



PRODUKT KATALOG

# Qualität schafft Vertrauen

Die Gastronomie ist ein untrennbarer Teil der Alltagskultur der Einwohner eines Landes. Aus den Elementen der Volkstradition, den historischen Ereignissen, der Mythologie, den Sitten und Gebräuchen ergeben die aufregendsten Erzählungen und wenn diese in ein Portfolio gastronomischer Produkte integriert werden, machen sie es einzigartig, attraktiv und interessant. Heute wird die griechische Esskultur auch über die Landesgrenzen hinweg als eine der beliebtesten Küchen der Welt anerkannt.

Mit mehr als 25 Jahren Präsenz ist Provil einer der renommiertesten Lebensmittelherstellern der Welt und ist zugleich stolz über ihren Beitrag zur Förderung von außergewöhnlichen Aromen. Hervorzuheben sind auch die starken Vertrauensbeziehungen, die sie zu ihren Kunden und Partnern aufgebaut hat. Dem Unternehmen eröffnen sich ständig neue Horizonte in Bezug auf Geschmack, Kreativität und Komfort, indem es qualitativ hochwertige und innovative Gastronomieprodukte entwirft und anbietet. Dabei konzentriert sich Provil auf die Meinung des Fachmannes und auf die ständig steigenden Anforderungen der modernen Küche.



# In Provil finden Sie einen zuverlässigen Partner

In einem besonders sensiblen und anspruchsvollen Bereich, wie der der professionellen Gastronomie und Lebensmittelindustrie, bemüht sich Provil fortlaufend, die höchste Qualität zu gewährleisten.

- Provil wendet gründliche Kontrollen bei der Rohstoffauswahl und aller Verpackungsmaterialien an.
- Provil setzt in jedem Produktionsschritt Spitzentechnologien ein, die auf den strengsten Normen für Lebensmittelsicherheit basieren.
- Provil hat Qualitätssicherungs- und Kontrollsysteme auf GFSI-Niveau adoptiert und wendet sie an.



# Inhaltsverzeichnis

Bouillons/Consommé	10
Suppen	12
Instant saucen	14
Mise en Place Saucen	18
Marinaden	24
Gewürzmischung	30
Rub-Mischungen	32
Gewürze und Kräuter	34
Fertigsaucen	42
Dressings	46
Sandwich-Cremen	48
Chutneys & Relishes	50
Sous Vide	52
Delikatessen	54
Kombi-Mischungen	58
Küchenhelfer	62
Panaden	64
Healthy Line	66
Desserts	68

## Zeichenerklärung



Grill



Pfanne



Kochtopf



Backofen



Fertig zur Verwendung



Vegan



Vegetarian



# Inspiration und Vorbereitung

**Alles beginnt mit der guten Vorbereitung.**

Mise en place bedeutet, "alles an seinem Platz" und ist die Vorbereitung der notwendigen Zutaten am Arbeitsplatz, bevor man mit dem Kochen beginnt.





BOUILLONS | SUPPEN | SAUCEN | MISE EN PLACE SAUCEN

# Bouillons

Hergestellt aus reinen Zutaten von einzigartiger Qualität erweitern Provil's Bouillons (Brühen) die Geschmackshorizonte. Sie stehen in 4 verschiedenen Kategorien zur Verfügung und sind die Basis für viele Gerichte.



## Bouillons / in Granulatform

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/L	Verpackung	Anwendungen
43940	<b>Hühnerbouillon</b>	Hühnerbouillon zur Geschmacksintensivierung.	20g	1,0kg 4,0kg	
43951	<b>Hühnerbouillon PREMIUM</b>	Bouillon mit intensiven Hühnergeschmack.	20g	1,0kg	
43941	<b>Hühnerbouillon</b>	Hühnerbouillon zur Geschmacksintensivierung. Ohne Glutamat.	20g	4,0kg	
43945	<b>Rinderbouillon</b>	Bouillon aus Rindfleisch zur Geschmacksintensivierung.	20g	1,0kg 4,0kg	
43953	<b>Rinderbouillon PREMIUM</b>	Bouillon mit intensiven Rindsgeschmack	20g	1,0kg	
43942	<b>Rinderbouillon</b>	Bouillon aus Rinderfleisch zur Geschmacksintensivierung. Ohne Glutamat.	20g	4,0kg	
43943	<b>Gemüsebouillon</b>	Gemüsebouillon zur Geschmacksintensivierung.	 20g	1,0kg	
43952	<b>Gemüsebouillon PREMIUM</b>	Bouillon mit intensiven Gemüsegeschmack.	 20g	1,0kg	
41090	<b>Brigada Mischung</b>	Mischung mit Trockengemüse für jede Verwendung. Bereichert Brühen, Saucen, Suppen und Zubereitungen mit Gemüse und Fleisch.	 20g	0,9kg	
43922	<b>Safran Bouillon</b>	Bouillon mit intensiven Safrangeschmack. Ideal für Saucen, Nudeln, Fische und Geflügel.	 20g	1,0kg	
43910	<b>Für Fisch und Meeresfrüchte</b>	Bouillon zur Geschmacksintensivierung für Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten.	 20g	1,0kg	
43911	<b>Schalentierbouillon</b>	Bouillon für Gerichte und Saucen mit Meeresfrüchten.	20g	1,0kg	



## Bouillons / in pastenform

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43947	<b>Hühnerbouillon</b>	Hühnerbouillon in Pastenform.	20g	1,0kg 3,0kg 9,0kg	  
43946	<b>Rinderbouillon</b>	Rinderbouillon in Pastenform.	20g	1,0kg 3,0kg 9,0kg	  
43948	<b>Gemüsebouillon</b>	Gemüsebouillon in Pastenform.	20g	1,0kg 3,0kg	  

# Consommé

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43950	<b>Mit Rindergeschmack</b>	Consommé mit intensiven Geschmack und Aroma von Rindfleisch.	22g	1,0kg	
43998	<b>Mit Hühnergeschmack</b>	Consommé mit intensiven Geschmack und Aroma von Hühnerfleisch.	25g	1,0kg	
43980	<b>Mit Gemüsegeschmack</b>	Consommé mit intensiven Geschmack und Aroma von Gemüse und Kräutern.	 18g	1,0kg	



# Suppen

---

Gebundene und klare Suppen in vielfältigen Geschmacksrichtungen, geeignet für jede Gelegenheit und Jahreszeit. Ihre Frische garantiert kulinarische Exzellenz und geschmackvolles Aussehen aus. Sie werden als Vorspeise (Begrüßungsgericht) oder als leichte Hauptmahlzeit empfohlen.



Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43700	<b>Kürbiscremesuppe</b>	Süße Kürbiscreme mit zart sahnigem Geschmack und Kürbisstückchen.	 100g	1,0kg	
43799	<b>Pilzcremesuppe</b>	Gebundene Suppe mit Pilzstücken.	 80g	1,0kg	
43724	<b>Pilzcremesuppe PREMIUM</b>	Cremige Suppe mit frischem Pilzgeschmack und feinen Pilzstückchen und Kräutern. Kann auch als Sauce abgeleitet werden.	 100g	1,0kg	
43803	<b>Tomatencremesuppe</b>	Cremige Suppe mit typischen Tomatengeschmack und mit feinen Gewürzen.	 120g	1,0kg	
43722	<b>Tomatencremesuppe PREMIUM</b>	Fruchtig-rote Cremesuppe mit vollreifem Tomaten-Geschmack.	 120g	1,0kg	
43805	<b>Spargelcremesuppe</b>	Cremige Suppe mit angenehmen Spargelgeschmack und mit weißem und grünem Spargelstückchen.	 80g	1,0kg	
43806	<b>Garten Gemüse &amp; Kräutercremesuppe</b>	Cremige Suppe mit vollem Gemüsegeschmack und feinen Kräutern. Kann auch als Basis für andere Suppen verwendet werden.	 80g	1,0kg	
43798	<b>Brokkoli Cremesuppe</b>	Cremige Suppe mit aromatischem Brokkoligeschmack und feinen Brokkolistückchen.	 85g	1,0kg	
43717	<b>Garnelencremesuppe</b>	Cremige Suppe mit getrockneten Garnelen und vollem Geschmack.	80g	1,0kg	
43721	<b>Selleriecremesuppe</b>	Cremige Suppe mit intensivem Selleriegeschmack. Zusammen mit Bacon und Apfel ein echtes Geschmackserlebnis. Kann auch als Basis für andere Suppen verwendet werden.	 80g	1,0kg	
43801	<b>Hühnersuppe</b>	Klare Suppe mit Hühnergeschmack, leicht gewürzt mit Kräutern	80g	1,0kg	
43718	<b>Bisque Schalentiersuppe</b>	Pürierte Suppe mit intensivem Schalentiergeschmack und feinem Aroma. Kann auch als Brühe verwendet werden.	80g	1,0kg	
43707	<b>Parmentier Kartoffel- / Lauchcreme</b>	Cremige Suppe mit ausgewogenem würzigem Geschmack von Kartoffel, Lauch und ausgewählten Gewürzen.	 115g	1,0kg	
43719	<b>Minestrone</b>	Italienische Gemüsesuppe mit hohem Gemüseanteil und Makkaroni.	 100g	1,0kg	
43708	<b>Zwiebelsuppe</b>	Französische Zwiebelsuppe, basierend auf einem traditionellen französischen Rezept.	 90g	1,0kg	
43772	<b>Oxtail Clair Ochsenschwanzsuppe</b>	Klare Ochsenschwanzsuppe, reich an Geschmack und Aroma.	22g	1,0kg	

# Instant Saucen

---

Saucen sind die idealen Begleiter zu jedem Gericht. Sie sind leicht zu verwenden und zeichnen sich durch ihre Konsistenz und hohe Geschmack aus. Wir bieten eine große Auswahl an Geschmacksrichtungen, passend zu Ihrem Menü.



## Saucen / rot

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43873	<b>Curry sauce</b>	Currysauce mit exotisch-fruchtigem Currygeschmack und einer angenehmen Schärfe, ideal zu allen Arten von Fisch-, Fleisch-, Geflügel-, und Reisgerichte.	 170g	1,0kg	  
45900	<b>Bolognese-Fix</b>	Fixprodukt für die Zubereitung einer "Sauce-Bolognese" mit der dafür typischen Geschmacksnote und Konsistenz. Ergibt mit Nudeln oder Reis kombiniert eine beliebte und preiswerte Mahlzeit.	 200g	2,0kg	  
43809	<b>Napoletana</b>	Sauce von kräftiger roter Farbe mit würzigem aromatisch-fruchtigen Tomatengeschmack und feinen Kräutern.	 140g	1,0kg	  
43900	<b>Safran sauce</b>	Sauce mit fein, cremigem Geschmack und Safranaroma. Ideal für weißes Fleisch, Fischfilet und Meeresfrüchte.	 160g	1,0kg	  

## Saucen / dunkel

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43802	<b>Demi glace gourmet</b>	Dunkle Saucenbasis mit Fleischaroma für die Zubereitung aller brauner gebundenen Saucen.	 100g	1,0kg 3,5kg 10kg	  
43821	<b>Demi glace PREMIUM</b>	Dunkle Saucenbasis mit intensivem Fleischgeschmack würzigem Duft. Ideal für die Zubereitung aller braunen, gebundenen Saucen in gehobener Qualität.	100g	1,0kg	  
43841	<b>Pfeffer – Rahmsauce PREMIUM</b>	Pfeffersauce mit cremigen Sahnearoma und ganzen grünen Pfefferkörnern aus Madagaskar.	 180g	1,0kg	  
43871	<b>Pilzsauce</b>	Sauce mit intensivem Pilzgeschmack, und vielen getrockneten Pilzstückchen. Geeignet zu Fleisch und Nudelgerichten.	 120g	1,0kg	  
43881	<b>Gravy sauce</b>	Bratensauce, leicht gebunden, ideal für alle Fleischgerichte.	 100g	1,0kg	  
43890	<b>Sauce Barbeque</b>	Barbecue Sauce mit intensivem Geschmack und Raucharoma.	 180g	1,0kg	  
43882	<b>Bratensauce</b>	Dunkle Sauce mit Geschmack und Aroma von gebratenem Fleisch, als Beilage zu gebratenem Fleisch.	75g	1,0kg	  



# Saucen / weiÙe

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43815	<b>Sauce Hollandaise</b>	Basis zur Zubereitung der traditionellen Hollandaise-Sauce mit feiner Zitronennote.	 140g	0,8kg	  
43896	<b>Sauce Bearnaise</b>	Béarnaise-Sauce, mit feinem Buttergeschmack verfeinert mit Estragon.	 160g/800mL Wasser/200g Butter	0,8kg	  
43810	<b>À la Creme</b>	Weiße Sauce mit Sahne.	 120g	0,8kg	  
43820	<b>Avgolemono Ei-Zitronen-Sauce</b>	Avgolemono heißt übersetzt "Ei und Zitrone" und gehört in Griechenland zu den bekanntesten Rezepten. Passt besonders gut zu Fisch, Lamm oder Gemüse (insbesondere Artischocke).	 140g Produkt 180mL Wasser 30-40g Olivenöl	1,0kg	  
43823	<b>Käsesauce PREMIUM</b>	Pastasauce von heller Farbe mit kräftig abgerundetem cremigen Käsegeschmack. Ideal zu allen Arten von Nudeln und bestens geeignet zu hellem Fleisch oder Gnocchi.	 150g	0,8kg	  
43817	<b>Pastasauce Carbonara</b>	Pastasauce von heller Farbe mit einem cremigen Käse-Sahne-Geschmack und mit intensivem Geschmack von Räucherspeck.	 150g	0,8kg	  
43855	<b>Sauce Bechamel fix</b>	Fertige Mischung für die Zubereitung einer Bechamel-Sauce. Wird nur mit Zusatz von kaltem Wasser zubereitet. Ideal für Lasagne und Moussaka.	 330g	1,0kg	  
43869	<b>Bourbon Vanille</b>	Trockensauce mit Bourbon-Vanille-Aroma. Ideal für salzige und süÙe Zubereitungen.	 250g	1,0kg	  
43870	<b>Mastix von Chios</b>	Trockensauce mit Mastix-Aroma einer Pistazien-Art der Insel Chios. Mastix Sauce zu Huhn schmeckt ganz ausgezeichnet. Sie Sauce hat eine frische Note. Ideal für salzige und süÙe Zubereitungen.	 250g	1,0kg	  
42708	<b>Helle Roux Saucenbinder gekörnt</b>	Helle Mehlschwitze, cremefarbenes, rieselfähiges Granulat, besonders geeignet für alle gekochten Gemüse sowie für viel Saucen, Ragouts, aber auch zum Nachbinden von Suppen, Saucen und Bratenfonds.	 30-50g	1,0kg	  



# Saucen Mise en place

---

Ein innovatives Sortiment an gebrauchsfertigen Saucen, die sich durch hervorragenden Geschmack auszeichnen. Sie sind sowohl für schnelle Anwendungen als auch für Rezepte, die längere Garzeiten erfordern, ideal.

Die Konsistenz, der Geschmack und die Farbe bleiben auch bei hohen Temperaturen erhalten.



Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe	Verpackung	Anwendungen
55213	<b>Tomatensauce Professionell</b>	Intensive Tomatensauce, leicht gewürzt.	 nach Geschmack	1,5kg 3,0kg	  
55088	<b>Pizza Sauce</b>	Tomatensauce mit Oregano und Basilikum.	 nach Geschmack	1,3kg 3,0kg	  
55752	<b>Saganaki Tomatensauce</b>	Sauce mit Tomate, Senf und Kräutern. Ideal für Meeresfrüchte.	 nach Geschmack	1,4kg	  
55761	<b>Tomatensauce Santorini</b>	Sauce mit sonnengetrockneten Tomaten und Rosinensirup, abgeschmeckt mit Thymian, Minze und Basilikum.	 nach Geschmack	1,3kg	  
55762	<b>Tomatensauce Aegean</b>	Intensive Tomatensauce mit Kapern und schwarzen Oliven.	 nach Geschmack	1,3kg	  
55769	<b>Mediterrane sauce</b>	Klassische Tomatensauce aus dem Mittelmeerraum mit grünen Oliven, sonnengetrocknete Tomaten und Kräutern.	 nach Geschmack	1,3kg	  
55736	<b>Arrabiata</b>	Pikante Tomatensauce mit roter Paprika und dezentem Basilikumaroma. Ideal für Nudeln und weißes Fleisch.	 nach Geschmack	1,4kg	  
55740	<b>Smyrneiki sauce</b>	Tomatensauce mit charakteristischem Gewürzaroma. Ideal für Soutzoukakia.	 nach Geschmack	1,4kg	  
55750	<b>Spetzofai sauce</b>	Rote Sauce mit bunten Paprikas für das traditionelle Rezept vom Pilion-Gebirge.	 nach Geschmack	1,3kg	  
55743	<b>Forest sauce</b>	Dunkle Sauce mit Tomate und Zwiebel. Ideal für Wildfleisch im Schmortopf.	 nach Geschmack	1,3kg	  
55756	<b>Bratensauce</b>	Sauce von dunkler Farbe, mit einem würzigen und aromatischen Bratengeschmack. Ideal für alle Arten von Braten, wie Rinder-, Schwein-, Lamm-. Oder Wildbraten.	 nach Geschmack	1,3kg	  
55737	<b>Jägersauce</b>	Dunkle Sauce mit Pilzen und Wein, nach einem original griechischen Rezept. Ideal für Fleisch im Schmortopf und Wild.	 nach Geschmack	1,3kg	  



# Mise en place

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe	Verpackung	Anwendungen
55771	<b>Butter-Lemongras-Sauce</b>	Aromatische Buttersauce, reich an Kräutern, mit Geschmack von Zitrone.	nach Geschmack	1,3kg	
55735	<b>Käsesauce</b>	Weißer Sauce mit intensivem Käsegeschmack und Sahne.	 nach Geschmack	1,3kg	
55747	<b>Senf sauce</b>	Sauce mit intensivem Senfgeschmack und Kräutern. Ideal für griechisches Saganaki und Zubereitungen mit Huhn.	 nach Geschmack	1,4kg	
55749	<b>Oregano sauce</b>	Sauce mit gebundener Konsistenz, intensivem Oregano- und Olivenölgeschmack.	 nach Geschmack	1,3kg	
55753	<b>Sauce zu gegrilltem Fisch</b>	Traditionelle griechische Sauce für Fisch und Meeresfrüchte.	 nach Geschmack	1,3kg	
55759	<b>Safran sauce</b>	Cremige Sauce mit Geschmack nach Safran. Ideal für Gerichte mit Huhn oder Fisch.	 nach Geschmack	1,3kg	
55758	<b>Süße Paprikasauce</b>	Sauce mit Geschmack nach süßem rotem Paprika und Sahne. Ideal für Gerichte mit Hühnchen und Fisch.	 nach Geschmack	1,3kg	



# Herstellung und Geschmackskombinationen

**Die Schaffung von Geschmack hat einen  
mehrdimensionalen Charakter**

und ist ein Vorgang, der erst abgeschlossen ist, wenn das Gericht fertig ist. Der Chef kann durch spezielle Techniken den Geschmack des Gerichts so einfangen, wie er ihn sich vorgestellt hat.





MARINADEN | GEWUERZMISCHUNGEN | MEAT RUB | ROHGEWUERZE

# Marinaden

---

Das Geheimnis um den Geschmack von Fleisch, Geflügel und Meeresfrüchten hervorzuheben, liegt in der großen Auswahl an Marinaden von Provil. Es sind Produkte, die das Fleisch zart machen und den Geschmack aufwerten.



## Marinaden / Salzlaken – (Brine)

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
51000	<b>Kräuter</b>	Trockenmarinade, reich an Kräutern, mit Salbei, Oregano, Thymian und Weißwein.	 25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg   	
51001	<b>Für Geflügel</b>	Trockenmarinade mit Wein, süßer Paprika und Rosmarin.	 25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg   	
51002	<b>Für Schwein</b>	Trockenmarinade mit Weißwein, Oregano und Paprika.	 25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg   	
51007	<b>Für Rind</b>	Trockenmarinade mit Wein, süßer Paprika und geschrotetem Pfeffer	 25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg   	
51003	<b>BBQ</b>	Trockenmarinade mit Weißwein, Oregano, Thymian geschrotetem Pfeffer.	 25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg   	
43919	<b>Reverse Marinade</b>	Marinade mit Gewürzen und Kräutern nach dem Grillen.	 70g/l kaltes Wasser Zitrone hinzufügen	1,0kg   	
50613	<b>Jumbo Roast</b>	Lake mit Gewürzextrakten um grosse Fleischstücke zu Marinieren.	 60g auf 1lt Wasser + 60gr Kochsalz	5,0kg 	

## Marinaden / ethnic

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
50640	<b>Tex Mex</b>	Marinade mit Tomate, süßer Paprika, Kreuzkümmel und Chili. Leicht pikant.	 60g	1,0kg  	
50624	<b>Country Spare Ribs</b>	Marinade mit Tomate, Honig und Curry, Verleiht süße und pikante Noten. Ideale Glasur für Fleisch.	 70-80g	1,0kg  	
50625	<b>Smokey BBQ</b>	Marinade mit reichem Rauch- und Speckaroma. Ideale Glasur für Fleisch.	 70-80g	1,15kg  	
50626	<b>Indien</b>	Marinade mit Tomate, Ananas, Gewürzen und Curry, Ideale Glasur für Fleisch.	 70-80g	1,0kg  	
50622	<b>Chimichurri</b>	Grüne Ölmarinade. Enthält Oregano, Thymian, Petersilie und Knoblauch. Ideal für Schweine- und Hühnerfleisch.	 60g	1,0kg  	



## Marinaden / für den backofen

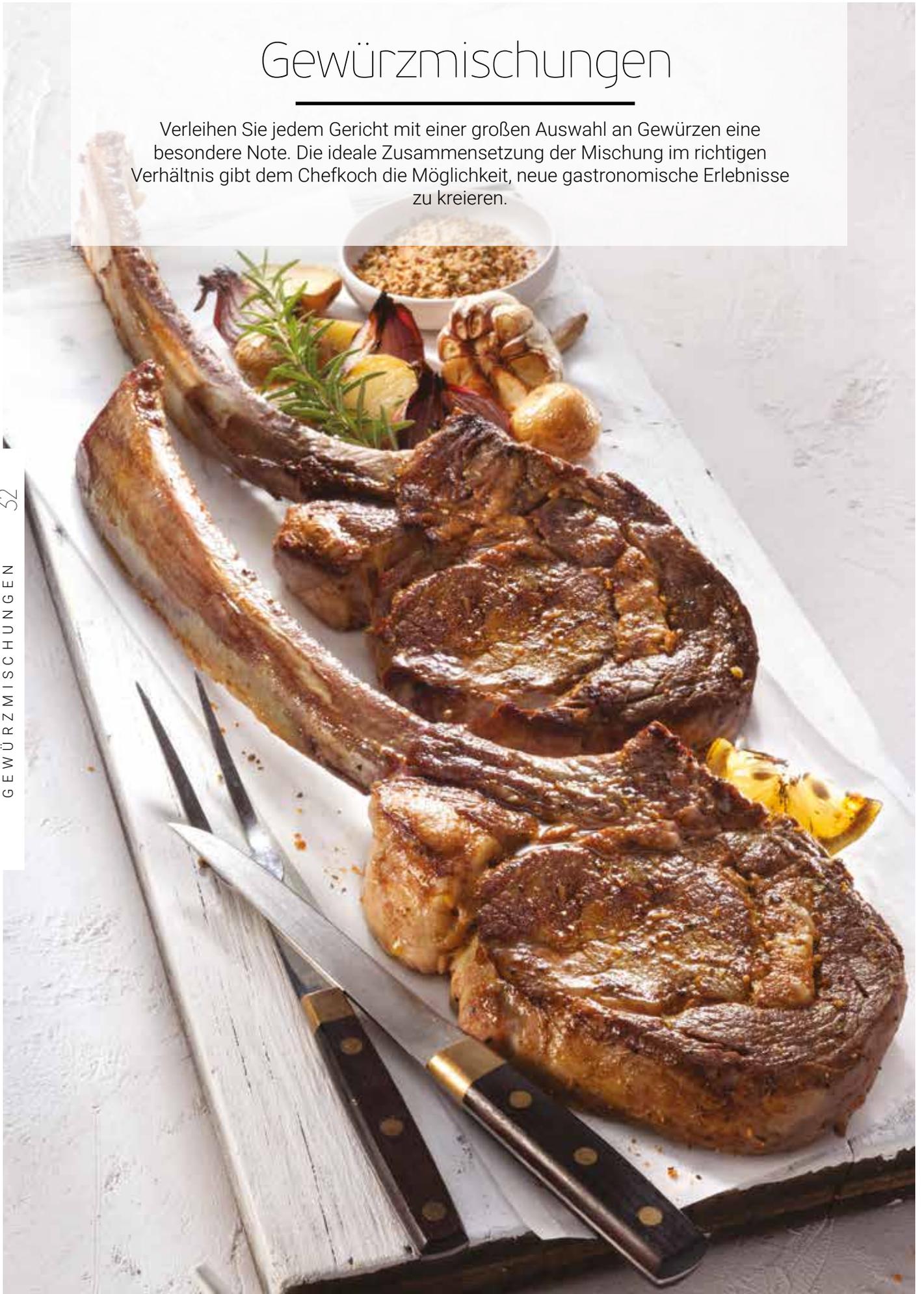
Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
50632	<b>Bier</b>	Marinade mit intensivem Geschmack und Aroma von Schwarzbier. Ideal für Schweinefleisch.	 100g	2,0kg	  
50635	<b>Bratspieß</b>	Marinade mit Knoblauch, Zwiebel und ausgewählten mediterranen aromatischen Kräutern, geeignet für Fleisch vom Spieß und im Backofen.	 120g	2,0kg	  
50634	<b>Senf – Orange</b>	Marinade mit Senf und Orange. Ideal für alle Fleischsorten.	 100g	2,0kg	  
50642	<b>Honey-Dijon</b>	Süße Senfmarinade mit Honig. Mit sichtbaren roten Paprikastückchen. Für verschiedene Spezialitäten.	 150g	2,0kg	  

## Marinaden / für den grill

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
50605	<b>Grill</b>	Ölmarinade mit Paprika, Zitrone und Thymian. Ideal für Fleisch vom Grill oder im Backofen.	 60g	1,0kg	 
50628	<b>Mediterrane</b>	Ölmarinade mit Paprika, mediterranen Kräutern und Zitronengeschmack. Ideal für Fischfilets und andere Meeresfrüchte.	 70 – 80g	0,9kg	 
50627	<b>Zitrone – Pfeffer</b>	Ölmarinade mit Zitrone und einem leicht pikanten Geschmack. Ideal für Rind, Vegetarisches, Fisch- und Geflügel.	 70 – 80g	1,0kg	 
50604	<b>Souvlaki</b>	Ölmarinade Ideal für Souvlaki aus rotem und hellem Fleisch.	 60g	1,0kg	 
50623	<b>Gold</b>	Ölmarinade mit Curry und dezenten Rauchnoten. Ideal für Geflügel.	 60g	1,0kg	 
50606	<b>Grecia</b>	Ölmarinade mit Thymian, Oregano und Bohnenkraut. Ideal für Lamm und Fischfilets.	 60g	1,0kg	 
50614	<b>Kräuter</b>	Ölmarinade mit Oregano, Thymian und Rosmarin. Ideal für rotes und weißes Fleisch.	 60g	1,0kg	 
50645	<b>Grilled Pork</b>	Ölmarinade für Souvlaki (Schweinefleisch, Hühnerfleisch), Pfanne, Pancetta, Wild. Reich an Geschmack und Aroma von Oregano und Thymian.	 40-60g	2,0kg	 
50643	<b>Grill - Butter style</b>	Ölmarinade, für Rinderspezialitäten wie Milchsteaks, -Bone-Steak und gegrillte Filets. Reichhaltiger Geschmack von Paprika, Zwiebeln und feinen frischen Butter Geschmack.	 70-90g	2,0kg	 
50644	<b>Grilled Chicken</b>	Paprikaölmarinade für alle Spezialitäten. Reichhaltiger Geschmack nach süßem Paprika, Pfeffer und Gewürzen.	 50-60g	2,0kg	 
50621	<b>Senf</b>	Ölmarinade mit intensiv gelber Farbe. Enthält Senf, schwarzen Sesam, Leinsamen und Knoblauch. Ideal für Geflügel und Schweinefleisch.	 60g	1,0kg	 

# Gewürzmischungen

Verleihen Sie jedem Gericht mit einer großen Auswahl an Gewürzen eine besondere Note. Die ideale Zusammensetzung der Mischung im richtigen Verhältnis gibt dem Chefkoch die Möglichkeit, neue gastronomische Erlebnisse zu kreieren.



# Gewürzmischungen

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
42704	<b>Mount Athos</b>	Gewürzmischung reich an griechischen Kräutern, ideal für Lamm.	 20g	1,0kg	   
37010	<b>Metsovo</b>	Gewürzmischung für die traditionelle Bauernwurst von Metsovo und Hackfleischzubereitungen.	 10-12g	2,0kg	   
42210	<b>Epirus</b>	Komplette Kräuter- und Gewürzmischung, ideal zum Würzen von Schweinefleisch.	 15-20g	1,0kg Box 0,8kg	   
48186	<b>Griechische Kräuter</b>	Gewürz mit Pfeffer, Thymian, Knoblauch und Rosmarin. Ideal für Lammfleisch.	 nach Geschmack	Box 0,8kg	   
42290	<b>Kartoffel</b>	Gewürzmischung das den Geschmack der Kartoffel in der Pfanne oder Backofen zur Geltung bringt.	 15-20g	1,0kg	   
40056	<b>Grill</b>	Gewürzmischung für gegrilltes Fleisch.	 20g	1,0kg Box 0,8kg	   
42223	<b>Gyros</b>	Gewürzmischung mit Tomate, Zwiebel und Thymian. Ideal für Schweine-oder Hühnchen-Gyros.	 20g	1,0kg	   
40606	<b>Olymp</b>	Gewürzmischung für alle Fleischgerichte, reich an Thymian, Oregano und Knoblauch. Für alle Fleischgerichte.	 15-20g	1,0kg	   
40053	<b>Souvlaki</b>	Gewürzmischung reich an Oregano. Ideal für Souvlaki.	 20g	1,0kg	   
42271	<b>Spießbraten</b>	Gewürz mit Paprika, Zwiebel und dezenten Noten von Cayennepfeffer.	 15-20g	1,0kg	   
42284	<b>Korfu</b>	Gewürz mit Paprika, Knoblauch und aromatischen Kräutern. Für Lamm, schnelle Pfanne und Souvlaki.	 15-20g	1,0kg	   
42056	<b>Geflügel Gewürz</b>	Gewürz mit mediterranen Kräutern und süße Paprika.	 15-20g	Box 0,8kg	   
40022	<b>Gallina</b>	Gewürz für Hähnchenrezepte mit geräucherter Paprika und Curry.	 15 - 20g	1,0kg	   
40115	<b>Chicken roll II</b>	Gewürz für Hähnchen mit Paprika und Thymian.	 15 - 20g	1,0kg	   
42882	<b>Akropolis</b>	Gewürz mit Senf und Curry. Ideal für Gyros und andere Zubereitung mit Huhn.	 15-20g	1,0kg	   
41200	<b>Brathähnchen</b>	Kräuter- und Gewürzmischung für Huhn.	 15-20g	1,0kg	   

# Gewürzmischungen

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
42240	<b>Hühnchen-Gyros</b>	Gewürzmischung für die Zubereitung von Hühnchen-Gyros und anderen Fleischgerichten.	 15-20g	1,0kg	
40027	<b>Grecia</b>	Gewürzmischung mit Kräutern, Thymian, Oregano und Bohnenkraut.	 40g	1,0kg	
42002	<b>Orientalische Frikadellen</b>	Gewürzmischung ideal für die Zubereitungen enthält Hackfleisch. Enthält Cayennepfeffer, Chili, Koriander, Piment und Zimt.	 20g/kg	1,0kg	
42702	<b>Seftalia</b>	Gewürz mit Zimt und Petersilie.	 20g	2,0kg	
42701	<b>Griechischer Burger</b>	Gewürz- und Kräutermischung mit Kreuzkümmel, Paprika und Pfeffer.	 20g	1,0kg	
42052	<b>Kebab</b>	Leicht pikante Gewürzmischung für die Zubereitung von Kebab.	 nach Geschmack	1,0kg	
45702	<b>Politico</b>	Gewürzmischung mit orientalischem Geschmack.	 5-6g	1,0kg	
45700	<b>Soutzoukaki</b>	Gewürzmischung mit Kreuzkümmel, Knoblauch und Zwiebel. Ideal für Soutzoukakia.	 20g	1,0kg	
40603	<b>Meer Gewürz</b>	Komplette Kräuter- und Gewürzmischung zum Würzen von Fisch und Meeresfrüchten.	 nach Geschmack	1,0kg	
40605	<b>Gegrillter Fisch</b>	Mischung mit Anis, Koriander, Basilikum und dezentem Zitronenaroma. Ideal für gegrillte und gebackene Fische.	 20g	1,0kg	
37130	<b>Muscheln</b>	Mischung aus Gewürzen und Kräutern für Meeresfrüchte und Muscheln. Verstärkt den Geschmack von Nudeln, Saucen und Suppen.	 nach Geschmack	0,85kg	
42890	<b>Mussaka Gewürz</b>	Ideales Gewürz für Zubereitungen von traditioneller griechischer Moussaka.	 nach Geschmack	0,8kg	
42891	<b>Tzatziki Gewürz</b>	Komplette Gewürzmischung mit Kräutern für Tzatziki.	 nach Geschmack	0,8kg	
42893	<b>Bauernsalat</b>	Gewürz mit Paprika, griechischen Kräutern, Zwiebel und Knoblauch. Durch hinzufügen von Olivenöl entsteht das ideale Salatdressing.	 nach Geschmack	0,8kg	
42892	<b>Öl-Zitronen Gewürz</b>	Gewürz- und Kräutermischung für Öl-Zitronen-Dressing.	 nach Geschmack	0,8kg	

# Gewürzmischungen

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
40069	<b>Argentina</b>	Steak gewürz mit gemahlenem schwarzen und rosa Pfeffer, Zwiebel, Koriander und Senfkörnern. Ideal für große Fleischstücke & Grillgerichte.	 nach Geschmack	1,0kg	
42295	<b>Garam Masala</b>	Indische Gewürzmischung mit Koriander, Kümmel und Muskatnuss.	nach Geschmack	1,0kg	
41422	<b>Five spice</b>	Exotische Mischung aus 5 Gewürzen der asiatischen Kreuzkümmel.	 20g	1,0kg	
42897	<b>Cajun spice</b>	Gewürzmischung aus der karibischen Küche mit aromatischen Kräutern und Gewürzen, für Gerichte vom Typ Creole.	 20g	1,0kg	
42192	<b>Fajitas Gewürz</b>	Gewürzmischung mit Knoblauch, Pfeffer, Oregano und Zwiebel. Ideal für Rind oder Hähnchen.	 nach Geschmack	1,0kg	
35252	<b>Taco</b>	Mexikanische Gewürzmischung mit, Kreuzkümmel, Paprika, Zwiebel, Zitrone und Knoblauch. Für Taco-Füllungen.	 40g/500g Hackfleisch / 200 g Wasser	1,0kg	
42271	<b>Fleischspieß</b>	Gewürzmischung mit Paprika, Zwiebel und einer unverwechselbaren Note von Cayenne-Chili.	 15-20g	1,0kg	
37000	<b>Griechische Gewürzmischung traditionelle Würstchen</b>	Gewürzmischung mit Thymian, Pfeffer und Kreuzkümmel. Ideal für traditionelle griechische Wurst.	20g	1,0kg	
40025	<b>Southern Rauchsatz</b>	Gewürz mit grobem Salz und dezentem Raucharoma. Für Steaks, Filets und alle Fleischsorten.	nach Geschmack	0,75kg	



# Rub-Mischungen

---

Rub-Mischungen sind eine neue Gewürzgeneration mit intensivem Aroma, exotischem Geschmack und lebhaften Farben. Mit geringem Salzgehalt und in Kombination mit Öl und entstehen aus unseren Rub-Mischungen flüssige Marinaden sowie einzigartige Saucen.



# Rubs

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
51013	<b>Kaffee</b>	Kombination aus Espresso-Kaffee, Kakao und geräucherter Paprika. Ideal für Kalbfleisch.	20g	0,5kg	
51009	<b>Rub Sweet &amp; Smokey</b>	Gewürzmischung mit Paprika, Knoblauch und Rauchnoten. Ideal für alle Fleischgerichte.	20g	0,6kg	
51010	<b>Mexico</b>	Gewürzmischung mit Knoblauch, Tomate, Chili und Kreuzkümmel. Ideal für Fajitas und Tacos.	20g	0,6kg	
51011	<b>Chimichurri</b>	Gewürzmischung mit Knoblauch und Petersilie. Ideal für alle Fleisch- und Fischgerichte. Mit intensiv grüner Farbe.	20g	0,4kg	
51012	<b>Golden</b>	Pikante Gewürzmischung mit Knoblauch und Curry. Ideal für alle Fleisch- und Fischgerichte.	20g	0,6kg	
51014	<b>Zitrus</b>	Gewürzmischung mit Aroma von Zitrusfrüchten und Zitronengeschmack.	20g	0,5kg	

\* Jeweilige (Rub) mit Öl vermischen und eine Paste herstellen, um kleine oder große Fleischstücke zu marinieren.



# Gewürze und Kräuter

Gewürze sind in der Gastronomie unabdingbar. Sie fügen das gewisse Etwas hinzu, das ein Gericht benötigt. Sie verleihen ein unwiderstehliches Aroma und eine breite Auswahl an pikanten, süßen oder exotischen Geschmacksrichtungen.



# Gewürze und Kräuter box

Art. Nr.	Bezeichnung	Zugabe	Verpackung	Anwendungen
46819	<b>Anis, gemahlen</b>	nach Geschmack	500g	
46910	<b>Anis, ganz</b>	nach Geschmack	300g	
46870	<b>Basilikum, geschnitten</b>	nach Geschmack	150g	
46876	<b>Bohnenkraut</b>	nach Geschmack	150g	
46820	<b>Cayennepfeffer, gemahlen</b>	nach Geschmack	500g	
21907	<b>Chiliflocken, süß</b>	nach Geschmack	1,0kg	
21908	<b>Chiliflocken, scharf</b>	nach Geschmack	1,0kg	
46805	<b>Dillspitzen, geschnitten</b>	nach Geschmack	150g	
46892	<b>Estragon, Blätter ohne Stiel</b>	nach Geschmack	90g	
46817	<b>Fenchel, ganz</b>	nach Geschmack	300g	
21839	<b>Paprika gemischt, Flocken 1-3mm</b>	nach Geschmack	500g	
46811	<b>Pfeffer grün, ganz</b>	nach Geschmack	200g	
46885	<b>Curry indisch</b>	nach Geschmack	500g	
46821	<b>Kardamom, gemahlen</b>	nach Geschmack	500g	
46825	<b>Knoblauchpulver</b>	nach Geschmack	500g	
46866	<b>Knoblauch, granulat 1mm</b>	nach Geschmack	600g	
46823	<b>Koriander, gemahlen</b>	nach Geschmack	350g	
46822	<b>Koriander, ganz</b>	nach Geschmack	350g	
46889	<b>Kreuzkümmel, gemahlen</b>	nach Geschmack	350g	
46860	<b>Kurkuma, gemahlen</b>	nach Geschmack	450g	
22800	<b>Lavendelblüten</b>	nach Geschmack	500g	
21802	<b>Lorbeer, ganze Blätter</b>	nach Geschmack	500g	
46830	<b>Majoran, gerebelt</b>	nach Geschmack	90g	
21891	<b>Minze, gerebelt</b>	nach Geschmack	500g	



# Gewürze und Kräuter box

Art. Nr.	Bezeichnung	Zugabe	Verpackung	Anwendungen
46909	<b>Mohn ganz</b>	nach Geschmack	500g	
46831	<b>Muskatnuss, ganz</b>	nach Geschmack	300g	
46832	<b>Muskatnuss, gemahlen</b>	nach Geschmack	450g	
46834	<b>Nelken, gemahlen</b>	nach Geschmack	400g	
46833	<b>Nelken, ganz</b>	nach Geschmack	300g	
46890	<b>Oregano, gerebelt</b>	nach Geschmack	150g	
46890	<b>Oregano, gerebelt, Premium Qualität</b>	nach Geschmack	150g	
46837	<b>Paprika geräuchert, gemahlen</b>	nach Geschmack	500g	
46840	<b>Petersilie, Blätter</b>	nach Geschmack	100g	
46898	<b>Pfeffer bunt, geschrotet</b>	nach Geschmack	500g	
46899	<b>Pfeffer bunt, ganz</b>	nach Geschmack	400g	
21894	<b>Pinienkerne, ganz</b>	nach Geschmack	1,0kg	
46846	<b>Piment, ganz</b>	nach Geschmack	300g	
46847	<b>Piment, gemahlen</b>	nach Geschmack	500g	
46835	<b>Paprika rot, scharf</b>	nach Geschmack	500g	
46836	<b>Paprika rot, edelsüß</b>	nach Geschmack	550g	
46813	<b>Pfeffer, ganz (Rosa Beeren)</b>	nach Geschmack	300g	
46872	<b>Rosmarin, gehackt</b>	nach Geschmack	250g	
46815	<b>Pfeffer schwarz, geschrotet</b>	nach Geschmack	450g	
33160	<b>Senfpulver</b>	nach Geschmack	1,0kg	
46850	<b>Senfkörner, ganz</b>	nach Geschmack	750g	
21914	<b>Sesam schwarz</b>	nach Geschmack	1,0kg	
46896	<b>Schnittlauchröllchen</b>	nach Geschmack	0,25kg	
46800	<b>Sternanis, ganz</b>	nach Geschmack	200g	



# Gewürze und Kräuter

Code	Titel	Zugabe	Verpackung	Anwendungen
21851	<b>Thymian, gerebelt</b>	nach Geschmack	500g	
46869	<b>Pfeffer weiß, geschrotet</b>	nach Geschmack	450g	
46843	<b>Pfeffer weiß, ganz</b>	nach Geschmack	500g	
22801	<b>Sesam weiß</b>	nach Geschmack	1,0kg	
46877	<b>Vanille, 5 frische Schoten (115 cm)</b>	nach Geschmack	1 Stück	
21912	<b>Zitronenverbene / Zitronenblatt</b>	nach Geschmack	250g	
46878	<b>Zwiebel, Granulat 1mm</b>	nach Geschmack	400g	
46867	<b>Zwiebel, Flocken 2-3mm</b>	nach Geschmack	400g	
46856	<b>Zimt, gemahlen</b>	nach Geschmack	400g	



# Kreativität und Endergebnis

## **Gastronomie ist ein schöpferischer Prozess.**

Fantasie, Erfahrung, Kreativität und Techniken sind Grundlagen,  
die das Abschlussergebnis eines jeden Kochversuchs prägen.





FERTIGE SAUCEN | DRESSINGS | SANDWICH-CREMEN | CHUTNEYS | SOUS VIDE | DELICATESSEN

# Fertige Saucen

---

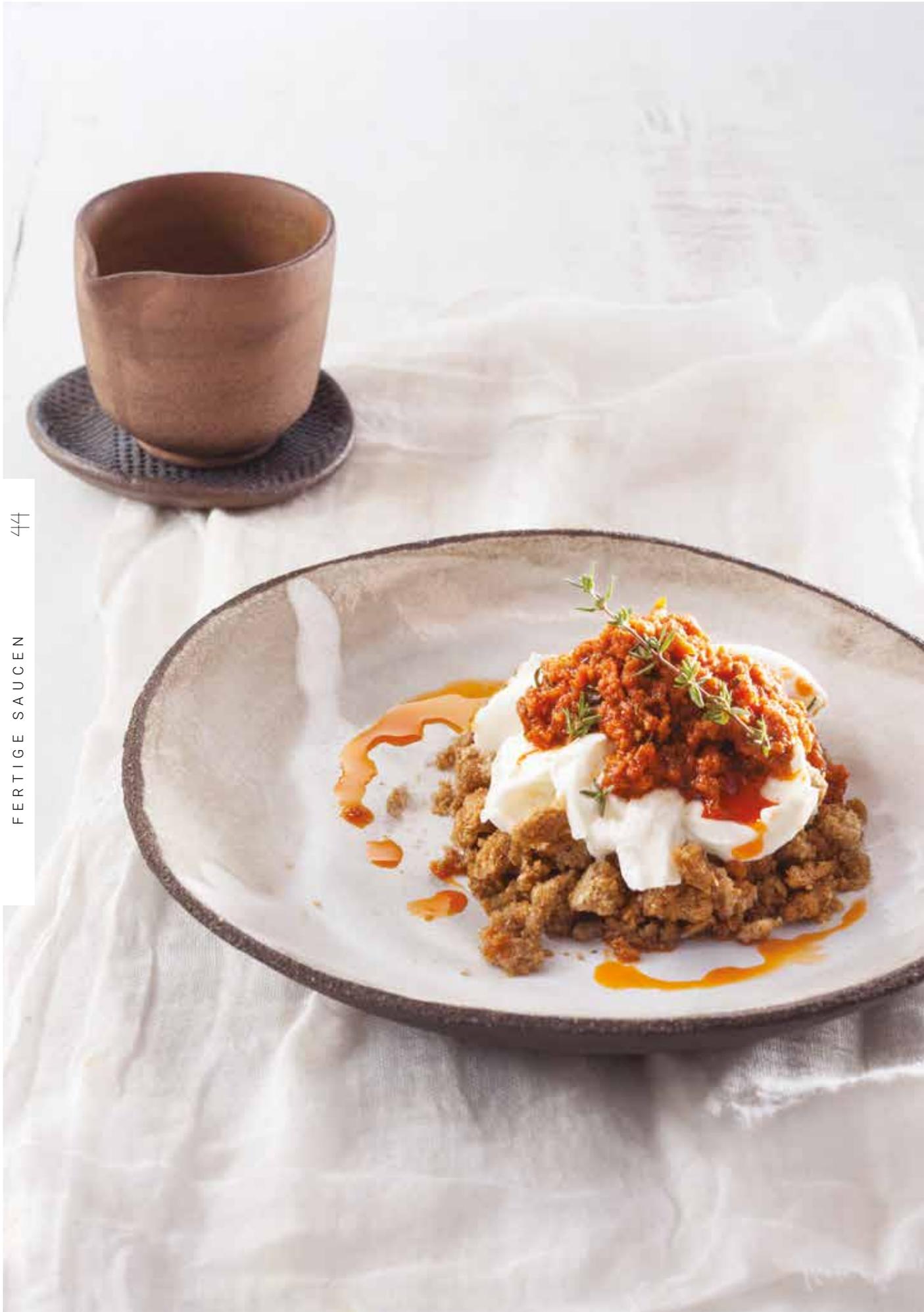
Authentizität und Qualität sind Merkmale, die Liebhaber der ethnischen Küche in einem Restaurant suchen. Mit einem breiten Produktsortiment, das von den Küchen der ganzen Welt inspiriert ist, werden Sie diejenigen finden, die zu Ihrem Menü passen.



# Saucen / asiatische

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
55405	<b>Teriyaki</b>	Dunkle authentische asiatische WOK Sauce mit einer dickflüssigen Konsistenz von intensiven Geschmack nach Soja aromatischen Gewürzen und Knoblauch.	 nach Geschmack	1,0kg 2,4kg	  
55744 55732	<b>Soja</b>	Natürlich gereifte Sojasauce.	 nach Geschmack	0,87kg 5,0kg	  
55011	<b>Chili</b>	Sauce aus Chili.	 nach Geschmack	1,0kg 2,25kg	  
55080	<b>Süße Chili-Thai</b>	Sauce mit rotem Chili, intensiv süßem und fruchtigem Geschmack und leichtem Knoblaucharoma.	 nach Geschmack	1,0kg 2,3kg	  
50609	<b>Süß-Sauer</b>	Fertige Sauce, ideal für Ethnische-Zubereitungen im Wok oder der Pfanne. Begleitet vorzüglich Kalb, Schwein, Huhn, aber auch Gemüse.	 nach Geschmack	2,55kg	  
55054	<b>Süßsauer-Sauer mit Gemüse</b>	Fertige Sauce mit Gemüse, ideal für Ethnische-Zubereitungen im Wok oder der Pfanne. Begleitet vorzüglich Kalb, Schwein und Huhn.	 nach Geschmack	2,25kg	  
55042	<b>Curry-Süß &amp; Sauer-Sauce</b>	Sauce mit Curry, Ingwer, Currysauce Zitrone und fruchtigem Geschmack.	 nach Geschmack	2,5kg	  
55400	<b>Asia</b>	Süß-Saure Sauce mit Ananas und Curry. Ideal für viele Finger-Food-Zubereitungen.	 nach Geschmack	2,2kg	  





## Saucen / mediterrane

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
55653	<b>Basilikum Pesto</b>	Sauce aus frischem Basilikum 45%, mit Olivenöl, Käse und Nüssen.	 nach Geschmack	0,9kg	  
55654	<b>Pesto aus sonnengetrockneter Tomate</b>	Sauce aus sonnengetrockneter Tomate mit Olivenöl und Basilikum. Für Gerichte um Backofen und Nudeln.	 nach Geschmack	1,0kg	  
55053	<b>Balsamico</b>	Dunkle Sauce mit fruchtigem Geschmack und ausgewogener süß und sauer.	 nach Geschmack	2,4kg	  
55052	<b>Senf – Honig</b>	Süße Senfsauce mit Thymianhonig und aromatischen Kräutern. Ideal für weißes Fleisch und Blattsalate.	 nach Geschmack	1,0kg 2,2kg	  
55127	<b>Trüffelpaste</b>	Pilzpaste mit schwarzem Trüffel. Ideal, um kalten und warmen Zubereitungen Geschmack zu verleihen.	 nach Geschmack	0,9kg	  

## Saucen / internationale

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
55027	<b>Mexico</b>	Mexikanische Sauce für Fleisch oder Gemüse. Ideal für Burritos, Quesadillas und Tacos.	 nach Geschmack	2,2kg	  
50607	<b>BBQ Classic</b>	Klassische BBQ-Sauce mit pikantem und intensivem Geschmack. Dezent es Raucharoma und Ananas.	 nach Geschmack	2,55kg	  
50636	<b>BBQ Special</b>	BBQ-Sauce mit ausgewählten Gewürzen, Knoblauch und Tomatenpaste.	 nach Geschmack	1,05kg 2,45kg	  
50608	<b>BBQ Kentucky Bourbon</b>	BBO-Sauce mit Kentucky Bourbon Whisky.	 nach Geschmack	2,5kg	  
50667	<b>BBQ Missouri</b>	BBO-Sauce mit leicht fruchtigem Geschmack und mildem Raucharoma.	 nach Geschmack	2,5kg	  
50611	<b>BBQ Gold</b>	BBQ-Sauce mit Honig, Senf und Raucharoma. Ideal für alle Fleischsorten.	 nach Geschmack	2,4kg	  
55105	<b>Salsa-Dip</b>	Tomatensauce mit grünen und roten Paprikas, Knoblauch und Jalapenos. Ideal für Dips oder zum Bestreichen von Tortilla.	 nach Geschmack	2,2kg	  
55135	<b>Red Hot Rote scharfe Sauce</b>	Scharfe rote Sauce aus Chili. Ideal als "booster" für alle Gerichte.	 nach Geschmack	490g	  
55745 22003	<b>Worcestershire</b>	Traditionelle englische Sauce für jede Verwendung.	 nach Geschmack	0,83kg 10kg	  

# Dressings

---

In der großen Geschmacksauswahl und mit herrlicher Konsistenz verwandeln Dressings Salate in eine leckere Hauptmahlzeit oder ergänzen auf einzigartige Weise Ihre Fleisch- und Fischgerichte. Sie fügen jeder Kreation Frische und lebhaft Farbe für eine verfeinerte Vollendung hinzu.



# Dressings

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe	Verpackung
55308	<b>Red Twist</b>	Basis für Dressing mit roten Früchten und Kirchstückchen.		nach Geschmack	0,95kg
55307	<b>Orange Twist</b>	Basis für Dressing mit Aroma und Geschmack von Zitrusfrüchten.		nach Geschmack	0,95kg
55057	<b>Caesar's</b>	Dressing mit dezentem Anchovis-Aroma und Parmesan.		nach Geschmack	2,0kg
55055	<b>French</b>	Dressing mit reichem Geschmack und Konsistenz, mit Senfkörnern, Tomate und Kräutern.		nach Geschmack	2,0kg
55056	<b>Sunrise</b>	Dressing mit Senf, Curry und Zitrone. Ideal für Salate und viele Fleischgerichte.		nach Geschmack	2,0kg
55059	<b>Mustard Senfsauce</b>	Dressing mit Senfgeschmack. Hebt Ihre Fleischgerichte und Salate hervor. Ideal auch als Dip.		nach Geschmack	2,0kg
55058	<b>Thousand Island</b>	Eines der bekanntesten und berühmtesten Dressings der Welt. Wird pur oder als Dip verwendet.		nach Geschmack	2,0kg
55053	<b>Balsamico</b>	Dunkle Sauce mit fruchtigem Geschmack und ausgewogener Süße mit dezenter Säure.		nach Geschmack	2,4kg
55052	<b>Honig-Senf</b>	Süße Senfsauce mit Thymianhonig und aromatischen Kräutern. Ideal für weißes Fleisch und Blattsalate.		nach Geschmack	1,0kg 2,2kg
55028	<b>Vinaigrette</b>	Typisches Vinaigrette-Rezept mit ausgewählten Kräutern.		nach Geschmack	2,0kg
55139	<b>Cheddar</b>	Sauce mit Geschmack Cheddar- Käse, Sahne und Butter. Ideal für Burger, Kartoffeln, Nachos, Sandwiches und Tacos.		nach Geschmack	2,0kg 0,9kg

# Sandwich-Cremes

---

Die Reihe Sandwich-Cremes besteht aus einem Saucensortiment mit cremiger Konsistenz, ideal für Street-Food-Kreationen, Fisch- und Fleischgerichte, Tapas und vieles mehr. Sie verleihen jedem Rezept ein leckeres Ergebnis, Farbe und einen wundervollen Geschmack.



# Sandwich-Cremes

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe	Verpackung
55085	<b>Mayonnaise</b>	Mayonnaise mit cremiger Konsistenz, für vielfältige Gerichte und Zutaten.		nach Geschmack	0,85kg 5,0kg
55110	<b>Wasabi</b>	Leicht pikante und dickflüssige Sandwich-Creme mit Wasabi-Geschmack.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55108	<b>Smokey</b>	Sandwich-Creme mit dezenten Rauchnoten und Karottenstückchen.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55109	<b>SunTo</b>	Sandwich-Creme mit sonnengetrockneter Tomate und mediterranen Kräutern.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55402	<b>Tartar</b>	Sandwich-Creme mit Essiggurke und Kapern.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55113	<b>Sweet &amp; Spicy &amp; scharfer Senf</b>	Senf mit süßem und pikantem Geschmack. Ideal für Fleisch oder Wurst.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55131	<b>Oriental</b>	Sandwich-Creme mit cremiger Konsistenz. Geschmack nach Curry, Paprika und dezenten Nachgeschmack nach Knoblauch.		nach Geschmack	0,85kg
55133	<b>Pita</b>	Sandwich-Creme mit abgerundeten erfrischenden und süßen Zwiebelgeschmack.		nach Geschmack	0,85kg
55130	<b>Tachini Sesamcreme</b>	Sandwich-Creme mit Zitrone, Tahina und Knoblauch. Grundzutat aller Hummus oder als Dip.		nach Geschmack	0,85kg
55134	<b>Basilikum-Pesto</b>	Sandwich-Creme mit reichem Basilikumgeschmack und Aroma.		nach Geschmack	0,9kg
55132	<b>Aioli</b>	Sandwich-Creme mit Knoblauch, Öl und cremiger Konsistenz.		nach Geschmack	0,85kg
55139	<b>Cheddar</b>	Sauce mit Geschmack Cheddar- Käse, Sahne und Butter. Ideal für Burger, Kartoffeln, Nachos, Sandwiches und Tacos.		nach Geschmack	0,9kg

# Chutneys & Relishes

---

Kreative Saucen mit fruchtigem und pikantem Geschmack, ideal für salzige oder auch süße Zubereitungen. Sie verleihen jedem Gericht einen besonderen gastronomischen Pinselstrich. Kombinieren Sie unsere Soßen mit rotem oder hellem Fleisch, einer Vielzahl von Vorspeisen, Blattsalaten oder auch Burger.



# Chutneys & Relishes

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
55129	<b>Karamellierte Zwiebel</b>	Ideale Begleitung zu Hamburgern und Grillfleisch. Wird entweder pur verwendet oder beim Kochen eingesetzt.	 nach Geschmack	2,0kg	  
55070	<b>Sweet Pickle Relish</b>	Kleingehackte Essiggurken mit Kräutern. Leicht süß.	 nach Geschmack	1,05kg	  
55071	<b>Rosen</b>	Fruchtiges Rosen-Chutney mit Gewürzen und leicht pikantem Geschmack.	 nach Geschmack	1,15kg	  
55072	<b>Mango</b>	Fruchtiges Mango-Chutney mit roten Paprikaflocken.	 nach Geschmack	1,15kg	  
55079	<b>Pfirsich</b>	Fruchtiges Pfirsich-Chutney mit roten Paprikaflocken.	 nach Geschmack	1,15kg	  
55403	<b>Olive</b>	Chutney aus grünen Oliven, dezent süß mit leicht scharferem Geschmack.	 nach Geschmack	1,15kg	  



# Sous Vide

---

Eine Produktreihe die speziell dafür konzipiert wurde, Frische, Aroma, Geschmack und Konsistenz während des Kochprozesses unverändert zu bewahren. Die Produkte Sous vide schenken jeder Zubereitung ein ästhetisch und geschmacklich ausgezeichnetes Ergebnis.



## Saucen / Sous Vide

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
55766	<b>Wein-Sauce</b>	Sauce mit Rotwein, Pilzen und roter Paprika. Ideal für Kalb- und Schweinepfanne.	300g	1,3kg 	 
55765	<b>Senf-Sauce</b>	Sauce mit Senf, Weißwein, Kräutern und Paprika. Ideal für Schweinefleisch und Huhn.	300g	1,3kg 	 
55764	<b>Mediterrane Lemon- Oregano Sauce</b>	Aromatische Sauce mit Zitrone, Oregano und Weißwein. Ideal für alle hellen Fleischarten.	250g	1,3kg 	 

## Gewürze / Sous Vide

Die Rubs aus dem Sortiment, können auch im Sous Vide Verfahren eingesetzt werden.

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
51013	<b>Kaffee</b>	Kombination aus Espresso-Kaffee, Kakao und geräucherter Paprika. Ideal für Kalbfleisch.	 20g	0,5kg 	 
51009	<b>Süß &amp; rauchig</b>	Gewürzmischung mit Paprika, Knoblauch und Rauchnoten. Ideal für alle Fleischgerichte.	 20g	0,6kg 	 
51010	<b>Mexiko</b>	Gewürzmischung mit Knoblauch, Tomate, Chili und Kümmel. Ideal für Fajitas und Tacos.	 20g	0,6kg 	 
51011	<b>Chimichurri</b>	Argentinische Gewürzmischung aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Ideal für alle Fleisch- und Fischgerichte. Von intensiver grüner Farbe.	 20g	0,4kg 	 
51012	<b>Gold</b>	Pikante Gewürzmischung mit Knoblauch und Curry. Ideal für alle Fleisch- und Fischgerichte.	 20g	0,6kg 	 
51014	<b>Zitrus</b>	Gewürzmischung mit Aroma von Zitrusfrüchten und Zitronengeschmack.	 20g	0,5kg 	 

# Delikatessen

---

Durch ein großes Produktsortiment mit Spitzengeschmack werden Sie einem Gericht den letzten geschmacklichen Pinselstrich verleihen. Ein Detail kann den Unterschied ausmachen und Ihren Kunden das vollkommene gastronomische Erlebnis bieten.

54

DELIKATESSEN



## Delikatessen / Salze

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe	Verpackung
1692784	<b>Safransalz</b>	Gourmet-Salz angereicher mit Safran.		nach Geschmack	0,50kg
40026-B	<b>Salzflocken</b>	Salzflocken sonnengetrockent.		nach Geschmack	1,0kg
40036-B	<b>Rosa Himalayasalz</b>	Salz mit vorzüglicher rosa Farbe und starkem Geschmack.		nach Geschmack	1,0kg

## Delikatessen / Trüffel

Art.-Nr.:	Bezeichnung		Zugabe	Verpackung	Anwendungen
55127	<b>Trüffelpaste</b>		nach Geschmack	0,9kg	  

## Delikatessen / Gewürzmühle

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe	Verpackung
40023	<b>Meer</b>	Gewürz mit grobem Salz, Rosmarin, rosa Pfeffer und anderen Kräutern. Ideal auch für die Pfeffermühle.		nach Geschmack	0,75kg
40024	<b>Küste</b>	Gewürz mit grobem Salz und einer Vielfalt aus Kräutern, Zitrone und Thymian. Ideal auch für die Pfeffermühle.		nach Geschmack	0,75kg
40025	<b>Southern</b>	Gewürz mit grobem Salz und dezentem Raucharoma. Für Steaks, Filets und alle Fleischsorten.		nach Geschmack	0,75kg

## Delikatessen / diverses

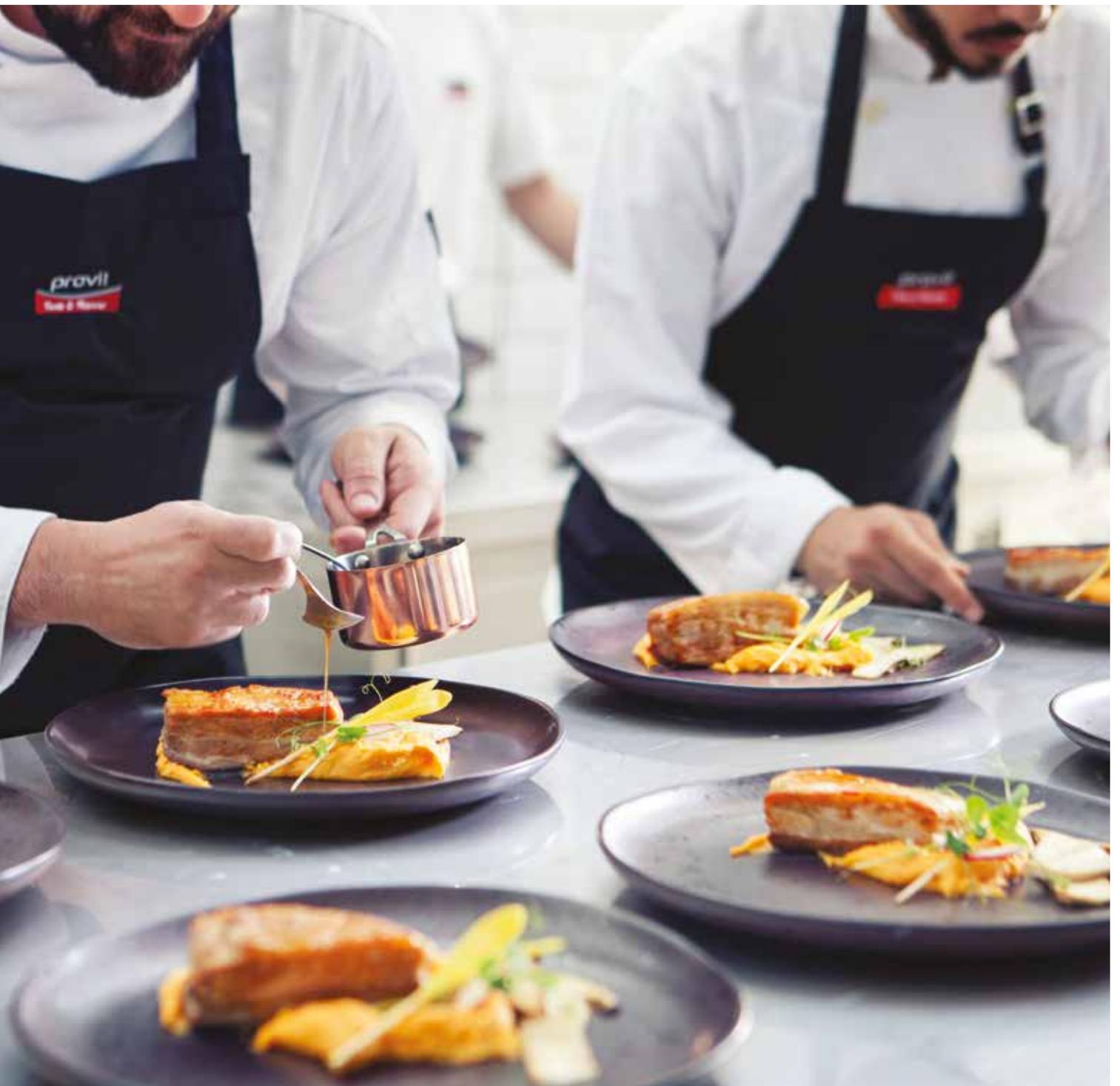
Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe	Verpackung	Anwendungen
50039	<b>Sonnengetrocknete Tomaten</b>	Getrocknete Tomaten in Öl, dezent aromatisiert mit Kräutern und Gewürzen.		nach Geschmack	1,85kg	  
12200	<b>Dijon-Senf</b>	Für alle Verwendungen in der Küche.		nach Geschmack	1,0kg	  
55113	<b>Süß &amp; scharfer Senf</b>	Senf mit süßem und pikantem Geschmack. Ideal für Fleisch oder Wurst.		nach Geschmack	0,90kg 2,0kg	  

# Produktivität und Effizienz

## **In der anspruchsvollen professionellen Küche braucht es Effizienz ohne Kompromisse**

beim Geschmack und der Qualität der Gerichte, während gleichzeitig das Unternehmen kostenorientiert agiert und somit wettbewerbsfähig bleibt.





KOMBI MISCHUNGEN | KÜCHENHELFER | PANADEN | HEALTHY LINE | DESSERTS

# Kombi-Mischungen

Eine weitere avantgardistische Produktreihe, die aus Gewürz- und Kräutermischungen mit Semmelbrösel besteht. Diese Reihe bietet Geschmack, Erleichterung und hohe Leistung. Ideal für Hackfleischgerichte.

58

KOMBI MISCHUNGEN



Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
45510	<b>Combi Burger NEU</b>	Komplette Mischung für traditionelles hausgemachtes Beefsteak.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45501	<b>Combi Burger</b>	Komplette Mischung für traditionelle Burger, mit Pfeffer und Kreuzkümmel.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45554	<b>Greco</b>	Komplette Mischung für Zubereitungen mit Hackfleisch. Ideal für die Herstellung von griechischen Burger aus allen Fleischsorten.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45515	<b>Konstantinopel</b>	Komplette Mischung für traditionelle Soutzoukaki aus Konstantinopel, mit Knoblauch, Zimt, Kreuzkümmel, Chili.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45512	<b>Frikadelle</b>	Komplette fertige Mischung für traditionelle hausgemachte Frikadelle mit reichem Geschmack und Minzaroma.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45505	<b>Kebab</b>	Zwieback Mischung mit Kräutern für die Zubereitung von Kebab. Ideal für Hackfleisch vom Kalb oder Lamm.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45577	<b>Für Hähnchen</b>	Komplette Mischung für Rezepte aus Geflügelhackfleisch Leicht gewürzt.	 140g Produkt 30-40g 180mL Wasser Olivenöl	1,0kg	  
45545	<b>Für Geflügelhackfleisch</b>	Komplette Mischung für Rezepte aus Geflügelhackfleisch.	 140g Produkt 180mL Wasser 30-40g Olivenöl	1,0kg	  
45530	<b>Sheftalia</b>	Komplette fertige Mischung für die Zubereitung traditioneller Sheftalia.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45518	<b>Soutzoukaki</b>	Komplette fertige Mischung für traditionelle hausgemachte Soutzoukaki.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45519	<b>Burger Mischung ohne Salz</b>	Basis mit einer Mischung aus Kräutern, Gewürzen und salzfreiem Paniermehl für Hackfleisch.	100g Produkt/ 220mL Wasser	1,0kg	
45559	<b>Fitness</b>	Gewürz- und Kräutermischung mit Haferflocken. Für Rezepte mit Hackfleisch vom Huhn.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45523	<b>Light</b>	Mischung für traditionelles hausgemachtes griechischer Burger mit leichter Würze.	 90g Produkt/ 200mL Wasser	1,0kg	  
40021	<b>Für Gemüsefrikadellen</b>	Hilfsmischung für die Zubereitung von Gemüsecroketten oder Gemüse Frikadellen.	 150-250g /1,0kg Gemüse	1,0kg	  
45564	<b>Gemüse Frikadellen</b>	Mischung für die Zubereitung von Gemüse Frikadellen. Fügen Sie frisches Gemüse für ein noch reichhaltigeres Ergebnis hinzu.	 1,0kg Produkt/ 1,5L Wasser	1,0kg	  
42731	<b>Orientalisches Falafel</b>	Mischung mit intensiver und pikanter Würze für die Zubereitung von Falafel.	 1kg Produkt / 2L Wasser	1,0kg	  



Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
45567	<b>Basis</b>	Basis für Hackfleischrezepte.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	5,0kg	  
45562	<b>Für Rind</b>	Komplette Mischung für die Zubereitung von Burger mit gebrochenem Pfeffer leicht gewürzt.	 40g Produkt/ 80mL Wasser	1,0kg	  
45563	<b>Burger</b>	Mischung für die Zubereitung von authentischen amerikanischen mild Burger. Mit gemahlenem Pfeffer für ein mildes Geschmacksresultat.	 40g Produkt/ 80mL Wasser	1,0kg	  
45535	<b>Mexico</b>	Komplette fertige Mischung für typisch mexikanischen Burger.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45586	<b>Burger Herby</b>	Komplette Mischung mit aromatischen Kräutern. Ideal für Burger.	 1,0kg Hackfleisch/ 125g produkt/ 250ml Wasser	1,0kg	  



# Küchenhelfer

Die Hilfsprodukte zeichnen sich durch ihre Leichtigkeit, die einfache Vorbereitung und hohe Leistung in der professionellen Küche aus.

Aus einer breiten Palette werden Sie die Produkte finden, die für ihr alltägliches Kocherlebnis unentbehrlich sein werden.



Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
42720	<b>Crepe-Fix</b>	Mischung für Crepes mit Vanillearoma und Sahne. Vorzügliche Bindung und ideales Verhalten beim Backen.	1kg / 1,2l Wasser	1,0kg	
42725	<b>Pancake-Fix</b>	Fertige Mischung für die Zubereitung von Pfannkuchen. Einwandfreies Aussehen und Geschmack. Nur Zusatz von Wasser erforderlich.	 1kg Prokt / 0,8L Wasser	1,0kg	
42729	<b>Waffel-Fix</b>	Komplette Mischung für Waffeln mit hervorragender Triebkraft und knusprigem Resultat.	 0,9kg Produkt / 1L Wasser	1,0kg	
45934	<b>Mischung für Krokette</b>	Anwendungsfertige Kartoffelmischung. Einfach die Zutaten Ihrer Wahl hinzugeben.	 1kg Produkt / 1.400mL Wasser	2,0kg	
1101867	<b>Kartoffelpüree</b>	Kartoffelflocken für die Zubereitung von Püree, Krokette.	 50-70g/ 500mL Milch	3,5kg	
46126	<b>Vanillin</b>	Aroma von kristalliner Vanille (Vanillin).	 nach Geschmack	500g	 
46393	<b>Zitronenaroma</b>	Zitronenextrakt in Trockenform.	 nach Geschmack	500g	 
55046	<b>Rauchpaste</b>	Raucharoma in Pastenform. Verleiht vielfältigen Gerichten eine Rauchnote.	 nach Geschmack	1,0kg	  
55014	<b>Knoblauchpaste</b>	Knoblauchpaste mit glatter Konsistenz für warme und kalte Zubereitungen.	 nach Geschmack	1,0kg	  
47725	<b>Freshness</b>	Mischung mit Ascorbinsäure (Vitamin C). bewahrt die natürliche Farbe und den Geschmack von Obst und Gemüse, und schützt sie vor dem Verfärben.	 10g/L Salzlake	1,0kg	  
48325	<b>Vilant</b>	Zutatenmischung für die Frischhaltung der Fleischzubereitungen.	 4-6g	1,0kg	  
21803	<b>Speisesoda</b>	Natriumkarbonat (E500).	 nach Geschmack	1,0kg	  

# Panaden

---

Ein knuspriges und konstantes Geschmacksergebnis für die Zubereitungen mit Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch oder auch Gemüse. Entdecken Sie eine breite Palette an Panaden, und verleihen Sie Ihrem Menü unterschiedliche Geschmacksnoten und Vielfalt.

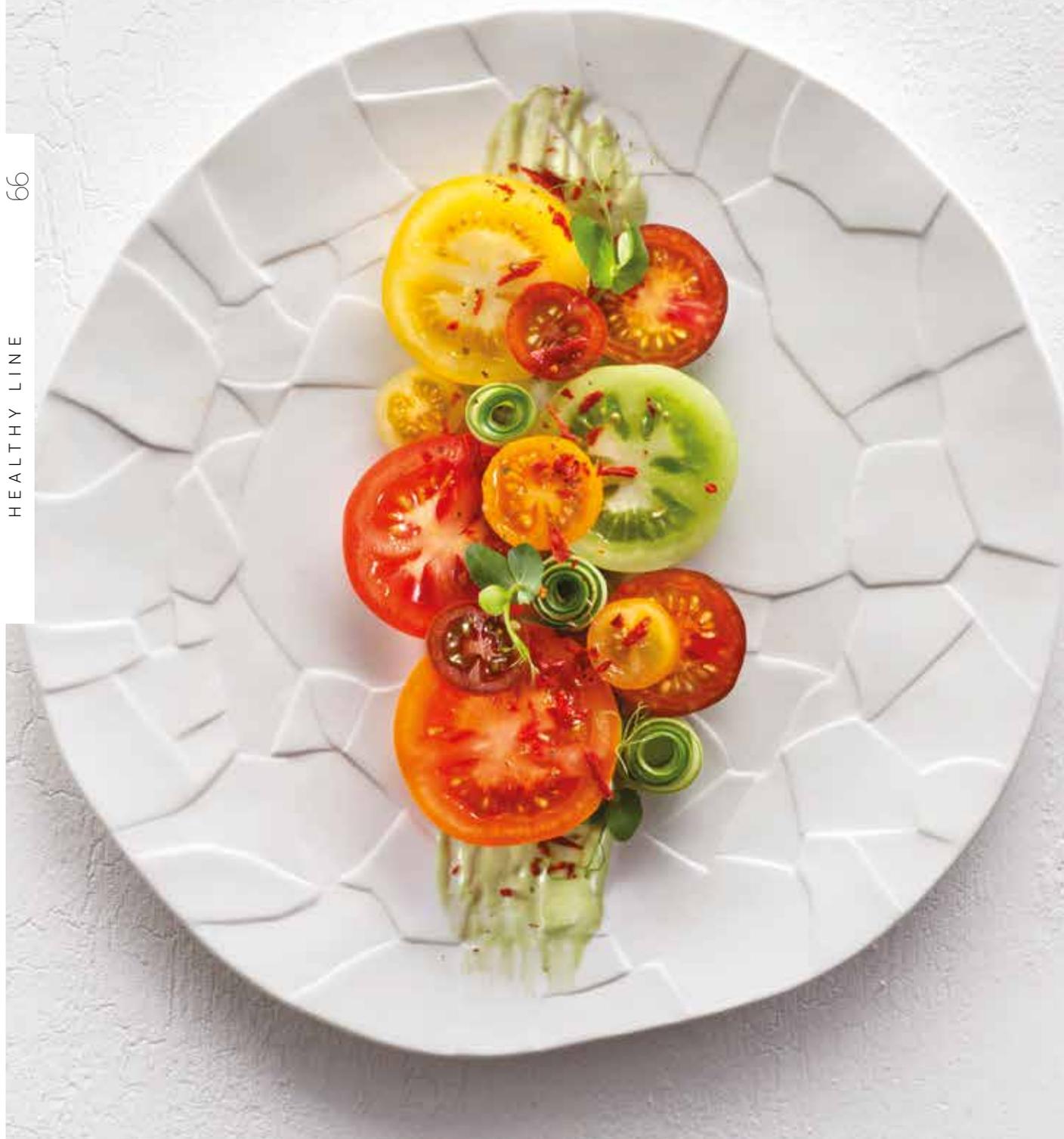


Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
40097	<b>Paniermischung Green Hemp</b>	Grüne Panade, mit Spinat, Petersilie, Kürbiskernen und Cannabis.	 nach Geschmack	1,0kg	 
40098	<b>Paniermischung Frühstück</b>	Paniermischung mit Hafer-, Roggen-, Reis- und Senfkörnern.	 nach Geschmack	1,0kg	 
40094	<b>Kartoffel-Paniermischung</b>	Helle Panade mit Kartoffelflocken, und Kräuterextrakte. Mit feinem Geschmack und ein knackiges Ergebnis.	 nach Geschmack	1,0kg	 
40070	<b>Panade Fix Gold</b>	Paniermischung aus Semmelbrösel und Gewürzen. Ei oder Nasspanade sind nicht erforderlich.	 nach Geschmack	1,0kg	 
40071	<b>Panade Fix Gouda &amp; Parmesan</b>	Panade mit Gouda, Parmesan und Thymian. Ideal für Fleisch, Geflügel und Fisch. Ei oder Paniermehl sind nicht erforderlich.	 nach Geschmack	1,0kg	 
40072	<b>Panade mit Sesam</b>	Panade mit Sesam und Mohnsamen. Ei oder Paniermehl sind nicht erforderlich.	 nach Geschmack	1,0kg	 
290041	<b>Getreide Panade</b>	Panade aus Zwieback und Maisflocken für knusprige Kruste.	 nach Geschmack	1,5kg	 
40076	<b>Bunte Panade</b>	Panade mit bunten Körnern und leicht gewürzt. Ideal für Fleisch, Geflügel und Fisch. Ei oder Paniermehl sind nicht erforderlich.	 nach Geschmack	1,0kg	 
40091	<b>Batter Mix Orange</b>	Leicht pikante Teigmischung. Schafft eine orangefarbende gleichmäßige und knusprige Kruste.	nach Geschmack	2,0kg	 
40073	<b>Nasspanade</b>	Mischung für die Zubereitung von Nasspanade. Nur Wasser hinzufügen.	 1kg/ 2l Wasser	1,0kg	 
40074	<b>Tempura fix</b>	Fertige Mischung für die Zubereitung von Tempura-Teig. Nur Wasser hinzufügen.	 1kg/ 1,3l Wasser	1,0kg	 
14804	<b>Paniermehl ungewürzt</b>	Für alle Verwendungen.	 nach Geschmack	10kg	 
16907	<b>Paniermehl Gold</b>	Für alle Verwendungen.	 nach Geschmack	25kg	 

# Healthy line

---

Die Produkte der Reihe Healthy Line beweisen, dass leckere und fantasievolle Gerichte gleichzeitig auch gesund sein können. Mit 70% weniger Salz, MSG-frei, ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Kreieren Sie ohne Einschränkungen.



## Saucen / Healthy line

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
55767	<b>Bratensaft</b>	Dunkler Bratensaft salzreduziert, ohne Glutamat, Farb- und Konservierungsstoffe.	250g/kg Fleisch	1,3kg 	 

## Brühen / Healthy line

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43954 CL	<b>Hühnerbouillon</b>	Hühnerbouillon mit weniger Salz (-70%), ohne Glutamat.	20g	1,0kg 	 
43956 CL	<b>Rinderbouillon</b>	Rinderbouillons mit weniger Salz (-70%), ohne Glutamat.	20g	1,0kg 	 
43955 CL	<b>Gemüsebouillon</b>	Gemüsebouillon mit weniger Salz (-70%), ohne Glutamat.	 20g	1,0kg 	 

## Kombi-Mischungen / Healthy line

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
45576 CL	<b>Healthy</b>	Mischung mit sehr wenig Salz, ohne Glutamat, Farb- und Konservierungsstoffen. Enthält Haferflocken, Oregano und Thymian.	 125g Produkt 250mL Wasser 25g Olivenöl	1,0kg	 

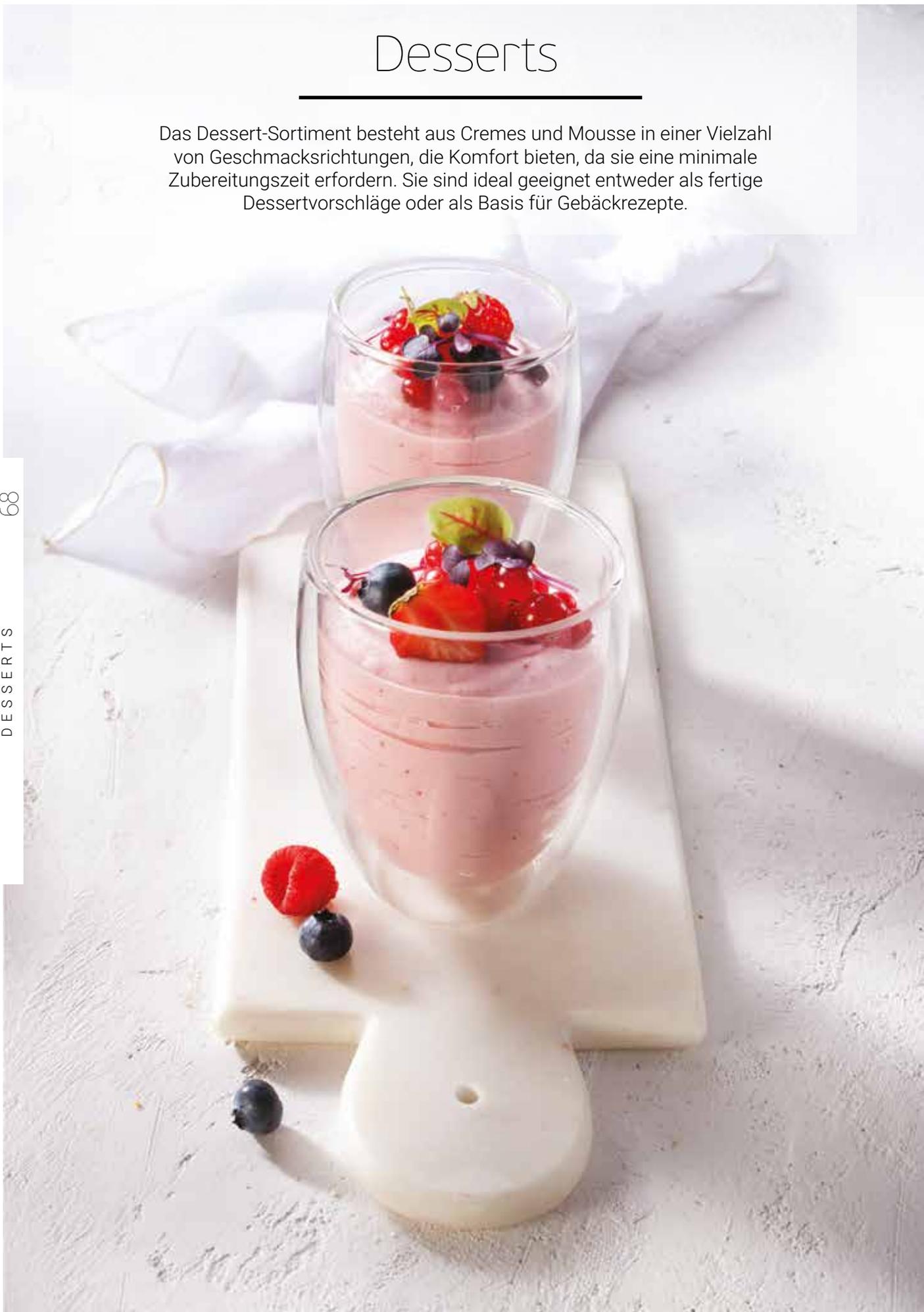
## Gewürzmischungen / Healthy line

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
46900	<b>Herbes de Provence</b>	Mischung mit Oregano, Rosmarin, Thymian und Lavende.	 nach Geschmack	200g 	 
46902	<b>Garten</b>	Kräuterkombination mit Oregano und Rosmarin, ohne Salz. Ideal für Salate, Fisch, Huhn und Schweinefleisch.	 nach Geschmack	300g 	 
46903	<b>Mediterrane Mischung</b>	Pfeffergeschmack. Ideal für Fischfilet und Huhn.	 nach Geschmack	350g 	 

# Desserts

---

Das Dessert-Sortiment besteht aus Cremes und Mousse in einer Vielzahl von Geschmacksrichtungen, die Komfort bieten, da sie eine minimale Zubereitungszeit erfordern. Sie sind ideal geeignet entweder als fertige Dessertvorschläge oder als Basis für Gebäckrezepte.



## Desserts / saucen

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43870	<b>Soßenpulver Mastix von Chios</b>	Soßenpulver Mastix-Aroma von Chios. Ideal für salzige und süße Zubereitungen.	250g/l Wasser (siehe Etikett)	1,0kg	
43869	<b>Soßenpulver Bourbon Vanille</b>	Soßenpulver Bourbon-Vanille-Aroma. Ideal für salzige und süße Zubereitungen.	250g/l Wasser (siehe Etikett)	1,0kg	

## Desserts / mousse

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung
49003	<b>Joghurt Erdbeere</b>	Luftige Mousse mit fruchtigem Geschmack von Erdbeere und Joghurt.	1kg/1,7l Wasser (siehe Etikett)	1,0kg
49001	<b>Mousse au Chocolate</b>	Luftige Mousse mit fein herben uSchokoladengeschmack.	 1kg/1,7l Wasser (siehe Etikett)	1,0kg
49002	<b>Bourbon Vanille</b>	Luftige Mousse mit natürlichem Extrakt von Bourbon Vanille.	 1kg/1,7l Wasser (siehe Etikett)	1,0kg
49004	<b>Mastiha von Chios</b>	Luftige Mousse mit Mastiha-Aroma von Chios. Ideal für Eis und gebackene Süßigkeiten.	 1kg/1,7l Wasser (siehe Etikett)	0,8kg



Wir kümmern uns um jedes  
Bedürfnis nach besserem  
Geschmack.





[provilgr.com](http://provilgr.com)

**THESSALONIKI**

Industriegebiet Sindou  
A3 STRASSE, PLZ: 57022  
GRIECHENLAND  
T: +30 310 795 730  
F: +30 310 795 732  
[info@provil.gr](mailto:info@provil.gr)

**ATHEN**

LEOF. LAVRIOU STR. 101  
PLZ: 15354  
GRIECHENLAND  
T: +30 10 66 57 680  
F: +30 10 66 57 686  
[info@provil.gr](mailto:info@provil.gr)

**DEUTSCHLAND**

**GENERALIMPORTEUR:**

GOOD FOOD AND MORE GmbH  
Lüninghauser Straße 1  
28865 Lilienthal  
T: +49 421 48 43 700  
F: +49 421 48 43 701  
[info@provil-food.de](mailto:info@provil-food.de)

