

Informierend.
Inspirierend.
Für Fachleute.
2016

BiSS BLATT



Wenn's
mundet...

christl Produkthighlights: Kochpökelwaren - Cotto Campagna und Krustenbraten | chrisale Meersalz: 40% natriumreduziert! | Schinkenspeck und Trockenfleisch | Convenience | Gastro- und Großverbrauersortiment | Brüh-/Frischwurst | über das Unternehmen christl |

christl
GewürzTechnologie

Hat Technologie eine Emotion?



Letztlich ist alles, was christl produziert, geschmacksbildend. Die Herausforderung am Geschmack ist, dass er sich für jeden anders darstellt und daher nur individuell wahrnehmen lässt. Wir haben die exklusive Individualität zum unternehmerischen

Leitsatz erhoben. Die Umsetzung erfordert viel praktische Erfahrung, aber auch ein hohes Maß an technologischem Wissen. Also zum einen das sichere Gefühl für den richtigen Geschmack zu haben, zum anderen aber auch auf modernste Prozesstechnologien zurückgreifen zu können. Beides braucht es, um unseren Kunden eine attraktive Form der win-win-Situation anbieten zu können: Unsere Kunden gewinnen am Markt durch die Individualität ihrer Erzeugnisse und ihre Kunden gewinnen Vertrauen zur Exklusivität von Geschmack und Qualität. So fühlt sich Gewürztechnologie an.

Christl
Ihr Elmar Christl



Buongusto!

Italien trifft Österreich zum Genuss.

Cotto Campagna Combi AF

Die christl Gewürzmischung Cotto Campagna kombiniert eine leichte Knoblauchnote mit einem feinen Braten-Aroma für ein vollfleischiges Geschmackserlebnis.

Guter Geschmack hat seinen Namen: Cotto Campagna

Er zeichnet sich durch seine mediterrane Leichtigkeit aus. Erstes sinnliches Signal: Sein ausgeprägter Duft in der Nase. Auf der Zunge schmilzt jede zart-rosa Scheibe leicht süßlich und besonders mürb dahin. Die natürliche Verarbeitung garantiert eine hohe Verträglichkeit mit ausgezeichneten Nährwerten.

Krustenbraten Combi AF

Die christl Gewürzmischung Krustenbraten ist ein perfekt abgestimmtes Spritzmittel für einen typisch knusprigen Bratengenuss.

Bratspeck Würzung AF

Hausmanns Kostbarkeiten – Krustenbraten

Als Hausmannskost werden deftige, nahrhafte und traditionell zubereitete Gerichte bezeichnet. Sie entsprechen, was Fleischsorte und Geschmacksrichtung betrifft, ihrem regionalen Ursprung. Wenn es um den Krusten- oder Kümmelbraten geht, dann sind es in erster Linie österreichische bzw. bayrische Rezepte, die diese Spezialitäten so köstlich machen.

Inspirationen für unsere neuen Gewürzmischungen liefern die Spezialitäten aus ganz unterschiedlichen Regionen. Der Cotto Campagna ist eine bekannte Schinkenspezialität aus Kampanien, Provinz Benevento – diese italienische Spezialität hat uns zur Produktentwicklung „verführt“. Dass wir dabei den fachlichen Austausch mit unserem langjährigen Freund Sabatino Cillo gesucht haben, der eine über die Region Kampanien hinaus bekannte Macelleria führt, spricht für den christl-Leitsatz „Vom Profi für den Profi“.

Interessant: Noch bis ins 20. Jahrhundert war es allgemein üblich, dass der Hausherr bei der häuslichen Ernährung bevorzugt wurde und sein Essen mehr Fleisch, Fett, Speck, Eier usw. enthielt als das der übrigen Haushaltsmitglieder.



Neues zu wagen, ist das Salz des Lebens.

40% Natriumreduktion im chrisale Meersalz.

Wie viel Salz ist für den Körper gesund?

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) und die Deutsche Gesellschaft für Ernährung geben folgende

Empfehlung: Ein Erwachsener sollte nicht mehr als sechs Gramm Kochsalz am Tag zu sich nehmen – das entspricht in etwa einem gestrichenen Teelöffel.

Demgegenüber müsste nach einer Studie der McMaster University im kanadischen Hamilton zufolge die empfohlene Kochsalzmenge bei etwa zehn Gramm für Erwachsene pro Tag liegen. Um eine Reduzierung von Natriumchlorid zu erzielen, haben schon viele Nahrungsmittelhersteller Kaliumchlorid als Salzersatz verwendet. Der Geschmack von Kaliumchlorid wird zwar als salzig wahrgenommen, ein bestimmter Nebengeschmack, der als bitter beschrieben wird, bleibt aber. Um diesen Geschmacksunterschied möglichst klein zu halten, werden Zusätze bei Salzersatzstoffen verwendet.

Durch die Kombination unseres hochwertigen Meersalzes mit dem Kaliumchlorid sowie der entsprechenden Menge Na-Nitrit können mit dem natriumreduzierten chrisale Meersalz alle Produktgruppen ohne technologische Anpassungen erzeugt und eine Natrium-Reduktion von mindestens 40% erreicht werden. Abgestimmt mit speziell entwickelten christl Gewürzkombinationen und Technologien erhält man ein volles Geschmackserlebnis mit entsprechend reduziertem Natriumgehalt im Endprodukt.



Geräucherte und/oder luftgetrocknete Spezialitäten wie Bündnerfleisch, Schinkenspeck, Bauernspeck oder Mostbröckli zählen zu den Fleischwaren-Delikatessen schlechthin. Schinkenspeck zeichnet sich durch eine kräftige Farbe, feste Konsistenz sowie zarten und milden Geschmack aus.



Fotolia



Original Meersalz von christl – Natur pur für den milden Geschmack!

chrisale ist im 25 kg und jetzt neu auch im 5 kg Beutel erhältlich.

Ein Mehr durch das Meer.

chrisale Meersalz für ein „mehr“ an mildem Geschmack und ein „mehr“ an schönerer Umrötung – im Rohpökel- und Salamibereich aber auch bei Brühwurst- und Kochpökelwaren. chrisale Meersalz stammt aus kristallklarem Meerwasser mit intakter Fauna und Flora Süditaliens. Es ist ein Garant für gleichbleibend gute Spitzenware mit außergewöhnlich mildem und vorzüglichem Aroma. Jeder Fleischer kann chrisale Meersalz ohne Rezepturänderung einsetzen.

Ein „mehr“ an Vorteilen:

- ✓ schnellere Umrötung
- ✓ keine Rezepturänderung
- ✓ schönere Fleischfarbe
- ✓ besser im Aroma
- ✓ milder im Geschmack
- ✓ länger haltbar
- ✓ beeindruckende Produktpräsentation



chrinet-Powertechnologie

chrinet-Power ist ein Gewebeschlauch, hergestellt aus lebensmittelechtem texturiertem Garn zur Produktion von Rohpökelware. Er wird auch bei der Tumbeltechnologie eingesetzt. chrinet-Power wird immer mit einem elastischen Gummianteil hergestellt und übt dadurch einen leichten und gleichmäßigen Druck auf den Inhalt aus.

chrinet-Power besitzt ein Migrationszertifikat für Rohpökelware (vom Institut Swiss Quality Testing Services ausgestellt). Die Vorteile liegen in der guten Raumdurchlässigkeit, ist leicht und gut schälbar, gut für eine schnelle und gleichmäßige Abtrocknung, bietet Produktschutz beim Tumbler Pökelverfahren und ein gutes Pressverhalten.

Optimaler Start in die Individualität.

Die christl Starterkulturen für Rohpökelwaren und Rohwurstprodukte bieten eine große Bandbreite. Unsere Fachberater finden gemeinsam mit unseren Kunden die passende Starterkultur für ihre individuelle Anforderung. Dabei stehen Produktsicherheit und Qualität an oberster Stelle. Die christl Philosophie heißt: Mit einer maßgeschneiderten Lösung kommt man zum perfekten Endprodukt mit angenehmem Aroma und Farbstabilität.



„Wir unterstützen Sie gerne mit unserer jahrzehntelangen Erfahrung und unserem Wissen – von der Beratung, der Zusammenstellung der richtigen Gewürzmischung bis hin zur entsprechenden Kultur und Prozessbegleitung.“



Oliver Broger, Technologieberatung- und verkauf

Machen Sie sich's doch bequemer.

Convenience Food ist „bequemes Essen“. Wenn christl die Vorstufe der Fertigung von Lebensmitteln übernimmt, dann mit der ganzen Erfahrung und der großen Leidenschaft für den wahren Geschmacksgenuss. Mit diesen Zutaten sind christl el marinal und alle anderen hochwertigen Marinaden unwiderstehlich ausgestattet. Wenn Sie wissen wollen, wie christl aus Convenience food Convenience benefit macht, also Schnelligkeit mit hohem Genussanspruch, dann so:

christl *el marinal*

Die Vorteile

- ✓ schnelles und einfaches Marinieren
- ✓ hervorragende, perfekt abgestimmte Würzung
- ✓ das Fleisch erhält eine genussvolle, saftige Farbe
- ✓ im praktischen 3 kg Eimer
- ✓ auch für Pfannengerichte geeignet
- ✓ die christl „el marinal“ können selbstverständlich noch nach Ihren Wünschen individuell zusammengestellt werden, z.B. mit Pilzen, etc.



elmarinal Cognac Weißwein
Art. Nr. 251018
Für Schweine-, Lamm- und Rindfleisch.

elmarinal Curry Chicken
Art. Nr. 251021
Für Geflügel- und Schweinefleisch.

elmarinal Gaucho Barbecue
Art. Nr. 251019
„Die Vielseitige“ für Schweine- und Rindfleisch sowie für Geflügel – Pfeffer-Paprika / leicht rauchiger Geschmack.

elmarinal Kräuter Knoblauch
Art. Nr. 251020
Für Schweine-, Rind- und Lammfleisch, Fisch sowie für Kräuterbutter und Dips.

elmarinal Spare Ribs
Art. Nr. 251017
Für alle Arten von Rippchen – fruchtig, rauchiger Geschmack.

elmarinal Chili Rustica
Art. Nr. 251022
Für Schweine- und Rindfleisch, sowie für Fisch und Wokgerichte.

ZUSATZSTOFFE
✓ Keine zugesetzten Geschmacksverstärker und frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen. (laut EU-Verordnung 1169/2011)
✓ Mit Meersalz hergestellt
✓ Wenige Zusatzstoffe mit E-Nummern



* Ohne künstliche Geschmacksverstärker und kennzeichnungspflichtigen Allergenen
** Glutamatfrei

Marinadenbasen

1 kg Marinadenbasis ergibt 4 kg Marinade. Sie brauchen nur Wasser und Öl – fertig! Marinadenbasis mit Wasser anrühren, Öl beifügen. Fleisch marinieren, fertig. Schmeckt perfekt und ist einfach in der Anwendung! Vorteile: weniger Kosten, einfachste Lagerung, keine spezielle Kühlung und leichtere Logistik.



Marinadenbasis **Elmocho**
Kräuter/Knoblauch
Art. Nr. 261095



Marinadenbasis **Rostos**
Zwiebel/Pfeffer
Art. Nr. 261098



Marinadenbasis **Rustica**
Pfeffer/Paprika
Art. Nr. 261094



Marinadenbasis **Barbecue**
Tomate/Rauch
Art. Nr. 261105



Marinadenbasis **Pikantos**
Paprika/Chilli
Art. Nr. 261096



Marinadenbasis **Chickos**
Curry/Paprika
Art. Nr. 261097



Marinadenbasis **Spicy**
Chilli/Curry
Art. Nr. 261111



Marinadenbasis **Exotic-Mix**
Banane/Ananas
Art. Nr. 161066



Marinadenbasis **Caribic**
Curry/Banane
Art. Nr. 161065

Alle Marinadenbasen sind frei von kennzeichnungspflichtigen Allergenen (laut EU-Verordnung 1169/2011) und können hervorragend als Streuwürze eingesetzt werden.

Flüssigwürzung

Die flüssige Würze, die allen Wurst- und Fleischwaren einen typischen „christl-Geschmackskick“ verleiht. Natürlich ohne künstliche Geschmacksverstärker und kennzeichnungspflichtigen Allergenen.



LAK 60
Art. Nr. 297010
Für längere Frischhaltung und Haltbarkeit ohne Geschmacks-einbußen. Im 25 kg Kanister.

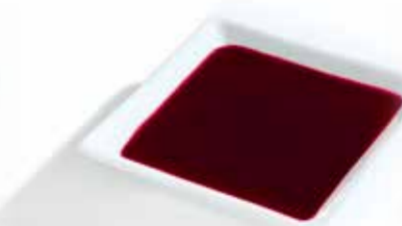
Knoblauch flüssig
Art. Nr. 107008
Für alle Wurst- und Fleischwaren. Im praktischen 2,5 kg Kanister.

Zwiebel flüssig
Art. Nr. 107011
Für alle Wurst- und Fleischwaren. Erhältlich in der 1 kg Quetschflasche.

Speisewürze flüssig
Art. Nr. 197006
Die ideale Ergänzungswürze für Wurst und Fleisch. Im praktischen 6 kg Kanister.



Pfeffer flüssig
Art. Nr. 107015
In der 1 kg Quetschflasche.



Pinkred flüssig
Art. Nr. 107016
Lebensmittelfarbstoff in der 1 kg Quetschflasche.



Wacholder flüssig
Art. Nr. 107014
In der 1 kg Quetschflasche.

ruckzuck Saucen

Alle Saucen gibt's fix/ fertig im praktischen 3 kg Eimer. Ohne künstliche Geschmacksverstärker. Unkomplizierte Dosierung: 500 g Sauce für 1 kg Fleisch.



Asia Sauce AGF*
Art. Nr. 251024
Passt ausgezeichnet zur feinen asiatischen Küche mit Hühner- oder Schweinefleisch.



Curry Madras Sauce AGF*
Art. Nr. 251025
Ausgezeichnet für Hühnerfleisch oder „Currygeschmetzeltes“.



Stroganoff Sauce GF**
Art. Nr. 251026
Prima zu Rindfleisch und für die klassische „Stroganoff Pfanne“.



Zürcher Rahm Sauce GF**
Art. Nr. 251027
Für Kalb-, Schweine- oder Rindfleisch; perfekt für „Zürcher Geschnetzeltes“.

Das kommt groß heraus!

Wenn wir von christl Gewürztechnologie von einer neuen Sache restlos überzeugt sind, dann sagen wir es auch entsprechend überzeugt. Das Gastro- und Großverbraucher-Sortiment von christl ist so eine neue Sache.

Die Produkte sind speziell auf die Bedürfnisse der Gastronomie und des Metzgers abgestimmt und beinhaltet ein schönes Spektrum: ▶

chefkoch

- Rindssuppe
- Gemüsesuppe
- Bratensaft gebunden
- Eltoro - Grill-Steakgewürz
- Eltopo - Schweinebraten
- Glühwein Express

Gewürze

- Chillies gemahlen
- Curry Pulver
- Knoblauchgranulat
- Kümmel ganz
- Lorbeerblätter ganz
- Muskatnuss gemahlen
- Paprika Superior Delikatess
- Bunter Pfeffer ganz
- Schwarzer Pfeffer ganz
- Schwarzer Pfeffer gemahlen
- Weißer Pfeffer ganz
- Weißer Pfeffer gemahlen
- Rosa Beeren ganz
- Wacholderbeeren ganz
- Zimt gemahlen
- Grüner Pfeffer ganz und gfg

Kräuter

- Italienische Kräuter gfg
- Kräuter der Provence gfg
- Salatkräuter gfg
- Majoran gerebelt
- Oregano gerebelt
- Petersilie gerebelt
- Basilikum gfg
- Rosmarin gfg
- Dillspitzen gfg

gfg = gefriergetrocknet



Öfters mal zwischendurch.

Frankfurter, Debreziner oder lieber Fleischkäse?

Brotzeit, Imbiss, Jause, Vesper, Snack, Bissen, kleine Mahlzeit, Happen, Stärkung ... es gibt so viele Namen wie Gelegenheiten für den Verzehr eines knackigen Brühwürstchens oder eines klassischen Leberkäse. Es kann auch ein schneller Aufschnitt sein oder eine regionaltypische Spezialität wie Cervelas oder Burenwurst.



Individuelle christl Gewürzmischungen für den Bereich Brühwurst:



Ein christl Rezeptur-Beispiel für Ihren Erfolg (mehr Rezepturen finden Sie auf www.christl.cc):



Das Pünktchen auf dem i...

... ist die höchstmögliche Produktsicherheit.

Wir stellen am Produktionsstandort Moosdorf von der Rohstoffauswahl und -beschaffung, der Wareneingangsprüfung samt analytischer Kontrollen, Verarbeitung, Endkontrolle bis hin zur integrierten Rückstellmusterverwaltung ein lückenloses Qualitätsmonitoring sicher.

... ist die perfekte Mischung aus Fachleuten.

Die christl Gewürztechnologien sind geschulte Fachleute mit firmenspezifischem Know-how. Sie und das zertifizierte QS sind die Grundlage für den hohen Standard und die internationale Wettbewerbsfähigkeit des Unternehmens. Der interne Austausch von

erfahrenen Anwendungstechnikern mit innovativen Gewürztechnologien führt zu individuellen Produktentwicklungen und andererseits zum optimalen Produktionsablauf bei unseren Kunden.

... ist die spürbare Kundennähe.

Die christl Berater lernen jeden Tag dazu. Von unseren Kunden. Weil sie genau zuhören und so die Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden persönlich und hautnah kennenlernen. Mit diesem Wissen entwickeln wir Lösungsvorschläge, die gemeinsam mit dem Kunden abgestimmt und getestet werden. Das ist ein intensiver Prozess, der von uns auch mit viel Engagement und Ambition begleitet wird.



Prompt – in Mauren!

christl hat in Mauren / FL 5.000 Artikel lagernd und macht sie durch den schnellen Zugriff innerhalb von 48 Stunden lieferbar. Mit der logistischen Auf- und Ausrüstung ist just in time-Qualität leicht zu versprechen und gut zu halten. Der zentrale Standort erweist sich zusätzlich als Vorteil für die Belieferung der Märkte Schweiz und Liechtenstein.



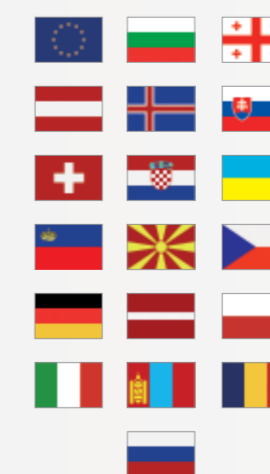
Kompetenz und Transparenz.

Steht christl drauf, wissen Sie auch, woher es kommt. Die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Gewürze gibt unseren Kunden die Sicherheit, ein Produkt aus ausgewählten Rohstoffen zu erhalten. Wir prüfen die Rohstoffe nach strengsten Kriterien, denn genau an diesem Punkt fängt Qualität an. In allen weiteren Produktionsschritten setzt sich unser Qualitätsdenken fort, konsequent begleitet von einem zertifizierten Qualitätssicherungsprogramm.



Guter Geschmack kennt keine Grenzen.

christl ist international ausgerichtet. Mit den hohen Qualitätsstandards und der Flexibilität in der Produktabstimmung haben wir die besten Voraussetzungen, um neue Märkte zu erschließen. Wir gehen auf die Bedürfnisse unserer Kunden ein – denn jeder Markt hat seine eigene Würze.



Von Praktiker zu Praktiker.
Der Erfahrungs- und Know-how-Austausch findet bei christl Gewürz-Technologie auf Augenhöhe statt, von Fachmann zu Fachmann. Das sind Ihre Ansprechpartner bei christl:

Elmar Christl
Geschäftsleitung



Hermann Lackner
Vertriebsleitung



Oliver Broger
Technologieberatung
und Fachverkauf,
International



Erwin Strasshofer
Fachverkauf-
und beratung,
Österreich



Hermann Stadler
Leiter Technikum
Metzgermeister und
Fachberater



Bruno Flückiger
Prokurist, Fachverkauf-
und beratung
Westschweiz



Toni Riegler
Fachverkauf-
und beratung,
Zentralschweiz



Monja Schreiner
Kundenservice,
International



Desiree Wartecker
Kundenservice,
Liechtenstein und
Schweiz



Barbara Kohlbacher
Kundenservice,
International



Reto Oetli
Fachverkauf Zentral-
und Ostschweiz



Davide Ruggieri
Fachverkauf Zentral-
und Westschweiz



Wer behauptet noch, dass in der Kürze die Würze liegt?



Kräuterbutter

Pikantos Paprika-Chilli

Beizgewürz Wild

Knobello

Wildpfeffersauce Profi

ERES 50 Combi

Grillgewürz Wild

Marinadenbasis Steinpilz

Speckwürzung fein

Salami Swiss

Polnische /Käswurst

Biss Knack

Bacchus rot

Marinadenbasis ELMOCHO
Kräuter-Knoblauch

Marinadenbasis
Caribic

Kulen Combi

Szynka Szwarzwaldska

Marinadenbasis
EXOTIC-MIX Banane/Ananas

St. Johanner

Südtiroler Schinkenspeck
fein

Marinadenbasis
Spicy Chilli/Curry

Rohwurst/Salami

Salami finskaja

Szynka z Karyntii

Marinadenbasis
BARBECUE Tomate/Rauch

Wiener Hauswurst Würzung fein

Aufschnitt Royal

Backofenleberkäs

Videnské párky

Marinadenbasis CHIKOS
Curry/Paprika

Die Würze liegt vielmehr in der Breite des Sortiments und in der christl Philosophie der Individualität. Denn wir setzen die Wünsche unserer Kunden mit individuellen Gewürzmischungen um. Darum ist unser Sortiment so vielfältig wie der Geschmack unserer Kunden.

www.christl.cc

christl
GewürzTechnologie

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5, A 5141 Moosdorf
T +43 7748/32480
F +43 7748/3248010
office@christl.cc

Christl AG
Gewerbeweg 41, LI 9493 Mauren
T +423/3702090
F +423/3702091
office@christl.cc