

christl BBQ-  
Grillprogramm

**christl**  
GewürzTechnologie

Machen  
Sie es sich doch  
bequemer  
...



## Das christl BBQ Grillprogramm ...

... ist ein Baukastensystem, das nach individuellen Kundenwünschen eingestellt bzw. angepasst werden kann.

Wir können jede Marinadenbasis/Würzung, Grillgewürz spezifisch nach Kundenanforderungen (z.B. ohne Glutamat) oder Marktgegebenheiten anpassen und diese äusserst schnell und unkompliziert erstellen. Ab einer Bestelleinheit von 50 kg – Gewürzzubereitungen und Marinaden ab 100 kg.

Große Flexibilität bieten wir unseren Kunden auch in Bezug auf Abpackungsgrößen und Liefereinheiten – bei entsprechender Bestelleinheit gehen wir gerne auf ihre spezifischen Wünsche ein.

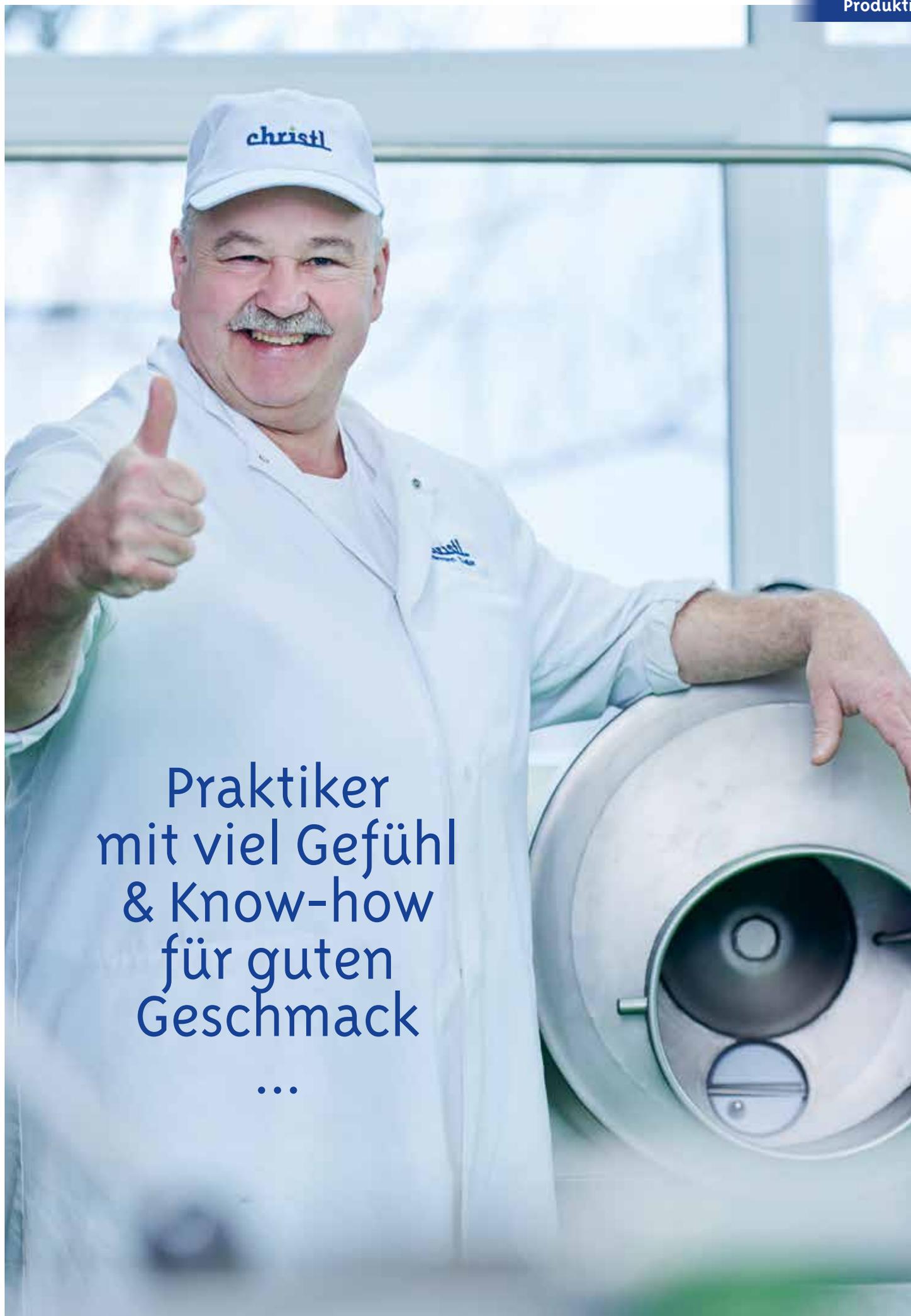
Unser natriumreduziertes **Natursalz** ist als Alternative einsetzbar – Sie erhalten vollen Geschmack, sparen 30% Natrium und bieten Ihrem Kunden eine gesunde Alternative. Wir beraten Sie gerne.

Bei **ummantelten Salzen** setzen wir auf Sonnenblumenöl – so brauchen Sie keine RSPO-Zertifizierung.

	Seite
 Marinadenbasis .....	6 – 11
 Flüssigmarinade .....	12 – 14
 Würzungen & Rubs .....	15 – 23
 Spezialwürzungen .....	24 – 26
 Burgerwürzungen .....	27 – 29
 Würstelwürzungen .....	30 – 33
 Saucen .....	34
 Konservierung .....	34

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 christl-Gewürztechnologie an.





Praktiker  
mit viel Gefühl  
& Know-how  
für guten  
Geschmack

...



## Aus 1 mach 4 ...

Aus 1 kg christl-Marinadenbasis mach 4 kg Fertigmarinade

### ELMOCHO Kräuter/Knoblauch <sup>261095</sup>

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	aromatisch/Kräuter/Knoblauch
Farbe/Konsistenz:	grünliches Pulver mit Kräuter
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	Schweinefleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, Lachs oder zur Herstellung von Kräuterbutter und Knoblauchbaguette
Abpackung:	1 kg Beutel

### RUSTIKA Pfeffer/Paprika <sup>261094</sup>

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/kräftig/Pfeffer/Paprika
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit groben Gewürzpartikeln
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	Schweinefleisch, Hühnerfleischprodukte, Forellen, Rindfleisch
Abpackung:	1 kg Beutel

**BARBECUE Tomate/Rauch** 261105

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Tomate/angenehmes Raucharoma/BBQ-Style
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit groben Gewürzpartikeln
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	alle Fleischarten, für den typischen BBQ-Style
Abpackung:	1 kg Beutel

**PIKANTOS Paprika/Chili** 261096

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/pikant/Paprika/Chili/angenehme Schärfe
Farbe/Konsistenz:	rotes Pulver mit Kräutern und groben Gewürzpartikeln
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	alle Fleischarten, ausgezeichnet für Spieße
Abpackung:	1 kg Beutel

**CHIKOS Curry/Paprika** 261097

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Curry/Paprika
Farbe/Konsistenz:	rotes Pulver mit Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	alle Arten von Hühner-Produkten sowie für mageres Schweinefleisch
Abpackung:	1 kg Beutel

## Spicy Chilli/Curry <sup>261111</sup>

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/fruchtig/scharf/Chili/Paprika/Curry
Farbe/Konsistenz:	rotes Pulver mit Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	Alle Fleischarten Fleischtaschen und Fruchtkombinationen
Abpackung:	1 kg Beutel

## Röstos Zwiebel/Pfeffer <sup>261098</sup>

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Zwiebel/Pfeffer
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit Kräutern und groben Gewürzpartikel
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	Schweinenacken, Schweinebauchstreifen, Zack-Zack, Schweine-Steak
Abpackung:	1 kg Beutel



## African Ras El Hanout AGF <sup>161138</sup>

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	süß/fruchtig/Zimt/Muskat
Farbe/Konsistenz:	rotes Pulver mit Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	alle Arten von Hühner-Produkten sowie für mageres Schweinefleisch
Abpackung:	1 kg Beutel

## Thai süß-sauer Honig-Ingwer AGF <sup>161139</sup>

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/süß-sauer
Farbe/Konsistenz:	rotes Pulver mit Kräutern und groben Gewürzpartikeln
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	alle Fleischsorten, besonders geeignet für helle Fleischsorten auch als Trockenwürzung für Gerichte aller Art der asiatischen Küche
Abpackung:	1 kg Beutel

## Black Smoke Honey AGF <sup>161132</sup>

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	aromatisch/pikant/Honig/Rauch
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit groben Gewürzpartikeln
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	35 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 350 g christl-Marinadenbasis mit 300 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 350 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	Rind, Schwein
Abpackung:	1,4 kg Beutel

## Röstos Rot AGF 161069

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Zwiebel/Pfeffer
Farbe/Konsistenz:	rotes Pulver mit Kräutern und groben Gewürzpartikeln
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	Schweinenacken, Schweinebauchstreifen, Kotelett, Zack-Zack, Schweine-Steak
Abpackung:	1 kg Beutel

## Steinpilz AGF 261125

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	aromatisch/Pilze
Farbe/Konsistenz:	rot-braunes Pulver mit Pilzstücken
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl-Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	Rind, Wild, Lamm, Schwein
Abpackung:	1 kg Beutel

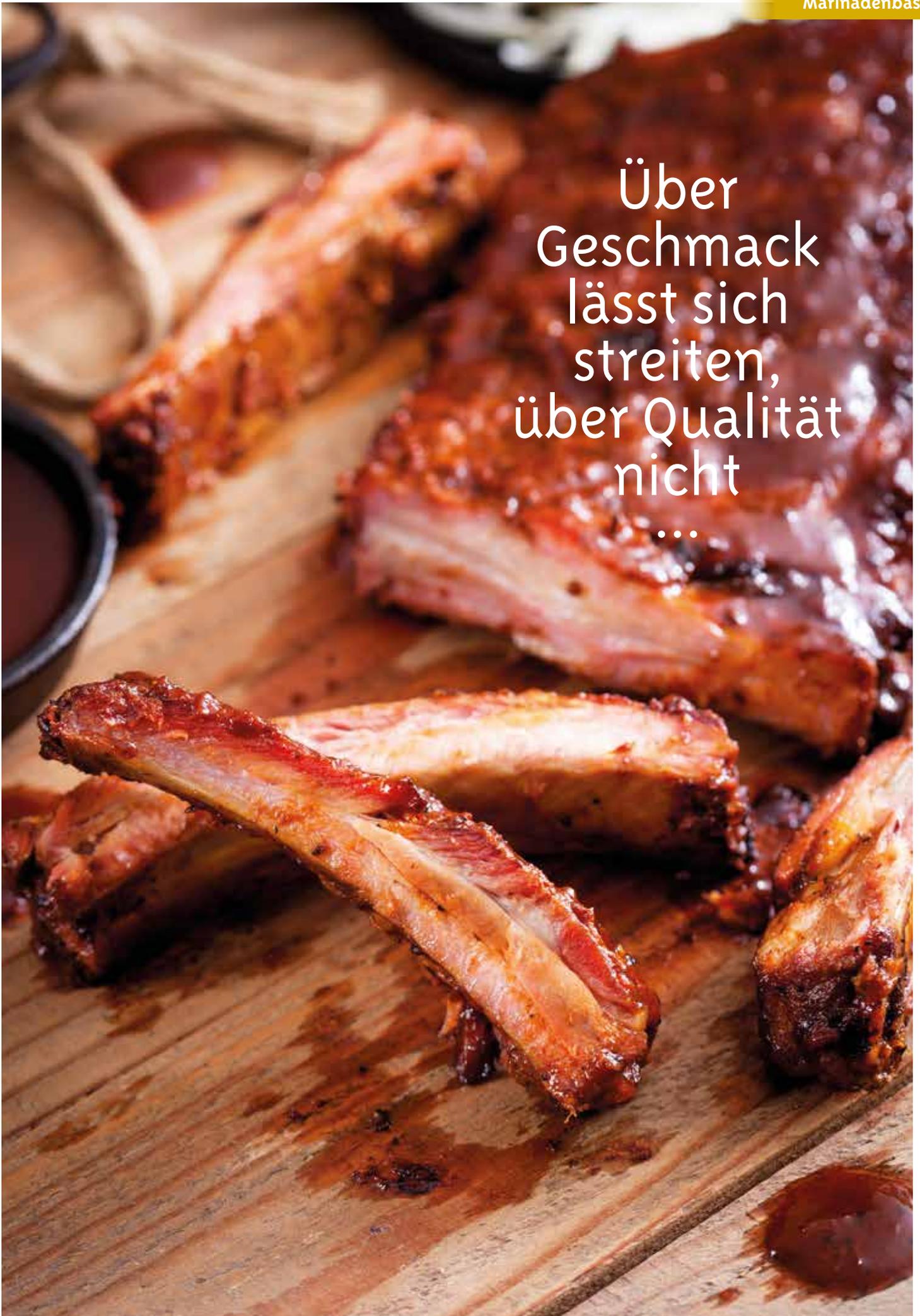
## Lemon-Pepper AGF 161137

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/frisch/Pfeffer/Zitrone
Farbe/Konsistenz:	rotes Pulver mit groben Gewürzpartikeln und Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch als Trockenwürzung oder 250 g christl Marinadenbasis mit 350 g Wasser kräftig verrühren, kurz stehen lassen und 400 g Öl einrühren. 100 g fertige Marinade für 1 kg Fleisch.
Ausgezeichnet für:	alle Fleischarten geeignet – durch die intensiv-fruchtige Pfeffernote vor allem für Kurzgebratenes vom Rind, Schwein, Lamm
Abpackung:	1 kg Beutel

Über  
Geschmack  
lässt sich  
streiten,  
über Qualität  
nicht  
...



## Kräuter Knoblauch AF 251036

Gewürzmarinade



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	aromatisch/würzig/Kräuter/Knoblauch
Farbe/Konsistenz:	grün-pastöse Mariande mit Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	80 - 100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Rind, Wild, Lamm
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	2,5 kg Eimer

## Colorado AF 251030

Gewürzmarinade



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Kräuter/Curry/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	rot-pastöse Fettmarinade mit Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	80 - 100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Rind, Schwein, Geflügel, Fisch
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	2,5 kg Eimer

## Geflügel Bombay 251031

Gewürzmarinade



Allergene:	Ja (Sesam)
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Curry/Sesam
Farbe/Konsistenz:	gelb-pastöse Marinade mit Sesam
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	80 - 100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Geflügel, Schwein, Fisch
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	2,5 kg Eimer

**Red Chicken AF** 251032

Gewürzmarinade

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Paprika/Rosmarin/Curry
Farbe/Konsistenz:	rot-pastöse Marinade mit geschnittenem Rosmarin
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	80 - 100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Geflügel, Schwein, Fisch
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	2,5 kg Eimer

**GaUCHO AF** 251033

Gewürzmarinade

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Pfeffer/Paprika/Knoblauch
Farbe/Konsistenz:	rot-pastöse Marinade mit grob geschrotetem Pfeffer
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	80 - 100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Rind, Schwein, Wild, Lamm
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	2,5 kg Eimer

**Kentucky AF** 251035

Gewürzmarinade

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Honig/Rauch/Paprika/Pfeffer
Farbe/Konsistenz:	orange-pastöse Marinade mit groben Gewürzen
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	80 - 100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Spare Ribs, Schweinefleisch
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	2,5 kg Eimer



## Senfarom 251037

Gewürzmarinade



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/aromatisch/Senf/Kräuter
Farbe/Konsistenz:	orange-pastöse Marinade mit Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	80 - 100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Lamm
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	2,5 kg Eimer



Geschmack  
den man  
fühlen kann

...



### ELTOPO INTRO 261002

Grillgewürzzubereitung - mit ummanteltem Speisesalz



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Kräuter/Paprika
Farbe/Konsistenz:	rot-oranges Pulver mit ganzen Kräutern
Salz:	Speisesalz mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt
Dosierung:	20 - 25 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Schwein
Abpackung:	1 kg Beutel

### Grillgewürz Spezial 261090

Grillgewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/aromatisch/Knoblauch/Paprika
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	10 - 15 g/kg Fleisch oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	alle Fleischarten, Küchengerichte
Abpackung:	1 kg Beutel

### Grillhendl Spezial AGF 164029

Grillgewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Curry/Paprika/Kräuter
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	15 - 20 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	perfekt abgestimmte Gewürze mit leichter Kräuternote für Brathuhn u. ä.
Abpackung:	1 kg Beutel

**ELTORO Steak Gewürzsalz INTRO** 261026

Grillgewürzubereitung - mit ummanteltem Speisesalz



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/aromatisch/Pfeffer/Paprika
Farbe/Konsistenz:	bräunliches Pulver mit groben Gewürzanteilen
Salz:	Speisesalz mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt
Dosierung:	20 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Rinder-Steaks
Abpackung:	1 kg Beutel

**Chicken Satay** 161158

Grillgewürzubereitung



Allergene:	Ja (Senf)
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/aromatisch/Paprika/Zwiebel/Curry
Farbe/Konsistenz:	orange-braunes Pulver
Salz:	Steinsalz geräuchert
Dosierung:	25 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Geflügel, Schwein, Rind
Abpackung:	1 kg Beutel

**Tandoori** 161159

Grillgewürzubereitung



Allergene:	Ja (Senf)
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/aromatisch/Koriander/Kumin/Zwiebel/Pfeffer
Farbe/Konsistenz:	rot-braunes Pulver
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	25 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	indische Schmorgerichte, Huhn, Schwein
Abpackung:	1 kg Beutel





# Gut gewürzt ist halb gewonnen

...



Hochwertige Marinaden und Grillgewürzmischungen machen gutes Fleisch noch besser. Die Umhüllung legt sich schützend um das Produkt und es bleibt saftig und zart. Gleichzeitig nimmt das Mariniergut die würzigen Geschmackskomponenten optimal auf. Das garantiert unter anderem eine brillante Thekenpräsentation und stellt eine wirtschaftliche Umsetzung für unsere Kunden sicher.

Die andere Hälfte zum Gewinn liegt beim Grillmeister ...

## Bratengewürz mediterran 161079

Grillgewürzzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/aromatisch/Paprika/Kräuter
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	20 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Schwein, Kalb
Abpackung:	1 kg Beutel



## Churrasco Grün Kräuter Knoblauch AF 261092

Grillgewürzzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	aromatisch/würzig/Kräuter/Knoblauch
Farbe/Konsistenz:	beiges Pulver mit Kräutern
Salz:	Meersalz
Dosierung:	25 g/kg Fleisch oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Rind, Wild, Lamm
Abpackung:	1 kg Beutel



## Churrasco Rot 261066

Grillgewürzzubereitung

Allergene:	ja (Senf)
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/scharf/Paprika/Chili
Farbe/Konsistenz:	rotes Pulver
Salz:	Meersalz
Dosierung:	30 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Rind, Schwein, Lamm
Abpackung:	1 kg Beutel



**Churrasco Braten** 261068

Grillgewürzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/bratig/Paprika/Knoblauch/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver
Salz:	Meersalz
Dosierung:	25 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Schwein, Rind
Abpackung:	1 kg Beutel

**Grillwürzung Rind INTRO** 161039

Grillgewürzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Pfeffer/Knoblauch
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit groben Gewürzanteilen
Salz:	Speisesalz mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt
Dosierung:	25 g/kg Fleisch oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Rindfleisch aller Art
Abpackung:	1 kg Beutel

**Grillwürzung Schwein INTRO** 161041

Grillgewürzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Pfeffer/Knoblauch
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit groben Gewürzanteilen
Salz:	Speisesalz mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt
Dosierung:	25 g/kg Fleisch oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Schweinfleisch aller Art
Abpackung:	1 kg Beutel



## Fruity Spare Ribs Rub AGF <sup>261146</sup>

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/süßlich/fruchtig/pikant
Farbe/Konsistenz:	bräunliches Pulver mit groben Gewürzanteilen
Salz:	Meersalz
Dosierung:	30 g/kg Fleisch oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Spare Ribs, Schwein
Abpackung:	1 kg Beutel

## Grecian Sirtaki Rub AGF <sup>261145</sup>

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	Kräuter/Pfeffer
Farbe/Konsistenz:	beiges Pulver mit Kräuter
Salz:	Meersalz
Dosierung:	25 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Schwein, Rind, Fisch, Lamm, Kartoffeln
Abpackung:	1 kg Beutel

## BBQ Rub African Style <sup>161154</sup>

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	süßlich/scharf/Kardamom/Zimt/Chili
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit groben Gewürzpartikeln und Kräutern
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	25 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	alle Fleischsorten
Abpackung:	1 kg Beutel

**Chicken Wings Asian Style** 161155

Gewürzzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	aromatisch-süßlich/Honig/Curry/Ingwer
Farbe/Konsistenz:	rötliches Pulver mit Kräutern
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	25 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Geflügel
Abpackung:	1 kg Beutel

**Lemon Pepper Rub** 161156

Gewürzzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/scharf/Pfeffer/Zitrone
Farbe/Konsistenz:	rotes Pulver mit groben Gewürzen und Kräutern
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	25 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Rind, Schwein, Geflügel, Fisch
Abpackung:	1 kg Beutel

**Spare Ribs rustikal** 161157

Gewürzzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	süßlich/würzig/Honig/Tomate/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit groben Würzpartikeln
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	30 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Spare Ribs, Schwein
Abpackung:	1 kg Beutel



## All' Arrabbiata 161161

Gewürzmischung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	aromatisch/würzig/Chili/Zwiebel/Tomate/Kräuter
Farbe/Konsistenz:	bunte, grobe Gewürzmischung
Salz:	–
Dosierung:	nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Steak aller Art – als Oberflächenwürzung nach dem Grillen
Abpackung:	1 kg Beutel

## Wedges American Style 161162

Gewürzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Knoblauch/Zwiebel/Kräuter
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit Kräutern
Salz:	Speisesalz mit gehärtetem Sonnenblumenöl ummantelt
Dosierung:	nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Potato Wedges und andere Erdäpfelgerichte
Abpackung:	1 kg Beutel

## Bruschetta 161090

Gewürzmischung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	aromatisch/Tomate/Kräuter
Farbe/Konsistenz:	bunte, grobe Gewürzmischung
Salz:	–
Dosierung:	nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Steak aller Art, Fisch – als Oberflächenwürzung nach dem Grillen
Abpackung:	1 kg Beutel

## Steinsalz geräuchert BBQ Style 190203



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	rauchig/salzig
Farbe/Konsistenz:	hellbraun-kristallin
Salz:	feines Steinsalz
Dosierung:	nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	verleiht allen Produkten eine perfekte und individuelle Rauchnote
Abpackung:	1 kg Beutel

## Fisch & Meerestiere 161163

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/frisch/Zitronengras/Pfeffer
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit Kräutern und groben Gewürzpartikeln
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	20 - 25 g/kg
Ausgezeichnet für:	Fisch & Meerestiere
Abpackung:	1 kg Beutel

## Fisch (Süßwasser) 161164

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Dill/Petersilie/Knoblauch/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	gelbliches Pulver mit Kräutern
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	20 - 25 g/kg
Ausgezeichnet für:	Süßwasserfisch
Abpackung:	1 kg Beutel

## Wildgewürz <sup>111155</sup>

Gewürzmischung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Koriander/Wacholder/Piment
Farbe/Konsistenz:	grobe Gewürzmischung
Salz:	–
Dosierung:	nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Wildgerichte aller Art
Abpackung:	1 kg Beutel

## Lamm <sup>161165</sup>

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Kräuter/Knoblauch
Farbe/Konsistenz:	helles Pulver mit Kräuter
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	25 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Lammgerichte aller Art
Abpackung:	1 kg Beutel



Wir sind  
vielseitig in  
Sachen  
Geschmack  
...

## Hamburger ROYAL PLUS 254043

Gewürzubereitung

Allergene:	Ja (Weizenmehl)
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Paprika/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	60 g/kg Masse
Ausgezeichnet für:	Burger, Hackbraten, Meatballs
Abpackung:	1,5 kg Beutel



## Hamburger Spezial S III 254052

Gewürzubereitung

Allergene:	Ja (Senf)
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/salzig
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	30 g/kg Masse
Ausgezeichnet für:	alle Arten von Hamburgervariationen
Abpackung:	1 kg Beutel



## Fajita Mexican Style 161160

Gewürzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/scharf
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver mit groben Gewürzanteilen
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	20 - 25 g/kg Masse
Ausgezeichnet für:	alle Arten von Hamburgervariationen und Meatballs
Abpackung:	1 kg Beutel



**Hamburger Würzung** 161121

Gewürzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Zwiebel/Muskat
Farbe/Konsistenz:	beiges Pulver
Salz:	Meersalz
Dosierung:	20 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Burger, Hackbraten, Meatballs
Abpackung:	1 kg Beutel

**Cevapcici** 161166

Gewürzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Knoblauch/Zwiebel/Paprika
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver
Salz:	Natursalz natriumreduziert, Steinsalz geräuchert
Dosierung:	25 g/kg Masse oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Cevapcici, Burger
Abpackung:	1 kg Beutel



Jedes  
Würstchen  
braucht das  
gewisse  
Etwas  
...



**Schweinsbratwurst FH-AF** 213031

Gewürzzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Pfeffer/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	bräunliches Pulver
Dosierung:	10 g/kg Masse
Abpackung:	1 kg Beutel

**Rostbratwürstl - Combi Bayrisch** 112070

Gewürzzubereitung

Allergene:	Ja (Senf)
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/leicht scharf
Farbe/Konsistenz:	hellbraun-grünliche Mischung mit Kräutern
Dosierung:	11 g/kg Wurstmasse
Ausgezeichnet für:	Rostbratwurst Bayrischer Art
Abpackung:	1 kg Beutel

**Bratwurst Combi fein mit Zitrone** 112005

Gewürzzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/aromatisch/Zitrone/Pfeffer/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	beiges Pulver
Dosierung:	8 g/kg Wurstmasse
Ausgezeichnet für:	Weißer Bratwurst, Rostbratwurst
Abpackung:	1 kg Beutel



## Salsiccia Argentina mit Elröto 213028

Gewürzzubereitung mit Umrötehilfsmittel



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Pfeffer/Kräuter
Farbe/Konsistenz:	grau-braun mit Kräutern und größeren Gewürzpartikeln
Dosierung:	10 - 12 g/kg Masse; zu verarbeiten mit NPS
Ausgezeichnet für:	Salsiccia, grobe Bratwurst mit Kräuternote
Abpackung:	1 kg Beutel

## Grillwürstl - Chili/Paprika 111028

Gewürzzubereitung



Allergene:	Ja (Senf)
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/scharf/Paprika/Chili/Majoran
Farbe/Konsistenz:	rot-oranges Pulver mit grobem Gewürzanteil
Dosierung:	13 g/kg Masse
Ausgezeichnet für:	würzig-scharfe Grillwürstl
Abpackung:	1 kg Beutel

## Krainer/Käsekrainer Würzung AF 211017

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	deftig/würzig/Pfeffer/Koriander
Farbe/Konsistenz:	braunes Pulver
Dosierung:	5 g/kg Masse
Ausgezeichnet für:	Krainer, Käsekrainer, grobe Schweinsbratwurst
Abpackung:	1 kg Beutel

**Hongkong/Kosakenwürstel** 211012

Gewürzubereitung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig-scharf/Chili/Pfeffer
Farbe/Konsistenz:	oranges Pulver
Dosierung:	6 - 8 g/kg Wurstmasse
Ausgezeichnet für:	grobe, scharfe Bratwurst
Abpackung:	1 kg Beutel

**Pikanter Jalapeño-Paprika-Mix** 161153

Trockengemüsemischung

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/aromatisch/Jalapeño/Paprika
Farbe/Konsistenz:	grüne und rote Flocken
Dosierung:	20 - 25 g/kg Masse
Ausgezeichnet für:	Würstel aller Art
Abpackung:	1 kg Beutel



**Dipsauce Curry Tomate** 161060

Gewürzzubereitung



Allergene:	Ja (Sellerieextrakt)
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Curry/Tomate
Farbe/Konsistenz:	rot-braunes Pulver
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	400 g Dipsauce Curry Tomate mit 600g warmem Wasser kräftig verrühren
Ausgezeichnet für:	Dipsauce/Currywurst
Abpackung:	0,4 kg Beutel

**Konservierung****Aromo Fresh** 190175

Gewürzextrakt

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	leicht würzig/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	hellbraune Flüssigkeit
Salz:	–
Dosierung:	20 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Haltbarkeitsverlängerung
Abpackung:	Kanister á 30 kg

**Fresho soft 2** 164031

Zutatenmischung für Fleischzubereitungen

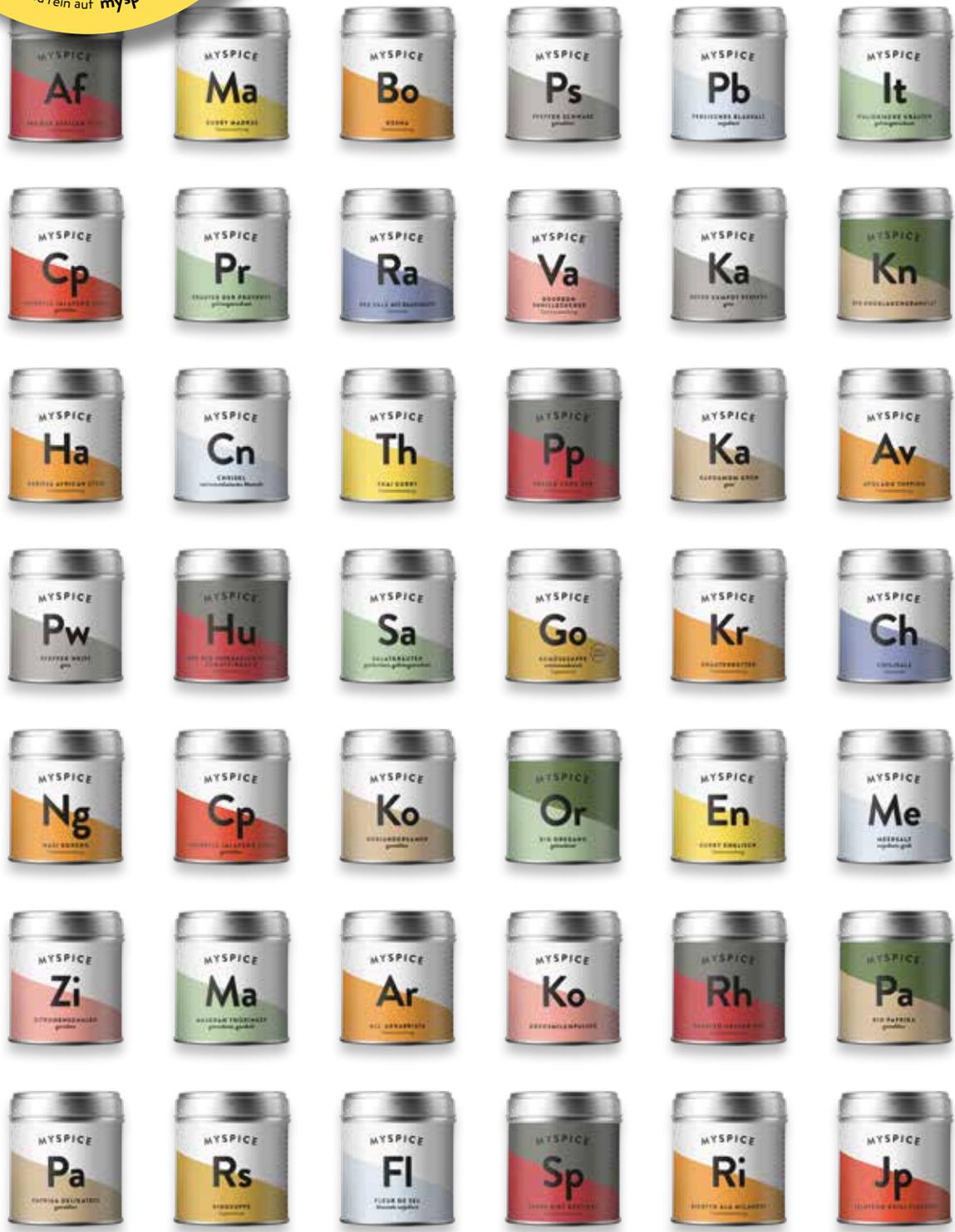
Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	neutral
Farbe/Konsistenz:	helles Pulver
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	10 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Haltbarkeitsverlängerung
Abpackung:	1 kg Beutel

**MYSPICE**  
 So schmeckt meine Welt!

Entdecke über 140 weitere Geschmacks-erlebnisse

Die neue Gewürzmarke von christl – schau rein auf [myspice.at](http://myspice.at) oder [myspice.li](http://myspice.li)

Lassen Sie sich inspirieren von der Vielfalt an Gewürzen, Salzen, Chilies und Pfeffer – auch für Ihre Gewürzzubereitung.





Christl Gewürze GmbH  
Gewerbepark Ost 5, A 5141 Moosdorf  
T +43 7748/32480, FDW 10  
office@christl.cc  
www.christl.cc

Christl AG  
Gewerbeweg 6, FL 9493 Mauren  
T +423/3702090, F +423/3702091  
office@christl.cc  
www.christl.cc

**christl**  
GewürzTechnologie