

Gewürze/ Mischungen für Fisch- und Feinkost

Damit Fisch nicht nur gesund ist sondern auch unwiderstehlich gut schmeckt, bieten wir ausgewogene Würzungen an. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung!

KNOBI-KRABBen-KOMPLETTMISCHUNG	Für die problemlose Herstellung von Krabben in Öl.
KNOBI-KRÄUTER- MISCUNG	Natürliche Kräutermischung mit angenehmer Knoblauchnote
KNOBLAUCHAROMA 15 – FACH	Natürliches Aroma
AUFSTREUGEWÜRZ FÜR MAKRELEN	Optisch und geschmacklich optimal speziell auf Makrelen abgestimmte Mischung
AUFSTREUGEWÜRZ FÜR FISCH	Universell für alle Fischarten geeignete Mischung
NORDISCHE GEWÜRZMISCHUNG	Spezialprodukt mit Farbe und Geschmack für diese pikante Spezialität.

Auch für die Herstellung von Dressings, Mayonnaise und Soßen haben wir ein breites Angebot an Aromen und Würzungen für Sie.

Natürliche Aromen und Essenzen

- Aalrauch-Aroma
- Aufguß-Essenzen
- Dill-Essenz-Aroma
- Estragen-Essen-Aroma
- Zwiebel trüb oder klar
- Sellerie-Essenz-Aroma
- Zitronen-Aroma
- Chilli-Aroma
- Pfeffer-Aroma, weiß oder schwarz
- Knoblauch-Aroma
- alle exotischen Fruchtaromen
- weitere Aromen auf Anfrage!

Spezielle Soßen für alle Bereiche

z. B. für Sahneheringsfilet, Dill, Champignon, Kräuter, Curry usw.