

Das **christl-ABC** für guten Geschmack präsentiert:

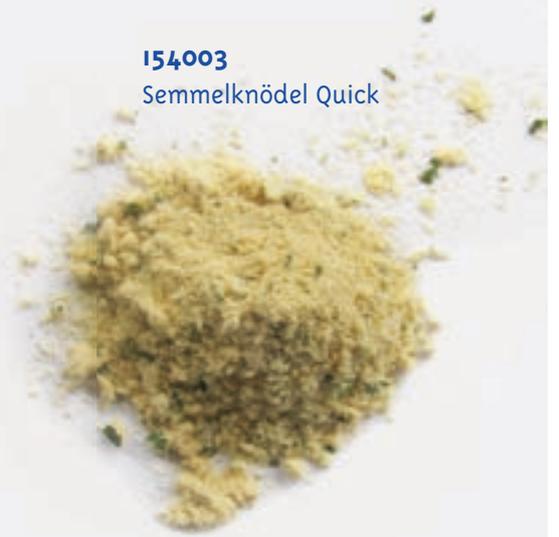


wie Kesselheiße

christl
GewürzTechnologie



154003
Semmelknödel Quick

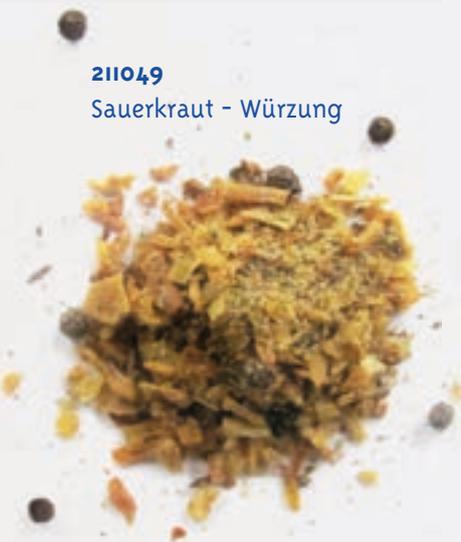


Semmelknödel

Tipp: Die Knödelmasse kann auch in entsprechende Därme abgefüllt werden, Portionsknödel oder in Stangen zu Serviettenknödel

- Kostengünstige Produktion
- Einfach in der Herstellung
- Ist eine Komplettmischung
- Sie brauchen nur noch Knödelbrot und Wasser
- Verfeinert mit Speckwürfeln haben Sie Tirolerknödel als Suppeneinlage

211049
Sauerkraut - Würzung



Sauerkraut

- Einfach und kostengünstig in der Herstellung
- Vitaminlieferant für die Winterzeit
- Beliebt und vielseitig
- Kann regional mit Speckwürfeln verfeinert werden
- Sauerkraut in Kaliber 60er zu Portionen á 500g füllen oder für grosse Kunden in 90er Stangen
- Fragen Sie nach den entsprechenden Därmen

Rezepte anfordern oder auf www.christl.cc herunterladen

Im Herbst liebt man es deftiger...



Der Herbst steht bei uns ganz im Zeichen der „Kesselheißen“ und allem, was an Beilagen dazugehört. Denn unsere individuell abgestimmten Gewürzmischungen bieten einfach mehr an Geschmack.

Egal ob Semmelknödel oder Sauerkraut, Burenwurst, Selchhals/Rauchsopf oder Weisswurst. Die

Raffinesse an den christl-Gewürzen ist, dass sie eine anregende Duftnote verbreiten und genau den Geschmack Ihrer Kunden treffen. Warum? Weil Sie Ihre Kunden am besten kennen und die christl-Gewürzmischungen genau auf diese Bedürfnisse abstimmen können. So bestimmen Sie Ihre persönliche und unverwechselbaren Würz-Kreationen.

Burenwurst/Hauswurst



- Ideal und lecker für Ihre Kesselheiße
- Ein Klassiker für die kalte Jahreszeit
- Passt hervorragend zu Sauerkraut
- Wir bieten eine breite Gewürzpalette für regionale Bedürfnisse
- Wir beraten Sie gerne



111007
Polnische



122034 Selchfleisch
Combi-Rustikal

Selchhals/ Rauchschoopf



- Pure Energie für den Winter
- Beliebt bei jeder Schlachtpartie
- Einfach in der Herstellung
- Mit Semmelknödel und Sauerkraut ein komplettes Mittagmenü
- Hohe Wertschöpfung

Rezepte anfordern oder auf www.christl.cc herunterladen

Tipps und Rezepte - wir sagen Ihnen, wie es perfekt gelingt.

Die Kesselheiße

Die Kesselheiße steht für eine lange Tradition im Metzgerhandwerk. Wir von christl möchten Sie mit unseren Produkten unterstützen, diese Tradition weiter zu führen bzw. wieder in Ihrem Geschäft aufleben zu lassen!

- Die Kesselheiße läutet traditionell die Herbst- bzw. Winterzeit ein. Der Konsument sehnt sich nach etwas Heißem und Deftigen
- Traditionell wird die Kesselheiße am Donnerstagvormittag veranstaltet
- Der Begriff Kesselheiße steht für kesselfrische, heiße Würste und kann so gut wie alle Würste beinhalten. Von Frankfurter bis zur Münchner, von Knackern bis zur Burenwurst
- Die heißen Würste werden vom Pappkarton mit Senf und Gebäck verspeist
- Die Metzgerei wird zum Treffpunkt um gemeinsam die Leckereien der Kesselheißen zu genießen und bringt Leben in Ihr Geschäft
- Wir von christl bieten Ihnen eine breite Palette an Gewürzen und Gewürzmischungen für Ihre Produkte, so dass die Kesselheiße zum Erfolg wird
- Zur Unterstützung Ihrer Werbeaktivitäten haben wir ein Poster für Ihre Kesselheiße beigelegt, mit dem Sie Ihre Kunden informieren können

Leberkäse Bayrische Art

Ein ideales Produkt für Ihre Herbst Aktionen. Wer kennt das Oktoberfest nicht, wer möchte nicht gerne dabei sein! Sie haben jetzt ein attraktives Produkt für Ihren Kunden - ob zum Sauerkraut, mit Kartoffelsalat oder klassisch im Gebäck.

- 20 kg Rindfleisch II
- 15 kg S- Stelzenfleisch S II
- 23 kg Speck S VI
- 19 kg Eis
- Als Einlage: 23 kg Schweinebauch mager vorgesalzen
- 100 kg Gesamt
- Gewürze Zutaten g/kg
- 6.00 g **264001** christl Elconto zum vorsalzen
- 9.00 g **112088** christl Leberkäse Delikatess Combi
- 1.00 g **161009** christl Aroma-WM
- **165015** christl Knoblauch Würzpaste nach Geschmack
- 20.00 g Nitritpökelsalz
- Schweinebauch mager mit Elconto und Nitritpökelsalz vorsalzen und über Nacht in Kühlraum stellen
- Rind- und Schweinefleisch mit Leberkäse Delikatess Combi ankuttern
- Im Schnellgang die Schüttung und das NPS dazugeben
- Masse feinkuttern, bis ca. 2 - 4°C
- Speck zugeben, emulgieren lassen, bis ca. 12 - 14°C Restliche Schüttung und Zutaten dazugeben und bis ca. 10°C Endtemperatur kuttern
- Schweinebauch ca. 8 mm wolven und einkuttern
- Leberkäseformen mit christl-Trennfett einsprühen
- Leberkäse Masse luftfrei in die Formen schlagen
- Garen/Backen ca. 1 Std. bei 130°C danach auf 95°C retour bis die Kerntemperatur 70°C beträgt



christl führt Ihnen vor, was das ABC für guten Geschmack bringt.



christl hat schon viele innovative Produkte auf den Markt gebracht. Die Rolle des Vordenkers und „Vorschmeckers“ hat uns nun zum ABC für guten Geschmack geführt.

Jeder Buchstabe steht für eine individuell abgestimmte Gewürzmischung, die Ihre hochwertigen Produkte verfeinern und veredeln, ohne den

ursprünglichen Charakter zu verändern. Es kommt eben auf die Raffinesse an.

Durch individuelle Gewürzlösungen entstehen einzigartige Produkte – und einzigartige Produkte schaffen attraktive Verkaufschancen.

Nicht in der Kürze liegt die Würze sondern im Know-how und in der Individualität. **Von christl.**

christl
GewürzTechnologie

Christl AG
Gewerbeweg 41, FL 9493 Mauren
T +423/370 20 90, F +423/370 20 91
office@christl.cc

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5, A 5141 Moosdorf
T +43(0)7748/324 80-0, F DW 10
office@christl.cc

