



# CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

KONZENTRATE

Genießen Sie die Qualität der Konzentrate von Custom Culinary® Gold Label™. Hergestellt aus echten Lebensmittelzutaten, ohne schädliche Zusatzstoffe und ohne Allergene, verleihen sie sofort Geschmack, ohne etwas an Ihrer kulinarischen Handschrift zu ändern. Geschmackliche Verfeinerung war noch nie so einfach. In jedem Tropfen steckt der volle Geschmack.

## GESCHMACK STEHT AN ERSTER STELLE

Kraftvolle Konzentrate für authentischen Geschmack nach Belieben.

## HOCHWERTIGE INHALTSSTOFFE

Mit einer Konzentration von mehr als 10 % der genannten Inhaltsstoffe.

## VIELSEITIGE ANWENDUNG

Geeignet für warme und kalte Speisen.

## ALLERGENFREI

Keine versteckten Allergene in unseren Rezepturen.

## KREATIVE INSPIRATION

Verfeinert so gut wie jedes herzhaftes Gericht aus Ihrer Küche.

## ANGABEN ZUM PRODUKT - KONZENTRATE

| PRODUKT                                                                             | NAME          | EAN                                                                                                     | GEWICHT | VERPACKUNGSFORMAT |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------|
|    | GEMÜSE        | <br>8 435129 202042   | 1000 g  | 6 x 1 kg          |
|    | PILZE         | <br>8 435129 202011   | 1000 g  | 6 x 1 kg          |
|    | HUHN          | <br>8 435129 202073   | 1000 g  | 6 x 1 kg          |
|   | RIND          | <br>8 435129 202103  | 1000 g  | 6 x 1 kg          |
|  | SCHWEIN       | <br>8 435129 202165 | 1000 g  | 6 x 1 kg          |
|  | LAMM          | <br>8 435129 202134 | 1000 g  | 6 x 1 kg          |
|  | FISCH         | <br>8 435129 203124 | 1000 g  | 6 x 1 kg          |
|  | MEERESFRÜCHTE | <br>8 435129 203094 | 1000 g  | 6 x 1 kg          |

FÜR MEHR INFORMATIONEN  
SCANNEN SIE DEN QR-CODE  
[www.customculinary.global](http://www.customculinary.global)





# CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

KONZENTRATE



[www.customculinary.global](http://www.customculinary.global)



## GEMÜSE

KONZENTRAT

Ein klassisches aromatisches Gemüsekonzentrat, zubereitet aus Karotte, Lauch und Zwiebel, verfeinert mit Lorbeer und Liebstöckel, geeignet für vegane Zubereitungen.



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR VEGANER



23% GEMÜSE-PÜREE



## PILZE

KONZENTRAT

Eine herzhafte Auswahl aus Steinpilzen und Champignons zur Verfeinerung veganer Speisen. Enthält weder zugesetzte MNG, noch Hefe oder künstliche Aromen und Farbstoffe.



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR VEGANER



18% PILZ-KONZENTRAT



## HUHN

KONZENTRAT

Ein Konzentrat aus klassischem Geflügelfond mit leichten geschmacklichen Braten- und Fettnuancen. Enthält 10 % Hühnerfleisch, ohne künstliche Farbstoffe, Aromen oder Geschmacksverstärker. Allergenfrei.



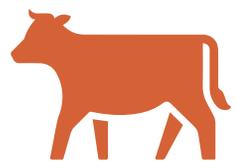
GLUTENFREI



OHNE ZUSATZ VON MNG



10% HUHN



## RIND

KONZENTRAT

Ein ausgewogenes Roastbeef-Konzentrat mit dezenter geschmacklichen Braten- und Fettnuancen. Enthält 8 % Rindfleisch, ohne künstliche Farbstoffe, Aromen oder Geschmacksverstärker. Allergenfrei.



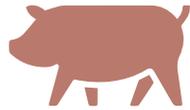
GLUTENFREI



OHNE ZUSATZ VON MNG



8% RIND



## SCHWEIN

KONZENTRAT

Ein kräftiges Schweinebratenkonzentrat mit Nuancen von Bratenkruste und -fett. Hergestellt aus 16 % Schweinefleisch, ohne künstliche Zusatzstoffe. Allergenfrei.



GLUTENFREI



OHNE ZUSATZ VON MNG



16% SCHWEIN



## LAMM

KONZENTRAT

Ein abgerundetes Lammfleischkonzentrat mit leichten Kräuternoten. Hergestellt aus 14 % Lammfleisch, ohne künstliche Zusatzstoffe. Allergenfrei.



GLUTENFREI



OHNE ZUSATZ VON MNG



14% LAMM



## FISH

KONZENTRAT

Ein klassischer Weißfischfond aus 16 % Seehecht. Ohne Zusatz von MNG, künstlichen Aromen oder Farbstoffen.



GLUTENFREI



OHNE ZUSATZ VON MNG



16% SEEHECHT



## MEERESFRÜCHTE

KONZENTRAT

Ein kräftiges Meeresfrüchtekonzentrat aus 17% Meeresfrüchten und rotem Fisch. Ohne Zusatz von MNG, künstlichen Aromen oder Farbstoffen.



GLUTENFREI



OHNE ZUSATZ VON MNG



17% MEERESFRÜCHTE

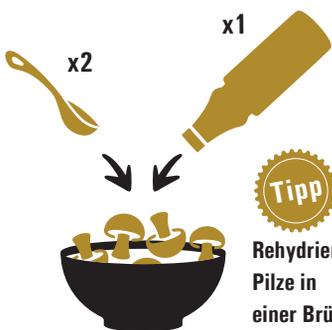


Hergestellt aus echten Lebensmittelzutaten, ohne schädliche Zusatzstoffe und ohne Allergene, verleihen sie Ihren Gerichten sofortigen Geschmack, ohne etwas an Ihrer kulinarischen Handschrift zu ändern.

EINFACH MAL AUSPROBIEREN!

# PERFEKTER GESCHMACK

## MIT EINFACHEN TRICKS



**Rehydrieren Sie getrocknete Pilze in einer Brühe aus 1 Teil Konzentrat und 2 Teilen Wasser.**

Verfeinern Sie den Geschmack von Suppen und Saucen



**Übergießen Sie Bratenfleisch großzügig mit Konzentrat, bevor Sie es in den Ofen schieben.**

- ★ Marinieren Sie Gemüse in Gemüsekonzentrat.
- ★ Geben Sie einen Schuss Gemüsekonzentrat in kochendes Wasser zur Zubereitung von Reis oder Nudeln.
- ★ Bestreichen Sie Ihr Gemüse beim Grillen.
- ★ Eine perfekte Geschmackszugabe für Tofu oder Paneer.
- ★ Geben Sie einen Schuss in Olivenöl zum Beträufeln Ihrer Speisen.
- ★ Geben Sie vor dem Servieren von Gemüsegerichten einen Pinselstrich auf den Teller, um ihnen Geschmack und Farbe zu verleihen.
- ★ Geeignet zum Verfeinern roher Fleischgerichte, wie Tatar und Carpaccio.
- ★ Verfeinern Sie Ceviche kurz vor dem Servieren mit Fischkonzentrat.
- ★ Verwenden Sie bei der Zubereitung von Marinaden für einen intensiveren Geschmack.



BE TRUE TO THE FOOD®

## ERFAHREN SIE ALLES ÜBER UNSERE MARKEN

Der Custom Culinary® Shop bietet kulinarische Lösungen aus einer Hand mit sämtlichen Zutaten für Ihre Zubereitungen. Mit Hilfe von Analysen in den Bereichen der Verbraucherpsychologie und Marktdynamik erkennen wir Trends früher als andere und übersetzen sie in Produktkonzepte, die den Konsumenten überzeugen. Dabei stützen wir uns auf weltweit führende Geschmacksforschung, innovative Herstellungstechnologie und die kulinarische Expertise unseres internationalen Teams aus Chefköchen.



Vielseitige Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer kulinarischen Kreationen.



*Chef's Own™*

Praktische Anwendung zur Vereinfachung des Kochens in großen Mengen.



**MASTER'S TOUCH®**

Servierfertige aromatische Lösungen zur geschmacklichen Verfeinerung von Speisen.

Custom Culinary® Germany · Technologiepark Münster · Johann-Krane-Weg 23 · D48149 Münster  
Tel +49 251 917 9970

[www.customculinary.global](http://www.customculinary.global)