



<b>Ajvar</b>	» mild » scharf	<b>Dose:</b> 4.200 g netto
<b>Asia-Saucen</b>	<b>Ketjap</b> » Asin » Manis  <b>Sambals</b> » Nasi Goreng » Oelek  <b>Thai Sweet Chilli Sauce</b>	<b>Eimer:</b> 10 – 13 kg <b>Container:</b> 1.200 kg
<b>Glutamate</b> 	» mittel » fein » sehr fein	<b>Sack:</b> 25 kg <b>Big Bag:</b> 900 kg
<b>Harissa</b>	» scharf » extra scharf	<b>Eimer:</b> 25 kg
<b>Kapern</b>	<b>Kapern in Salzlake</b> » nonpareille (ca. 5-7 mm) » surfines (ca. 7-8 mm) » capucines (ca. 8- 9 mm) » capotes (ca. 9-11 mm) » fines (ca. 11-13 mm) » hors calibre (ca. 13-15 mm)  » individuelle Aufgußrezepturen möglich  <b>Kapernäpfel</b>  <b>Kapernpaste</b>	<b>Eimer:</b> 7 – 10 kg <b>Fass:</b> 50 – 200 kg
<b>Knoblauch</b>	<b>Knoblauchzehen</b> » Segmente » Scheiben » gehackt  <b>Knoblauchsprossen</b>  <b>Knoblauchflakes</b>  <b>Knoblauchgranulat</b>  <b>Knoblauchpulver</b>	<b>Fass in Salzlake:</b> 50 kg <b>Getrocknet:</b> 2 x 12,5 kg <b>Tiefgekühlt:</b> 10 kg  



## Mango-Chutneys



- » Kashmir Hot
- » Major Greys
- » Sweet Sliced
- » with/without pieces
- » Fruit + Nut

**Eimer:** 8 – 15 kg  
**Fass:** 20 – 125 kg  
**Container:** 1.200 kg

## Pfeffer

- » grün
- » rot
- » in Salzlake

**Polykanne:** 10 kg  
**Eimer:** 25 kg  
**Fass:** 165 kg  
**Dose:** 100 – 2.000 g ATG

## Soja-Saucen

- » hell/dunkel
- » premium „japanische Art“ hell/dunkel
- » ohne Weizen hell/dunkel
- » salzreduziert



**Polykanne:** 1,8 – 20 ltr  
**Fass:** 200 ltr  
**Container:** 1.000 ltr

## Worcestershiresaucen

- » hell
- » dunkel

**Polykanne:** 10 kg  
**Container:** 1.000 kg

## Zwiebeln

- » Scheiben
- » Würfel
- » gekibbelt
  - » geröstet

**Zwiebelgranulat**

**Zwiebelpulver**

**Getrocknet:** 14 – 25 kg  
**Tiefgekühlt:** 10 – 20 kg

