

# Tropfen für Tropfen voll natürlicher Würzkraft!



... typisch würzen

**Wählen Sie aus 10 verschiedenen Sorten - Sie werden unsere Flüssigkonzentrate nicht mehr missen wollen!**

Eine Fülle feinsten Gewürzaromen haben wir für Sie in die Flasche gepackt: Für praktische Handhabung, für schnellste Löslichkeit und optimale Verteilung der Aromen im Produkt, für keimarmes Arbeiten. Und natürlich für den Geschmack, den Sie sich für Ihre Produkte wünschen!



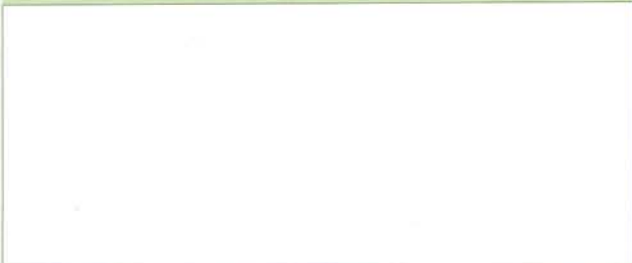
## Unsere *Flüssigwürzungen* vereinen viele Vorteile, die Sie kennenlernen sollten:

- Die gleichbleibende Würzintensität
- Die Keimarmut und Qualitätssicherheit für Ihre Produkte
  - Die problemlose Löslichkeit in Fett und Wasser
- Die Geschmacksstabilität auch bei länger lagerfähigen Produkten, z.B. Dosenware
  - Der rationelle Einsatz
  - Die Farbkraft und -stabilität
- Die genaueste Dosierung mit der 1 Liter-Spritzflasche
- Die Vermeidung von Abfall gegenüber frischen Zwiebeln und Knoblauch



## Unsere *Flüssigwürzungen* werden direkt aus erntefrischen Gewürzen gewonnen und haben das volle Frische-Aroma.

- **Curry-Aroma** Art.-Nr. 180132  
Anwendung: nach Geschmack
- **Pfeffer-Essenz** Art.-Nr. 18040  
1 kg Pfeffer-Essenz entspricht 2,5 kg Natur-Pfeffer  
Anwendung: nach Geschmack
- **Knoblauch \*TR\*** Art.-Nr. 18063  
Anwendung bei Wurstwaren: je nach Geschmack  
0,5 - 2 g auf 1 kg Masse
- **Zitronen-Essenz** Art.-Nr. 18042  
Vierfach konzentriert!  
Anwendung: je nach Geschmack  
0,5 - 1 g auf 1 kg Masse  
bzw. 3 - 5 g auf 1 Liter Lake
- **Kümmel-Essenz** Art.-Nr. 18043  
Konzentration: 1 kg entspricht 2,5 kg Natur-Kümmel  
Anwendung: nach Geschmack
- **Wacholder-Essenz** Art.-Nr. 18041  
Konzentration: 1 kg entspricht 2,5 kg Natur-Wacholder  
Anwendung: Nach Geschmack
- **Paprika Universal 3.000 FE** Art.-Nr. 18091  
Konzentration: 1 kg entspricht  
ca. 4 kg Paprika edelsüß.  
Anwendung: 1 - 2 g auf 1 kg Fertigprodukt
- **Ceylo-Rum** Art.-Nr. 18077  
mit echtem Jamaika-Rum hergestellt. Zur Geschmacksverfeinerung und für eine pikante Rum-Note.  
Als Zusatzwürzung bei vielen Wurstwaren, speziell Rohwurst und Pökelwaren.  
Anwendung: 0,5 - 2 g auf 1 kg Masse
- **Bratzwiebel Extra** Art.-Nr. 18092  
Konzentration: 1 kg entspricht 8 kg Bratzwiebeln  
bzw. 25 kg Rohzwiebeln  
Anwendung: je nach Geschmack  
1 - 2 g je kg Fertigprodukt
- **Frischzwiebel** Art.-Nr. 18089  
Konzentration: 1 kg entspricht 10 kg Frischzwiebel  
Anwendung: je nach Geschmack  
0,5 - 2 g je kg Fertigprodukt



**Lay Gewürze GmbH**  
 Würz- und Lebensmitteltechnologie  
 Import - Export - Gewürzmühle  
 Postfach 1840  
 D-97668 Bad Kissingen  
 ☎ (0971) 7251-0  
 FAX (0971) 725130