

Fundada en Stuttgart (Alemania) en 1896, Gewürzmüller exporta a todo el mundo sus artículos para usuarios exigentes.

SAZONADORES Y MEZCLAS DE ESPECIES PARA EMBUTIDOS

Ingredientes de lujo para elaboración de productos cárnicos de máxima calidad.

Se presentan en envases metalizados herméticos de 1 kilo para preservar todo su aroma y pureza

Pastas de hígado

145/00 ALHAMBRA	Foie gras muy fino y trufado
142/14 BATAVIA PERLE	Foie gras tipo Kalbsleberwurst
134/04 HEPAROM	Foie gras, sabor hígado
133/00 KOLONIA	Foie gras alemán genérico
135/00 MILOSA	Foie gras sabor fuerte (lata)
142/32 PATE DE FOIE BELGE	Paté belga fino
137/00 RUSTICANA	Paté de campaña, grano grueso

Salchichas cocidas y fritas

170/00 CABANOSSY	Salchicha tipo húngaro al pimentón
158/00 EXCELSIOR	Bratwurst y hamburguesas
127/06 FRANKFURTER	Salchicha Frankfurter original
110/58 ORIGINAL KNACKER	Knacker tipo Frankfurter
125/08 FLEISCHWURST	Tipo Frankfurter calibre grueso
159/16 THURINGER ROSTBRATWURST	Bratwurst con hierbas
127/08 WIENER	Salchicha típica de Viena
154/06 MUNCHNER WEISSWURST	Salchicha blanca de Munich
159/10 NURNBERGER ROSTBRATW.	Salchicha Nuremberg a la parrilla

Fiambres y embutidos cocidos calibre ancho

212/00 BACKLEBERKASSE	Pastel de carne
120/50 BIERWURST	Salchichón cervecero
129/00 FAVORIT	Pastas finas y fiambres extra
110/28 LUNCHEON MEAT	Lunch y Chopped
115/00 PIKANTOL	Universal, pastas finas
129/26 BIERSCHINKEN	Pasta fina con dados de jamón
126/00 JAGDWURST	Salchichón de caza, fuerte sabor
111/00 MORTADELLA	Mortadela italiana y Lyon
122/10 MORTADELA STILO	Fórmula italiana original
120/28 TYROLER	Mortadela y salami estilo tirolés

Embutidos con sangre

160/00 BELLAROM	Morcillas, embutidos con sangre
162/06 PRESSKOPF	Cabeza de jabalí
361/14 CONCENTRA BLUTWURST	Embutidos con sangre
169/00 THURINGER ROTWURST	Emb. con sangre a las hierbas

Embutidos curados

177/03	TEWUKO STAR	Tewurst, salchicha untable
185/03	WESTFALIA	Para curados (fuet, salami)
460/34	ZWIBELMETTWURST	Salchicha de cebolla

Varios

400/02	ASPIKPULVER-PIKANTLAR	Gelatina con especias para aspik
398/01	BRATZWIEBEL	Crema de cebolla frita
398/02	FRISCHZWIEBEL	Crema de cebolla fresca
398/00	LUK NOBOL	Crema de ajo
398/10	PAPRIKA CREME	Crema de pimentón rojo
398/30	BRATENAROMA FLUSSIG	Aroma carne asada
932/10	BULLAROM	Sabor carne
156/00	CITROLIN	Aroma limón
944/00	FUMY	Suave sabor ahumado
915/20	ISOWEISS - CAPA BLANCA	Cera para recubrimiento
409/00	SUPERBA	Potenciador de sabor
410/04	LUCULLUS FRIKADELLEN	Pan rallado con especias para Frikadellen

Aditivos y coadyuvantes

933/00	BULLIFEE	Emulgente a base estearatos
931/00	FEE	Estearatos, emulgente para Foie gras
487/09	FORRO P-E	Aditivo para cutter (Fosfato + GLD + Vit.C + Ascorbato)
487/08	FORRO C	Emulgente a base de citratos
492/00	NADUROT	Antioxidante enrojecedor (Vit. C + Ascorbato + Sacarosa)
916/00	ROSALIN	Enrojecedor con monosacáridos
499/00	ROSCHY	Jamón curado tipo alemán
494/11	SCHIADIT S NUEVO	Preparado para jamón cocido (Fosfatos + saboriz. + Vit.C)

BITEC – cultivos iniciadores

804/10	BITEC LS-25	Mezcla de <i>Lactobacillus sake</i> y <i>Staphylococcus carnosus</i>
808/10	BITEC LK-30	Mezcla de <i>Lactobacillus sake</i> , <i>Staphylococcus carnosus</i> y <i>Kocuria varians</i>
820/30	BITEC SM-96 AROM	Mezcla de <i>Staphylococcus carnosus</i> y <i>Kocuria varians</i>
850/10	BITEC SK - 10	Flora blanca de superficie <i>Penicillium nalgiovensis</i>

LINEA GOURMET DE MARINADAS, SAZONADORES Y FINAS HIERBAS

Las marinadas de GEWÜRZMÜLLER se componen de las mejores y más finas materias primas, desde el aceite hasta las especias, hierbas y otros ingredientes. Ya que los distintos componentes deben complementarse en sus efectos y a la vez estar en perfecta armonía entre si, el arte de marinar consiste ante todo en la selección y combinación de las materias primas adecuadas.

GEWÜRZMÜLLER ha aportado su experiencia de muchos decenios y su alta competencia profesional, al desarrollo de marinadas de primera calidad, apropiadas para la preparación de picantes carnes fritas, bistecques, parrilladas, ragús y carne troceada, y con las siguientes ventajas.

- ablandan la carne, la mantienen fresca, succulenta, y le proporcionan un sabor delicado
- están listas para usar y así directamente aplicables
- gracias a su consistencia, son de fácil dosificación y aplicación
- su combinación con los sazónadores de la línea Gourmet, permite la creación de un sinnúmero de variaciones de interesante sabor y vistosidad

Sazonadores y mezclas de finas hierbas

405/00 SUPPENLOSCHEN	Especias y finas hierbas para embutidos cocidos
405/03 ESPECIES PINCHOS MORUNOS	Sazonador para pinchos
405/04 COUNTRY MIX	Sazonador con hierbas para asados y parrilla
405/09 SIERRA HAMBURGUERS	Mezcla de especias para hamburguesa
405/18 BARBECUE SPICE	Sal con especias para barbacoas
405/25 FLEURS DE PROVENCE	Mezcla clásica francesa
405/26 GYROS	Típica para Gyros
405/28 PASTRAMI	Mezcla gruesa para Pastrami
405/30 PIZZA ROMANO	Para pizza y especialidades italianas
405/35 WURZALLERLEI CALIFORNIA	Mezcla gruesa y colorida para decoración
405/37 PARANA	Sazonador rústico con hierbas para barbacoa
405/38 CAMPAGNA KRAUTERMISCHUNG	Sazonador a base de hierbas para carne y embutidos
405/48 PIKANTSCHARF	Sazonador picante
405/50 WEINBAUER	Sazonador para parrilladas y salchichas fritas

Marinadas

410/12 GYROS ACRÓPOLIS	Color rojo con muchas hierbas gruesas. Sabor gyros típico.
410/14 CURRY	Color amarillento con pimienta gruesa y curri. Sabor asiático suave
410/15 AL FUNGÍ	Color pardo-rojizo con champiñón troceado y hierbas. Sabor setas.
410/20 LUCULLUS	Color pardo, con hierbas gruesas, pimienta, ajo, cebolla, alcaravea
410/21 RUBIERA BARBACOA	Color rojo con hierbas gruesas, pimienta, cebolla, pimentón y ajo
410/22 WESTERN	Color rojo, con pimentón, tomate, pimienta, cebolla
410/23 AMERICAN	Color rojo brillante con pimienta negra. Sabor dulzón americano.
410/24 WURZESSENZ	Aceite anaranjado. Base para mezclar con aceite. Con cayena y ajo.
410/31 LUDWIG BAYRISCHE	Marrón claro con alcaravea troceada. Sabor típico bavaria.
410/32 MEXIKO	Color rojo, pimienta negra y cebolla troceadas, ajo, comino y cayena
410/33 PFEFFER	Color crema con pimienta gruesa y hierbas.
410/34 TEXAS	Color rojo brillante con pimienta y cebolla troceada.
410/35 REICHENAU	Color verde con hierbas troceadas.
411/25 PAPRIKA	
411/26 KRAUTER KNOBLAUCH	Color crema con hierbas troceadas.

ESPECIES NATURALES

¡No pierda el tiempo moliendo sus especias!

Es sabido que las especias y las finas hierbas son productos sumamente delicados. Deben ser limpiadas, molidas, cribadas y mezcladas con gran esmero, para que todos sus aceites volátiles y sustancias aromáticas se mantengan inalterables y completas. Es por ello que GEWÜRZMÜLLER, en la transformación de la materia prima al producto noble, aplica los más modernos y eficientes métodos y procesos, como la molienda en frío, que evita el recalentamiento de la especia, y la consiguiente destrucción de sus aceites esenciales. Así se consiguen productos de primera calidad con alto poder sazonzador y de características muy específicas que garantizan su máxima pureza.

Le relacionamos a continuación nuestra gama de artículos recordándole que se presentan en paquetes metalizados de 1 kilo, cerrados herméticamente para preservar perfectamente su óptima calidad.

AHUMADOS NATURALES	MACIS CLARO MOLIDO
AJO GRANULADO	MEJORANA TROCEDADA
AJO POLVO	NUEZ MOSCADA MOLIDA
ANIS MOLIDO	OREGANO MOLIDO
CANELA MOLIDA	OREGANO TROCEADO
CARDAMOMO MOLIDO	PEREJIL TROCEADO
CAYENA MOLIDA	PIMIENTA BLANCA GRANO
CEBOLLA EN POLVO	PIMIENTA BLANCA MOLIDA FINA
CEBOLLA NATURAL DESHIDRATADA	PIMIENTA BLANCA MOLIDA GRUESA
CEBOLLA TOSTADA CON GRASA	PIMIENTA BLANCA MOLIDA NORMAL
CLAVO MOLIDO	PIMIENTA NEGRA GRANO
COLORANTES NATURALES	PIMIENTA NEGRA MOLIDA FINA
COMINO MOLIDO	PIMIENTA NEGRA MOLIDA GRUESA
CORIANDRO MOLIDO	PIMIENTA NEGRA MOLIDA NORMAL
CURRY MOLIDO	PIMIENTA VERDE EN LATAS
FINAS HIERBAS	PIMIENTO ROJO TROCEADO
HIERBAS AROMATICAS	PIMIENTO VERDE TROCEADO
HIERBAS DECORACION	PISTACHOS FRESCOS PELADOS
HINOJO MOLIDO	ROMERO MOLIDO
JAMAICA, PIMIENTA EXOTICA	ROMERO TROCEADO
JENGIBRE MOLIDO	TOMILLO MOLIDO