

# Bickelbacher

## NATURGEWÜRZ- ZUBEREITUNGEN / SALAMI



### Qualität & Fleischermehrwert

Unsere allergenfreien Mischungen haben sich hervorragend zur Herstellung delikater Salami-spezialitäten bewährt. Alle Zutaten stammen aus kontrolliert ökologischer Erzeugung.

### Gewürzzubereitung Chorizo Spanische Art

Art.Nr. 0862 / Gebindegröße: ab 1 kg

Volldeklaration / Zutaten Gewürzzubereitung `Spanische Chorizo`: **Zugabe: 10 - 12 g / kg**  
Paprikazub.\*, Rohrohrzucker\*, Knoblauch\*, Oregano\*, Pfeffer schwarz\*, Rosmarin\*, Salbei\*, Lorbeer\* ( \*kbA )

### Gewürzzubereitung Alpkraut- Salami

Art.Nr. 0859 / Gebindegröße: ab 1 kg

Volldeklaration / Zutaten Gewürzzubereitung `Alpkraut- Salami`: **Zugabe: 8 - 10 g / kg**  
Rohrohrzucker\*, Knoblauch\*, Pfeffer schwarz\*, Rosmarin\*, Salbei\*, Lorbeer\* ( \*kbA )

### Gewürzzubereitung Provence- Salami

Art.Nr. 0860 / Gebindegröße: ab 1 kg

Volldeklaration / Zutaten Gewürzzubereitung `Provence- Salami`: **Zugabe: 8 - 10 g / kg**  
Rohrohrzucker\*, Knoblauch\*, Pfeffer schwarz\*, Rosmarin\*, Thymian\*, Salbei\*, Bohnenkraut\*, Oregano\*, Basilikum\*, Lorbeer\*, Lavendelblüten\* ( \*kbA )

### Gewürzzubereitung `Feuer- Salami`

Art.Nr. 0861 / Gebindegröße: ab 1 kg

Volldeklaration / Zutaten Gewürzzubereitung `Feuer- Salami`: **Zugabe: 8 - 10 g / kg**  
Rohrohrzucker\*, Knoblauch\*, Pfeffer schwarz\*, Paprika\*, Chili\*, Rosmarin\*, Salbei\*, Lorbeer\* ( \*kbA )

### Gewürzzubereitung `Fenchel- Salami Toskanische Art`

Art.Nr. 0863 / Gebindegröße: ab 1 kg

Volldeklaration / Gewürzzubereitung `Fenchel- Salami Toskanische Art`: **Zugabe: 10 g / kg**  
Rohrohrzucker\*, Pfeffer schwarz/geschrotet\*, Knoblauch\*, Rosmarin\*, Fenchelsamen ganz\*, Salbei\*, Lorbeer\*  
(\*kbA )

**\* Ohne jegliche kennzeichnungspflichtigen Allergene \***  
**\* Gluten / Glutamat & Lactosefrei \***