



Katalog GEWÜRZE FOOD

Rohgewürze + Kräuter // Mischgewürze + Gewürzdosen // Zusatzstoffe + Aromen
Konserven, Essig + Feinkost // Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.
Öle, Saucenbinder + Würze // Frühstücks- + Kaffeezeit



Liebe Kunden,

die 1953 gegründete Dagama eG ist eine der leistungsstärksten und erfolgreichsten Einkaufsverbünde in Europa. 28 angeschlossene Mitgliedsfirmen beliefern Kunden im In- und Ausland mit Artikeln aus den Bereichen des Fleischerei-, Partyservice- und Gastronomiebedarfs.

Unser Portfolio an hochwertigen Produkten wird immer wieder an die Wünsche und Bedürfnisse des Marktes angepasst, neue Trends aufgegriffen und entsprechend umgesetzt.

Entdecken Sie in diesem aktuellen Katalog unser umfangreiches Sortiment für den Bereich **Gewürze und Food**.



Alles für Ihr Profi-Business
www.dagama.com

// INHALT



// Rohgewürze + Kräuter

Seite 5–10



// Mischgewürze + Gewürzdosen

Seite 11–14



// Zusatzstoffe + Aromen

Seite 15–20



// Konserven, Essig + Feinkost

Seite 21–26



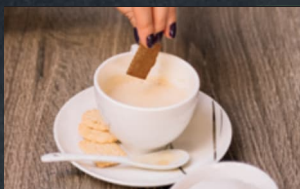
// Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.

Seite 27–30



// Öle, Saucenbinder + Würze

Seite 31–32



// Frühstücks- + Kaffeezeit

Seite 33–34

// UNSERE THEMENKATALOGE



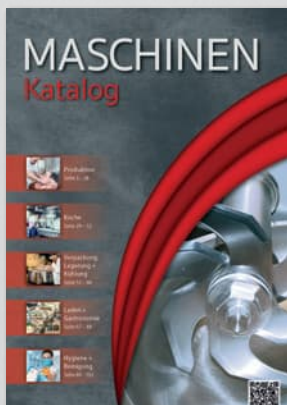
Katalog
Fleischereibedarf



Katalog
Gewürze Food



Katalog
Hygiene



Katalog
Maschinen



Katalog
Verpackung



Katalog
Kleidung

Impressum: Herausgeber Dagma eG
Siemensring 20 // D-47877 Willich // Telefon +49 2154 4995-0
info@dagma.com // www.dagma.com

Gestaltung/Inhalt: Dagma eG

Druck: Baecker + Häbel, Satz und Druck GmbH // Bildquellen/Image: Adobe Stock, Freepik, Pixabay

© Copyright Dagma eG 2026

* Alle Wissenwert-Texte sind mit Chatgpt erstellt worden.

Irrtum, Druckfehler und technische Änderungen vorbehalten. Artikelbeschreibungen/Abbildungen sind ohne Gewähr. Ohne Inhalt und Dekorationen. Nachdruck sowie alle Formen der elektronischen Speicherung, Bearbeitung etc. – auch auszugsweise – verboten. Es gelten die allgemeinen Lieferungs- und Zahlungsbedingungen des vertragschließenden Unternehmens der Dagma eG.



// Rohgewürze + Kräuter

NATURGEWÜRZE: WEITE WELT – GANZ NAH!

Gewürze gehören zu den ältesten Handelsgütern, sie mussten einst abenteuerliche Weltreisen zurücklegen, bevor sich der Duft der großen weiten Gewürzwelt bei uns ausbreiten konnte. Heute sind Gewürze für uns leicht erreichbar. Dafür sorgen Gewürzimporteure, Gewürzhersteller und -veredler aus dem Fachverband der Gewürzindustrie e. V., wie die Dagama eG in Willich.

Zwischen der Rohware bis hin zum verkaufsfähigen End- oder Mischprodukt liegen viele Arbeitsschritte. Diese übernimmt die Dagama eG exklusiv für ihre Fachgroßhändler. Sie nutzt ihre langjährigen Erfahrungen, umfangreichen Warenkenntnisse, permanente Marktbeobachtung und weltweiten guten Handelsbeziehungen zu Importeuren oder ausländischen Exporteuren für die Beschaffung zur Weiterverarbeitung geeigneter Rohware. Der Einkauf von Großmengen durch Mengenbündelung, moderne Lagertechnik in Hochregalhallen und die kostensparende Organisation fördern dabei die Leistungsstärke der Dagama-Fachgroßhändler und kommen damit vor allem Ihnen als Kunden zugute.

Neben dem Einkauf übernimmt die Dagama eG auch die Bearbeitung und Veredelung der Gewürze für ihre Fachgroßhändler. Den zunehmend anspruchsvoller werdenden Anforderungen

der Lebensmittelwirtschaft an qualitativ hochwertigen Gewürzen bzw. würzende Zutaten wird sie durch einen hohen Spezialisierungsgrad in Vermahlungs-, Misch- und Abfülltechnik gerecht. Eigene, hochmoderne Anlagen zur Kaltvermahlung, Vermischung und Abfüllung sowie strenge Qualitätskontrollen und ausgeklügelte Rezepturen bilden die Grundlage für den heute erreichten Qualitätsstandard der Dagama-Gewürze.

Wir für Sie: Unsere Leistungen für Ihren Erfolg!

- **Ständige, strenge Kontrollen** hinsichtlich Reinheit und Würzstoffgehalt gewährleisten eine immer gleichbleibende Spitzenqualität.
- **Qualitätsgarantie** durch internationale Geschmacks-Experten der Dagama eG.
- **Regelmäßige Untersuchungen** in autorisierten Fachlaboren.
- **Hohe Aromakraft** und große Geschmackssicherheit durch Ultra-Freeze-Kaltvermahlung in eigener Gewürzmühle.
- **Lückenlose Rückverfolgbarkeit** durch chargengerechte Vermahlung.
- **Optimaler Aromaschutz** durch Lichtschutz-Beutel.
- **Frischegarantie** durch Eigenimporte.
- Erfüllung **kundenindividueller Anforderungen**.

Darauf sollten Sie bei Gewürzen achten:

- **Geruch und Geschmack:** Verschiedene Provenienzen des gleichen Gewürzes können in ihrer Qualität deutlich voneinander abweichen.
- **Aussehen:** Für jedes Gewürz charakteristisch. Es darf keine von Insekten angefressenen Anteile, Insektenteile, fremde Pflanzenteile oder weitere sichtbare Verunreinigungen, die über das technisch unvermeidbare Ausmaß hinausgehen, enthalten.
- **Gehalt an ätherischem Öl:** In der Regel für die Beurteilung wertbestimmend, jedoch können auch andere geschmackgebende Stoffe für die Qualität maßgebend sein.

- **Gehalt an säureunlöslicher Asche:** Gibt Hinweise darauf, ob das Gewürz durch mineralische Bestandteile wie Erde und Sand über das technisch unvermeidbare Maß hinaus verunreinigt oder verfälscht ist.
- **Wassergehalt:** Bei trockenen Gewürzen soll er nicht mehr als 12 % betragen, um das Verderben, z.B. durch Wachstum von Schimmelpilzen oder durch Vermehrung von Schädlingen, zu verhindern.

Das können Sie tun:

- **Kühl lagern:** Den größten Einfluss auf die Lagerstabilität eines Gewürzes hat die Temperatur. Je höher die Aufbewahrungstemperatur ist, desto größer und schneller können Aromaveränderungen eintreten.
- **Trocken lagern:** Getrocknete, insbesondere gemahlene Gewürze, haben die Eigenschaft, Wasser an sich zu binden und können daher auch leicht Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft aufnehmen. Die Gewürze können klumpen, es kann zu Qualitätsänderungen bis hin zur Schimmelbildung kommen.
- **Lichtgeschützt lagern:** Licht kann verschiedene photochemische Reaktionen im Gewürz hervorrufen, die zu Änderungen in Qualität und Farbe führen können. Am Besten ist eine Lagerung in vollständiger Dunkelheit.
- **Luftdicht verschlossen lagern:** Vermeiden Sie bei der Lagerung den Einfluss von Luft bzw. Sauerstoff auf das Gewürz. Denn die Luft verursacht oxidative Veränderungen verschiedener Inhaltsstoffe. Zudem können Gewürze leicht Fremdgerüche annehmen. Deshalb sollten unterschiedliche Gewürze niemals zusammen in einem Behälter aufbewahrt werden.
- **Entnahme mit einer Schaufel:** Die Entnahme der Gewürze sollte niemals mit den Händen, sondern am besten nur mit entsprechenden Gewürzschaufeln erfolgen. Durch die Feuchtigkeit und die an den Händen haftenden Keime kann es zu Schimmel- oder Klumpenbildung, Aromaverlust und schließlich auch zu einem Fehlfabrikat beim Endprodukt kommen.



Rohgewürze

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Bockshornkleesamen		
■ gemahlen	25 kg/Sa.	2000245
Cayenne-Pfeffer		
■ gemahlen	1 kg/Bt.	2000313
Cardamom		
■ i. d. Hülse, gemahlen 003	20 kg/Sa.	2000487
■ i. d. Hülse, gemahlen 003	1 kg/Bt.	2000503
Cardamomsaat		
■ gemahlen 003	25 kg/Sa.	2000453
■ gemahlen 003	1 kg/Bt.	2000479
Chili Bird Eyes		
■ ganz	25 kg/Sa.	2000549
■ ganz	1 kg/Bt.	2000552
Chili crushed		
■ 1–3 mm, ohne Saat	20 kg/Sa.	2000530
■ 1–3 mm, ohne Saat	1 kg/Bt.	2000532
■ 3–5 mm, ca. 40 % Saat	25 kg/Sa.	2000538
■ 3–5 mm, ca. 40 % Saat	1 kg/Bt.	2000540
Chilipulver rot		
■	25 kg/Sa.	2000560
■	1 kg/Bt.	2000545
■ Cayenne-Pfeffer	25 kg/Sa.	2000565
Cumin		
■ kaltvermahlen 008, keimred.	25 kg/Sa.	2000586
■ kaltvermahlen 008, keimred.	1 kg/Bt.	2000594
Estragon		
■ gerebelt	1 kg/Bt.	2000800
Ingwer		
■ hell kaltvermahlen, keimred. > 1,5 % äth. Öl	25 kg/Sa.	2000974
■ hell kaltvermahlen, keimred. > 1,5 % äth. Öl	1 kg/Bt.	2000990
Knoblauchflocken		
■ IA hell	20 kg/Kt.	2001055
■ IA hell	1 kg/Bt.	2001057
Knoblauchgranulat		
■ hell-fein, 35 Mesh, 76 G2	25 kg/Kt.	2001022
■ hell-fein, 35 Mesh, 76 G2	1 kg/Bt.	2001048

Wissenswertes

Knoblauch (*Allium sativum*) ist eine weltweit beliebte Gewürz- und Heilpflanze. Er stammt aus Zentralasien und wird seit Tausenden von Jahren genutzt. In der Küche sorgt Knoblauch für ein kräftiges Aroma und ist Bestandteil vieler Gerichte. Zudem enthält er gesunde Inhaltsstoffe wie Allicin, die antibakteriell wirken und das Immunsystem unterstützen.*



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Knoblauchpulver weiß		
■	25 kg/Kt.	2001063
■	1,5 kg/Do.	2001071
Koriander		
■ ganz, 99 % Reinheit, keimred.	25 kg/Sa.	2001097
■ ganz, 99 % Reinheit, keimred.	1 kg/Bt.	2001105
■ kaltvermahlen 003	20 kg/Sa.	2001139
■ kaltvermahlen 003	8 kg/Ei.	2001147
■ kaltvermahlen 003	1 kg/Bt.	2001154
■ geschrotet, keimred.	25 kg/Sa.	2001162
■ geschrotet, keimred.	1 kg/Bt.	2001164
Kümmel ganz		
■ IA	25 kg/Sa.	2001303
■ IA	1 kg/Bt.	2001337
■ IA	120 g/Do.	2001344
Kümmel geschrotet		
■ grob 0,2–1,6 mm	25 kg/Sa.	2001402
■ grob 0,2–1,6 mm	1 kg/Bt.	2001405
Kümmel kaltvermahlen 005		
■ IA, Q1	25 kg/Sa.	2001378
■ IA, Q1	1 kg/Bt.	2001394
■ IA	250 g/Bt.	2001398



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Kurkuma		
■ gemahlen, keimred.	25 kg/Sa.	2001428
■ gemahlen, keimred.	1 kg/Bt.	2001436
Macisblüte		
■ gemahlen, mittelhell	25 kg/Sa.	2001634
■ gemahlen, mittelhell	1 kg/Bt.	2001642
■ gemahlen, mittelhell	250 g/Bt.	2001645
Muskatnuss		
■ ganz, 110-er	25 kg/Sa.	2001931
■ ganz, 110-er	1 kg/Bt.	2001949
■ gemahlen, dunkelbraun, keimred.	25 kg/Sa.	2002000
■ gemahlen, dunkelbraun, keimred.	1 kg/Bt.	2002014
■ gemahlen, dunkelbraun, keimred.	250 g/Bt.	2002050

Rohgewürze / Kräuter

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Nelken		
■ ganz	25 kg/Kt.	2002194
■ ganz	1 kg/Bt.	2002228
■ kaltvermahlen 008	25 kg/Sa.	2002269
■ kaltvermahlen 008	1 kg/Bt.	2002285
■ kaltvermahlen 008	250 g/Bt.	2002287
Paprika		
■ delikatess 140 Asta, keimred., rot	25 kg/Sa.	2002616
■ delikatess 140 Asta, keimred., rot	1 kg/Bt.	2002624
■ edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	25 kg/Sa.	2002640
■ edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	1 kg/Bt.	2002657
■ edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	250 g/Bt.	2002660
■ edelsüß 80–90 Asta, keimred., rot	150 g/Bt.	2002664
■ smoked 80–120 Asta	25 kg/Sa.	2002939
■ smoked 80–120 Asta	1 kg/Bt.	2002954
■ smoked 80–120 Asta	150 g/Bt.	2002958



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Paprikaflocken		
■ grün 9 x 9 mm	17 kg/Kt.	2003045
■ grün 9 x 9 mm	1 kg/Bt.	2003055
■ rot 9 x 9 mm	20 kg/Kt.	2003230
■ rot 9 x 9 mm	1 kg/Bt.	2003200
Paprikagranulat		
■ grün 1–3 mm	20 kg/Kt.	2003259
■ grün 1–3 mm	1 kg/Bt.	2003267
■ rot 3 mm	25 kg/Kt.	2003283
■ rot 3 mm	1 kg/Bt.	2003287
Pfeffer grün		
■ indisch, in Salzlake	ATG 2 kg/Ei.	2003390
■ Brasil, Q1	ATG 500 g/Do.	2003408
■ in Lake	ATG 100 g/Do.	2003445
■ in Lake	ATG 500 g/Do.	2003457
■ luftgetrocknet	10 kg/Kt.	2003515
■ luftgetrocknet	1 kg/Bt.	2003533
Pfeffer rot		
■ ganz, Schinusbeeren getr., 1. Qualität	20 kg/Kt.	2003554
■ ganz, Schinusbeeren getrocknet	1 kg/Do.	2003556

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Pfeffer schwarz		
■ ganz, keimred.	25 kg/Sa.	2003598
■ ganz, keimred.	1 kg/Bt.	2003572
■ gemahlen 008, keimred.	25 kg/Sa.	2003615
■ gemahlen 008, keimred.	1 kg/Bt.	2003635
■ gemahlen 015, keimred.	25 kg/Sa.	2003675
■ gemahlen 015, keimred.	1 kg/Bt.	2003698
■ Granulat grob, keimred.	25 kg/Sa.	2003853
■ Granulat grob, keimred.	1 kg/Bt.	2003879
■ Granulat fein, keimred.	25 kg/Sa.	2003887
■ Granulat fein, keimred.	1 kg/Bt.	2003895
■ gemahlen 015, keimred.	10 kg/Ei.	2003981
■ gemahlen 015, keimred.	250 g/Bt.	2003988
Pfeffer weiß, Granulat		
■ fein 0,8–1,5 mm, keimred.	25 kg/Sa.	2004562
■ fein 0,8–1,5 mm, keimred.	1 kg/Bt.	2004570
■ grob 1,5–2,5 mm, keimred.	25 kg/Sa.	2004588
■ grob 1,5–2,5 mm, keimred.	1 kg/Bt.	2004604
Pfeffer weiß, Muntok		
■ ganz	25 kg/Sa.	2004208
■ ganz, Superior Double Washed	25 kg/Sa.	2004273
■ ganz, Superior Double Washed	1 kg/Bt.	2004307
■ ganz, Superior Double Washed	250 g/Bt.	2004309
■ gemahlen 008	25 kg/Sa.	2004406
■ gemahlen 008	10 kg/Ei.	2004416
■ gemahlen 008	5 kg/Kt.	2004430
■ gemahlen 008	1 kg/Bt.	2004422
■ gemahlen 015	25 kg/Sa.	2004463
■ gemahlen 015	10 kg/Ei.	2004473
■ gemahlen 015	1 kg/Bt.	2004489
■ gemahlen 015	250 g/Bt.	2004493
■ gemahlen 020	25 kg/Sa.	2004497
■ gemahlen 020	1 kg/Bt.	2004513
■ gemahlen	25 kg/Sa.	2004554
Piment		
■ Mexico kaltvermahlen 003	25 kg/Sa.	2004638
■ Mexico kaltvermahlen 003	1 kg/Bt.	2004653
■ Mexico kaltvermahlen 003	250 g/Bt.	2004655
■ ganz, keimred.	25 kg/Sa.	2004620
■ ganz, keimred.	1 kg/Bt.	2004646
■ Jamaica kaltvermahlen 003, keimred.	1 kg/Bt.	2004695
Pistazien grün		
■ Q1, vakuumiert	12,5 kg/Bt.	2004761
■ Q1	1 kg/Bt.	2004765
■ Q2, vakuumiert	12,5 kg/Bt.	2004745
■ Q2	1 kg/Bt.	2004748

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Rosmarin		
■ geschnitten 1–4 mm	22 kg/Sa.	2004788
■ geschnitten 1–4 mm	1 kg/Bt.	2004794
■ gemahlen	15 kg/Sa.	2004802
■ gemahlen	1 kg/Bt.	2004810
Safran		
■ gemahlen	0,10 g/Do.	2006500
■ gemahlen	1 g/Do.	2006526
■ in Fäden	0,10 g/Do.	2006510
Sellerieknollen		
■ gemahlen	20 kg/Kt.	2004877
■ gemahlen	1 kg/Bt.	2004885
Selleriesaat		
■ gemahlen	25 kg/Sa.	2004851
Senfkörner gelb		
■ 99,5 %	25 kg/Sa.	2004901
■ 99,5 %	1 kg/Bt.	2004927
■ 99,5 %	250 g/Bt.	2004905
Senfmehl		
■ IA, teilentölt	25 kg/Sa.	2004976
■ IA, teilentölt	1 kg/Bt.	2004919
Gelbsenfmehl		
■ entschärft, enzyminaktiviert	15 kg/Sa.	2005072
Sternanis		
■ ganz, handverlesen	1 kg/Bt.	2000198
Wacholderbeeren		
■ ganz, Räucherware	25 kg/Sa.	2005156
■ fein geschroten, Räucherware	20 kg/Kt.	2005164
■ fein geschroten, Räucherware	1 kg/Bt.	2005162
■ geschroten 5 mm, Räucherware	20 kg/Kt.	2005165
■ geschroten 5 mm, Räucherware	1 kg/Bt.	2005167
■ gesiebt	20 kg/Sa.	2005190
■ gesiebt	2 kg/Bt.	2005205
■ gesiebt	250 g/Bt.	2005207
Vanilleschoten Natur-Bourbon		
14–15 cm	1 St.	2182556

Wissenswertes

Vanilleschoten (Vanille) sind die Früchte der Vanilleorchidee und die Grundlage für das natürliche Vanillearoma. Sie werden unreif geerntet und anschließend mehrere Monate fermentiert und getrocknet. Erst durch diesen aufwendigen Prozess entwickeln sie ihren typischen Duft und Geschmack. Vanilleschoten werden vor allem zum Aromatisieren von Süßspeisen, Backwaren und Getränken verwendet und gehören aufgrund ihrer arbeitsintensiven Herstellung zu den teuersten Gewürzen der Welt.*



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Zimt		
■ kaltvermahlen 005	20 kg/Sa.	2005445
■ kaltvermahlen 005	1 kg/Bt.	2005460
Zwiebeln		
■ geröstet, mit Mehl	1200 g/Do.	2005700
■ geröstet, mit Mehl	2,5 kg/Bt.	2005759
■ geröstet, glutenfrei	2,5 kg/Bt.	2005761
■ gekibbelt hell	14 kg/Sa.	2005906
■ gekibbelt hell	600 g/Do.	2005956
■ gekibbelt hell	1 kg/Bt.	2005959

Wissenswertes

Röstzwiebeln sind geschnittene Zwiebeln, die paniert oder mehliert und anschließend in Pflanzenöl goldbraun ausgebacken werden. Sie stammen ursprünglich aus der mitteleuropäischen Küche und sind besonders in Deutschland beliebt. Typisch verwendet werden sie als knuspriges Topping für Gerichte wie Hot Dog, Hamburger oder Käsespätzle. Röstzwiebeln verleihen Speisen ein würziges Aroma und eine knusprige Textur.



Industriell hergestellte Röstzwiebeln sind lange haltbar und werden häufig als Fertigprodukt verkauft. Neben dem klassischen Einsatz in der Küche finden sie auch Verwendung in Salaten oder als Garnitur für Suppen und Fleischgerichte.*

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Zwiebelgranulat		
■ hell 0,5 mm	20 kg/Kt.	2005979
■ hell 0,5 mm	1 kg/Bt.	2005999
■ hell 2 mm	20 kg/Kt.	2006005
■ hell 2 mm	1 kg/Bt.	2006013
Zwiebelpulver weiß		
■	25 kg/Kt.	2006054
■	1,5 kg/Do.	2006058

Gewürzstreuer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Paprika delikatesse		
140 Asta, rot	500 g/Str.	2031010
Pfeffer schwarz		
kaltvermahlen 008, keimred.	600 g/Str.	2031200

Kräuter

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Beutel ■ Sack ■ Säckchen ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Bärlauch		
■ geschnitten 2–4 mm	8 kg/Sa.	2000230
■ geschnitten 2–4 mm	1 kg/Bt.	2000235
Basilikum		
■ gerebelt, keimred.	15 kg/Sa.	2000209
■ gerebelt, keimred.	1 kg/Bt.	2000222
Bohnenkraut-Garten		
■ gerebelt, keimred.	15 kg/Sa.	2000255
■ gerebelt, keimred.	1 kg/Bt.	2000271
Dillspitzen		
■ 2–3 mm	10 kg/Sa.	2000753
■ 2–3 mm	1 kg/Bt.	2000776
Kräuter der Provence		
■ Typ K	1 kg/Bt.	2001014
Lorbeerlaub		
■ semi-selected	10 kg/Kt.	2001451
■ semi-selected	1 kg/Bt.	2001444
■ semi-selected	150 g/Bt.	2001453
■ geschnitten 3–5 mm	15 kg/Sa.	2001469
■ handverlesen 5–8 mm	10 kg/Kt.	2001482
■ handverlesen 5–8 mm	1 kg/Bt.	2001493
■ handverlesen 5–8 mm	50 g/Bt.	2001495
Majoran		
■ grün/grün gerebelt, Ägypten	10 kg/Sa.	2001758
■ grün gerebelt, Ägypten	1 kg/Bt.	2001857
■ grün gerebelt, Ägypten	100 g/Bt.	2001860
■ kaltvermahlen	500 g/Bt.	2001881
Oregano		
■ gerebelt, Griechenland	10 kg/Sa.	2002553
■ gerebelt, Griechenland	1 kg/Bt.	2002563

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Petersilie Glattblatt		
■ 2–4 mm, keimred.	10 kg/Kt.	2003317
■ 2–4 mm, keimred.	1 kg/Bt.	2003319
■ 3–4 mm	8 kg/Sa.	2003333
■ 3–4 mm	1 kg/Bt.	2003341
Salbei		
■ geschnitten 2–8 mm, keimred.	1 kg/Bt.	2004836
Schnittlauchflocken		
■ 3 mm	12 kg/Sa.	2004940
■ 3 mm	1 kg/Bt.	2004950
■ 4–5 mm	6 kg/Kt.	2004991
■ 4–5 mm	500 g/Bt.	2004995
Thymian		
■ gerebelt, Thür. Gartenware	100 g/Bt.	2005118
■ gerebelt 1–4 mm	15 kg/Sa.	2005124
■ gerebelt 1–4 mm	1 kg/Bt.	2005130

Gewürzstreuer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Thymian gerebelt 1–4 mm	200 g/Str.	2032480



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
■ Thür. Majoran (im 15 kg Umsack)	1,5 kg/Sä.	2001816
■ Thür. Majoran	10 kg/Sa.	2001824
■ Thür. Thymian gerebelt	10 kg/Sa.	2005115





// Mischgewürze + Gewürzdosen

Gewürzmischungen

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Gewürzstreuer ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
1001 Nacht		
■	250 g/Bt.	2007068
Asia-Wok		
■	1 kg/Bt.	2006970
Bärlauch-Pesto		
■ allergenfrei	10 kg/Sa.	2006080
BBQ Rub grob		
■ allergenfrei	10 kg/Sa.	2006989
■ allergenfrei	1 kg/Bt.	2007002
■ allergenfrei	250 g/Bt.	2007012
Chimi-Churri		
■ allergenfrei	1 kg/Bt.	2007000
■ allergenfrei	275 g/Str.	2030175
■ allergenfrei	250 g/Bt.	2007010
Curry engl. Hermes		
■	25 kg/Sa.	2000636
■	10 kg/Ei.	2000644
■	1 kg/Bt.	2000651
■	500 g/Str.	2030185
■	250 g/Bt.	2000656
■	150 g/Bt.	2000655
Dekorpfeffer weiß/schwarz/rot/grün		
■	1,4 kg/Str.	2003551
■	250 g/Bt.	2003552
■	150 g/Bt.	2003553
Grill-Gewürz Meisterqualität		
■ mit Kräutern	10 kg/Sa.	2018398
■ mit Kräutern	7 kg/Ei.	2018400
■ mit Kräutern	1 kg/Bt.	2018402
■ mit Kräutern	150 g/Bt.	2018406
Grill-Gewürzsalz		
■ mit Kräutern	10 kg/Ei.	2018602
■ mit Kräutern	5 kg/Ei.	2018606
■ ohne Kräuter	10 kg/Ei.	2018651
■ ohne Kräuter	5 kg/Ei.	2018655
Grillhähnchen Würzung		
■	25 kg/Sa.	2010003
■	1 kg/Bt.	2010005
Hähnchen-Gewürzsalz		
■	25 kg/Sa.	2050052
■	2 kg/Bt.	2050078

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Hibiskussalz		
■	20 kg/Sa.	2050100
■	2 kg/Bt.	2050106
■	600 g/Str.	2030500
Knoblauchpfeffer		
■	1 kg/Bt.	2007003
Kräuter der Provence		
■	180 g/Str.	2030690
Lebkuchengewürz		
■	1 kg/Bt.	2007138
Orangenpfeffer		
■ allergenfrei	10 kg/Sa.	2006980
■ allergenfrei	1 kg/Bt.	2006990
■ mit Hopfen	10 kg/Sa.	2006982
Paprika scharf		
■	25 kg/Sa.	2002806
■	1 kg/Bt.	2002822
■	250 g/Bt.	2002824
Piri-Piri		
■	10 kg/Sa.	2006971
■	1 kg/Bt.	2006972
Pommes-Salz		
■	2 kg/Bt.	2050177
■	1 kg/Str.	2039650
■	150 g/Bt.	2050179
Rosmarinsalz		
■	5 kg/Sa.	2005360
Rühreigewürz		
■	10 kg/Sa.	2006976
■	1 kg/Bt.	2006974
Sauerbratengewürz		
■	1 kg/Bt.	2025007
■	150 g/Bt.	2025009
Schafskäsegewürz		
■	10 kg/Sa.	2007007
■	1 kg/Bt.	2007004
■	250 g/Bt.	2007006

Mischgewürze / Gewürzdosen



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Selleriesalz		
■ hell	25 kg/Sa.	2005312
■ hell	2 kg/Bt.	2005338
■ dunkel	25 kg/Sa.	2005346
■ dunkel	10 kg/Ei.	2005353
Suppengrün		
■ Standard	13 kg/Kt.	2004984
■ Standard	1 kg/Bt.	2004986
■ Spezial	20 kg/Kt.	2004989



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Thai-Curry		
■ mit Kokosraspeln	250 g/Bt.	2007050
Tomates ajo herbas		
■	10 kg/Sa.	2007056
■	250 g/Bt.	2007060
Wildgewürz		
■	500 g/Bt.	2019057
Zitronenpfeffer		
■ allergenfrei	250 g/Bt.	2007015
■ allergenfrei	1 kg/Bt.	2007001

Meistergewürze

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Beutel ■ Eimer



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
■ Grill-Gewürzsalz, mit Kräutern	1 kg/Bt.	2018109
■ Grill-Gewürzsalz, ohne Kräuter	1 kg/Bt.	2018125
■ Meister Aufschnitt	1 kg/Bt.	2014009
■ Meister Aspick Fertiggewürz	1 kg/Bt.	2017002
■ Meister Backleberkäs'	1 kg/Bt.	2016053
■ Meister Barbecue	5 kg/Ei.	2018031
■ Meister Barbecue	1 kg/Bt.	2018034
■ Meister Bierschinken	1 kg/Bt.	2014033
■ Meister Bierwurst	1 kg/Bt.	2014025
■ Meister Blutwurst Hausmacher Art	1 kg/Bt.	2012011
■ Meister Bratengewürz	1 kg/Bt.	2018018
■ Meister Frische Bratwurst	1 kg/Bt.	2016004
■ Meister Frische Bratwurst mit Zitrone	1 kg/Bt.	2016012
■ Meister Cevapcici	1 kg/Bt.	2018208
■ Meister Fleischwurst	1 kg/Bt.	2014041
■ Meister Grill-Kräutergewürz	1 kg/Bt.	2018000
■ Meister Grillmix	1 kg/Bt.	2018026

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
■ Meister Gyrosgewürz grün	1 kg/Bt.	2018083
■ Meister Gyrosgewürz rot	1 kg/Bt.	2018042
■ Meister Halbdauerware	1 kg/Bt.	2014066
■ Meister Jagdwurst	1 kg/Bt.	2014074
■ Meister Kalbsleberwurst	1 kg/Bt.	2012037
■ Meister Hausmacher Leberwurst	1 kg/Bt.	2012029
■ Meister Grobe Mettwurst	1 kg/Bt.	2010023
■ Meister Mettwurstchen	1 kg/Bt.	2010007
■ Meister Pizzagewürz	1 kg/Bt.	2018059
■ Meister Rollbraten	1 kg/Bt.	2018075
■ Meister Thüringer Rostbratwurst	1 kg/Bt.	2016020
■ Meister Rotwurst Thüringer Art	1 kg/Bt.	2012003
■ Meister Rügenwalder Teewurst	1 kg/Bt.	2010064
■ Meister Schinkenwurst	1 kg/Bt.	2014017
■ Meister Wiener	1 kg/Bt.	2014058
■ Meister Zwiebelmettwurst	1 kg/Bt.	2010049



Eigenmarke-Gewürzdosen

Machen Sie Ihre Marke unübersehbar! Unsere hochwertigen Gewürzdosen mit individuellem Logo setzen starke Akzente am Point of Sale. Wählen Sie zwischen zwei attraktiven Ausführungen – Kunststoff oder Aluminium – und präsentieren Sie erstklassige Gewürze stilvoll und aufmerksamkeitsstark. Ob auf der Theke oder im Regal: Diese Dosen ziehen Blicke an, begeistern Kunden und bleiben im Gedächtnis.

1 schwarze Aludose

- Kunststoffstreueinsatz mit grober und feiner Schüttöffnung
- Maße (B x H): 54 x 92 mm



2 transparente Kunststoffdose

- mit Schraubdeckel
- Maße (B x H): 68 x 78 mm



Salze

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.	VE	D-Art.-Nr.
Hibiskussalz	90 g	2039977	300 g	2050103
Meersalz, fein	-	-	300 g	2050205
Meersalz, grob	-	-	300 g	2050218
Rosmarinsalz	-	-	300 g	2005364

Gewürzsalze

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.	VE	D-Art.-Nr.
Hähnchengewürz	90 g	2039976	200 g	2050082
Pommessalz	120 g	2039993	250 g	2050178

Naturgewürze

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Cayenne Pfeffer (Chilli gemahlen)	150 g	2000316
Chilli, crushed mit Kernen	90 g	2000543
Kümmel, ganz	120 g	2001344
Kümmel, gemahlen	100 g	2001396
Knoblauchflocken	100 g	2001059
Knoblauchgranulat	150 g	2001051
Paprika, edelsüß	130 g	2002659
Paprika, smoked	130 g	2002960
Pfeffer, schwarz, gemahlen 008	140 g	2003630
Pfeffer, schwarz, ganz	100 g	2003602
Pfeffer, weiß, gemahlen 008	120 g	2004424
Steakpfeffer (Dekorpfeffer)	100 g	2003547
Zimt, gemahlen	100 g	2005466

Kräuter/Nüsse

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.	VE	D-Art.-Nr.
Basilikum	-	-	35 g	2000226
Majoran, thüringer	-	-	20 g	2001836
Oregano, griechisch	25 g	2039989	35 g	2002566

Gewürzzubereitungen

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.	VE	D-Art.-Nr.
1001 Nacht	90 g	2039951	150 g	2007070
Asia-Wok	-	-	160 g	2006999
Bärlauchpesto	-	-	100 g	2006084
BBQ-Rub	90 g	2039954	150 g	2007104
Chimi-Churri	-	-	100 g	2007100
Curry	-	-	130 g	2000654
Grillgewürz mit Kräutern	90 g	2039973	120 g	2007112
Gulaschgewürz	90 g	2039975	-	-
Knoblauchpfeffer	-	-	150 g	2007132
Kräuter der Provence	-	-	40 g	2030692
Lebkuchengewürz	-	-	100 g	2007140
Orangenpfeffer	90 g	2039990	150 g	2006993
Piri-Piri	-	-	160 g	2006973
Pizza & Pasta	70 g	2039992	-	-
Pizza-Schafskäsegewürz	-	-	100 g	2007120
Prärie-Rub	-	-	160 g	2007042
Rühreigewürz	-	-	120 g	2006975
Thai-Curry	-	-	120 g	2007052
Tomates ajo hierbas	-	-	150 g	2007062
Wildgewürz	90 g	2039998	130 g	2019060
Zitronenpfeffer	90 g	2039999	150 g	2007126
Zitronenwürzer	90 g	2040000	150 g	2007130



Individualität durch Logo auf dem Etikett oder Deckel möglich





// Zusatzstoffe + Aromen

DIE WIRKLICH WICHTIGE E-KLASSE FÜR FLEISCHER: ZUSATZSTOFFE UND ANDERE ZUTATEN

Zusatzstoffe sind im Sinne des Lebensmittel und Bedarfsgegenstände-Gesetzes Stoffe, die Lebensmitteln zur Beeinflussung ihrer Beschaffenheit oder zur Erzielung bestimmter Eigenschaften oder Wirkungen zugesetzt werden, wie etwa zur Verbesserung oder Verlängerung der Brauchbarkeit, Haltbarkeit, Ansehnlichkeit oder Stabilität. Zusatzstoffe dürfen nur verwendet werden, wenn sie ausdrücklich zugelassen sind.

Für die überwiegende Zahl der Zusatzstoffe gilt ferner, dass sie nur unter Einhaltung bestimmter Grenz- und Höchstwerte und in bestimmten Lebensmitteln verwendet werden dürfen. Sind keine Höchstmengen für einen Zusatzstoff vorgeschrieben, richtet sich seine Verwendung nach guter Herstellungspraxis (quantum satis = so wenig wie möglich, aber soviel wie nötig). Die Verwendung von Zusatzstoffen ist in der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuV) geregelt. Bei der Produktion von Fleisch- und Wurstwaren verwendete weitere Stoffe bzw. Zutaten, wie Speisegelatine, Milcheiweißzeugnisse, Grütze etc., werden in der Fleisch-Verordnung erfasst. Die Verwendung von Rauch regelt die Aromenverordnung.

Nach der Lebensmittel-Kennzeichnungsverordnung (LMIV) gelten Zusatzstoffe als Zutaten. Lebensmittel in für den Verbraucher bestimmten Fertigpackungen müssen gemäß LMIV eine Zutatenliste haben, die alle im Enderzeugnis ent-

haltenen Zutaten auflistet. Danach sind alle direkt und indirekt (über zusammengesetzte Zutaten) zugesetzten Zusatzstoffe anzugeben, und zwar mit ihrer Funktion (= Klassenname) und mit ihrem Namen oder ihrer E-Nummer.

Auch bei losen (unverpackten) Waren muss auf die Verwendung von Zusatzstoffen hingewiesen werden. Die erforderlichen Angaben sind jedoch weniger detailliert als auf dem Zutatenverzeichnis verpackter Lebensmittel.

Was bedeuten die E-Nummern?

Lebensmittelzusatzstoffen, die in EG-Richtlinien aufgeführt sind, werden E-Nummern zugeteilt. Das „E“ steht für Europa oder auch für „Essbar/Edible“. Das „E“ in Verbindung mit einer Nummer ist also eine andere Bezeichnung für einen bestimmten Stoff. Sie macht ihn unverwechselbar und ist im gesamten europäischen Markt in jeder Sprache gleich.

Konservierungsmittel

dienen dazu, die Lebensmittel länger haltbar zu machen. Konservierungsmittel sind Stoffe, die den Befall von Lebensmitteln durch Mikroorganismen oder sonstige Lebensformen verhindern sollen.

Als Konservierungsmittel verwendet man u.a.:

E 200 Sorbinsäure

E 202 Kaliumsorbat

Antioxidationsmittel

sind Stoffe, die die Haltbarkeit von Lebensmitteln verlängern, indem sie sie vor den schädlichen Auswirkungen der Oxidation (= chem. Vereinigung eines Stoffes mit Sauerstoff), wie z.B. Ranzigwerden von Fett und Farbveränderungen, schützen.

Als Antioxidationsmittel gelten u. a.:

E 300 Ascorbinsäure

E 301 Natrium Ascorbat

E 330 Zitronensäure

Die Vorschriften zu Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

Emulgatoren

sind Stoffe, die es ermöglichen, die einheitliche Verteilung (Dispersion) zweier oder mehrerer nicht mischbarer Flüssigkeiten, wie z. B. Öl und Wasser, in einem Lebensmittel herzustellen oder aufrechtzuerhalten. Insbesondere kann bei bestimmten Wurstprodukten (z.B. Kochstreichwurst) die einmal erreichte Verteilung von Fett und Wasser aufrecht erhalten werden. Dies führt zu einer Minimierung von Gelee- und Fettabsatz.

Farbstoffe

haben den technologischen Zweck, Lebensmittel zu färben oder Farbeffekte zu erzielen. Noch nicht allzu lange sind einige ausgewählte Farbstoffe bei der Herstellung bestimmter Fleisch- und Wurstwaren auch in Deutschland zugelassen. Die Vorschriften für Verwendung und Höchstmengen sind jeweils besonders zu beachten.

Geliermittel

sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben. Geliermittel werden eingesetzt bei erhitzten Fleischerzeugnissen wie z.B. Kochschinken, um den austretenden Fleischsaft zu gelieren.

Phosphat

Diphosphate haben zahlreiche Eigenschaften, weswegen sie in der Lebensmittelherstellung geschätzt werden. Unter anderem ist E 450 nützlich, weil es die Wirkung von anderen Zusatzstoffen verstärken kann. In der Lebensmittelindustrie werden Diphosphate so unter anderem als Säureregulatoren, Backtrieb und Festigungsmittel, Schmelzsalze, Komplexbildner oder Emulgatoren eingesetzt. Das heißt, sie sorgen unter anderem dafür, dass Säurewerte in Lebensmitteln stabil bleiben, Backwaren besser aufgehen oder Produkte mehr Wasser aufnehmen können.



Als Phosphat verwendet man u. a.:

Brätphosphat pH 7,3 E 450
Natriumdiphosphat

Gelatine

Täglich werden weltweit in der Lebensmittelwirtschaft riesige Mengen Speisegelatine verarbeitet, denn Gelatine hat hervorragende lebensmitteltechnologische und ernährungsphysiologische Eigenschaften. Wichtigste Eigenschaft ist die Fähigkeit zur Bildung eines thermisch umwandlungsfähigen Gels, das sich bei einem Temperaturanstieg auf



30–35 °C zu einer Lösung verflüssigt und nach dem Abkühlen der Gelatine-lösung auf dem Niveau des Erstarrungspunktes erneut eine Gelstruktur bildet.

Gelatine wird als natürliches Geliermittel, Verdickungsmittel, Emulgator, Emulsionsstabilisator, Quellmittel und vieles mehr verwendet. In der Fleischwirtschaft wird Speisegelatine insbesondere bei der Herstellung von Aspikwaren, sterilisierten Produkten (Konservenfleisch), Kochschinken oder Pasteten eingesetzt.

Gelatine ist ein Nahrungsmittel, das zu 84–86 % aus Eiweiß besteht. Der Rest sind Wasser und Mineralsalze. Sie ist ein Naturprodukt und enthält weder Fette oder Kohlenhydrate, noch Konservierungsmittel oder Zusatzstoffe. Speisegelatine ist im Sinne des Lebensmittelrechts ein eigenständiges Lebensmittel und benötigt daher keine E-Nummer.

Gelatine ist ein reines Protein, das aus kollagenem Eiweiß gewonnen wird.

Kollagen ist das wichtigste Struktur- und Bindegewebsprotein im Tierreich. Es wird bei der Gelatineherstellung aus Schweineschwarten bzw. aus Rinderspalt (Rinderknochen und Kollagen) gewonnen. Dabei kommen nur ausgewählte Rohstoffe zum Einsatz, die von gesunden, zum menschlichen Verzehr freigegebenen Tieren stammen.

Grundsätzlich unterscheidet man bei Gelatinen nach dem Rohstoff und dem damit verbundenen Aufschlussverfahren. So werden zur Herstellung von Gelatine Schweineschwarten (Typ-A) sauer aufgeschlossen, Rinderhaut und Rinderknochen (Typ-B) dagegen alkalisch aufgeschlossen.

Die Herstellung von Gelatine ist heute ein hoch entwickelter, mehrwöchiger Produktionsprozess, an dessen Ende ein fertiges Lebensmittel in Spitzenqualität steht. Angesichts der Rohstoffsicherheit und der Produktionsbedingungen von Gelatine ist sie nach dem heutigen Stand der Wissenschaft ein gesundes und für den menschlichen Verzehr unbedenkliches Lebensmittel.

Speisegelatine gibt es in vielen verschiedenen Arten und Typen, die sich z.B. durch den Bloomwert unterscheiden. Mit ihm wird die Gelierkraft bzw. die Festigkeit des Gelatinegels bestimmt. Je höher der Bloomwert ist, desto weniger muss man einsetzen, um die gleiche Festigkeit zu erreichen. Die

Bloomwerte lassen sich folgendermaßen einteilen:

- unter 150 Bloom: niedriger Bloomwert
- 150–220 Bloom: mittlerer Bloomwert
- 220–280 Bloom: hoher Bloomwert

Für die meisten Anwendungen, insbesondere auch bei der Herstellung von Fleisch- und Wurstprodukten, bieten in der Regel höherbloomige Gelatinen Vorteile wie z.B.:

- höhere Schmelz- und Erstarrungspunkte
- schnellere Erstarrungs- und kürzere Abbindezeiten im Endprodukt
- geringere Einsatzmenge
- hellere Farbe
- bessere Geruchs- und Geschmacks-werte

Weitere für die Verarbeitung wichtige Unterscheidungsmerkmale können auch die Viskosität (Zähflüssigkeit der Gelatine-lösung) oder der isoelektrische Punkt (IEP) sein. Für den Anwender ist zu berücksichtigen, dass sauer (Typ-A) und alkalisch (Typ-B) aufgeschlossene Gelatinen nicht miteinander vermischt werden sollten. Die aus solchen Mischungen hergestellten Gelatinen sind stark getrübt. Ferner kann es zu Trübungen und Verlusten kommen, wenn der pH-Wert eines Produktes und der IEP gleich sind.



Aromen und Pasten

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose ■ Flasche ■ Eimer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Bratzwiebel-Gewürz-Aroma		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 l/Fl.	2022051
Frischzwiebel-Gewürz-Aroma		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	0,9 l/Fl.	2022069
Knoblauch-Gewürz-Aroma		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	1 l/Fl.	2022259
Paprika-Gewürz-Aroma		
■ natürliche Aromastoffe, flüssig	0,9 l/Fl.	2022408



Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Knoblauchpaste mit Kochsalz		
■	15 kg/Ei.	2001289
■	7 kg/Ei.	2001263
■	4 kg/Ei.	2001248
■	1 kg/Do.	2001222



Aspik und Gelatine

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Rinderaspik		
■ Silber, 230–240 Bloom	1 kg/Bt.	2181105
■ Gold, 260–270 Bloom	1 kg/Bt.	2181113
Schweineaspik		
■ Gold, 260–270 Bloom	1 kg/Bt.	2181410
Gelatine Rind, 18–20 Mesh		
■ 160 Bloom	25 kg/Sa.	2181154
■ 160 Bloom	5 kg/Ei.	2181329
■ 160 Bloom	1 kg/Bt.	2181331
■ 200 Bloom	25 kg/Sa.	2181170
■ 200 Bloom	5 kg/Ei.	2181332
■ 200 Bloom	1 kg/Bt.	2181336
■ 240 Bloom	25 kg/Sa.	2181188
■ 260 Bloom	25 kg/Sa.	2181192
■ 260 Bloom	5 kg/Ei.	2181345
■ 280 Bloom	25 kg/Sa.	2181196

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Gelatine Schwein, 18–20 Mesh		
■ 120 Bloom	25 kg/Sa.	2181430
■ 120 Bloom	10 kg/Ei.	2181600
■ 160 Bloom	25 kg/Sa.	2181444
■ 160 Bloom	5 kg/Ei.	2181610
■ 200 Bloom	25 kg/Sa.	2181469
■ 200 Bloom	5 kg/Ei.	2181620
■ 200 Bloom	1 kg/Bt.	2181625
■ 240 Bloom	25 kg/Sa.	2181477
■ 260 Bloom	25 kg/Sa.	2181485
■ 260 Bloom	5 kg/Ei.	2181640
■ 280 Bloom	25 kg/Sa.	2181490



Zusatzstoffe Allgemein

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Beutel ■ Sack ■ Eimer ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Ascorbinsäure		
■ E 300	25 kg/Kt.	2182087
■ E 300	10 kg/Ei.	2182090
■ E 300	1 kg/Bt.	2182095
Brätphosphat pH 7,3		
■ E 450 Natriumdiphosphat	25 kg/Sa.	2182103
■ E 450 Natriumdiphosphat	10 kg/Ei.	2182111
■ E 450 Natriumdiphosphat	1 kg/Bt.	2182152
Meisterrot Express		
■	1 kg/Bt.	2184091
Mononatriumglutamat		
■ E 621	25 kg/Sa.	2182228
■ E 621	12,5 kg/Ei.	2182229
■ E 621	1 kg/Bt.	2182244

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Natrium Ascorbat Kristallin		
■ E 301	25 kg/Kt.	2182053
■ E 301	1 kg/Bt.	2182061
Tauchmasse		
■ EP Stern KK, extra hell	25 kg/Kt.	2183069
■ LE 130, hell/transparent	18 x 1 Block/Kt.	2183048
Zitronensäure Mono BP/USP		
■ E 330	25 kg/Sa.	2182954
■ E 330	1 kg/Bt.	2182988
Zitronenwürzer		
■	1 kg/Bt.	2182871

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Kristallpur Spezial-Trockenglucosesirup		
■ RC 3311	25 kg/Sa.	2182608
■ RC 3311	6 kg/Ei.	2182665
■ RC 3311	3 kg/Ei.	2182640

Wissenswertes

Kristallpur Spezial-Trockenglucosesirup ist ein sprühgetrockneter Glucosesirup in Pulverform, der aus Stärke, meist Mais- oder Weizenstärke, hergestellt wird. Er wird vor allem in der Lebensmittelindustrie als Zuckerersatz und funktioneller Zusatzstoff eingesetzt. Durch seine Pulverform ist er besonders gut dosierbar, leicht zu verarbeiten und bei trockener Lagerung lange haltbar.

Das weiße Pulver ist gut wasserlöslich, mild süßlich im Geschmack und weniger süß als Haushaltszucker. Eingesetzt wird Trockenglucosesirup unter anderem in Backwaren, Süßwaren, Speiseeis, Getränpulvern, Instantprodukten sowie in Sport- und Energieprodukten. In Backwaren verbessert er die Frischhaltung, während er in Speiseeis die Bildung von Eiskristallen reduziert. Außerdem dient er als Feuchthaltemittel, Füllstoff, Süßungsmittel, Texturverbesserer und Trägerstoff für Aromen. Dadurch trägt er zu einer angenehmen Konsistenz und einem verbesserten Mundgefühl bei.

Da Trockenglucosesirup schnell verfügbare Kohlenhydrate enthält, lässt er den Blutzuckerspiegel rasch ansteigen. Deshalb sollte er – wie andere Zuckerarten – nur in Maßen konsumiert werden.*



Salze

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose/Gewürzstreuer ■ Beutel ■ Sack ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Meersalz-Vollwert, naturbelassen		
■ 0–1 mm	25 kg/Sa.	2050201
■ 0–1 mm	1,2 kg/Str.	2039530
■ 0–1 mm	1 kg/Bt.	2050203
■ 0–1 mm	300 g/Do.	2050205
■ 1–2 mm	25 kg/Sa.	2050211
■ 1–2 mm	2 kg/Bt.	2050215
■ 2–4 mm	25 kg/Sa.	2050217
■ 2–4 mm	300 g/Do.	2050218

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Siedesalz gecooatet		
■	25 kg/Kt.	2005023
■	1 kg/Bt.	2005015
Siede-Nitritpökelsalz 0,5 %		
■ NaCl mit 0,45 % NaNo ₂	25 kg/Sa.	2004895
Siede-Speisesalz Standard		
■ Suprasel fein, 0,1–0,6 mm	25 kg/Sa.	2004893

Zucker

Verschiedene Verpackungseinheiten: ■ Dose/Gewürzstreuer ■ Beutel ■ Sack ■ Karton

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Dextrose Cerelose		
■	25 kg/Sa.	2182418
■	1 kg/Bt.	2182420
Lactose Edible Grade (Milchzucker weiß)		
■	25 kg/Sa.	2182384

Bezeichnung	VE	D-Art.-Nr.
Rohrzucker dunkel		
■	25 kg/Sa.	2182461
■	2 kg/Bt.	2182475
Vanillinzucker		
■	25 kg/Sa.	2182525
■	2 kg/Bt.	2182533

Wissenswertes

Laktose und **Dextrose** sind zwei verschiedene Zuckerarten, die in der Ernährung eine wichtige Rolle spielen.

Laktose, auch Milchzucker genannt, ist ein Zweifachzucker (Disaccharid) und kommt natürlicherweise in Milch und Milchprodukten vor. Damit der Körper sie verdauen kann, benötigt er das Enzym Laktase. Fehlt dieses, kann es zu einer Laktoseintoleranz mit Verdauungsbeschwerden kommen.

Dextrose ist ein Einfachzucker (Monosacchariden) und wird auch Glucose oder Traubenzucker genannt. Sie ist eine der wichtigsten Energiequellen für den menschlichen Körper. Dextrose wird direkt ins Blut aufgenommen und liefert schnell Energie. Deshalb wird sie häufig in Traubenzuckerprodukten, Sportgetränken und in der Lebensmittelindustrie eingesetzt. *

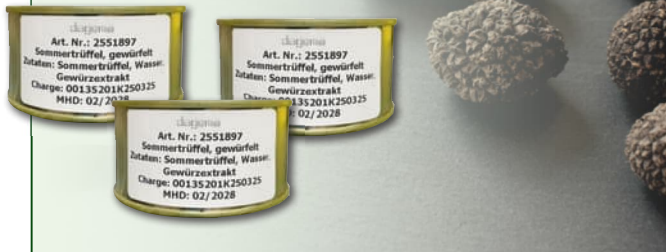




// Konserven, Essig + Feinkost

Sommertrüffel Würfel

- 5 x 5 x 5 mm
- ATG 100 g
- D-Art.-Nr. 2551897



Spargelabschnitte mit Köpfen

- 3100 ml Do.
- ATG 1840 g
- D-Art.-Nr. 2530324



Gemüsemais vakuum gepackt

- 2650 ml Do.
- ATG 1840 g
- D-Art.-Nr. 2530326



Feine junge Brechbohnen

- 4250 ml Do.
- ATG 2295 g
- D-Art.-Nr. 2530710



Junge Schnittbohnen

- 4250 ml Do.
- ATG 2100 g
- D-Art.-Nr. 2530705



Feine junge Wachsbruchbohnen

- 4250 ml Do.
- ATG 2400 g
- D-Art.-Nr. 2530713



Junge Erbsen mit Möhren, sehr fein

- 4250 ml Do.
- ATG 2655 g
- D-Art.-Nr. 2530720



Kidney-Bohnen dunkelrot

- 2650 ml Do.
- ATG 1500 g
- D-Art.-Nr. 2530335



Grünkohl grob gehackt

- 4250 ml Do.
- ATG 2800 g
- D-Art.-Nr. 2330706



Karotten gewürfelt

- 1 x 1 x 1 cm
- 4250 ml Do.
- ATG 2650 g
- D-Art.-Nr. 2530719



Schnitzelgurken

- 10200 ml Do.
- ATG 5800 g
- D-Art.-Nr. 2330909



Rotkohl

- 4250 ml Do.
- ATG 3850 g
- D-Art.-Nr. 2330700
- 10200 ml Do.
- ATG 9200 g
- D-Art.-Nr. 2330925



Weinkraut

- 10200 ml Do.
- ATG 9700 g
- D-Art.-Nr. 2330920

Gurkenschnitzel 4,8 mm

- 10200 ml Do.
- ATG 5100 g
- oK mS
- D-Art.-Nr. 2330910
- mK mS
- D-Art.-Nr. 2330915



Champignons Miniköpfe (ganz)

- 1. Wahl
 - 2650 ml Do.
 - ATG 1380 g
- D-Art.-Nr. 2552300



Champignons ganze Köpfe

- 1. Wahl
 - 2650 ml Do.
 - ATG 1380 g
- D-Art.-Nr. 2552302



Champignons geschnitten

- 2650 ml Do.
 - ATG 1380 g
 - 2. Wahl
- D-Art.-Nr. 2552308
- 3. Wahl
- D-Art.-Nr. 2552310



Tomatenpaprika rot in Streifen

- 4250 ml Do.
 - ATG 2000 g
- D-Art.-Nr. 2330809



Geschälte Tomaten

- 2650 ml Do.
 - ATG 1500 g
 - in Tomatensaft
- D-Art.-Nr. 2530330



Tomatenmark

- 2fach konzentriert
 - 4250 ml Do.
 - 28/30 Brix
- D-Art.-Nr. 2530738



Tomatenmark

- doppelt konzentriert
 - 850 ml Do.
 - 28/30 Brix
- D-Art.-Nr. 2530104



Italienische Tomatensaucen

- „Pomodore al basilico“
mit Basilikum, 350 g Gl.
- D-Art.-Nr. 2304301
- Hausmacher Art
„Condoro Sugo al Pomodoro“
mit verschied. Gemüsesorten, 350 g Gl.
- D-Art.-Nr. 2304400



- Pizzasauce „Sugo per Pizza“
280 g Gl.
- D-Art.-Nr. 2304401
- Thunfischragout Sauce
„Ragù di Tonno“
190 g Gl.
- D-Art.-Nr. 2304402

Thunfisch Stücke

- 1705 g Do.
 - in Öl
ATG 1400 g
- D-Art.-Nr. 2601220
- in Wasser
ATG 1350 g
- D-Art.-Nr. 2601223



Wild Preiselbeeren

- 2 kg Ei.
- D-Art.-Nr. 2560200



Apfelmus gezuckert

- 4250 ml Do.
- D-Art.-Nr. 2560720





Gewürzgurken 55/60, mK mS

- 10200 ml Do.
- ATG 5600 g

D-Art.-Nr. 2330905



Gewürzgurken

- 2650 ml Gl.
 - ATG 1380 g
- D-Art.-Nr. 2330420



Cornichons

- 2650 ml Gl.
 - ATG 1380 g
- D-Art.-Nr. 2330415



Karottensalat

- 2650 ml Gl.
 - ATG 1380 g
- D-Art.-Nr. 2330440



Mixed Pickles

- 2650 ml Gl.
 - ATG 1380 g
- D-Art.-Nr. 2330410



Paprika Streifen

- 2650 ml Gl.
 - ATG 1110 g
- D-Art.-Nr. 2330425



Rote Bete Scheiben

- 2650 ml Gl.
 - ATG 1590 g
- D-Art.-Nr. 2330412



Oliven grün, gefüllt mit Paprika

- 935 g Gl.
 - ATG 550 g
- D-Art.-Nr. 2306410



Branntweinessig hell

- 10 l Ka.
- 5 %
D-Art.-Nr. 2302156
- 10 %
D-Art.-Nr. 2302155



Wein-Brantweinessig dunkel, 10 %

- 10 l Ka.
- D-Art.-Nr. 2302160



Kapern Fines 13 mm

- 720 ml Gl.
 - ATG 450 g
- D-Art.-Nr. 2306603



Kräuteressig

- 10 l Ka.
- 5 %
D-Art.-Nr. 2302151
- 10 %
D-Art.-Nr. 2302150



Kressi Gastro Essig kräuterwürzig, 5 %

- 10 l Ka.
- D-Art.-Nr. 2302170





Wein-Branntweinessig, 5 %

- 10 l Ka.
D-Art.-Nr. 2302178



Kräuternessig, 10 %

- 10 l Ka.
D-Art.-Nr. 2302177



Surol 7-Kräuter Essig, 5 %

- 10 l Ka.
D-Art.-Nr. 2302175



KFM Curryketchup

- 10 kg Ei.
D-Art.-Nr. 2305117



Ketchup

- Tomatenketchup
10 kg Ei.
D-Art.-Nr. 2305122
- Gewürzketchup
10 kg Ei.
D-Art.-Nr. 2305123



KFM Tomatenketchup

- Bt.: 100 x 20 ml Pbt.
D-Art.-Nr. 2305014



Tomatenketchup

- Bt.: 150 x 20 ml Pbt.
D-Art.-Nr. 2305012



Senf mittelscharf

- Bt.: 150 x 10 g Pbt.
D-Art.-Nr. 2305010
- 10 kg Ei.
D-Art.-Nr. 2305112



Senf mittelscharf

- 1000 ml Fl.
D-Art.-Nr. 2305021
- 10 kg Ei.
D-Art.-Nr. 2305114



Senf würzig-pikant

- 5 kg Ei.
D-Art.-Nr. 2305113
- 10 kg Ei.
D-Art.-Nr. 2305110



Salat Mayonnaise 50 %

Die Nr. 1 im Markt, besonders ergiebig und vielfältig einsetzbar.

- 10 kg Ei.

Homann-Art.-Nr. 5041814



Vegane Salat Mayonnaise 50 %

Ausschließlich aus pflanzlichen Zutaten, cremige Konsistenz und vollmundiger Geschmack.

- 875ml Tb.

Homann-Art.-Nr. 5001799



Vegane Remoulade

Pflanzliche Remoulade mit einer süßlichen Note und Petersilie. Vielseitig einsetzbar.

- 875ml Tb.

Homann-Art.-Nr. 5008081



Ranch Dressing

So schmeckt America, würziger-frischer Geschmack mit Umami-Kick.

- 4 l Ei.

Homann-Art.-Nr. 5008075



Balsamico Dressing

Typisch italienischer Geschmack, passt auch ideal zu Caprese, Melone mit Schinken oder gegrilltem Gemüse

- 4 l Ei.

Homann-Art.-Nr. 5008203



French Art Dressing

Raffinierter Geschmack mit delikater Senfnote, verfeinert mit Blütenhonig.

- 4 l Ei.

Homann-Art.-Nr. 5008080



Paprikaschnitzel Sauce Balkan-Art

Würzig mit Paprika- und Zwiebelstreifen, perfekt zu Schnitzeln, Grillspießen, Gulasch und Geschnetzeltem.

- 4 kg Ei.

Homann-Art.-Nr. 5005002



Jägerschnitzel Sauce

Klassiker mit Sahne, Zwiebelringen und Champignonscheiben verfeinert, perfekt zu Fleisch- und Pfannengerichten.

- 4 kg Ei.

Homann-Art.-Nr. 5004997



Currywurst Sauce

Fruchtig-süße und nicht zu scharfe Sauce. Direkt einsatzbereit, haftet ideal auf Currywurst & Co.

- 5 kg Ei.

Homann-Art.-Nr. 5007535



Sweet & Sour Snacksauce

Fruchtige, leicht scharfe Snacksauce mit Ananas, Aprikose und einem Hauch Chili. Perfekt zu Hähnchenbrust oder Wraps und als Dip.

- 875ml Tb.

Homann-Art.-Nr. 5008070



Burger Sauce

Rauchig-würzige Sauce für eine zusätzliche Röstnote auf jedem Burger.

- 875ml Tb.

Homann-Art.-Nr. 5007650



BBQ Sauce

Markante Sauce mit einer süßen und rauchigen Note. Perfekt zu Gegrilltem, Burger und als Dip.

- 875ml Tb.

Homann-Art.-Nr. 5008066





// Nudeln, Reis, Hülsenfrüchte + Co.

Orig. Ital. Nudeln „LES IMPECCABLES“

verschiedene Sorten, je 250 g/Pg.

Tagliolini 1,6 mm
D-Art.-Nr. 3601105



Fettuccine 3 mm
D-Art.-Nr. 3601110



Tagliatelle 6,7 mm
D-Art.-Nr. 3601115



Pappardelle 16,5 mm
D-Art.-Nr. 3601120



ALB·GOLD



Nudeln Spiralen

• 5 kg Bt.
D-Art.-Nr. 3601370



ALB·GOLD



Eiernudeln Riebele

• 250 g Bt.
D-Art.-Nr. 3601181



Alb Gold Nudeln

verschiedene Sorten, je 500 g/Bt.

ALB·GOLD



Bezeichnung	D-Art.-Nr.
Bauernspätzle	3601206
Bubenspätzle	3601251
Drelli	3601210
Fadennudeln	3601219
Farfalle/Schleifchen	3601234
Gabelspaghetti	3601257
Hörnchen	3601250

Bezeichnung	D-Art.-Nr.
Jägerspätzle	3601204
Kaiserspätzle	3601256
Knöpfle	3601229
Königsspätzle	3601255
Penne/Röhren	3601254
Schneckli	3601247
Spaghetti	3601207

Bezeichnung	D-Art.-Nr.
Spiralen	3601208
Suppen-Walznudeln 1,5 mm	3601253
Wellenband	3601226
Walznudeln 8 mm	3601241
Walznudeln 20 mm	3601243

Alb Gold Gastro-Nudeln

verschiedene Sorten, je 2,5 kg/Bt.

ALB-GOLD



Bezeichnung	D-Art.-Nr.
Bandnudeln 18 mm	3601318
Bauernspätzle	3601334
Bunte Spiralen	3601345
Drelli	3601314
Fadennudeln	3601322
Farfalle/Schleifchen	3601319

Bezeichnung	D-Art.-Nr.
Gabelspaghetti	3601308
Hörnchen	3601309
Kaiserspätzle	3601336
Knöpfe	3601337
Makronelli	3601325
Nudelreis	3601311

Bezeichnung	D-Art.-Nr.
Penne/Röhren	3601313
Spaghetti	3601317
Spiralen	3601343
Walznudeln 4 mm	3601315
Walznudeln 8 mm	3601331
Wellenband 10 mm	3601305

Linsen 5–6 mm

• 5 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570040



Weiße Bohnen grob

• 5 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570045



Parboiled Reis

• 5 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2570007



Grüne Erbsen mit Schale ganz

- 10 kg Bt.
- D-Art.-Nr. 2570030



Grüne Schälererbsen ganz

- 10 kg Bt.
- D-Art.-Nr. 2570035



Paniermehl

- mittlere Körnung
- im Polysack
- 10 kg Sa.
- D-Art.-Nr. 2631005
- 25 kg Sa.
- D-Art.-Nr. 2631010



Paniermehl Goldpanier

- 10 kg Papier-Sa.
- D-Art.-Nr. 2631025
- 25 kg Poly-Sa.
- D-Art.-Nr. 2631030



Paniermehl TA 55

- 20 kg Sa.
- D-Art.-Nr. 2631036



Paniermehl Semmelbrösel

- feine Körnung
- 25 kg Poly-Sa.
- D-Art.-Nr. 2631020





// Öle, Saucenbinder + Würze

Natives Olivenöl Extra Sterna 1821

- hoch erhitzbar
 - 1. kalt-extraktion
 - 1 l Fl.
- D-Art.-Nr. 2614241



Feines Rapsöl

- 10 l Ka
- D-Art.-Nr. 2614100



Native Kartoffelstärke Superior

- 10 kg Sa.
 - 25 kg Sa.
- D-Art.-Nr. 3610110
D-Art.-Nr. 3610112



Helle Roux

- 10 kg Ei.
- D-Art.-Nr. 2507084



Dunkle Roux

- 10 kg Ei.
- D-Art.-Nr. 2507085



DeliGusto Gekörnte Brühe

- o.d.A., o.d.Z.
 - 12 kg Ei.
- D-Art.-Nr. 2508212



DeliGusto Feine Speisewürze

- 6 kg Ka.
 - 15 kg Ka.
- D-Art.-Nr. 2508060
D-Art.-Nr. 2508075





// Frühstücks- + Kaffeezeit

Frühstücks- + Kaffeezeit

Karamellgebäck 6 g

- einzeln gehüllt
- 200 St./Kt.

D-Art.-Nr. 3608100



Kaffeesahne 10 %

- 240 x 7,5 g Pg./Kt.

D-Art.-Nr. 2624005



DeliGusto Zucker Sticks

- 1000 x 3,6 g/Kt.

D-Art.-Nr. 2640100



Raffinade Zucker fein

- 1 kg Pg.

D-Art.-Nr. 2640135



Rohrohrzucker dunkel

- 2 kg Bt.

D-Art.-Nr. 2182475



Zucker fein

- 25 kg Papier-Sa.

D-Art.-Nr. 2640125



Zucker EU2 fein

- 25 kg KU-Sa.

D-Art.-Nr. 2640127



Kräuterlikör, 2 cl, 30 % Vol.

- ideal für Geschenkkörbe, Wurststräube, Partyservice oder Präsente aus dem Fleischerfachgeschäft
- 50 Fl./Kt.

- Aufdruck „Metzgermeister“
D-Art.-Nr. 0887012

- Aufdruck „Fleischermeister“
D-Art.-Nr. 0887014



Verantwortungsvoller Genuss ab 18.

// Stichwortverzeichnis

A

1001 Nacht 12
Apfelmus 23
Aromen/Pasten 18
Ascorbinsäure 19
Asia-Wok 12
Aspik Rind/Schwein 18

B

Bärlauch 10, 12
Bärlauch-Pesto 12
Basilikum 10
BBQ Rub 12
Bockshornklee 7
Bohnen weiß 29
Bohnenkraut 10
Brätphosphat 19
Bratzwiebel-Gewürz-Aroma 18
Brechbohnen 2
Brühe 32

C

Cardamom 7
Cardamomsaat 7
Cayenne Pfeffer 7
Champignons 23
Chili 7
Chimi-Churri 12
Cornichons 24
Cumin 7
Curry 12

D

Dekorpfeffer 12
Dextrose Cerelose 20
Dill 10
Dressing 26

E

Erbsen mit Schale 30
Erbsen/Erbsen-Möhren 22
Essige 24, 25
Estragon 7

F

Frischzwiebel-Gewürz-Aroma 18

G

Gebäck 34
gek. Brühe 32
Gelatine Rind/Schwein 18
Gelbsenfmehl 9
Gemüsemais 22
Gewürzdosen Eigenaufmachung 14
Gewürzgurken 24
Gewürzmischungen 12
Grill-Gewürz 12, 13
Grillhähnchen Würzung 12
Grünkohl 22
Gurken 22, 24

H

Hähnchen-Gewürzsalz 12
Hibiskussalz 12

I

Ingwer 7

K

Kaffeesahne 34
Kapern 24
Karotten 22
Karottensalat 24
Kartoffelstärke 30
Ketchup 25, 26
Kidneybohnen 22
Knoblauch/-flocken/
-granulat/-paste 7, 18
Knoblauch-Gewürz-Aroma 18
Knoblauchpfeffer 12
Koriander 7
Kräuter 8, 9
Kräuter der Provence 10, 12
Kräuterlikör 34
Kristallpur 19
Kümmel 7
Kurkuma 7

L

Lactose Edible Grade 20
Lebkuchengewürz 12
Likör 34
Linsen 29
Lorbeerlaub 10

M

Macisblüte 7
Majoran 10
Mayonnaise 26
Meersalz Vollwert 20
Meistergewürze 13
Meisterrot Express 19
Mischgewürze 12, 13
Mixed Pickles 24
Mononatriumglutamat 19
Muskatnuss 7

N

Natriumascorbat Kristallin 19
Nelken 8
Nudeln 28, 29

O

Öle 32
Oliven 24
Olivenöl 32
Orangenpfeffer 12
Oregano 10

P

Paniermehl 30
Paprika 8, 9, 12
Paprika Streifen 24
Paprikaflocken/-granulat 8
Paprika-Gewürz-Aroma 18
Petersilie 10
Pfeffer 7, 8
Pfeffer grün 8
Pfeffer rot 8
Pfeffer schwarz 8, 9
Pfeffer weiß 8
Piment 8
Piri-Piri 12
Pistazien 8
Pommes-Salz 12
Preiselbeeren 23

R

Rapsöl 32
Reis 29
Rohgewürze 7, 8, 9
Rohrzucker dunkel 20, 34
Rosmarin 9
Rosmarinsalz 12
Rote Bete 24
Rotkohl 22
Roux 32
Rühreigewürz 12

S

Safran 9
Salbei 10
Salze 20
Saucen 26
Saucenbinder 32
Sauerbratengewürz 12
Schafskäsegewürz 12
Schnittbohnen 22
Schnittlauch 10
Schnitzelgurken 22
Sellerie/-salz 9, 13
Senf 25
Senfkörner 9
Senfmehl 9
Siede-Nitritpökelsalz 20
Siedesalz 20
Siede-Speisesalz 20
Spargelabschnitte 22
Speisewürze 32
Sternanis 9
Suppengrün 13

T

Tauchmasse 19
Thai-Curry 13
Thunfisch 23
Thymian 10
Tomaten geschält 23
Tomatenmark 23
Tomatenpaprika 23
Tomatensaucen 23
Tomates ajo herbas 13
Trüffel 22

V

Vanilleschoten 9
Vanillinzucker 20

W

Wacholderbeeren 9
Wachsbrechbohnen 22
Wildgewürz 13

Z

Zimt 9
Zitronenpfeffer 13
Zitronensäure Mono 19
Zitronenwürzer 19
Zucker 34
Zuckersticks 34
Zusatzstoffe 19
Zwiebeln 9
Zwiebelgranulat 9
Zwiebelpulver 9

HEIFO GmbH & Co. KG

Postfach 18 66
49008 Osnabrück

Hannoversche Str. 49
49084 Osnabrück

Tel.: 0541 5843-0
Fax: 0541 5843-218
info@heifo.de