

# Marinaden und Gewürzsaucen 2021



**NEU**



**MARINIERSOFT® Porterhouse**  
oG + oA, Art.Nr. 49150  
Würzrichtung: Paprika, Rauch  
Zugabe: 50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Andalusia**  
oG + oA, Art.Nr. 49000  
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer,  
Zwiebel  
Zugabe: 70 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Austria oG**  
Art.Nr. 48930  
Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch  
und Koriander  
Zugabe: 40–50 g/kg · oG <sup>Senf</sup>



**MARINIERSOFT® Bosphorus**  
oG + oA, Art.Nr. 48961  
Würzrichtung: Kumin, Knoblauch,  
Zwiebel  
Zugabe: 75 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Café de Paris**  
oG, Art.Nr. 49020  
Würzrichtung: Knoblauch, Zwiebel,  
Petersilie, feines Butteraroma  
Zugabe: 50 g/kg · oG <sup>Sellerie</sup>



**MARINIERSOFT® California oG**  
Art.Nr. 48950  
Würzrichtung: Zwiebel, Paprika,  
Pfeffer  
Zugabe: 40–50 g/kg · oG <sup>Senf</sup>



**MARINIERSOFT® Gaucho**  
oG + oA, Art.Nr. 49480  
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel,  
Ingwer, Paprika  
Zugabe: 50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Italia**  
oG + oA, Art.Nr. 48910  
Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch,  
Paprika, Oregano  
Zugabe: 40–50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Java oG**  
Art.Nr. 49500  
Würzrichtung: Ingwer, Pfeffer,  
Mango und Chili  
Zugabe: 80 g/kg · oG <sup>Senf</sup>



**MARINIERSOFT® Nevada**  
oG + oA, Art.Nr. 49070  
Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel,  
Petersilie  
Zugabe: 80 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Puszta**  
oG + oA, Art.Nr. 49060  
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Chili,  
Zwiebel  
Zugabe: 40–50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Sumatra  
Red Curry oG + oA, Art.Nr.  
49520**  
Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Paprika  
Zugabe: 50 g/kg · oG, oA



# auf Basis von Rapsöl mit Meersalz



**MARINIERSOFT® Bali oG**  
Art.Nr. 4897 0  
Würzrichtung: Curry, Pfeffer  
Zugabe: 50 g/kg · oG <sup>Senf</sup>



**MARINIERSOFT® Barbecue**  
oG + oA, Art.Nr. 4901 0  
Würzrichtung: Pfeffer, Paprika,  
Honig, Rauch  
Zugabe: 50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Bavaria**  
oG + oA, Art.Nr. 4894 0  
Würzrichtung: Kümmel, Knoblauch,  
Majoran, Pfeffer  
Zugabe: 40–50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Classic**  
oG + oA, Art.Nr. 4898 0  
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer,  
Koriander, Knoblauch  
Zugabe: 40–50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Dijon oG**  
Art.Nr. 4912 0  
Würzrichtung: Senf, Zwiebel,  
Pfeffer, Petersilie, Dill  
Zugabe: 60 g/kg · oG <sup>Senf</sup>



**MARINIERSOFT® 5-Kräuter-Mix-  
Bärlauch oG + oA, Art.Nr. 4899 0**  
Würzrichtung: Bärlauch, Knoblauch  
Zugabe: 50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Kansas**  
oG + oA, Art.Nr. 4911 0  
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer,  
Basilikum, Rauch  
Zugabe: 40–50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Kentucky Bacon**  
oG + oA, Art.Nr. 4951 0  
Würzrichtung: Bacon, Zwiebel,  
Paprika  
Zugabe: 70 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Mykonos**  
oG + oA, Art.Nr. 4946 0  
Würzrichtung: Pfeffer, Oregano,  
Knoblauch, Paprika  
Zugabe: 50 g/kg · oG, oA



**MARINIERSOFT® Texas**  
oG + oA, Art.Nr. 4892 0  
Würzrichtung: Pfeffer, Chili,  
Zwiebel  
Zugabe: 90 g/kg · oG, oA

- ohne zugesetztes Glutamat  
- (fast alle) ohne allergene Rezeptur-  
bestandteile  
- auf Meersalz-Basis  
- wirtschaftliche Zugabemenge  
- ohne Konservierungsstoffe

# MARINIERSOFT® Ölmarinaden

**NEU**

## MARINIERSOFT® Porterhouse

**oG + oA**

Marinade mit hohem Kräuteranteil durch die raffinierte Kombination aus geräuchertem Paprika und stückiger Zwiebel-Paprika.

**Würzrichtung:** Paprika, Rauch

**Zugabe:** 50 g/kg

**Art.Nr. 4915 0**



oG, oA



## MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA

Perfekter „Allrounder“ für Schwein, Rind und Geflügel mit würzigem Paprika-Zwiebelgeschmack, kombiniert mit Pfeffer und Meersalz.

**Würzrichtung:** Paprika, Pfeffer, Zwiebel

**Zugabe:** 70 g/kg

**Art.Nr. 4900 0**



oG, oA



## MARINIERSOFT® Austria oG

Würzintensive Marinade mit betont südländischem Geschmacksprofil. Speziell für Lammfleisch- und Geflügelspezialitäten sowie Steaks, Spieße, Pfannen- und Convenience-Gerichte.

**Würzrichtung:** Südländisches Geschmacksprofil mit Pfeffer, Knoblauch und Koriander

**Zugabe:** 40 – 50 g/kg

**Art.Nr. 4893 0**



oG <sup>Senf</sup>



## MARINIERSOFT® Bali oG

Exotische Marinade mit Pfeffer, Curry und anderen aromastarken Gewürzen. Geeignet für alle Arten von Gerichten, bei denen eine asiatische oder indonesische Geschmacksrichtung gewünscht ist.

**Würzrichtung:** Curry, Pfeffer

**Zugabe:** 50 g/kg

**Art.Nr. 4897 0**



oG <sup>Senf</sup>



## MARINIERSOFT® Barbecue oG + oA

Transparente Marinade mit Glanzeffekt. Macht Fleisch zarter und mürber. Intensiver Marinierereffekt, wirkt schon nach wenigen Stunden und verstärkt den Frischeeffekt. Gebrauchsfertig, direkt aus dem Kühlhaus anwendbar.

**Würzrichtung:** Pfeffer, Paprika, Honig, Rauch

**Zugabe:** 50 g/kg

**Art.Nr. 4901 0**



oG, oA





# MARINIERSOFT® Ölmarinaden

## MARINIERSOFT® Bavaria oG + oA

Für alle kräftig und rustikal gewürzten Spezialitäten, bei denen eine betonte Pfeffer-, Knoblauch- und Kräuternote gewünscht wird. Ideal für Conveniencegerichte vom Rind und Schwein, mit deftiger und würzintensiver Geschmacksrichtung.

**Würzrichtung:** Kümmel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer

**Zugabe:** 40–50 g/kg

Art.Nr. 48940



oG, oA



## MARINIERSOFT® Bosphorus oG + oA

Diese rotbraune Marinade mit gut sichtbaren Gewürzen verleiht Steaks, Spießern, Geschnetzeltem und Ragouts einen delikaten südländisch-orientalischen Geschmack.

**Würzrichtung:** Kumin, Knoblauch, Zwiebel

**Zugabe:** 75 g/kg

Art.Nr. 48961



oG, oA



## MARINIERSOFT® Café de Paris oG

Feiner, aromatischer Kräuterbuttergeschmack kombiniert mit ausgewählten Kräutern.

Hervorragend geeignet für Steaks, Spieße, Pfannen- und Convenience-Gerichte.

**Würzrichtung:** Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, feines Butteraroma

**Zugabe:** 50 g/kg

Art.Nr. 49020



oG Sellerie



## MARINIERSOFT® California oG

Elegante Geschmacksnote mit hochwertigen Toastzwiebeln, Pfeffer und Paprika. Vielseitig anwendbar für Schweinefleisch-, Kalbfleisch-, Rindfleisch- und Wildspezialitäten.

**Würzrichtung:** Zwiebel, Paprika, Pfeffer

**Zugabe:** 40–50 g/kg

Art.Nr. 48950



oG Senf



## MARINIERSOFT® Classic oG + oA

Gebrauchsfertige, würzintensive Marinade mit hochwertigen Kräutern für Steaks, Spieße, Grillgerichte, Braten, Geschnetzeltes, Ragouts und Pfannengerichte aller Art. Auch zum Verfeinern von Gemüse.

**Würzrichtung:** Paprika, Pfeffer, Koriander, Knoblauch

**Zugabe:** 40–50 g/kg

Art.Nr. 48980



oG, oA



# MARINIERSOFT® Ölmarinaden

## MARINIERSOFT® Dijon oG

Marinade mit aromatisch würziger Senfbasis, abgerundet durch scharfen Pfeffer, Zwiebel und Curcuma. Für Senfsteaks, Pfannengerichte, Fisch, Garnelen, Geflügel, Gemüse und Dressings.

Würzrichtung: Senf, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Dill  
Zugabe: 60 g/kg

Art.Nr. 4912 0



oG <sup>Senf</sup>



## MARINIERSOFT® 5-Kräuter-Mix-Bärlauch oG + oA

Gebrauchsfertig mit allen Zutaten für würzige Steaks, Spieße, Pfannengerichte und alle Arten von Fleischgerichten.

Würzrichtung: Bärlauch, Knoblauch  
Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4899 0



oG, oA



## MARINIERSOFT® Gaucho oG + oA

Aromatische Komposition aus Pfeffer, Ingwer, Paprika, Zwiebel und Koriander. Für Grillgerichte aller Art, Braten sowie Pfannen- und Convenience-Gerichte.

Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Ingwer, Paprika  
Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4948 0



oG, oA



## MARINIERSOFT® Italia oG + oA

Mit aromatischem Pfeffer, Paprika, Knoblauch und anderen Mittelmeerkräutern.

Ideal für geschmacksstarke und würzintensive Pfannengerichte vom Schwein, Rind und für Gyrosgerichte.

Würzrichtung: Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Oregano  
Zugabe: 40 – 50 g/kg

Art.Nr. 4891 0



oG, oA



## MARINIERSOFT® Java oG

Exotischer Cocktail aus Ingwer, Pfeffer, Mango und Chili. Sehr gut geeignet für asiatische und international inspirierte Gerichte.

Würzrichtung: Ingwer, Pfeffer, Mango und Chili  
Zugabe: 80 g/kg

Art.Nr. 4950 0



oG <sup>Senf</sup>



# MARINIERSOFT® Ölmarinaden

## MARINIERSOFT® Kansas oG + oA

Raffinierte Kombination aus schwarzem Pfeffer, Paprika, mediterranem Basilikum und einer dezenten Rauchnote. Perfekt für Grillgerichte wie Steaks und Spieße vom Schwein, Geflügel oder Gemüse.

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Basilikum, Rauch

Zugabe: 40–50 g/kg

Art.Nr. 49110



oG, oA



## MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA

Ölmarinade mit rauchigem Bacon-Zwiebelgeschmack, Paprika und Meersalz. Ideal für Steaks, Spieße und Grilladen aller Art.

Würzrichtung: Bacon, Zwiebel, Paprika

Zugabe: 70 g/kg

Art.Nr. 49510



oG, oA



## MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA

Marinade mit würzigem und intensivem Pfeffer-Paprika-Knoblauch Kräutergeschmack.

Eignet sich hervorragend für Spezialitäten vom Schwein, Rind, Kalb, Pute und Lamm.

Würzrichtung: Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Paprika

Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 49460



oG, oA



## MARINIERSOFT® Nevada oG + oA

Abgerundete Gewürzkomposition, aromatisch lieblich im Geschmack durch die Zutaten Zwiebel, Petersilie, edlem Paprika und einer dezenten Pfeffernote.

Würzrichtung: Pfeffer, Zwiebel, Petersilie

Zugabe: 80 g/kg

Art.Nr. 49070



oG, oA



## MARINIERSOFT® Puszta oG + oA

Feurig im Geschmack mit Paprika, Chili, schwarzem und weißem Pfeffer sowie anderen edlen Gewürzen. Für Steaks, Spieße, Grillgerichte, Braten, Geschnetzeltes und Ragouts aller Art sowie zum Verfeinern von Saucen und Gemüse.

Würzrichtung: Pfeffer, Paprika, Chili, Zwiebel

Zugabe: 40–50 g/kg

Art.Nr. 49060



oG, oA





# MARINIERSOFT® Ölmarinaden

## MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA

Asiatisch inspirierte Marinade mit aromatischer Curry-Ingwer-Note, Pfeffer und fruchtiger Orange.

Würzrichtung: Curry, Pfeffer, Paprika

Zugabe: 50 g/kg

Art.Nr. 4952 0



oG, oA



## MARINIERSOFT® Texas oG + oA

Sehr pikante und würzintensive Marinade für intensiv gewürzte Steakvariationen, Spieße, Grillgerichte, Braten, Geschnetzeltes sowie Saucen, Gemüse und Pfannengerichte.

Würzrichtung: Pfeffer, Chili, Zwiebel

Zugabe: 90 g/kg

Art.Nr. 4892 0



oG, oA



oA = Ohne Zusatz von kennzeichnungspflichtigen Allergenen · oG = Ohne Zusatz von Mononatriumglutamat

Hervorragend geeignet für:





## ELDORADO® Gewürzsaucen

**NEU**



**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Burgund oG**  
**Art. Nr. 48791**  
Würzrichtung: Rotwein, Lorbeer,  
Zwiebel  
Zugabe: 100 – 140 g/kg  
oG Schwefel, Sulfite



**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Acapulco oG + oA**  
**Art. Nr. 48781**  
Würzrichtung: Paprika, Jalapeño,  
Pfeffer  
Zugabe: 100 – 140 g/kg · oG, oA



**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Diana oG**  
**Art. Nr. 48840**  
Würzrichtung: Senf  
Zugabe: 100 – 140 g/kg  
oG Senf, Sellerie



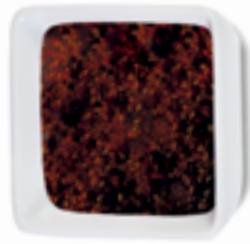
**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Madras oG + oA**  
**Art. Nr. 48820**  
Würzrichtung: Curry  
Zugabe: 100 – 140 g/kg · oG, oA



**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Mexico oG + oA**  
**Art. Nr. 48800**  
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer,  
Zwiebel, Thymian  
Zugabe: 100 – 140 g/kg · oG, oA



**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Napoli oG + oA**  
**Art. Nr. 48830**  
Würzrichtung: Tomate, Basilikum  
Zugabe: 100 g/kg · oG, oA



**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Teriyaki oG**  
**Art. Nr. 48810**  
Würzrichtung: Sojasauce, Sesam-  
saat, Paprika, Chili, Zwiebel  
Zugabe: 100 g/kg  
oG Weizen, Soja, Sesam



**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Waldpilze oG**  
**Art. Nr. 48851**  
Würzrichtung: Pilze, Paprika,  
Pfeffer, Sahne  
Zugabe: 100 – 140 g/kg  
oG Lactose



**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Wien oG + oA**  
**Art. Nr. 48721**  
Würzrichtung: Paprika, Pfeffer,  
Zwiebel, Kümmel  
Zugabe: 100 – 120 g/kg · oG, oA



**ELDORADO® Gewürzsaucen**  
**Zagreb oG**  
**Art. Nr. 48860**  
Würzrichtung: Knoblauch,  
Schnittlauch, Dill  
Zugabe: 100 – 140 g/kg  
oG Eigelb, Senf

# ELDORADO® Gewürzsaucen

## ELDORADO® Gewürzsaucen Acapulco oG + oA

Mexikanische Gewürzsaucen mit Jalapeño. Sie besitzt aufgrund der Zutat Jalapeño eine angenehme Schärfe und zeichnet sich zudem durch eine schöne glänzende Optik mit deutlich sichtbaren Gewürzen aus.

**Würzrichtung:** Paprika, Jalapeño und Pfeffer

**Zugabe:** 100 – 140 g / kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsaucen eine Saucen.

Art.Nr. 4878 0



oG, oA



## ELDORADO® Gewürzsaucen Burgund oG

Delikate Gewürzsaucen mit feiner Rotwein-Note. Sehr gut geeignet für Rind, Schwein, Kalb, Geflügel und vor allem auch Wildgerichte.

**Würzrichtung:** Rotwein, Lorbeer, Zwiebel

**Zugabe:** 100 – 140 g / kg

Art.Nr. 4879 1



oG ?



## ELDORADO® Gewürzsaucen Diana oG

Pikante Gewürzsaucen mit Senf-Basisnote.

**Würzrichtung:** Senf

**Zugabe:** 100 – 140 g / kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsaucen eine Saucen.

Art.Nr. 4884 0



oG Senf, Sellerie



## ELDORADO® Gewürzsaucen Madras oG + oA

Exotische Gewürzsaucen mit milder Curry-Note.

**Würzrichtung:** Curry

**Zugabe:** 100 – 140 g / kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsaucen eine Saucen.

Art.Nr. 4882 0



oG, oA





# ELDORADO® Gewürzsauces

## ELDORADO® Gewürzsauce Mexico oG + oA

Aromatisch, leicht scharfe Gewürzsauce mit Paprika-Basisnote.

**Würzrichtung:** Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Thymian

**Zugabe:** 100 – 140 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsauce eine Sauce.

Art.Nr. 4880 0



oG, oA



## ELDORADO® Gewürzsauce Napoli oG + oA

Die Kombination von Tomate mit Basilikum verleiht der gebrauchsfertigen Gewürzsauce einen mediterranen Geschmack und vielseitige Anwendungsmöglichkeiten, wie Pasta, Pizza, Geschnetzeltes, Wraps, Gemüse oder Kartoffeln.

**Würzrichtung:** Tomate, Basilikum

**Zugabe:** 100 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsauce eine Sauce.

Art.Nr. 4883 0



oG, oA



## ELDORADO® Gewürzsauce Teriyaki oG

Die japanisch inspirierte Gewürzsauce verleiht Gerichten eine typisch asiatische Note.

Dank ihrer Soja-Saucenbasis besticht sie durch eine farblich ansprechende Optik mit appetitlichem Glanz.

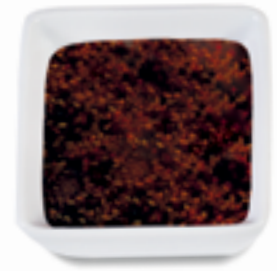
**Würzrichtung:** Typisch nach Speisewürze und Sojasauce, mit Sesam, Paprika, Chili und Zwiebel

**Zugabe:** 100 g/kg

Art.Nr. 4881 0



oG Soja, Sesam, Weizen



## ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG

Aromatische Gewürzsauce mit Wald- und Steinpilzen.

**Würzrichtung:** Pilze, Paprika, Pfeffer, Sahne

**Zugabe:** 100 – 140 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsauce eine Sauce.

Art.Nr. 4885 1



oG Lactose



# ELDORADO® Gewürzsaucen

## ELDORADO® Gewürzsaucen Wien oG + oA

Gewürzsaucen mit Pfeffer-Paprika-Basisnote.

Würzrichtung: Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel

Zugabe: 100 – 120 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsaucen eine Sauce.

Art.Nr. 4872 1



oG, oA



## ELDORADO® Gewürzsaucen Zagreb oG

Gewürzsaucen mit deftiger Knoblauch-Basisnote.

Würzrichtung: Knoblauch, Schnittlauch, Dill

Zugabe: 100 – 140 g/kg

Mit Crème fraîche oder Sahne vermischt ergibt die Gewürzsaucen eine Sauce.

Art.Nr. 4886 0



oG Senf, Eigelb



oA = Ohne Zusatz von kennzeichnungspflichtigen Allergenen · oG = Ohne Zusatz von Mononatriumglutamat

Hervorragend geeignet für:

































# MARINIERSOFT® Ölmarinaden

Alle Marinaden sind auf Basis von Rapsöl  
und ohne zugesetztes Mononatriumglutamat

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	oG, oA
 MARINIERSOFT® Andalusia oG + oA	4900 0	Paprika, Pfeffer, Zwiebel	70 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Austria oG	4893 0	Pfeffer, Knoblauch, Koriander	40 – 50 g/kg	oG <sup>1</sup>
 MARINIERSOFT® Bali oG	4897 0	Curry, Pfeffer	50 g/kg	oG <sup>1</sup>
 MARINIERSOFT® Barbecue oG + oA	4901 0	Pfeffer, Paprika, Honig, Rauch	50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Bavaria oG + oA	4894 0	Kümmel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer	40 – 50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Bosporus oG + oA	4896 1	Kumin, Knoblauch, Zwiebel	75 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Café de Paris oG	4902 0	Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, feines Butteraroma	50 g/kg	oG <sup>2</sup>
 MARINIERSOFT® California oG	4895 0	Zwiebel, Paprika, Pfeffer	40 – 50 g/kg	oG <sup>1</sup>
 MARINIERSOFT® Classic oG + oA	4898 0	Paprika, Pfeffer, Koriander, Knoblauch	40 – 50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Dijon oG	4912 0	Senf, Zwiebel, Pfeffer, Petersilie, Dill	60 g/kg	oG <sup>1</sup>
 MARINIERSOFT® 5-Kräuter-Mix-Bärlauch oG + oA	4899 0	Bärlauch, Knoblauch	50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Gaucho oG + oA	4948 0	Pfeffer, Zwiebel, Ingwer, Paprika	50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Italia oG + oA	4891 0	Pfeffer, Knoblauch, Paprika, Oregano	40 – 50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Java oG	4950 0	Ingwer, Pfeffer, Mango, Chili	80 g/kg	oG <sup>1</sup>
 MARINIERSOFT® Kansas oG + oA	4911 0	Paprika, Pfeffer, Basilikum, Rauch	40 – 50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Kentucky Bacon oG + oA	4951 0	Bacon, Zwiebel, Paprika	70 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Mykonos oG + oA	4946 0	Pfeffer, Oregano, Knoblauch, Paprika	50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Nevada oG + oA	4907 0	Pfeffer, Zwiebel, Petersilie	80 g/kg	oG, oA
 <b>NEU</b> MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA	4915 0	Paprika, Rauch	50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Puszta oG + oA	4906 0	Pfeffer, Paprika, Chili, Zwiebel	40 – 50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Sumatra Red Curry oG + oA	4952 0	Curry, Pfeffer, Paprika	50 g/kg	oG, oA
 MARINIERSOFT® Texas oG + oA	4892 0	Pfeffer, Chili, Zwiebel	90 g/kg	oG, oA

## Vorteile der MARINIERSOFT® Ölmarinaden

- Marinade auf Öl-Basis mit Meersalz und hochwertigen Gewürzen für einen besonders intensiven Geschmack.
- Äußerst wirtschaftlich aufgrund geringer Zugabemenge.
- Besitzt eine exzellente frische Optik und verleiht dem Grillgut einen lang anhaltenden Glanz.
- Ist von einer klarsichtigen, transparenten Konsistenz, welche die Fleischstruktur sehr gut erkennbar macht.
- Optimale Viskosität, die Marinade lässt sich dadurch gut und gleichmäßig auftragen und besitzt eine sehr gute Haftung.  
Die Marinade tropft nicht vom Fleisch und verbrennt nicht während dem Grillen.
- Sehr schmackhaft und effizient.
- Einfache Anwendung, da die Marinade alle Zutaten gebrauchsfertig enthält.
- Für saftigen Genuss, da der Saftaustritt gehemmt wird.
- Schnell wirkender Marinier-Effekt.

- Softeffekt ermöglicht die direkte Verarbeitung aus dem Kühlhaus.
- Gleichmäßige Verteilung der Gewürze in der Marinade.
- Alle Artikel der MARINIERSOFT® Familie sind ohne zugesetztes Mononatriumglutamat.

## Vorteile der ELDORADO® Gewürzsauces

- Die Gewürzsauces auf Öl-Wasser-Basis besitzen eine farblich ansprechende Optik, stehen für höchsten Genuss und sind individuell im Geschmack.
- Sie sind vielseitig in der Anwendung für unterschiedliche Fleischarten, Pfannen- und Convenience-Gerichte.
- Die gebrauchsfertigen Gewürzsauces enthalten bereits alle Zutaten und ergeben dadurch günstige Würzkosten.
- Crème fraîche oder Sahne verbinden sich sehr gut mit den Gewürzsauces. Dadurch können auf einfache Art und Weise würzige Saucen hergestellt werden.

## ELDORADO® Gewürzsauces

Name	Art. Nr.	Würzrichtung	Zugabe	oG, oA
 ELDORADO® Gewürzsauce Acapulco oG + oA	4878 0	Paprika, Jalapeño, Pfeffer	100 – 140 g/kg	oG, oA
 ELDORADO® Gewürzsauce Burgund oG	4879 1	Rotwein, Lorbeer, Zwiebel	100 – 140 g/kg	oG <sup>8,9</sup>
 ELDORADO® Gewürzsauce Diana oG	4884 0	Senf	100 – 140 g/kg	oG <sup>1,2</sup>
 ELDORADO® Gewürzsauce Madras oG + oA	4882 0	Curry	100 – 140 g/kg	oG, oA
 ELDORADO® Gewürzsauce Mexico oG + oA	4880 0	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Thymian	100 – 140 g/kg	oG, oA
 ELDORADO® Gewürzsauce Napoli oG + oA	4883 0	Tomate, Basilikum	100 g/kg	oG, oA
 ELDORADO® Gewürzsauce Teriyaki oG	4881 0	Sojasauce, Sesamseed, Paprika, Chili, Zwiebel	100 g/kg	oG <sup>5,6,7</sup>
 ELDORADO® Gewürzsauce Waldpilze oG	4885 1	Pilze, Paprika, Pfeffer, Sahne	100 – 140 g/kg	oG <sup>4</sup>
 ELDORADO® Gewürzsauce Wien oG + oA	4872 1	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kümmel	100 – 120 g/kg	oG, oA
 ELDORADO® Gewürzsauce Zagreb oG	4886 0	Knoblauch, Schnittlauch, Dill	100 – 140 g/kg	oG <sup>1,3</sup>

Allergene: <sup>1</sup> Senf, <sup>2</sup> Sellerie, <sup>3</sup> Eigelb, <sup>4</sup> Lactose, <sup>5</sup> Weizen, <sup>6</sup> Soja, <sup>7</sup> Sesam, <sup>8</sup> Schwefel, <sup>9</sup> Sulfite

oA = Ohne Zusatz von kennzeichnungspflichtigen Allergenen · oG = Ohne Zusatz von Mononatriumglutamat





**MARINIERSOFT® Porterhouse oG + oA**







Member of **SOLINA** Group  
DRINKING WATER • BEVERAGES • FOODS

HAGESÜD INTERSPICE Gewürzwerke GmbH

Saarstraße 39 | 71282 Hemmingen | Telefon: 07150 / 94260 | Fax: 07150 / 942880

HeBlingsweg 32 | 44309 Dortmund | Telefon: 0231/9251510 | Fax: 0231/9251511

www.hagesued.de ·  Hagesüd ·  HagesuedInterspace ·  YouTube ·  amazon business