

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



**wie SülzliGold**

**christl**  
GewürzTechnologie



# SülzliGold neu im Sortiment

- + sehr schöne, gleichmässige goldige Farbe
- + hervorragende, angenehme Würzung
- + verbesserte Haltbarkeit ► hemmt das Wachstum von Schimmel und Hefen
- + schnelle, problemlose Auflösung des Pulvers
- + in praktischer Griffdose | à 2 kg | Art. Nr. 264088
- + im Eimer | à 7 kg | Art. Nr. 264089
- + leicht zu dosieren
- + nach Herzenslust individuelle Sülzli produzieren
- + bestens geeignet für Schwartenmagen
- + optimal auch für Sandwich-Überzug
- + sehr ansprechend für Ihre Kunden



## ZUBEREITUNG

...für Natursülz:

60g SülzliGold je Liter in heisses Wasser (ca. 90°C) einrühren.

...für Schwartenmagen, o.ä.:

120-140g SülzliGold je Liter in heisses Wasser (ca. 90°C) einrühren.

## DER METZGERTIPP WURSTSÜLZLI MIT ALPENKRÄUTERN

55 kg Lyoner in Streifen  
10 kg christl Sauergemüse Art.Nr. 198002  
35 kg SülzliGold 120-140g/kg je Liter Wasser  
0.3 kg christl Alpenkräutermix Art. Nr. 161033

**Herstellung:** Lyoner und Sauergemüse mit heissem Wasser abspülen und abtrocknen. SülzliGold Gelatine mit den Zutaten gut vermengen und in entsprechende Därme füllen. Ergibt ca. 100 kg



Wenn Sie mehr Informationen wünschen, fragen Sie unseren Fachverkauf und kontaktieren Sie uns: [office@christl.cc](mailto:office@christl.cc)

**christl**  
GewürzTechnologie

Christl AG  
Gewerbeweg 41, FL 9493 Mauren  
T +423/370 20 90, F +423/370 20 91  
[office@christl.cc](mailto:office@christl.cc) | [www.christl.cc](http://www.christl.cc)

