



Pasten, Geröstet und Geräucherte Produkte



## Produktübersicht

Abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse verarbeiten wir Gemüse und Gewürze, zu Pasten, Konzentraten und gerösteten sowie geräucherten Spezialitäten.

In unserem breiten Sortiment - auch in zertifiziert biologischer Qualität- finden Sie ein vielfältiges Angebot von klassisch-traditionellen Produkten bis hin zu ganz speziellen Erzeugnissen, die Ihre Produkte einzigartig machen.

### Unsere Kompetenzen auf einen Blick:

- **Schälen** von frischem Knoblauch und Zwiebeln
- **Verarbeitung von frischem Gemüse** (Paprika, Meerrettich, Ingwer, Bärlauch, ...)
- **Herstellung von Pasten** (Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Meerrettich, Ingwer, Bärlauch, Chili, ...)
- **Pressen** von Gemüse (Zwiebelsaft, Knoblauchsft, Paprikasaft, ...)
- **Herstellung** von Saftkonzentraten und gerösteten Saftkonzentraten
- **Rösten / Frittieren** von Zwiebeln, Knoblauch Paprika und anderen Gemüsen bei niedrigen Temperaturen in Sonnenblumenöl / Rapsöl / etc.
- **Panieren und Rösten** von Gemüsen und Saaten (Knusperzwiebeln, Knuspergemüse, ...)
- **Räuchern** von Gemüsen und anderen Zutaten (Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Salz, Zucker,...)
- **Toasten** von Gemüse und Saaten
- **Wirbelschichttrocknen** (Aufziehen von flüssigen Produkten auf Trägermaterial)
- **Herstellung von Extrakten** (Wasser / Öl) von Gemüsen und Gewürzen
- **Industrieverpackungen** (Kartons, Eimer, Kanister, Säcke, IBC, Big Bag, Bulk, ...)
- **Kleinverpackung** (Quetschflaschen, Schlauchbeutel, Dosen, Eimer, Flaschen, Kartons, ...)
- **Bio-Zertifiziert** und **Qualitätsmanagement nach ISO 22000:2015** und **SEDEX/SMETA**
- **Koscher-Zertifiziert 2019**

Art.-Nr.	PRODUKT	ZUTATEN - BESCHREIBUNG
<b>11000</b> <b>BIO11000</b>	Knoblauchpaste mit 30% Salz	Knoblauch, Salz <i>Intensiver frischer Knoblauch-geschmack, cremige Textur</i>
<b>11100</b> <b>BIO11100</b>	Knoblauchpaste mit 10% Salz	Knoblauch, Salz <i>Intensiver frischer Knoblauch-geschmack, cremige Textur</i>
<b>13300</b> <b>BIO13300</b>	Knoblauchpüree mit Zitronensäure	Knoblauch, Zitronensäure <i>Intensiver frischer Knoblauch-geschmack, cremige Textur</i>
<b>19200</b> <b>BIO19200</b>	Knoblauchpaste mit Stückchen	Knoblauch, Sonnenblumenöl, Salz, Zitronensäure – <i>Intensiver, frischer Knoblauchgeschmack, cremige Textur mit Knoblauchstückchen 2-3 mm</i>
<b>12100</b> <b>BIO12100</b>	Geröstete Knoblauchpaste	Knoblauch, Sonnenblumenöl, Salz, Zitronensäure – <i>Intensiver, gerösteter Knoblauchgeschmack, cremige Textur</i>
<b>24000</b> <b>BIO24000</b>	Geröstete Zwiebelpaste	Zwiebeln, Sonnenblumenöl, Salz, Zitronensäure – <i>Intensiver, gerösteter Zwiebelgeschmack, cremige Textur</i>
<b>36000</b> <b>BIO36000</b>	Paprikapaste	Paprika, Salz, Sonnenblumenöl, Essig, Zwiebeln, Knoblauch, Zitronensäure – <i>aus frischen Paprikaschoten. Feine Paste mit kleinen, sichtbaren Stückchen, intensive Farbe</i>
<b>40000</b> <b>BIO40000</b>	Bärlauchpaste	Bärlauch, Salz, Sonnenblumenöl – <i>Aus Bärlauch „Allium Ursinum“, feine Paste, intensive dunkelgrüne Farbe</i>
<b>42400</b> <b>BIO42400</b>	Chilipaste	Chilis, Salz, Sonnenblumenöl, Zitronensäure. <i>Aus hochwertigen Chilischoten ohne Samen, cremige Paste, rötliche Farbe</i>
<b>11600</b> <b>BIO11600</b>	Ingwerpaste	Ingwer, Salz, Zitronensäure. Feine Paste, <i>kleine Kornstruktur, blasse, leicht bräunliche Farbe</i>
<b>BIO5400</b>	Meerrettichpaste	Meerrettich, Salz, Sonnenblumenöl. <i>Feine Paste, kleine Kornstruktur, helle Farbe</i>

Zitronensäure: Standard-Säuerungsmittel – auf Anfrage andere natürliche Säuerungsmittel: Zitronensaft, Essig, etc.

**ALLGEMEINE INFORMATIONEN**

Unsere Pasten werden aus Knoblauch, Zwiebeln, roten Paprikaschoten, etc. hergestellt oder können mit frisch geröstetem / geräuchertem Gemüse kombiniert werden. Der schonende Herstellungsprozess sorgt dafür, dass der volle Geschmack und die Güte der Wirkstoffe erhalten bleiben. Die Pasten werden mit Salz und / oder Zitronensäure konserviert. Auf Wunsch können Zitronensaft, Essig oder eine Kombination dieser natürlichen Konservierungsstoffe verwendet werden. Wenn Salz verwendet wird, kann der Inhalt zwischen 8% und 50% variiert werden, um Ihren endgültigen Produkthanforderungen zu entsprechen.

Sonnenblumenöl oder Stärke kann in einigen unserer Pasten verwendet werden, um den Geschmack zu verbessern. Auch wenn unsere Pasten er-

hitzt werden, behalten unsere Zutaten ihren intensiven Geschmack in jedem Gericht.

Die Farbe der Pasten variiert saisonal, zum Beispiel variiert unsere leicht-cremige Knoblauchpaste von gelb-bräunlich bis leicht grün. Die Farbvariation hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts.

Die Textur unserer Pasten kann cremig, fein gemahlen oder mit kleinen Stücken sein.

Haltbarkeit 12 Monate (15-25 ° C).

**ANWENDUNGEN**

Alle Lebensmittelanwendungen wie z.B.: Fertiggerichte, ethnische Lebensmittel, Fleischprodukte, Fisch, Wurst, Käse, Soja / Tofu-Produkte, Brotspezialitäten, Gebäck, Suppen & Soßen, Mayonnaise & Dressings.



## Röstzwiebeln



Art.-Nr.	PRODUKT	ZUTATEN - BESCHREIBUNG
<b>23000</b> <b>BIO23000</b>	Röstzwiebel (Mischung)	<p>Zwiebeln, Sonnenblumenöl. Getrocknete Zwiebeln bei niedriger Temperatur in Pflanzenöl geröstet, knusprige Textur mit niedrigem Fettgehalt, goldbraune Farbe</p>
<b>23000FR</b>	Röstzwiebel (Ursprung Frankreich)	
<b>23000IN</b>	Röstzwiebel (Ursprung Indien)	
<b>23000EG</b>	Röstzwiebel (Ursprung Ägypten)	
<b>25000</b> <b>BIO25000</b>	Röstzwiebel gemahlen 0-3mm	
<b>26200</b> <b>BIO26200</b>	Röstzwiebel, Pulver <1 mm	<p>Zwiebeln, Stärke, Sonnenblumenöl. Der authentische Geschmack wird eingekapselt und beim Erhitzen freigesetzt. Hellbraunes Pulver</p>

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Geröstete Zwiebeln werden aus getrockneten Zwiebeln hergestellt und bei niedriger Temperatur in Sonnenblumenöl geröstet. Der geringe Fettgehalt (10-18%) sorgt für eine lange Haltbarkeit. Die endgültige Farbe des Produkts kann auf Wunsch auch heller oder dunkler sein. Eine Menge von 1 kg gerösteten Zwiebeln entsprechen etwa 10 kg frischen Zwiebeln. Haltbarkeit 12 Monate (15-25 ° C).

### ANWENDUNGEN

Haushalts- und Restaurantküchen, trockene Produkte; Suppen / Eintöpfe / Gewürzmischungen, Tiefkühlgerichte, Pizza, Brotspezialitäten und Gebäck. Beispiele: Gebratene Fleischgerichte, Hamburger, Kartoffelpüree, Brotspezialitäten, Suppen und Saucen, Dressings, Gewürze, Tellerdekoration.



## Konzentrate & Flüssig - Knoblauch



Art.-Nr.	PRODUKT	ZUTATEN - BESCHREIBUNG
<b>10200</b> <b>10200BIO</b>	Knoblauchsft-Konzentrat	<i>Knoblauch – Konzentration 1:6, leicht viskos (Brix 70°), bräunliche Flüssigkeit</i>
<b>21000</b> <b>21000BIO</b>	Zwiebelsaft-Konzentrat	<i>Zwiebeln – Viskose Flüssigkeit (Brix 80°), dunkelbraune Farbe</i>
<b>21500</b> <b>21500BIO</b>	Geröstetes Zwiebelsaft-Konzentrat	<i>Zwiebeln, Sonnenblumenöl – Leicht viskos (Brix 65°), dunkelbraune Farbe, ölige Flüssigkeit</i>
<b>14000</b> <b>14000BIO</b>	Knoblauch, flüssig	<i>Knoblauch, Salz – mit Salz konservierter Knoblauchextrakt. Trübe, leicht gelbliche Flüssigkeit</i>

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

#### KONZENTRATE

Konzentrate werden aus frischen und kaltgepressten Zwiebeln, Knoblauch oder roter Paprika hergestellt. Das Wasser wird schonend durch das Vakuum entfernt und flüchtige Aromakomponenten werden wieder in das Konzentrat gegeben.

Konzentrate erhalten eine Röstnote durch Zugabe von Sonnenblumenöl und einem Röstverfahren bei Atmosphärendruck.

Haltbarkeit 12 Monate (15-25 ° C)

#### FLÜSSIGKNOBLAUCH

“Knoblauch, flüssig“ wird aus dem bei der Herstellung von Knoblauchsftkonzentrat erhaltenen Destillat gewonnen. Aufgrund des hohen Gehalts an flüchtigen Aromakomponenten hat es einen sehr intensiven Geschmack. Wir standardisieren das Produkt mit frischem Knoblauch und konservieren mit Salz.

Haltbarkeit 12 Monate (15-25 ° C).

#### ANWENDUNGEN

Konzentrate werden vor allem in der Herstellung von Fertiggerichten und in der Fleisch- & Wurstindustrie verwendet.

#### ANWENDUNGEN

Flüssiger Knoblauch wird vor allem in der Fleisch- & Wurstindustrie verwendet.



## Gerösteter Knoblauch, Knoblauch Getrocknet

Art.-Nr.	PRODUKT	ZUTATEN - BESCHREIBUNG
<b>12900G</b> <b>12900G BIO</b>	Gerösteter Knoblauch, Granulat	<i>Knoblauch, Sonnenblumenöl – in Öl leicht gebraten, granuliert. Geringer Fettgehalt. Goldbraun</i>
<b>12900P</b> <b>12900P BIO</b>	Gerösteter Knoblauch, Pulver < 1mm	<i>Knoblauch, Sonnenblumenöl – Knoblauch in Sonnenblumenöl leicht gebraten, vermahlen. Geringer Fettgehalt. Goldbraun</i>

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Knoblauch bei niedriger Temperatur in Sonnenblumenöl geröstet. Der geringe Fettgehalt gewährleistet eine lange Haltbarkeit. Die endgültige Farbe des Produkts kann auf Wunsch auch heller oder dunkler sein. Haltbarkeit 12 Monate (15-25 ° C).

### ANWENDUNGEN

Fertiggerichte, asiatische Küche, (Terriyaki, Reis- und Nudelgerichte), Mexikanische Küche, Fleischprodukte, Fisch, Wurst, Käse, Soja / Tofu-Produkte, Brotspezialitäten, Suppen und Soßen, Marinaden, Pizzen.

PRODERNA

Art.-Nr.	PRODUKT	ZUTATEN - BESCHREIBUNG
<b>17200A</b> <b>17200A BIO</b>	Knoblauch, Ursprung Österreich	<i>Knoblauch – hergestellt aus frischem, weißem, ausgesuchtem, reifem, sorgfältig gereinigtem Knoblauch, ohne Bleichung, ohne Vorkochen</i>

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dehydrierter Knoblauch wird aus frisch geerntetem Knoblauch hergestellt und sofort luftgetrocknet. Unser dehydrierter Knoblauch hat eine sehr hohe Dichte, weiße Farbe, geringe Mikrobiologie und einen intensiven Geschmack.

Dehydrierter Knoblauch hat jedoch nicht den einzigartigen und authenti-

schen, frischen Geschmack von Knoblauchpaste, die aus frischem Knoblauch hergestellt ist.

Wir bieten getrockneten Knoblauch aus verschiedenen Ursprüngen und auch in Bio-Qualität an. Bitte sprechen Sie uns diesbezüglich an. Haltbarkeit 12 Monate (15-25 ° C).



## Geräucherte Produkte

Art.-Nr.	PRODUKT	ZUTATEN - BESCHREIBUNG
<b>23000S BIO</b>	Röstzwiebel, geräuchert	Geräucherte Röstzwiebeln (86% Zwiebel, Sonnenblumenöl), aus kontrolliert biologischer Ldw. Trockene Zwiebeln bei niedriger Temperatur in Pflanzenöl gebraten, goldene Farbe und knusprige Textur, dann geräuchert
<b>17300S BIO</b>	Knoblauchscheiben, geräuchert	Knoblauch geräuchert aus kontrolliert biologischer Ldw. Getrocknete Knoblauchscheiben, geräuchert
<b>060210030225</b>	Röstzwiebelgranulat, geräuchert	Geräucherte Röstzwiebeln (86% Zwiebel, Sonnenblumenöl) aus kontrolliert biologischer Ldw. Trockene Zwiebel bei niedriger Temperatur in Pflanzenöl gebraten, goldene Farbe und knusprige Textur, dann geräuchert
<b>11100S BIO</b>	Knoblauchpaste, geräuchert	Knoblauch geräuchert aus kontrolliert biologischer Ldw. (90%), Salz geräuchert. Geräucherter Knoblauch, mit Salz zerdrückt. Starke Knoblauch- und Raucharomen
<b>10035S</b>	Feines Steinsalz, geräuchert	Geräuchertes Steinsalz
<b>14000S BIO</b>	Knoblauch flüssig, geräuchert	Knoblauch aus kontrolliert biologischer Ldw. (90%), Salz geräuchert – mit Salz konservierter, geräuchertes Knoblauchextrakt. Trübe, leichte gelbliche Flüssigkeit
<b>0603100104-010</b>	Paprikaflocken, geräuchert	Paprika geräuchert – Getrocknete Paprikaflockeng geräuchert
<b>36000S BIO</b>	Paprikapaste, geräuchert	Geräucherte (76,5%), Salz geräuchert, Sonnenblumenöl, Essig, Zwiebeln geräuchert, Knoblauch geräuchert, Citronensäure aus kontrolliert biologischer Ldw. – Paprika mit den beigefügten Zutaten vermahlen, gleichmäßige Konsistenz, Rauch verbindet die Zutaten zu einem attraktiven Profil

### ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Unsere geräucherten Produkte werden mit kaltem Buchenholz-Rauch geräuchert, nicht mit Raucharomen hergestellt. Die Deklaration bei geräuchertem Knoblauch wäre z.B. „Knoblauch, Rauch“ oder „geräucherter Knoblauch“.

Pasten aus geräucherten Zutaten verbinden den Geschmack der natürlichen und frischen Rohstoffe mit einer intensiven Rauchnote, die je

nach Kundenanforderung bei den entsprechenden Produkten angepasst werden kann.

Auf Anfrage können wir auch andere geräucherte Produkte und Kombinationen verschiedener Rohstoffe herstellen.

Haltbarkeit 12 Monate (15-25 ° C).