



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	08
Suppen	12
Instant saucen	14
Saucen Mise en Place	18
Marinaden	22
Gewürzmischung	26
Rub-Mischungen	30
Gewürze und Kräuter	32
Fertige Saucen	38
Dressings	42
Sandwich-Cremes	44
Chutneys & Relishes	46
Sous Vide	48
Delikatessen	50
Kombi-Mischungen	54
Küchenhelfer	58
Panaden	60
Healthy Line	62
Desserts	64

Zeichenerklärung



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	Hühnerbouillon	Hühnerbouillon zur Geschmacksintensivierung.	20g	1,0kg 4,0kg	
43951	Hühnerbouillon PREMIUM	Bouillon mit intensiven Hühnergeschmack.	20g	1,0kg	
43941	Hühnerbouillon	Hühnerbouillon zur Geschmacksintensivierung. Ohne Glutamat.	20g	4,0kg	
43945	Rinderbouillon	Bouillon aus Rindfleisch zur Geschmacksintensivierung.	20g	1,0kg 4,0kg	
43953	Rinderbouillon PREMIUM	Bouillon mit intensiven Rindsgeschmack	20g	1,0kg	
43942	Rinderbouillon	Bouillon aus Rinderfleisch zur Geschmacksintensivierung. Ohne Glutamat.	20g	4,0kg	
43943	Gemüsebouillon	Gemüsebouillon zur Geschmacksintensivierung.	 20g	1,0kg	
43952	Gemüsebouillon PREMIUM	Bouillon mit intensiven Gemüsegeschmack.	 20g	1,0kg	
41090	Brigada Mischung	Mischung mit Trockengemüse für jede Verwendung. Bereichert Brühen, Saucen, Suppen und Zubereitungen mit Gemüse und Fleisch.	 20g	0,9kg	
43922	Safran Bouillon	Bouillon mit intensiven Safrangeschmack. Ideal für Saucen, Nudeln, Fische und Geflügel.	 20g	1,0kg	
43910	Für Fisch und Meeresfrüchte	Bouillon zur Geschmacksintensivierung für Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchten.	 20g	1,0kg	
43911	Schalentier- bouillon	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	Hühnerbouillon	Hühnerbouillon in Pastenform.	20g	1,0kg 3,0kg 9,0kg	  
43946	Rinderbouillon	Rinderbouillon in Pastenform.	20g	1,0kg 3,0kg 9,0kg	  
43948	Gemüsebouillon	Gemüsebouillon in Pastenform.	20g	1,0kg 3,0kg	  

Consommé

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43950	Mit Rindergeschmack	Consommé mit intensiven Geschmack und Aroma von Rindfleisch.	22g	1,0kg	
43998	Mit Hühnergeschmack	Consommé mit intensiven Geschmack und Aroma von Hühnerfleisch.	25g	1,0kg	
43980	Mit Gemüsegeschmack	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	Kürbiscremesuppe	Süße Kürbiscreme mit zart sahnigem Geschmack und Kürbistückchen.	 100g	1,0kg	
43799	Pilzcremesuppe	Gebundene Suppe mit Pilzstücken.	 80g	1,0kg	
43724	Pilzcremesuppe PREMIUM	Cremige Suppe mit frischem Pilzgeschmack und feinen Pilzstückchen und Kräutern. Kann auch als Sauce abgeleitet werden.	 100g	1,0kg	
43803	Tomatencremesuppe	Cremige Suppe mit typischen Tomatengeschmack und mit feinen Gewürzen.	 120g	1,0kg	
43722	Tomatencremesuppe PREMIUM	Fruchtig-rote Cremesuppe mit vollreifem Tomaten-Geschmack.	 120g	1,0kg	
43805	Spargelcremesuppe	Cremige Suppe mit angenehmen Spargelgeschmack und mit weißem und grünem Spargelstückchen.	 80g	1,0kg	
43806	Garten Gemüse & Kräutercremesuppe	Cremige Suppe mit vollem Gemüsegeschmack und feinen Kräutern. Kann auch als Basis für andere Suppen verwendet werden.	 80g	1,0kg	
43798	Brokkoli Cremesuppe	Cremige Suppe mit aromatischem Brokkoligeschmack und feinen Brokkolistückchen.	 85g	1,0kg	
43717	Garnelencremesuppe	Cremige Suppe mit getrockneten Garnelen und vollem Geschmack.	80g	1,0kg	
43721	Selleriecremesuppe	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	Hühnersuppe	Klare Suppe mit Hühnergeschmack, leicht gewürzt mit Kräutern	80g	1,0kg	
43718	Bisque Schalentiersuppe	Pürierte Suppe mit intensivem Schalentiergeschmack und feinem Aroma. Kann auch als Brühe verwendet werden.	80g	1,0kg	
43707	Parmentier Kartoffel- / Lauchcreme	Cremige Suppe mit ausgewogenem würzigem Geschmack von Kartoffel, Lauch und ausgewählten Gewürzen.	 115g	1,0kg	
43719	Minestrone	Italienische Gemüsesuppe mit hohem Gemüseanteil und Makkaroni.	 100g	1,0kg	
43708	Zwiebelsuppe	Französische Zwiebelsuppe, basierend auf einem traditionellen französischen Rezept.	 90g	1,0kg	
43772	Oxtail Clair Ochsenschwanzsuppe	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	Curry sauce	Currysauce mit exotisch-fruchtigem Currygeschmack und einer angenehmen Schärfe, ideal zu allen Arten von Fisch-, Fleisch-, Geflügel-, und Reisgerichte.	 170g	1,0kg	  
45900	Bolognese-Fix	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	Napoletana	Sauce von kräftiger roter Farbe mit würzigem aromatisch-fruchtigen Tomatengeschmack und feinen Kräutern.	 140g	1,0kg	  
43900	Safran sauce	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	Demi glace gourmet	Dunkle Saucenbasis mit Fleischaroma für die Zubereitung aller brauner gebundenen Saucen.	 100g	1,0kg 3,5kg 10kg	  
43821	Demi glace PREMIUM	Dunkle Saucenbasis mit intensivem Fleischgeschmack würzigem Duft. Ideal für die Zubereitung aller braunen, gebundenen Saucen in gehobener Qualität.	100g	1,0kg	  
43841	Pfeffer – Rahmsauce PREMIUM	Pfeffersauce mit cremigen Sahnearoma und ganzen grünen Pfefferkörnern aus Madagaskar.	 180g	1,0kg	  
43871	Pilzsauce	Sauce mit intensivem Pilzgeschmack, und vielen getrockneten Pilzstückchen. Geeignet zu Fleisch und Nudelgerichten.	 120g	1,0kg	  
43881	Gravy sauce	Bratensauce, leicht gebunden, ideal für alle Fleischgerichte.	 100g	1,0kg	  
43890	Sauce Barbeque	Barbecue Sauce mit intensivem Geschmack und Raucharoma.	 180g	1,0kg	  
43882	Bratensauce	Dunkle Sauce mit Geschmack und Aroma von gebratenem Fleisch, als Beilage zu gebratenem Fleisch.	75g	1,0kg	  



Saucen / weiße

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
43815	Sauce Hollandaise	Basis zur Zubereitung der traditionellen Hollandaise-Sauce mit feiner Zitronennote.		140g	0,8kg	  
43896	Sauce Bearnaise	Béarnaise-Sauce, mit feinem Buttergeschmack verfeinert mit Estragon.		160g/800mL Wasser/200g Butter	0,8kg	  
43810	À la Creme	Weißer Sauce mit Sahne.		120g	0,8kg	  
43820	Avgolemono Ei-Zitronen-Sauce	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	Käsesauce PREMIUM	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	Pastasauce Carbonara	Pastasauce von heller Farbe mit einem cremigen Käse-Sahne-Geschmack und mit intensivem Geschmack von Räucherspeck.		150g	0,8kg	  
43855	Sauce Bechamel fix	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	Bourbon Vanille	Trockensauce mit Bourbon-Vanille-Aroma. Ideal für salzige und süße Zubereitungen.		250g	1,0kg	  
43870	Mastix von Chios	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 süße Zubereitungen.		250g	1,0kg	  
42708	Helle Roux Saucenbinder gekörnt	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	Tomatensauce Professionell	Intensive Tomatensauce, leicht gewürzt.		nach Geschmack	1,5kg 3,0kg	  
55088	Pizza Sauce	Tomatensauce mit Oregano und Basilikum.		nach Geschmack	1,3kg 3,0kg	  
55752	Saganaki Tomatensauce	Sauce mit Tomate, Senf und Kräutern. Ideal für Meeresfrüchte.		nach Geschmack	1,4kg	  
55761	Tomatensauce Santorini	Sauce mit sonnengetrockneten Tomaten und Rosinensirup, abgeschmeckt mit Thymian, Minze und Basilikum.		nach Geschmack	1,3kg	  
55762	Tomatensauce Aegean	Intensive Tomatensauce mit Kapern und schwarzen Oliven.		nach Geschmack	1,3kg	  
55769	Mediterrane sauce	Klassische Tomatensauce aus dem Mittelmeerraum mit grünen Oliven, sonnengetrocknete Tomaten und Kräutern.		nach Geschmack	1,3kg	  
55736	Arrabiata	Pikante Tomatensauce mit roter Paprika und dezentem Basilikumaroma. Ideal für Nudeln und weißes Fleisch.		nach Geschmack	1,4kg	  
55740	Smyrneiki sauce	Tomatensauce mit charakteristischem Gewürzaroma. Ideal für Soutzoukakia.		nach Geschmack	1,4kg	  
55750	Spetzofai sauce	Rote Sauce mit bunten Paprikas für das traditionelle Rezept vom Pilion-Gebirge.		nach Geschmack	1,3kg	  
55743	Forest sauce	Dunkle Sauce mit Tomate und Zwiebel. Ideal für Wildfleisch im Schmortopf.		nach Geschmack	1,3kg	  
55756	Bratensauce	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	Jägersauce	Dunkle Sauce mit Pilzen und Wein, nach einem original griechischen Rezept. Ideal für Fleisch im Schmortopf und Wild.		nach Geschmack	1,3kg	  
55771	Butter-Lemongras-Sauce	Aromatische Buttersauce, reich an Kräutern, mit Geschmack von Zitrone.		nach Geschmack	1,3kg	  
55735	Käsesauce	Weißer Sauce mit intensivem Käsegeschmack und Sahne.		nach Geschmack	1,3kg	  
55747	Senf sauce	Sauce mit intensivem Senfgeschmack und Kräutern. Ideal für griechisches Saganaki und Zubereitungen mit Huhn.		nach Geschmack	1,4kg	  
55749	Oregano sauce	Sauce mit gebundener Konsistenz, intensivem Oregano- und Olivenölgeschmack.		nach Geschmack	1,3kg	  
55753	Sauce zu gegrilltem Fisch	Traditionelle griechische Sauce für Fisch und Meeresfrüchte.		nach Geschmack	1,3kg	  
55759	Safran sauce	Cremige Sauce mit Geschmack nach Safran. Ideal für Gerichte mit Huhn oder Fisch.		nach Geschmack	1,3kg	  
55758	Süße Paprikasauce	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 hervorzuhoben, 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	Kräuter	Trockenmarinade, reich an Kräutern, mit Salbei, Oregano, Thymian und Weißwein.		25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg	  
51001	Für Geflügel	Trockenmarinade mit Wein, süßer Paprika und Rosmarin.		25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg	   
51002	Für Schwein	Trockenmarinade mit Weißwein, Oregano und Paprika.		25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg	   
51007	Für Rind	Trockenmarinade mit Wein, süßer Paprika und geschrotetem Pfeffer		25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg	   
51003	BBQ	Trockenmarinade mit Weißwein, Oregano, Thymian geschrotetem Pfeffer.		25g auf 40mL Wasser + 40mL Öl	0,7kg	   
43919	Reverse Marinade	Marinade mit Gewürzen und Kräutern nach dem Grillen.		70g/l kaltes Wasser Zitrone hinzufügen	1,0kg	   
50613	Jumbo Roast	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	Tex Mex	Marinade mit Tomate, süßer Paprika, Kreuzkümmel und Chili. Leicht pikant.		60g	1,0kg	  
50624	Country Spare Ribs	Marinade mit Tomate, Honig und Curry. Verleiht süße und pikante Noten. Ideale Glasur für Fleisch.		70-80g	1,0kg	  
50625	Smokey BBQ	Marinade mit reichem Rauch- und Speckaroma. Ideale Glasur für Fleisch.		70-80g	1,15kg	  
50626	Indien	Marinade mit Tomate, Ananas, Gewürzen und Curry, Ideale Glasur für Fleisch.		70-80g	1,0kg	  
50622	Chimichurri	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	Bier	Marinade mit intensivem Geschmack und Aroma von Schwarzbier. Ideal für Schweinefleisch.	 100g	2,0kg	   
50635	Bratspieß	Marinade mit Knoblauch, Zwiebel und ausgewählten mediterranen aromatischen Kräutern, geeignet für Fleisch vom Spieß und im Backofen.	 120g	2,0kg	  
50634	Senf – Orange	Marinade mit Senf und Orange. Ideal für alle Fleischsorten.	 100g	2,0kg	  
50642	Honey-Dijon	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	Grill	Ölmarinade mit Paprika, Zitrone und Thymian. Ideal für Fleisch vom Grill oder im Backofen.	 60g	1,0kg	  
50628	Mediterrane	Ölmarinade mit Paprika, mediterranen Kräutern und Zitronengeschmack. Ideal für Fischfilets und andere Meeresfrüchte.	 70 – 80g	0,9kg	  
50627	Zitrone – Pfeffer	Ölmarinade mit Zitrone und einem leicht pikanten Geschmack. Ideal für Rind, Vegetarisches, Fisch- und Geflügel.	 70 – 80g	1,0kg	  
50604	Souvlaki	Ölmarinade Ideal für Souvlaki aus rotem und hellem Fleisch.	 60g	1,0kg	  
50623	Gold	Ölmarinade mit Curry und dezenten Rauchnoten. Ideal für Geflügel.	 60g	1,0kg	  
50606	Grecia	Ölmarinade mit Thymian, Oregano und Bohnenkraut. Ideal für Lamm und Fischfilets.	 60g	1,0kg	  
50614	Kräuter	Ölmarinade mit Oregano, Thymian und Rosmarin. Ideal für rotes und weißes Fleisch.	 60g	1,0kg	  
50645	Grilled Pork	Ölmarinade für Souvlaki (Schweinefleisch, Hühnerfleisch), Pfanne, Pancetta, Wild. Reich an Geschmack und Aroma von Oregano und Thymian.	 40-60g	2,0kg	  
50643	Grill - Butter style	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	Grilled Chicken	Paprikaölmarinade für alle Spezialitäten. Reichhaltiger Geschmack nach süßem Paprika, Pfeffer und Gewürzen.	 50-60g	2,0kg	  
50621	Senf	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	Mount Athos	Gewürzmischung reich an griechischen Kräutern, ideal für Lamm.		20g	1,0kg	   
37010	Metsovo	Gewürzmischung für die traditionelle Bauernwurst von Metsovo und Hackfleischzubereitungen.		10-12g	2,0kg	   
42210	Epirus	Komplette Kräuter- und Gewürzmischung, ideal zum Würzen von Schweinefleisch.		15-20g	1,0kg Box 0,8kg	   
48186	Griechische Kräuter	Gewürz mit Pfeffer, Thymian, Knoblauch und Rosmarin. Ideal für Lammfleisch.		nach Geschmack	Box 0,8kg	   
42290	Kartoffel	Gewürzmischung das den Geschmack der Kartoffel in der Pfanne oder Backofen zur Geltung bringt.		15-20g	1,0Kg	   
40056	Grill	Gewürzmischung für gegrilltes Fleisch.		20g	1,0kg Box 0,8kg	   
42223	Gyros	Gewürzmischung mit Tomate, Zwiebel und Thymian. Ideal für Schweine-oder Hühnchen-Gyros.		20g	1,0kg	   
40606	Olymp	Gewürzmischung für alle Fleischgerichte, reich an Thymian, Oregano und Knoblauch. Für alle Fleischgerichte.		15-20g	1,0kg	   
40053	Souvlaki	Gewürzmischung reich an Oregano. Ideal für Souvlaki.		20g	1,0kg	   
42271	Spießbraten	Gewürz mit Paprika, Zwiebel und dezenten Noten von Cayennepfeffer.		15-20g	1,0kg	   
42284	Korfu	Gewürz mit Paprika, Knoblauch und aromatischen Kräutern. Für Lamm, schnelle Pfanne und Souvlaki.		15-20g	1,0kg	   
42056	Geflügel Gewürz	Gewürz mit mediterranen Kräutern und süße Paprika.		15-20g	Box 0,8kg	   
40022	Gallina	Gewürz für Hähnchenrezepte mit geräucherter Paprika und Curry.		15 - 20g	1,0kg	   
40115	Chicken roll II	Gewürz für Hähnchen mit Paprika und Thymian.		15 - 20g	1,0kg	   
42882	Akropolis	Gewürz mit Senf und Curry. Ideal für Gyros und andere Zubereitung mit Huhn.		15-20g	1,0kg	   
41200	Brathähnchen	Kräuter- und Gewürzmischung für Huhn.		15-20g	1,0kg	   

Gewürzmischungen

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
42240	Hühnchen-Gyros	Gewürzmischung für die Zubereitung von Hühnchen-Gyros und anderen Fleischgerichten.		15-20g	1,0kg	
40027	Grecia	Gewürzmischung mit Kräutern, Thymian, Oregano und Bohnenkraut.		40g	1,0kg	
42002	Orientalische Frikadellen	Gewürzmischung ideal für die Zubereitungen enthält Hackfleisch. Enthält Cayennepfeffer, Chili, Koriander, Piment und Zimt.		20g/kg	1,0kg	
42702	Seftalia	Gewürz mit Zimt und Petersilie.		20g	2,0kg	
42701	Griechischer Burger	Gewürz- und Kräutermischung mit Kreuzkümmel, Paprika und Pfeffer.		20g	1,0kg	
42052	Kebab	Leicht pikante Gewürzmischung für die Zubereitung von Kebab.		nach Geschmack	1,0kg	
45702	Politico	Gewürzmischung mit orientalischem Geschmack.		5-6g	1,0kg	
45700	Soutzoukaki	Gewürzmischung mit Kreuzkümmel, Knoblauch und Zwiebel. Ideal für Soutzoukakia.		20g	1,0kg	
40603	Meer Gewürz	Komplette Kräuter- und Gewürzmischung zum Würzen von Fisch und Meeresfrüchten.		nach Geschmack	1,0kg	
40605	Gegrillter Fisch	Mischung mit Anis, Koriander, Basilikum und dezentem Zitronenaroma. Ideal für gegrillte und gebackene Fische.		20g	1,0kg	
37130	Muscheln	Mischung aus Gewürzen und Kräutern für Meeresfrüchte und Muscheln. Verstärkt den Geschmack von Nudeln, Saucen und Suppen.		nach Geschmack	0,85kg	
42890	Mussaka Gewürz	Ideales Gewürz für Zubereitungen von traditioneller griechischer Moussaka.		nach Geschmack	0,8kg	
42891	Tzatziki Gewürz	Komplette Gewürzmischung mit Kräutern für Tzatziki.		nach Geschmack	0,8kg	
42893	Bauernsalat	Gewürz mit Paprika, griechischen Kräutern. Zwiebel und Knoblauch. Durch hinzufügen von Olivenöl entsteht das ideale Salatdressing.		nach Geschmack	0,8kg	
42892	Öl-Zitronen Gewürz	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	Argentina	Steak gewürz mit gemahlenem schwarzen und rosa Pfeffer, Zwiebel, Koriander und Senfkörnern. Ideal für große Fleischstücke & Grillgerichte.	 nach Geschmack	1,0kg	   
42295	Garam Masala	Indische Gewürzmischung mit Koriander, Kümmel und Muskatnuss.	nach Geschmack	1,0kg	   
41422	Five spice	Exotische Mischung aus 5 Gewürzen der asiatischen Kreuzkümmel.	 20g	1,0kg	   
42897	Cajun spice	Gewürzmischung aus der karibischen Küche mit aromatischen Kräutern und Gewürzen, für Gerichte vom Typ Creole.	 20g	1,0kg	   
42192	Fajitas Gewürz	Gewürzmischung mit Knoblauch, Pfeffer, Oregano und Zwiebel. Ideal für Rind oder Hähnchen.	 nach Geschmack	1,0kg	   
35252	Taco	Mexikanische Gewürzmischung mit, Kreuzkümmel, Paprika, Zwiebel, Zitrone und Knoblauch. Für Taco-Füllungen.	 40g/500g Hackfleisch / 200 g Wasser	1,0kg	   
42271	Fleischspieß	Gewürzmischung mit Paprika, Zwiebel und einer unverwechselbaren Note von Cayenne-Chili.	 15-20g	1,0kg	   
37000	Griechische Gewürzmischung traditionelle Würstchen	Gewürzmischung mit Thymian, Pfeffer und Kreuzkümmel. Ideal für traditionelle griechische Wurst.	20g	1,0kg	   
40025	Southern Rauchsatz	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	Kaffee	Kombination aus Espresso-Kaffee, Kakao und geräucherter Paprika. Ideal für Kalbfleisch.		20g	0,5kg	   
51009	Rub Sweet & Smokey	Gewürzmischung mit Paprika, Knoblauch und Rauchnoten. Ideal für alle Fleischgerichte.		20g	0,6kg	   
51010	Mexico	Gewürzmischung mit Knoblauch, Tomate, Chili und Kreuzkümmel. Ideal für Fajitas und Tacos.		20g	0,6kg	   
51011	Chimichurri	Gewürzmischung mit Knoblauch und Petersilie. Ideal für alle Fleisch- und Fischgerichte. Mit intensiv grüner Farbe.		20g	0,4kg	   
51012	Golden	Pikante Gewürzmischung mit Knoblauch und Curry. Ideal für alle Fleisch- und Fischgerichte.		20g	0,6kg	   
51014	Zitrus	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	Anis, gemahlen	nach Geschmack	500g	   
46910	Anis, ganz	nach Geschmack	300g	   
46870	Basilikum, geschnitten	nach Geschmack	150g	   
46876	Bohnenkraut	nach Geschmack	150g	   
46820	Cayennepeffer, gemahlen	nach Geschmack	500g	   
21907	Chiliflocken, süß	nach Geschmack	1,0kg	   
21908	Chiliflocken, scharf	nach Geschmack	1,0kg	   
46805	Dillspitzen, geschnitten	nach Geschmack	150g	   
46892	Estragon, Blätter ohne Stiel	nach Geschmack	90g	   
46817	Fenchel, ganz	nach Geschmack	300g	   
21839	Paprika gemischt, Flocken 1-3mm	nach Geschmack	500g	   
46811	Pfeffer grün, ganz	nach Geschmack	200g	   
46885	Curry indisch	nach Geschmack	500g	   
46821	Kardamom, gemahlen	nach Geschmack	500g	   
46825	Knoblauchpulver	nach Geschmack	500g	   
46866	Knoblauch, granulat 1mm	nach Geschmack	600g	   
46823	Koriander, gemahlen	nach Geschmack	350g	   
46822	Koriander, ganz	nach Geschmack	350g	   
46889	Kreuzkümmel, gemahlen	nach Geschmack	350g	   
46860	Kurkuma, gemahlen	nach Geschmack	450g	   
22800	Lavendelblüten	nach Geschmack	500g	   
21802	Lorbeer, ganze Blätter	nach Geschmack	500g	   
46830	Majoran, gerebelt	nach Geschmack	90g	   
21891	Minze, gerebelt	nach Geschmack	500g	   

Gewürze und Kräuter box

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

Gewürze und Kräuter

Code	Titel	Zugabe	Verpackung	Anwendungen
21851	Thymian, gerebelt	nach Geschmack	500g	   
46869	Pfeffer weiß, geschrotet	nach Geschmack	450g	   
46843	Pfeffer weiß, ganz	nach Geschmack	500g	   
22801	Sesam weiß	nach Geschmack	1,0kg	   
46877	Vanille, 5 frische Schoten (115 cm)	nach Geschmack	1 stück	   
21912	Zitronenverbene / Zitronenblatt	nach Geschmack	250g	   
46878	Zwiebel, Granulat 1mm	nach Geschmack	400g	   
46867	Zwiebel, Flocken 2-3mm	nach Geschmack	400g	   
46856	Zimt, gemahlen	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	Teriyaki	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	Soja	Natürlich gereifte Sojasauce.	 nach Geschmack	0,87kg 5,0kg	  
55011	Chili	Sauce aus Chili.	 nach Geschmack	1,0kg 2,25kg	  
55080	Süße Chili-Thai	Sauce mit rotem Chili, intensiv süßem und fruchtigem Geschmack und leichtem Knoblaucharoma.	 nach Geschmack	1,0kg 2,3kg	  
50609	Süß-Sauer	Fertige Sauce, ideal für Ethnische-Zubereitungen im Wok oder der Pfanne. Begleitet vorzüglich Kalb, Schwein, Huhn, aber auch Gemüse.	 nach Geschmack	2,55kg	  
55054	Süßsauer-Sauer mit Gemüse	Fertige Sauce mit Gemüse, ideal für Ethnische-Zubereitungen im Wok oder der Pfanne. Begleitet vorzüglich Kalb, Schwein und Huhn.	 nach Geschmack	2,25kg	  
55042	Curry-Süß & Sauer-Sauce	Sauce mit Curry, Ingwer, Currysauce Zitrone und fruchtigem Geschmack.	 nach Geschmack	2,5kg	  
55400	Asia	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	Basilikum Pesto	Sauce aus frischem Basilikum 45%, mit Olivenöl, Käse und Nüssen.	 nach Geschmack	0,9kg	  
55654	Pesto aus sonnengetrockneter Tomate	Sauce aus sonnengetrockneter Tomate mit Olivenöl und Basilikum. Für Gerichte um Backofen und Nudeln.	 nach Geschmack	1,0kg	  
55053	Balsamico	Dunkle Sauce mit fruchtigem Geschmack und ausgewogener süß und sauer.	 nach Geschmack	2,4kg	  
55052	Senf – Honig	Süße Senfsauce mit Thymianhonig und aromatischen Kräutern. Ideal für weißes Fleisch und Blattsalate.	 nach Geschmack	1,0kg 2,2kg	  
55127	Trüffelpaste	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	Mexico	Mexikanische Sauce für Fleisch oder Gemüse. Ideal für Burritos, Quesadillas und Tacos.	 nach Geschmack	2,2kg	  
50607	BBQ Classic	Klassische BBQ-Sauce mit pikantem und intensivem Geschmack. Dezent es Raucharoma und Ananas.	 nach Geschmack	2,55kg	  
50636	BBQ Special	BBQ-Sauce mit ausgewählten Gewürzen, Knoblauch und Tomatenpaste.	 nach Geschmack	1,05kg 2,45kg	  
50608	BBQ Kentucky Bourbon	BBO-Sauce mit Kentucky Bourbon Whisky.	 nach Geschmack	2,5kg	  
50667	BBQ Missouri	BBO-Sauce mit leicht fruchtigem Geschmack und mildem Raucharoma.	 nach Geschmack	2,5kg	  
50611	BBQ Gold	BBQ-Sauce mit Honig, Senf und Raucharoma. Ideal für alle Fleischsorten.	 nach Geschmack	2,4kg	  
55105	Salsa-Dip	Tomatensauce mit grünen und roten Paprikas, Knoblauch und Jalapenos. Ideal für Dips oder zum Bestreichen von Tortilla.	 nach Geschmack	2,2kg	  
55135	Red Hot Rote scharfe Sauce	Scharfe rote Sauce aus Chili. Ideal als "booster" für alle Gerichte.	 nach Geschmack	490g	  
55745 22003	Worcestershire	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 lebhafte Farbe für eine verfeinerte Vollendung hinzu.



Dressings

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe	Verpackung
55308	Red Twist	Basis für Dressing mit roten Früchten und Kirchstückchen.		nach Geschmack	0,95kg
55307	Orange Twist	Basis für Dressing mit Aroma und Geschmack von Zitrusfrüchten.		nach Geschmack	0,95kg
55057	Caesar's	Dressing mit dezentem Anchovis-Aroma und Parmesan.		nach Geschmack	2,0kg
55055	French	Dressing mit reichem Geschmack und Konsistenz, mit Senfkörnern, Tomate und Kräutern.		nach Geschmack	2,0kg
55056	Sunrise	Dressing mit Senf, Curry und Zitrone. Ideal für Salate und viele Fleischgerichte.		nach Geschmack	2,0kg
55059	Mustard Senfsauce	Dressing mit Senfgeschmack. Hebt Ihre Fleischgerichte und Salate hervor. Ideal auch als Dip.		nach Geschmack	2,0kg
55058	Thousand Island	Eines der bekanntesten und berühmtesten Dressings der Welt. Wird pur oder als Dip verwendet.		nach Geschmack	2,0kg
55053	Balsamico	Dunkle Sauce mit fruchtigem Geschmack und ausgewogener Süße mit dezenter Säure.		nach Geschmack	2,4kg
55052	Honig-Senf	Süße Senfsauce mit Thymianhonig und aromatischen Kräutern. Ideal für weißes Fleisch und Blattsalate.		nach Geschmack	1,0kg 2,2kg
55028	Vinaigrette	Typisches Vinaigrette-Rezept mit ausgewählten Kräutern.		nach Geschmack	2,0kg
55139	Cheddar	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	Mayonnaise	Mayonnaise mit cremiger Konsistenz, für vielfältige Gerichte und Zutaten.		nach Geschmack	0,85kg 5,0kg
55110	Wasabi	Leicht pikante und dickflüssige Sandwich-Creme mit Wasabi-Geschmack.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55108	Smokey	Sandwich-Creme mit dezenten Rauchnoten und Karottenstückchen.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55109	SunTo	Sandwich-Creme mit sonnengetrockneter Tomate und mediterranen Kräutern.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55402	Tartar	Sandwich-Creme mit Essiggurke und Kapern.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55113	Sweet & Spicy & scharfer Senf	Senf mit süßem und pikantem Geschmack. Ideal für Fleisch oder Wurst.		nach Geschmack	0,9kg 2,0kg
55131	Oriental	Sandwich-Creme mit cremiger Konsistenz. Geschmack nach Curry, Paprika und dezenten Nachgeschmack nach Knoblauch.		nach Geschmack	0,85kg
55133	Pita	Sandwich-Creme mit abgerundeten erfrischenden und süßen Zwiebelgeschmack.		nach Geschmack	0,85kg
55130	Tachini Sesamcreme	Sandwich-Creme mit Zitrone, Tahina und Knoblauch. Grundzutat aller Hummus oder als Dip.		nach Geschmack	0,85kg
55134	Basilikum-Pesto	Sandwich-Creme mit reichem Basilikumgeschmack und Aroma.		nach Geschmack	0,9kg
55132	Aioli	Sandwich-Creme mit Knoblauch, Öl und cremiger Konsistenz.		nach Geschmack	0,85kg
55139	Cheddar	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	Karamellierte Zwiebel	Ideale Begleitung zu Hamburgern und Grillfleisch. Wird entweder pur verwendet oder beim Kochen eingesetzt.	 nach Geschmack	2,0kg	  
55070	Sweet Pickle Relish	Kleingehackte Essiggurken mit Kräutern. Leicht süß.	 nach Geschmack	1,05kg	  
55071	Rosen	Fruchtiges Rosen-Chutney mit Gewürzen und leicht pikantem Geschmack.	 nach Geschmack	1,15kg	  
55072	Mango	Fruchtiges Mango-Chutney mit roten Paprikaflocken.	 nach Geschmack	1,15kg	  
55079	Pfirsich	Fruchtiges Pfirsich-Chutney mit roten Paprikaflocken.	 nach Geschmack	1,15kg	  
55403	Olive	Chutney aus grünen Oliven, dezent süß mit leicht scharfem 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	Wein-Sauce	Sauce mit Rotwein, Pilzen und roter Paprika. Ideal für Kalb- und Schweinepfanne.	300g	1,3kg	  
55765	Senf-Sauce	Sauce mit Senf, Weißwein, Kräutern und Paprika. Ideal für Schweinefleisch und Huhn.	300g	1,3kg	  
55764	Mediterrane Lemon- Oregano Sauce	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	Kaffee	Kombination aus Espresso-Kaffee, Kakao und geräucherter Paprika. Ideal für Kalbfleisch.	 20g	0,5kg	  
51009	Süß & rauchig	Gewürzmischung mit Paprika, Knoblauch und Rauchnoten. Ideal für alle Fleischgerichte.	 20g	0,6kg	  
51010	Mexiko	Gewürzmischung mit Knoblauch, Tomate, Chili und Kümmel. Ideal für Fajitas und Tacos.	 20g	0,6kg	  
51011	Chimichurri	Argentinische Gewürzmischung aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Ideal für alle Fleisch- und Fischgerichte. Von intensiver grüner Farbe.	 20g	0,4kg	  
51012	Gold	Pikante Gewürzmischung mit Knoblauch und Curry. Ideal für alle Fleisch- und Fischgerichte.	 20g	0,6kg	  
51014	Zitrus	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.



Delikatessen / Salze

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

Delikatessen / Trüffel

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

Delikatessen / Gewürzmühle

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe	Verpackung
40023	Meer	Gewürz mit grobem Salz, Rosmarin, rosa Pfeffer und anderen Kräutern. Ideal auch für die Pfeffermühle.		nach Geschmack	0,75kg
40024	Küste	Gewürz mit grobem Salz und einer Vielfalt aus Kräutern, Zitrone und Thymian. Ideal auch für die Pfeffermühle.		nach Geschmack	0,75kg
40025	Southern	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	Sonnengetrocknete Tomaten	Getrocknete Tomaten in Öl, dezent aromatisiert mit Kräutern und Gewürzen.		nach Geschmack	1,85kg	  
12200	Dijon-Senf	Für alle Verwendungen in der Küche.		nach Geschmack	1,0kg	  
55113	Süß & scharfer Senf	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 | KÜCHENHELPER | 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.



Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung		Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
45510	Combi Burger NEU	Komplette Mischung für traditionelles hausgemachtes Beefsteak.		125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45501	Combi Burger	Komplette Mischung für traditionelle Burger, mit Pfeffer und Kreuzkümmel.		125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45554	Greco	Komplette Mischung für Zubereitungen mit Hackfleisch. Ideal für die Herstellung von griechischen Burger aus allen Fleischsorten.		125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45515	Konstantinopel	Komplette Mischung für traditionelle Soutzoukalia aus Konstantinopel, mit Knoblauch, Zimt, Kreuzkümmel, Chili.		125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45512	Frikadelle	Komplette fertige Mischung für traditionelle hausgemachte Frikadelle mit reichem Geschmack und Minzaroma.		125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45505	Kebab	Zwieback Mischung mit Kräutern für die Zubereitung von Kebab. Ideal für Hackfleisch vom Kalb oder Lamm.		125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45577	Für Hähnchen	Komplette Mischung für Rezepte aus Geflügelhackfleisch Leicht gewürzt.		140g Produkt 30-40g 180mL Wasser Olivenöl	1,0kg	  
45545	Für Geflügelhackfleisch	Komplette Mischung für Rezepte aus Geflügelhackfleisch.		140g Produkt 180mL Wasser 30-40g Olivenöl	1,0kg	  
45530	Sheftalia	Komplette fertige Mischung für die Zubereitung traditioneller Sheftalia.		125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45518	Soutzoukaki	Komplette fertige Mischung für traditionelle hausgemachte Soutzoukalia.		125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45519	Burger Mischung ohne Salz	Basis mit einer Mischung aus Kräutern, Gewürzen und salzfreiem Paniermehl für Hackfleisch.		100g Produkt/ 220mL Wasser	1,0kg	
45559	Fitness	Gewürz- und Kräutermischung mit Haferflocken. Für Rezepte mit Hackfleisch vom Huhn.		125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45523	Light	Mischung für traditionelles hausgemachtes griechischer Burger mit leichter Würze.		90g Produkt/ 200mL Wasser	1,0kg	  
40021	Für Gemüsefrikadellen	Hilfsmischung für die Zubereitung von Gemüsecroketten oder Gemüse Frikadellen.		150-250g /1,0kg Gemüse	1,0kg	  
45564	Gemüse Frikadellen	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	Orientalisches Falafel	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	Basis	Basis für Hackfleischrezepte.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	5,0kg	  
45562	Für Rind	Komplette Mischung für die Zubereitung von Burger mit gebrochenem Pfeffer leicht gewürzt.	 40g Produkt/ 80mL Wasser	1,0kg	  
45563	Burger	Mischung für die Zubereitung von authentischen amerikanischen mild Burger. Mit gemahlenem Pfeffer für ein mildes Geschmacksresultat.	 40g Produkt/ 80mL Wasser	1,0kg	  
45535	Mexico	Komplette fertige Mischung für typisch mexikanischen Burger.	 125g Produkt/ 250mL Wasser	1,0kg	  
45586	Burger Herby	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	Crepe-Fix	Mischung für Crepes mit Vanillearoma und Sahne. Vorzügliche Bindung und ideales Verhalten beim Backen.	1kg / 1,2l Wasser	1,0kg	
42725	Pancake-Fix	Fertige Mischung für die Zubereitung von Pfannkuchen. Einwandfreies Aussehen und Geschmack. Nur Zusatz von Wasser erforderlich.	 1kg Prokt / 0,8L Wasser	1,0kg	
42729	Waffel-Fix	Komplette Mischung für Waffeln mit hervorragender Triebkraft und knusprigem Resultat.	 0,9kg Produkt / 1L Wasser	1,0kg	
45934	Mischung für Krokette	Anwendungsfertige Kartoffelmischung. Einfach die Zutaten Ihrer Wahl hinzugeben.	 1kg Produkt / 1.400mL Wasser	2,0kg	
1101867	Kartoffelpüree	Kartoffelflocken für die Zubereitung von Püree, Krokette.	 50-70g/ 500mL Milch	3,5kg	
46126	Vanillin	Aroma von kristalliner Vanille (Vanillin).	 nach Geschmack	500g	 
46393	Zitronenaroma	Zitronenextrakt in Trockenform.	 nach Geschmack	500g	 
55046	Rauchpaste	Raucharoma in Pastenform. Verleiht vielfältigen Gerichten eine Rauchnote.	 nach Geschmack	1,0kg	  
55014	Knoblauchpaste	Knoblauchpaste mit glatter Konsistenz für warme und kalte Zubereitungen.	 nach Geschmack	1,0kg	  
47725	Freshness	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	Vilant	Zutatenmischung für die Frischhaltung der Fleischzubereitungen.	 4-6g	1,0kg	  
21803	Speisesoda	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	Paniermischung Green Hemp	Grüne Panade, mit Spinat, Petersilie, Kürbiskernen und Cannabis.		nach Geschmack	1,0kg	 
40098	Paniermischung Frühstück	Paniermischung mit Hafer-, Roggen-, Reis- und Senfkörnern.		nach Geschmack	1,0kg	 
40094	Kartoffel- Paniermischung	Helle Panade mit Kartoffelflocken, und Kräuterextrakte. Mit feinem Geschmack und ein knackiges Ergebnis.		nach Geschmack	1,0kg	 
40070	Panade Fix Gold	Paniermischung aus Semmelbrösel und Gewürzen. Ei oder Nasspanade sind nicht erforderlich.		nach Geschmack	1,0kg	 
40071	Panade Fix Gouda & Parmesan	Panade mit Gouda, Parmesan und Thymian. Ideal für Fleisch, Geflügel und Fisch. Ei oder Paniermehl sind nicht erforderlich.		nach Geschmack	1,0kg	 
40072	Panade mit Sesam	Panade mit Sesam und Mohnsamen. Ei oder Paniermehl sind nicht erforderlich.		nach Geschmack	1,0kg	 
290041	Getreide Panade	Panade aus Zwieback und Maisflocken für knusprige Kruste.		nach Geschmack	1,5kg	 
40076	Bunte Panade	Panade mit bunten Körnern und leicht gewürzt. Ideal für Fleisch, Geflügel und Fisch. Ei oder Paniermehl sind nicht erforderlich.		nach Geschmack	1,0kg	 
40091	Batter Mix Orange	Leicht pikante Teigmischung. Schafft eine orangefarbende gleichmäßige und knusprige Kruste.		nach Geschmack	2,0kg	 
40073	Nasspanade	Mischung für die Zubereitung von Nasspanade. Nur Wasser hinzufügen.		1kg/ 2l Wasser	1,0kg	 
40074	Tempura fix	Fertige Mischung für die Zubereitung von Tempura-Teig. Nur Wasser hinzufügen.		1kg/ 1,3l Wasser	1,0kg	 
14804	Paniermehl ungewürzt	Für alle Verwendungen.		nach Geschmack	10kg	 
16907	Paniermehl Gold	Für alle Verwendungen.		nach Geschmack	25kg	 

Healthy line

Die Produkte der Reihe Healthy Line beweisen, dass leckere und fantasiereiche 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	Bratensaft	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	Hühnerbouillon	Hühnerbouillon mit weniger Salz (-70%), ohne Glutamat.	20g	1,0kg	  
43956 CL	Rinderbouillon	Rinderbouillons mit weniger Salz (-70%), ohne Glutamat.	20g	1,0kg	  
43955 CL	Gemüsebouillon	Gemüsebouillon mit weniger Salz (-70%), ohne Glutamat.	 20g	1,0kg	  

Kombi-Mischungen / Healthy line

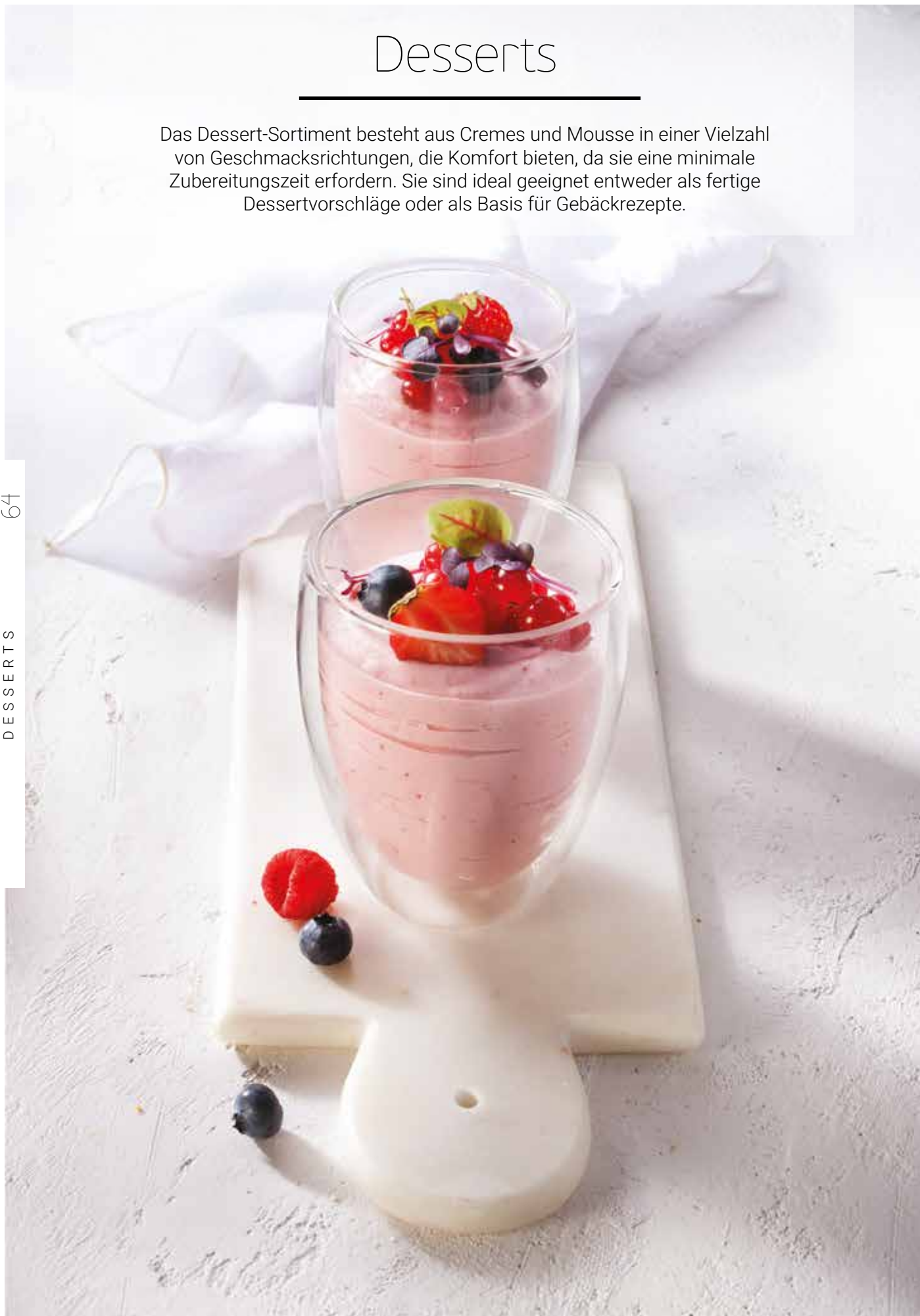
Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
45576 CL	Healthy	Mischung mit sehr wenig Salz, ohne Glutamat, Farb- und Konservierungsstoffen. Enthält Haferflocken, Oregano und Thymian.	 125g Produkt 250mL Wasser 25g Olivenöl	1,0kg	 

Gewürzmischungen / Healthy line

Art. Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Zugabe in g/kg oder L	Verpackung	Anwendungen
46900	Herbes de Provence	Mischung mit Oregano, Rosmarin, Thymian und Lavende.	 nach Geschmack	200g	  
46902	Garten	Kräuterkombination mit Oregano und Rosmarin, ohne Salz. Ideal für Salate, Fisch, Huhn und Schweinefleisch.	 nach Geschmack	300g	  
46903	Mediterrane Mischung	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	Soßenpulver Mastix von Chios	Soßenpulver Mastix-Aroma von Chios. Ideal für salzige und süße Zubereitungen.	250g/l Wasser (siehe Etikett)	1,0kg	
43869	Soßenpulver Bourbon Vanille	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	Joghurt Erdbeere	Luftige Mousse mit fruchtigem Geschmack von Erdbeere und Joghurt.	1kg/1,7l Wasser (siehe Etikett)	1,0kg
49001	Mousse au Chocolat	Luftige Mousse mit fein herben uSchokoladengeschmack.	 1kg/1,7l Wasser (siehe Etikett)	1,0kg
49002	Bourbon Vanille	Luftige Mousse mit natürlichem Extrakt von Bourbon Vanille.	 1kg/1,7l Wasser (siehe Etikett)	1,0kg
49004	Mastiha von Chios	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

THESSALONIKI

Industriegebiet Sindou
A3 STRASSE, PLZ: 57022
GRIECHENLAND
T: +30 310 795 730
F: +30 310 795 732
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

**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

