-gewuerze.de	+49 (0) 151-22849602
Georg Strobl	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland	georg.strobl@beck-gewuerze.de	+49 (0) 173 861 54 68
Thomas Winter	Fachberatung und Anwendungstechnik Deutschland und Export	thomas.winter@beck-gewuerze.de	+49 (0) 172 692 33 84

Beck Gewürze und Additive GmbH I Kirschenleite 11-13 I 91220 Schnaittach
info@beck-gewuerze.de I www.beck-gewuerze.de

@meatsnspices