

Unsere Rezeptur  
für Ihren Erfolg:  
Individualität.





#### Was ist individueller als der Geschmack?

Der Geschmack wird in der Sensorik der Menschen unterschiedlich bewertet und empfunden. Es gibt kein Fixmaß für den guten Geschmack. Es gibt auch keinen Markt, der wie ein Ei dem anderen ähnelt. Es lebe der feine Unterschied, sagt man sich bei christl GewürzTechnologie. Seit über einem Jahrzehnt wird

hier die Individualität zum Erfolgsrezept gemacht. Weil man damit die Basis für einzigartige Produkte und in weiterer Folge attraktive Verkaufschancen für die Kunden schafft. Was wäre denn, wenn jede Wurst so schmeckt wie die andere, wo bleiben dann die Raffinessen, die Feinheiten, die Unterschiede?

## Vom Praktiker für Praktiker.

**D**ie Entwicklung optimaler Mischungen für Lebensmittel- und Fleischwarenbetriebe setzt ein hohes Maß an Wissen und Erfahrung voraus. Das schließt die sorgfältige Auswahl der hochwertigen Rohstoffe mit ein. Aus mehr als 400 verschiedenen Rohstoffen hat christl GewürzTechnologie in den letzten Jahren tausende spezielle Mischrezepturen nach den Wünschen und Anforderungen der Kunden kreiert. Diese Flexibilität kann nur ein schlankes Unternehmen haben, das sehr beweglich ist und auf Marktbedürfnisse schnell reagieren kann. Bei christl GewürzTechnologie sind erfahrene Praktiker am Werk, die die Sprache unserer Kunden sprechen. Man versteht sich. Schließlich verfolgt man ja ein gemeinsames Ziel: Nur mit dem Besten zufrieden zu sein. Und das verbindet. **Ihr Elmar Christl**

Was steckt hinter dem Namen christl? Meine Person. Ich bin gelernter Metzgermeister mit langjähriger Erfahrung in der internationalen Fleischwarenherstellung und im Geschmacks- und Wirkstoffbereich. Dieses Wissen macht mich besonders sensibel für die Interessen der Lebensmittel- und Fleischwarenbetriebe und die der Konsumenten.





#### Die Mischung ist immer Maßarbeit.

Jedem Kunden ein exklusives Rezept anzubieten, erfordert viel Einfühlungsvermögen, Fingerspitzengefühl und Vertrauen. Bei Christl GewürzTechnologie zählen diese Rezepturen zu den

bestgeschützten Geheimnissen. Wir finden auch in den unterschiedlichen Verpackungseinheiten genau das Maß für die optimale Weiterverarbeitung auf Kundenseite.



## In der Kürze liegt die Würze.

**D**as Verhältnis Kunde zu Christl GewürzTechnologie ist das von Fachmann zu Fachmann. Kundennähe auf Augenhöhe wird bei Christl seit Anfang praktiziert. Als Vordenker und Vorkoster tauschen sich die Gewürzspezialisten von Christl regelmäßig aus und verbinden ihre Innovationen mit neuem Nutzen für die Kunden. Neue Geschmacksrichtungen werden gemeinsam getestet und zur Marktreife gebracht. Die Leidenschaft nach Neuem regt an, inspiriert und führt zu Innovationen. Die Kompetenz von Christl wird in der Verfahrenstechnik zum Vorteil unserer Kunden genutzt. Denn das produktionstechnische Verständnis ist nicht allein auf unseren Standort im oberösterreichischen Moosdorf beschränkt, wir bemühen uns auch um die Optimierung der Produktionsabläufe an Ort und Stelle – bei unseren Kunden.

Im Bild von links:  
Erwin Strasshofer,  
Elmar Christl  
und Oliver Broger





Wareneingangskontrolle



Qualitätssicherung



Testproduktion



im Labor



Abfüllung



moderne Mischtechnologie



Individuelle Gewürzmischung fixfertig verpackt



Kommissionierbereich

## Führende Technologie bedient sich moderner Technik.

**G**eschulte Fachleute, firmenspezifisches Know-how und ein zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem sind die Grundlage für den hohen Standard und die internationale Wettbewerbsfähigkeit von christl GewürzTechnologie. Laufende Verbesserungen und Investitionen in Mischtechnologie und moderne Wiegesysteme unterstreichen die eindeutige Ausrichtung Gewürzmischungen höchster Qualität zu entwickeln und herzustellen. Führende Spezialitätenhersteller vertrauen dem Wissen und Können der Spezialisten aus Österreich. „Made in Austria“ hat einen guten Namen in aller Welt.



### Herkunft hat Zukunft.

Eine lückenlose Rückverfolgbarkeit der Gewürze gibt unseren Kunden die Sicherheit, ein Produkt aus ausgewählten Rohstoffen zu erhalten. Wir prüfen die Rohstoffe nach strengsten Richtlinien. Hier fängt Qualität an und setzt sich in allen Produktionsschritten fort, die wir mit einem zertifizierten Qualitätssicherungsprogramm konsequent begleiten.



## Wegweisend in der GewürzTechnologie.

**D**ie führende Position von christl verpflichtet. Ein wichtiger Schritt in Richtung Geschmacksabstimmung wurde mit einer praktischen und übersichtlichen Klassifizierung gesetzt, die zu jeder Wurst- und Fleischproduktgruppe die darauf abgestimmte Würzmischung anbietet. In der Vielfalt dieser Mischungen liegt auch unsere Zielsetzung: Wir wollen mit größtmöglicher Individualität zum persönlichen Erfolg unserer Kunden beitragen. Die folgenden Seiten zeigen Ihnen, wie.



Frankfurter



St. Johanner



Backofenleberkäs



Videňské párky

## Brühwurst

Die Brühwurst bildet aufgrund ihrer Variantenvielfalt die umfangreichste Wurstfamilie. Die Palette reicht von Aufschnitten, Würsten bis hin zum klassischen Leberkäse oder regionaltypischen Spezialitäten wie Cervelas oder Burenwurst.



Aufschnitt Royal



Parówki



Sardelki swinie





Wiener Hauswurst Würzung fein



Polnische / Käswurst



Loupežnická klobása



Goldi C



ERES - Schinkenspritzmittel



ERES 50 Combi

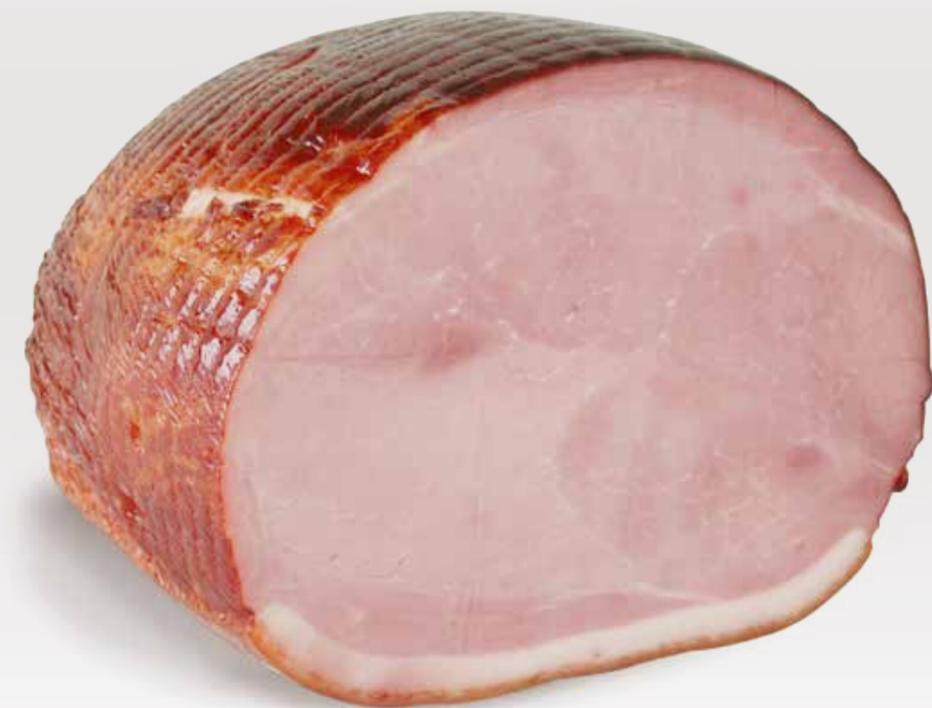
## Brühdauerwurst

Kennzeichen der Brühdauerwurst sind ein kräftig-fleischiger Geschmack sowie eine ansprechende Farbe. Das Schnittbild ist klar. Darüber hinaus verfügt die Brühdauerwurst über eine entsprechend lange Haltbarkeit.



## Kochpökelwaren

Eine ausgewogene und saftige Pökelnote ist typisch für perfekte Kochpökelwaren. Dank mildem Geschmack und erlesener Optik erfüllen meisterliche Kochschinken dabei die höchsten Genussansprüche.



Braunschweigska



Braunschweiger Würzung Rustikal



Krakowska Sucha



Turistskaja



Selchfleisch Combi rustikal AGF



Solanka Szyzka +30 BF



Bacchus rot





Bauernspeck / Pancetta / Rohess-Speck



Szyuka z Karyntii



Bauernspeck grob



Mostbröckli CH grob

## Rohpökelfwaren

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.



Szyuka Schwarzwaldzka



Südtiroler Schinkenspeck fein



Speckwürzung fein



Bündnerfleisch



## Salz ist nicht gleich Salz

Spezialitäten im Rohpökelfwaren- und Salamibereich macht chrisale Meersalz zum Renner!

Es stammt aus kristallklarem Meerwasser mit intakter Fauna und Flora Siziliens. Bei den meisten Spezialitätenherstellern bereits bekannt, ist chrisale Meersalz ein Garant für gleichbleibend gute Spitzenware mit außergewöhnlich mildem Geschmack und vorzüglichem Aroma. chrisale Meersalz kann von jedem Fleischer ohne Rezepturänderung eingesetzt werden und sorgt für eine schönere Umrötung und einen milden Geschmack.



Verfahren mit chrisale Meersalz: Hier wird das Nitrit (rot) im Salzkorn eingebracht. Dadurch entsteht eine homogene Mischung.



Herkömmliche Verfahren mischen Nitrit und Salz mäßig homogen. Das Nitrit (rot) ist nicht im Salzkorn (blau) gebunden. Nicht ermittelbare „Pökelfehler“ sind die Folge.

chrisale - ein aus natürlichem Meersalz hergestelltes Pökelsalz



Rohwurst/Salami



Salami fnskaja



Kaminwurz



Kulen Combi



Marinadenbasis ELMOCHO  
Kräuter / Knoblauch



Marinadenbasis RÖSTOS  
Zwiebel / Pfeffer



Marinadenbasis RUSITKA  
Pfeffer / Paprika



Marinadenbasis BARBECUE  
Tomate / Rauch

## Rohwurst

Rohwurst sorgt im Wurstsortiment für die nötige Würze. Die spezielle Technologie macht die Herstellung zu einem komplexen Prozess, der viel Know-how und Gefühl sowie natürlich die richtige Gewürzmischung benötigt.



Mailänder Salami



Cajna



Salamio



Landjäger



Schweizer Salami Milano



## Marinadenbasis

Hochwertige Marinaden 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.



Marinadenbasis PIKANTOS  
Paprika / Chili



Marinadenbasis CHIKOS  
Curry / Paprika



Marinadenbasis  
Exotic-Mix



Marinadenbasis  
Caribic



## Spezielles entsteht nur durch Spezialverfahren: chrinet-Pökelfverfahren.

**D**as chrinet-Pökelfverfahren wurde eigens zur Herstellung von Rohpökelfprodukten aus großen Fleischstücken (zB Rinder-Trockenfleisch oder Schweine-Rohschinken) mit Koch-, Stein- oder Meersalz auf Nitratbasis entwickelt. Das Geheimnis dieses Verfahrens liegt im perfekten Zusammenspiel der Zutaten und im anwendungstechnologischen Know-how. In Phase 1 wird das Rohmaterial in chrinet-Spezialnetze verpackt und mit der bekannten Einsalztechnik behandelt. Phase 2 ist die Brennphase, die hängend bzw. in entsprechenden Behältern durchgeführt wird. Die gepökelteten Fleischstücke werden so nachgereift und getrocknet. Dieses Verfahren ist sowohl für luftgetrocknete als auch für geräucherte Pökelfwaren bestens geeignet.



## Wir tun alles dafür, dass guter Geschmack Wirkung zeigt.

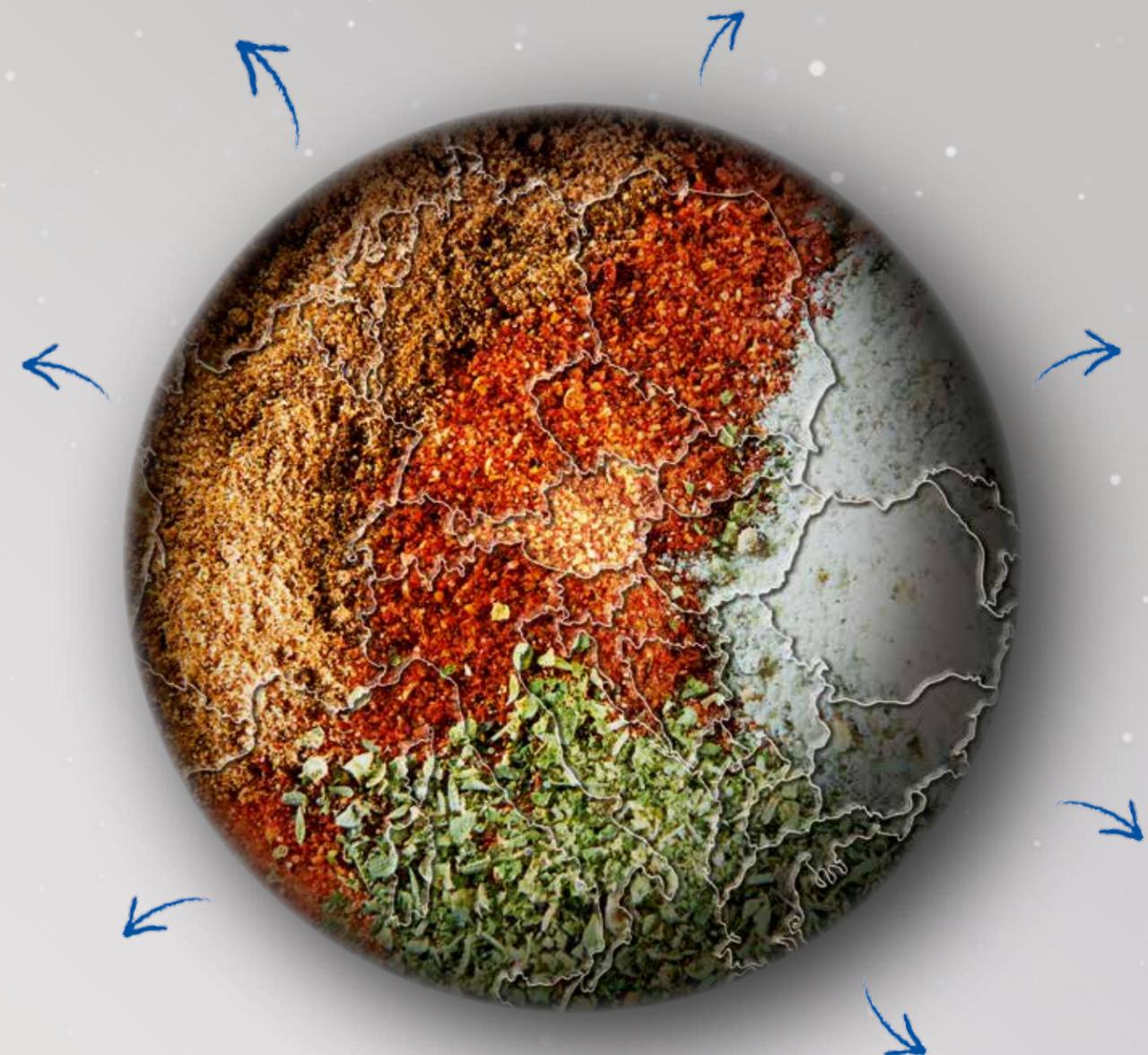


**G**eschmack ist die Summe vieler sensorischer Eindrücke. Dafür braucht es die passenden Komponenten in der Wurst, im Fleisch – einzeln oder kombiniert. Die Anforderungen an Bindung, Farbhaltung, Frische, Konsistenz oder Ausbeute werden immer anspruchsvoller. Unsere Kunden erwarten sich von den Wirkstoffen auch die Sicherheit, dass ihre Produkte von attraktiver Optik und gleichbleibender Qualität sind. Das ist eine Herausforderung, der wir uns mit der bekannten christl-Kompetenz stellen. Unsere Kunden wissen, dass wir ihnen mit unserer umfassenden Beratung immer zur Seite stehen.



## Guter Geschmack kennt keine Grenzen.

**C**hristl GewürzTechnologie ist international ausgerichtet. Mit unseren 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 und bringen viel Know-how und ein großes Maß an Erfahrung mit – denn jeder Markt hat seine eigene Würze.



christl international



Wir sprechen  
die Sprache  
unserer Kunden.



**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

