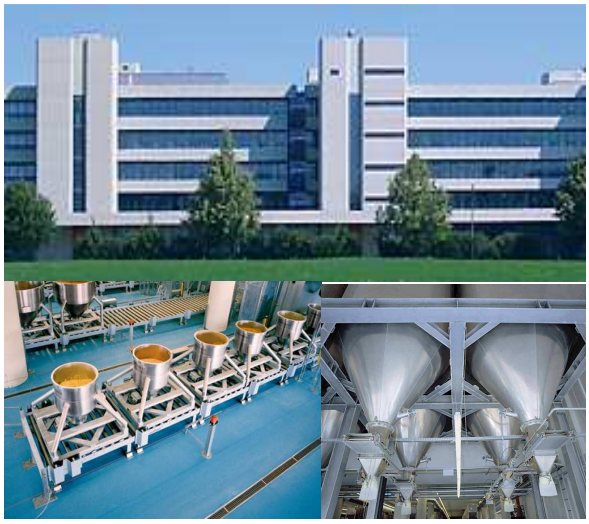
Gewürzmüller®

brand of FRUTAROM FOUNDED 1933

Sazonadores, especias, ingredientes, marinadas, starters, aromas, aditivos, salsas...

Fundada en 1896 por Karl Müller como productor de sal de especias y conservantes, se ha posicionado a lo largo de los años como empresa líder en el procesado de especias, con un alto estándar de calidad y como experto interlocutor para el desarrollo de soluciones en la producción de embutidos y derivados cárnicos.

Asociada desde el 2007 al grupo FRUTAROM, dispone en la actualidad de una gama de más de 4.500 productos y presencia en más de 58 países.



ESPECIAS NATURALES

La mejor selección, controladas por los laboratorios de Gewürzmüller.
Molturadas en frío y envasadas en bolsas herméticas de 1 kg. para conservar todo su aroma y sabor.
Disponibles también en sacos a petición de nuestros clientes.

AJO GRANULADO Y EN POLVO
ANIS MOLIDO
CANELA MOLIDA
CARDAMOMO MOLIDO
CAYENA PICANTE-CHILLIES
CEBOLLA TRITURADA Y EN POLVO
CEBOLLA TOSTADA
CLAVO ENTERO Y MOLIDO
CURRY MOLIDO
COMINO MOLIDO
CORIANDRO MOLIDO
JENGIBRE MOLIDO
LAUREL MOLIDO
MACIS MOLIDO
MEJORANA TROCEADA Y MOLIDA FINA
MOSTAZA EN GRANO
NUEZ MOSCADA MOLIDA
OREGANO MOLIDO FINO
OREGANO TROCEADO
PEREJIL TROCEADO DESHIDRATADO
PIMIENTA BLANCA GRANO Y MOLIDA
PIMIENTA NEGRA GRANO Y MOLIDA
PIMIENTA VERDE LATAS
PIMIENTO ROJO Y VERDE TROCEADOS
PISTACHOS VERDES PELADOS
TOMILLO MOLIDO

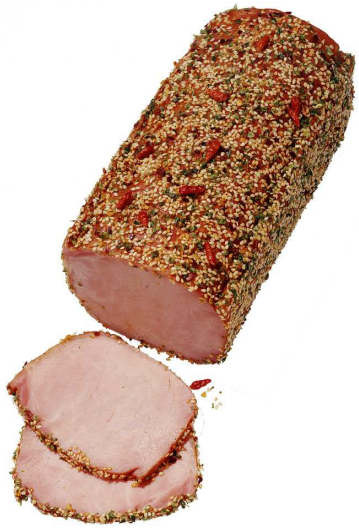
BIO nach EG-Öko-Verordnung

TAMBIEN DISPONIBLES CON CERTIFICACION BIO

MEZCLAS DE ESPECIAS Y HIERBAS NATURALES

En GEWÜRZMÜLLER son expertos en la combinación de hierbas y especias para cada aplicación, ya sea para la decoración de elaborados cárnicos o para conseguir tanto los sabores más tradicionales, como los más novedosos.

De uso en decoración de patés, embutidos, salchichas, hamburguesas, albóndigas, carnes para barbacoa, platos cocinados, etc.



California

Würzallerlei

Aspecto: Mezcla de especias gruesas
Condimentos: Pimiento rojo, verde troceados, cebolla, pimienta y semillas de mostaza
Para: decoración de carnes y embutidos

Edelcurry

Aspecto: Mezcla fina de color amarillo a curry
Condimentos: Curry
Para: Carne, pollo, pescado, platos de arroz, especialidades asiáticas.

Gyros Mykonos

Aspecto: Mezcla de color verde, molida muy fina y con hierbas aromáticas picadas
Condimentos: Ajo, albahaca, salvia, romero, pimienta, E-621

Barbecue spice

Aspecto: Mezcla marrón clara – rojiza muy triturada
Condimentos: Pimentón, cebolla, apio de monte, aromas, E-621.
Mezcla sabrosa y picante.

Campagna

Aspecto: Mezcla de Hierbas verdes y pimiento rojo troceado
Condimentos: Perejil, romero, tomillo cebollino y pimiento rojo
Para: Embutidos y otros productos cárnicos, parrilladas, verduras...

Fleurs de Provence

Aspecto: Mezcla de hierbas verdes troceadas finas.
Condimentos: Romero, tomillo, orégano, albahaca, ajedrea
Para: Carne troceada, carne de cordero, especialidades mediterráneas

Indonesia

Aspecto: Mezcla de color amarillo intenso, muy triturada.
Condimentos: Curry, pimienta, cebolla, aromas, E-621, típico de Asia

Parana

Schwenkbraten

Aspecto: Mezcla de color marrón – rojiza, molida muy fina y con hierbas aromáticas picadas.
Condimentos: Mezcla de hierbas aromáticas, pimienta, toque de ajo, pimentón, E-621

Gewürzmüller® ***DISPONE DE OTRAS COMBINACIONES Y CREA NUEVAS ESPECIALIDADES CON POSIBILIDAD DE PRODUCTOS A MEDIDA***

MARINADAS

GEWÜRZMÜLLER dispone de una amplia gama de marinadas de aplicación en carnes "listas para cocinar", para guisos, asados, barbacoas...

Con sabores desde mediterráneos hasta orientales, pasando por los de estilo americano y siempre con una perfecta presentación gracias a su base oleosa que proporciona una excelente adherencia a la carne.

American

Aspecto: brillante rojo vivo
Sabor: Tomate, cebolla, pimienta. Sabor dulzón americano
Para: Bistec, costillas, alas de pollo

Curry

Aspecto: amarillo verdoso con pimienta gruesa
Sabor: Curry, pimienta, asiático suave
Para: Ragús y pinchos, ternera, cerdo y pollo

Gyros Akropolis

Aspecto: rojo anaranjado, con hierbas troceadas
Sabor: Típico Gyros, orégano, tomillo, ajo
Para: Bistec, costillas, pinchos

Ajo Finas Hierbas

Aspecto: color verde intenso con hierbas troceadas
Sabor: Hierbas aromáticas, ajo.
Para: Bistec, carnes troceadas, ragús

Lucullus

Aspecto: pardo rojizo
Sabor: Pimienta, ajo, cebolla, alcaravea
Para: Bistec, pinchos, cordero

Mexiko

Aspecto: brillante rojo
Sabor: Ajo, comino, pimienta, cebolla, cayena
Para: Bistec, pinchos, pavo, alas de pollo

Al Funghi

Aspecto: parduzco con setas y hierbas troceadas
Sabor: Setas, pimentón, tomate, pimienta, cebolla
Para: Bistec, carne de ave, ragús y carnes troceadas

Rubiera

Aspecto: roja, brillante, con hierbas troceadas
Sabor: Pimentón, cebolla, pimienta, ajo
Para: Filetes, pinchos, alas de pollo

Texas

Aspecto: rojo vivo, con pimienta gruesa
Sabor: Pimienta, pimiento granulado, cebolla troceada
Para: Filetes estilo granjero, Stroganoff de vacuno

Western

Aspecto: rojo, cremosa vivo, sin ingredientes gruesos
Sabor: Pimentón, tomate, pimienta, cebolla
Para: Filetes, ragús, costillas, alas de pollo

Wurzessenz

Aspecto: aceite color anaranjado
Sabor: cayena, con toque de ajo
Para: Bistec y filetes, pinchos.

SAZONADORES

Todo el conocimiento de generaciones de charcuteros se plasma en los sazonadores de Gewürzmüller. Combinaciones de especias, con o sin aditivos y aromas, que son el reflejo de la tradición alemana del gusto por los embutidos, tanto los tradicionales como los más recientes, también adaptados a sabores de embutidos típicos de fuera de Alemania

EMBUTIDOS COCIDOS DE PEQUEÑO CALIBRE

Producto	gr/kg	Perfil aromático
FRANKFURTER ESTRAKLASSE	5	jengibre, pimienta, nuez moscada, macis, E621
WIENER MEISTERKLASSE	5	pimienta, nuez moscada, jengibre, pimentón, E621
ORIGINAL KNACKER	5	pimienta, pimentón, cilantro, macis, toque de clavo, E621

EMBUTIDOS Y ESPECIALIDADES PARA FREIR

EXCELSIOR	5	suave y sabroso en base a pimienta jengibre macis
THURINGER ROSTBRATWURST	7	pimienta, mejorana, nuez moscada, E621
FRISCHE BRATWURST	6	Suave y fresco en base a pimienta, jengibre y toque de cebolla, E330, E621

PATES Y EMBUTIDOS DE HIGADO

MILOSA	3	adaptado al sabor de hígado, especial para prods. enlatados
BATAVIA PERLE	5	macis, pimienta, jengibre, limón, vainilla, toque de canela
RUSTICANA (paté granulado)	6	mejorana, pimienta, clavo, tomillo, jengibre, canela

EMBUTIDOS CON SANGRE

CONZENTRA BLUT-ROTWURST	6	pimienta, orégano, tomillo, clavo, comino, E621 Extracto sin partículas visibles
MEISTERKLASSE ROTWURST	4-5	mejorana troceada y molida, pimienta, clavo, nuez moscada, comino

EMBUTIDOS COCIDOS AL CORTE

Producto	gr/kg	Perfil aromático
FAVORIT	6	pimienta, jengibre, macis. pastas finas y fiambre extra
TOPAROM MEISTERKLASSE Backleberkäse	6	pimienta, jengibre, nuez mocada. clavo, E621 con una nota de sabor fresco
BIERSCHINKEN	4	Composición de especias con mucho cuerpo, toque de ron
MORTADELLA	4	Típico sabor de mortadela, con pimienta blanca molida gruesa

SAZONADORES LIQUIDOS

PAPRIKA-CREME	0,5-1	pimentón, liquido cremoso
AJO LIQUIDO – KNOBLAUCH F	0,5	ajo, liquido cremoso
FRISCHZWIEBEL FLÜSSIGAROMA	2	cebolla fresca, liquido cremoso
BRATZWIEBEL FLÜSSIGAROMA	1-2	cebolla frita, líquido cremoso
BRATENAROMA FLÜSSIG.	1-3	asado, liquido viscoso

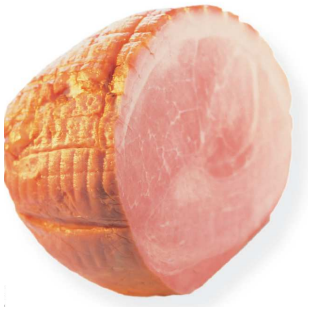
SAZONADORES VARIOS EN POLVO

CONZENTRA PFEFFER-ESSENZ	1	extracto de pimienta
CITROLIN	1	limón. Aporta frescura a los elaborados
PIKANTSCHARF (picante)	0,5-2	chile, pimentón, cilantro, toque de ajo
FUMY	1-2	especias ahumadas, sal suave toque ahumado
BULLAROM - JUNGBULL	3-5	sabor a carne. Diluir 1:1 en agua previo al uso
SUPERBA	1-2	potenciador del sabor. Extracto de especias, apio, E621
SUPERBA AF	1-2	potenciador del sabor. extracto especias, E621. sin alergenos

CARNE PICADA ADOBADA, ESPECIALIDADES CON HÍGADO

CEVAPCICI	10	pimienta, chile, ajo, pimentón, hierbas troceadas, toque de alcaravea, HPV, E621
LUCULLUS FIX FRICANDELLEN	150	Con pan rallado, cebolla, pimienta, perejil, HPV, E621
SIERRA HAMBURGUERS	6	pimienta, cebolla, pimentón, HPV, E621
SUPPENLOSCHEN MAULTASCHEN	15	Mezcla vegetal, pimienta, nuez moscada, E621

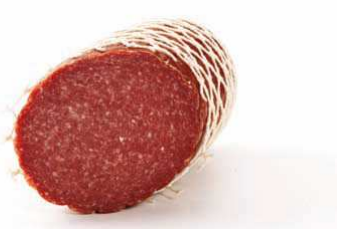
JAMON COCIDO



Producto	gr/kg	Perfil aromático
ADITIVOS PARA INYECCIÓN		
SCHIADIT SN (polvo)	30(*)	sabor equilibrado de pimienta, E452, E301
SCHIADIT Top L (polvo)	65(*)	suave, armonioso, aroma ligero frutal, E301, E621
SCHINKEN TOP L (liquido)	50(*)	suave, ligero aroma frutal, azucares, E621, E301
SAZONADORES		
LAKAROM W (sazonador)	2	sabor tradicional con una nota de enebro
LAKAROM D (sazonador)	2	sabor tradicional "dulce"

(*) *dosis en salmuera para 20% de inyección, sin nitrificantes.*

EMBUTIDOS CURADOS



STAR-FERMAT PERFECT	12	HPV, suave sabor de pimienta, toque de ajo, E621, E301
SILIANA	5	para conseguir el aroma característico de salami de larga maduración
WESTFALIA -PUR PORC-	6	pimienta, especias variadas

Gewürzmüller® ***DISPONE DE UNA AMPLIA GAMA ADICIONAL DE SAZONADORES Y LA POSIBILIDAD DE CREAR PRODUCTOS A MEDIDA***

AROMAS

Tradicionalmente GEWÜRZMÜLLER dispone de una gama de aromas para embutidos y otros alimentos. Su unión al grupo de empresas de FRUTAROM ha ampliado y potenciado esta gama de productos.

MEAT AROMA	1,6	aroma natural idéntico de carne
CONZENTRA RIND	1	aroma natural idéntico, carne de vacuno
CONZENTRA HUHN	2	aroma de pollo, natural idéntico, extractos aromáticos, E621
SALAMI AROMA	2	extractos aromáticos, aroma natural idéntico, E621, sal ahumada
TYROLER AROMA	1	aroma de uso general

ADITIVOS Y COADYUVANTES

Otra de las actividades tradicionales de GEWÜRZMÜLLER, es el desarrollo de mezclas de aditivos y la selección de coadyuvantes para aportar una funcionalidad mejorada y comodidad de utilización a sus clientes.

FEE	Emulgente para patés	Polvo de color beige claro, incluye E471 E472
FORRO P-E	Emulgente y estabilizante para cutter	Polifosfato E452, dextrosa, acidulante GDL E575, antioxidante acido ascórbico E300, acido cítrico E330
NADUROT	Antioxidante Conservación del color	Dextrosa, antioxidante acido ascórbico E300
ROSALIN	Enrojecedor con monosacáridos	Acelera el enrojecimiento en cocidos y mejora las propiedades de cortado y estabilidad de color en curados
SUPERGEL	Gelatina	Disolución en frio y caliente. Reducción de pérdidas de cocción. Absorbe entre 15 – 20 veces su peso en agua

SALSAS

GEWÜRZMÜLLER dispone de una gama de salsas de preparación en frío, con las siguientes ventajas: No hay que saltear, ni cocer. No precisa pasteurización posterior a la preparación, no se espesan una vez preparadas, los ingredientes están homogéneamente distribuidos, se puede porcionar con las máquinas más habituales.

SALSA DE TOMATE	esta salsa de tomate encantará a los que gustan de un sabor intenso de tomate, ideal para salsa boloñesa
SALSA BLANCA	a los que les gusta un sabor y textura cremosos, les encantará esta salsa. Ideal como base para especialidades personalizadas.
SALSA MEXICANA	mezcla rojiza de copos de pimiento y cebolla cortada, con el especial sabor picante de la comida mexicana, adecuado para chile con carne
SALSA CURRY	a los fans de la comida india les encantará esta salsa, con su cuerpo y sabor típicos.

CULTIVOS INICIADORES, PROTECTORES Y AROMATIZANTES...

En 1989 se constituyó BITEC, después de una asociación con el instituto de tecnología de la Universidad de Hochenheim, para el desarrollo de una gama de starters de aplicación en embutidos curados, fermentados, tratamientos de superficie y función protectora.

- **BITEC LS-1:** Lactobacillus Curvatus, Staphilococcus carnosus y Kocuria Varians
  Descenso uniforme de pH, forma aroma pronunciado, color y consistencia, estabilidad de la grasa.

- **BITEC LS-25:** Lactobacillus Sakei y Staphilococcus carnosus.
  Rápida acidificación, típico aroma de fermentación, formación de color y consistencia

- **BITEC LS-25-2:** Lactobacillus Sakei y Staphilococcus carnosus.
  Diferencia con LS-25: una creación de un aroma más intenso y bajada de pH más lenta.

- **BITEC LS-25 plus:** Lactobacillus Sakei, Lactobacillus Paracasei, Staphil. carnosus
  Rápida acidificación, típico aroma de fermentación, formación de color y consistencia

- **BITEC LK-30:** Lactobacillus Sakei, Staphilococcus carnosus y Kocuria Varians
  Acidificación armonios que resulta en un sabor y aroma suaves, formación de color, mejora la estabilidad del la grasa y la textura.

- **BITEC LK-30 plus:** Lactobac. Sakei y Paracasei, Staphil. carnosus y Kocuria Varians
  Acidificación armoniosa. Color, aroma, estabilidad de la grasa y consistencia equilibrados.

- **BITEC RP-3:** Lactobacillus Sakei, Staphilococcus carnosus y Kocuria Varians
  Microbiologicamente seguro, mejora el aroma e intensifica y estabiliza el color.

- **BITEC SM-96 AROM:** Staphilococcus carnosus y Kocuria Varians
  No acidificante, para la producción con GDL. Formación de color, aroma y sabor

- **Flora de superficie SK-10**: Pennic. Nalgiovensis - **SK-20:** Pennic. Nalgiovensis / Candidum
  Genera una espesa y blanca capa superficial y desarrolla un característico sabor.

- **BITEC LKB-5:** Staphilococcus carnosus, Lactobacillus Sakei. **Protección contra listeria**
  Acidificación armoniosa. Color, aroma, estabilidad de la grasa y consistencia mejorados

BITEC OFRECE LA POSIBILIDAD DE CREAR COMBINACIONES A MEDIDA