

Individuell auf
Kundenwünsche
abgestimmt und
angepasst.

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 – 10
 Flüssigmarinade	11 – 13
 Würzungen & Rubs	14 – 21
 Spezialwürzungen	22
 Burgerwürzungen	23 – 24
 Würstelwürzungen	25 – 28
 Saucen	29
 Konservierung	29
 Vegan/Vegetarisch	30 – 31

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.

Geschmack



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 0261095

Zur Herstellung von Marinaden oder als Trockenwürzung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	aromatisch/Kräuter/Knoblauch
Farbe/Konsistenz:	grünliches 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:	Schweinefleisch, Rindfleisch, Lammfleisch, Lachs oder zur Herstellung von Kräuterbutter und Knoblauchbaguette
Abpackung:	1 kg Beutel

RUSTIKA Pfeffer/Paprika 0261094

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 0261105

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 0261096

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 0261097

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 0261111

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 0261098

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

Black Smoke Honey AGF 0161132

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

Steinpilz AGF 0261125

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



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

Kräuter Knoblauch AF 02730006

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:	4,0 kg Eimer



Colorado AF 02730001

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:	4,0 kg Eimer



Geflügel Bombay 02730002

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:	4,0 kg Eimer



Red Chicken AF 02730003

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:	4,0 kg Eimer



Gaucha AF 02730004

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:	4,0 kg Eimer



Kentucky AF 02730005

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:	4,0 kg Eimer



Senfarom 02730007

Gewürzmarinade

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/aromatisch/Senf/Kräuter
Farbe/Konsistenz:	orange-pastöse Mariande mit Kräutern
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	80 - 100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Rind, Schwein, Geflügel, Wild, Lamm
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	4,0 kg Eimer



Texas AGF 03730011

Gewürzmarinade

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Pfeffer
Farbe/Konsistenz:	rot-pastöse Marinade mit groben Gewürzpartikeln
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Schwein, Rind
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	4,0 kg Eimer



Kräuter-Butter AGF 03730012

Gewürzmarinade

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	aromatisch/Kräuter
Farbe/Konsistenz:	grünlich-pastöse mit Kräuter
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Schwein, Rind
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	4,0 kg Eimer



Spare Ribs Louisiana AGF 03730013

Gewürzmarinade

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	fruchtig-süßlich/Honig/Tomate
Farbe/Konsistenz:	rotbraun-pastös mit Gewürzpartikeln
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Schwein
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	4,0 kg Eimer



Curry AGF 03730014

Gewürzmarinade

Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	würzig/Curry
Farbe/Konsistenz:	gelbbraun-pastös
Salz:	Speisesalz
Dosierung:	100 g/kg Fleisch
Ausgezeichnet für:	Geflügel, Schwein
Marinade:	Flüssig auf Basis Pflanzenfett Raps
Abpackung:	4,0 kg Eimer





Geschmack
den man
fühlen kann
...

ELTOPO INTRO 0261002

Grillgewürzzubereitung - mit ummanteltem Speisesalz

Allergene:	Ja (Senf, Lactose)
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 0261090

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 0164029

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 0261026

Grillgewürzzubereitung - 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



Bratengewürz mediterran 0161079

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 0261065

Grillgewürzzubereitung

Allergene:	Ja (Sellerie, Senf)
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 0261066

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



Grillwürzung Schwein INTRO 0161041

Grillgewürzzubereitung

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 0261146

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 0261145

Gewürzzubereitung

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



Chicken Wings Asian Style 0161155

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



Holy Trinity



christl Magic Dust 01610021



christl Spareribs Rustikal 0161157



christl Brisket BBQ Rub 01610022

christl Magic Dust

01610021

Fleisch: Schweinnacken oder Schweineschulter

Zeit: 8 – 20 h

Kerntemperatur: 89 – 92°C

christl Spareribs rustikal 0161157

Fleisch: Schweinerippchen

Zeit: 5 – 6 h

Kerntemperatur: 89 – 92°C

Garraumtemperatur: 95 – 130°C

christl Brisket BBQ Rub 01610022

Fleisch: Rinderbrust

Zeit: 10 – 24 h

Kerntemperatur: 90 – 94°C

christl BBQ und die Holy Trinity

Grillen ist weltweit die ursprünglichste und vielfältigste Garmethode. Wird in Europa über Grillen gesprochen, gehört es zu den ersten Gedanken, Würstchen oder ein Steak in kurzer Zeit zu garen. Dabei handelt es sich um heißes, schnelles und direktes Garen. Betrachtet man nun das weltweite Grillen/BBQ stellt man schnell fest, dass die angesprochene Garmethode nur einen Bruchteil der Zubereitungsmethoden mithilfe von Feuer darstellt. Solange Speisen mit Feuer und Rauch zubereitet werden, wird gegrillt!

Global gesehen kommt man, wenn man sich mit dem Thema BBQ beschäftigt, nicht um die USA herum. Bekannt sind dabei Zubereitungen von Fleisch, die bei niedrigen Temperaturen, indirekt, über mehrere Stunden geschehen (low&slow).

Den sogenannten „Longjobs“. Dabei kann eine ganze Rinderbrust auch mehr als 20 Stunden benötigen, um die gewünschte Kerntemperatur von über 90 °C zu erreichen. Belohnt wird dieser Aufwand mit einem butterzarten, rauchigen Stück Fleisch, welches sich auch nicht vor einem erstklassigen Steak verstecken muss.

Neben der Rinderbrust, dem „Beef Brikset“, wird in der USA die „Holy Trinity of BBQ“ aus „Pulled Pork“ und „Spareribs“ gebildet. Diese Heilige Dreifaltigkeit zählt zu den Königsklassen des BBQs und werden perfekt mit den passenden Christl Gewürzmischungen abgerundet.

Holy Trinity

christl Magic Dust 01610021

Gewürzzubereitung



Allergene:	Ja (Senf)
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	Aromatisch/Paprika/Senf/Honig
Farbe/Konsistenz:	Oranges Pulver
Salz:	Meersalz
Dosierung:	30 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Schweinacken oder Schweineschulter
Abpackung:	1 kg Beutel

christl Sparerips rustikal 0161157

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	Würzig/Zwiebel/Tomate
Farbe/Konsistenz:	Oranges Pulver
Salz:	Meersalz
Dosierung:	30 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Schweinerippchen
Abpackung:	1 kg Beutel

christl Brisket BBQ Rub 01610022

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	Aromatisch/Pfeffer/Knoblauch
Farbe/Konsistenz:	Dunkle, grobe Mischung
Salz:	Meersalz
Dosierung:	30 g/kg oder nach Geschmack
Ausgezeichnet für:	Rinderbrust
Abpackung:	1 kg Beutel

Lemon Pepper Rub 0161156

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

All‘ Arrabbiata 0161161

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 0161162

Gewürzzubereitung



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 0161090

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 0190203



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 0161163

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) 0161164

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 0111155

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



Wir sind
vielseitig in
Sachen
Geschmack
...



Hamburger ROYAL PLUS 0254043

Gewürzzubereitung



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 Würzung 0161121

Gewürzzubereitung



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 0161166

Gewürzzubereitung



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
...



Schweinsbratwürstl „Grob“ Würzung AF 0111034

Gewürzzubereitung



Allergene:	Nein
Geschmacksverstärker:	Ja
Geruch/Geschmack:	würzig/Pfeffer/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	bräunliches Pulver
Dosierung:	9 g/kg Masse
Abpackung:	1 kg Beutel

Rostbratwürstl - Combi Bayrisch 0112070

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 0112005

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 0213028

Gewürzzubereitung mit Umrötehilfsmittel



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

Grillwürstl - Chilli/Paprika 0111028

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 0211017

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 0211012

Gewürzzubereitung



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 0161153

Trockengemüseemischung



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

Bratwurst-Variationen

Bratwurst-Variation Mozzarella/Tomate



Bratwurst-Variation Karotte/Brokkoli



Bratwurst-Variation Zwiebel/Lauch/Geflügel



Bratwurst-Variation Bratwurst Salsiccia



Bratwurst-Variation Rostbratwurst



Bratwurst-Variation Bratwurst fein



Unser Fachverkauf steht Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

Dipsauce Curry Tomato 0161060

Gewürzzubereitung



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

Konservierung

Aromo Fresh 0190175

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 0164031

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

Den Unterschied macht der Geschmack ...



Veggie Nuggets Combi 01620001

Zutatenmischung



Allergene:	Ja (Sojatekstrat, Weizenfaser)
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	Aromatisch/Knoblauch/Zwiebel
Farbe/Konsistenz:	Helle Mischung
Salz:	Natursalz natriumreduziert
Dosierung:	365 g/kg Masse, Abpackung für 10 kg Masse
Ausgezeichnet für:	Vegane Nuggets
Abpackung:	3,65 kg Beutel

Grillkäse Quick 03620003

Zutatenmischung



Allergene:	Ja (Ei-Eiweiß)
Geschmacksverstärker:	Nein
Geruch/Geschmack:	Neutral
Farbe/Konsistenz:	Helles Pulver
Salz:	Speisesalz unjodiert
Dosierung:	43 g/kg Masse
Ausgezeichnet für:	Grillkäse lt. Rezept
Abpackung:	1 kg Beutel



Grill- und Bratkäsetaler

Kompetenz



Island



Irland



Dänemark

Guter Geschmack kennt keine Grenzen.

Wir gehen auf die Bedürfnisse unserer Kunden ein, denn jeder Markt und jedes Land hat seine eigene Würze.



Platzierung der Länderflaggen
ohne geografische Zuordnung.

christl
GewürzTechnologie

office@christl.cc
www.christl.cc

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5
5141 Moosdorf
Österreich
T +43 7748/32480

Christl AG
Gewerbeweg 6
9493 Mauren
Liechtenstein
T +423/3702090

Christl Gewürze GmbH & Co. KG
Am Mühlfeld 2
83413 Fridolfing
Deutschland
T +49 8684/2269999