

Особый класс для себя

Декоративные
приправы - Продукт
для вашего успеха

Lay
Gewürze

...И ЭТО ВКУСНО.

LAY GEWÜRZE OHG
WÜRZ- & LEBENS-
MITTELTECHNOLOGIE

Im Oberen Weidig 2
D-98631 Grabfeld
OT Queienfeld
Tel.: +49/(0)36944-521-0
Fax: +49/(0)36944-521-300
info@lay-gewuerze.de
www.lay-gewuerze.de

Пряные препараты для гриля и жареных блюд

БЕКОН

№ 16071

- Деревенский препарат специй с острой нотой перца, кориандром и частичками паприки для гильяхаксы, штейков, рёбрышек, жаркого и других мясных блюд
- Применение: приблизительно 10 г на кг



ВИЛЬДГЕВЮРЦ

№ 19058

- Ароматный препарат специй с кориандром, лавровым листом и гвоздикой для дичи и жаркого, для блюд быстрой поджарки, тушённого, дикой птицы и посола
- Применение: приблизительно 10 г на кг



ОЛЬРОУНДВЮРЦЕР

№ 14038

- Пряная соль с лёгкой нотой трав для грильхаксы, приправленной хаксы, говядины быстрой поджарки или на гриле, телятины, свинины, баранины и птицы (штейков, шашлыка), блюд из овощей и картофеля
- Применение: приблизительно 10-20 г на кг



КРОЙТЕРШПИСБРАТЕН

№ 190139

- Пряная соль с нотой паприки, зелёным луком и петрушкой для ростбифа, гриля, фаршированного жаркого, рецептов быстрой поджарки (шашлык, штейки различных вариантов), блюд из фарша и птицы
- Применение: приблизительно 15-20 г на кг



ШАШЛЫКГЕВЮРЦ

№ 1607

- Препарат специй для пикантного, огненно острого шашлыка с типичным вкусом паприки-карри
- Применение: приблизительно 6 г на кг



ХЕНХЕНГОЛЬД

№ 19041

- Тонко заправленная пряная соль с приятной нотой паприки для поджаренной в сковороде или на гриле курочки
- Применение: приблизительно 8-10 г на кг



ШПИСБРАТЕНВЮРЦУНГ

№ 19025

- Приправа с нотой паприки-лука со специями для шашлыка и жаркого, поросёнка на вертеле, грильхаксы, котлет, фрикаделек, блюд из птицы, рёбрышек и варёной/тушёной брюшины
- Применение: приблизительно 8-10 г на кг



ГРИЛЬСТАР

№ 190417

- Препарат с тонкой нотой приправ для штейков различных вариантов, бекона, рёбрышек и шашлыка
- Применение: приблизительно 20-25 г на кг



КЕНТАКИ

№ 190108

- Пряная соль с крупными штучками лука для штейка с луком, жаркого, шашлыка, гуляша и рагу
- Применение: приблизительно 22 г на кг



ЦЕЙЛОНА СЕЙЗОНИНГ

№ 16093

- Пряная соль для шашлыка и жаркого, поросёнка на вертеле, салатов, маринадов, штейков, птицы, светлых соусов и блюд как рагу фин и рагу в сливках
- Применение: приблизительно 12-15 г на кг



ШТЕЙКВЮРЦУНГ

№ 19023

- Деревенский препарат специй с грубомолотым перцем и гранулятом паприки, без вкусовых усилителей для готового приправленного мяса с прилавка, напр. рулет-жаркого или рулета на шампуре, свиной хаксы, штейков и отбивных
- Применение: приблизительно 8-10 г на кг



ГРИЛЬШПИС-РОЛЬБРАТЕНГЕВЮРЦ № 19044

- ▶ Приправа с нотой паприки-лука со специями для гриля и жаркого из говядины, телятины, свинины и птицы, соусов, супов
- ▶ Применение: приблизительно 22 г на кг



ШТЕЙКФАЙН

- ▶ Пряная соль с крепким вкусом паприки для гриля и шашлыка, штейков на гриле, блюд из птицы
- ▶ Применение: приблизительно 20-25 г на кг



ВЕСТЕРН КРОЙТЕР

№ 19039

- ▶ Ароматная пряная соль с большой частью трав для жаркого, свиного рулета, шашлыка и гриля, хаксы, брюшины и маринованных штейков на гриле
- ▶ Применение: приблизительно 12-15 г на кг



ШПЕР-РИБС *СВИТ ЧИЛИ*

№ 190316

- ▶ Пряная соль с привкусом чили-карри и приятной сладостью, специально для рёбрышек и бекона
- ▶ Применение: приблизительно 20 г на кг



ВИНЦЕР-ШТЕЙК

№ 160238

- ▶ Пряная соль с нотой перца-паприки и лёгким привкусом тмина для штейков винодела, жаркого винодела, деревенского рагу, грильхаксе и брюшины на гриле
- ▶ Применение: приблизительно 30 г на кг



ЗОММЕРСТАР

№ 190398

- ▶ Пряная соль с приятным привкусом жареного, с травами для говядины жареной в сковороде или на гриле, телятины, свинины и птицы
- ▶ Применение: приблизительно 20-25 г на кг



Готовые панировки

ПАНАДЕЛЛО *БУНТ* СПЕЦИАЛЬ

№ 16029

- ▶ Готовый к применению препарат специй с видимым гранулятом паприки, перцем и петрушкой для хрустящей оболочки шницеля, штейков, мясных кусков из птицы, а также рыбного филе
- ▶ Применение: по вкусу



ПАНАДЕЛЛО

№ 16028

- ▶ Готовая к применению приправленная панада для кусков мяса из рыбы и птицы, а также рыбного филе
- ▶ Применение: по вкусу



ПАНАДЕЛЛО КРИСПИ

№ 16036

- ▶ Приправленная панада с кукурузными хлопьями для рыбы и птицы, а также рыбного филе
- ▶ Применение: по вкусу



ПАНАДЕЛЛО *РОТ*

№ 16022

- ▶ Готовая к применению приправленная панада для рыбы и птицы, а также рыбного филе
- ▶ Применение: по вкусу



Средизерноморские фирменные блюда

ГИРОС

№ 1906

- ▶ Ароматный, с травяной нотой препарат специй без соли для гираса в сковороде, суфлаки, салаты по гречески, чевапчи, рыбного и овощного жаркого, а также блюд из баранины
- ▶ Применение: приблизительно 6-8 г на кг



ПАСТРАМИ СЕЙЗОНИНГ

№ 140294

- ▶ Деревенский препарат специй с розмарином, крупным луком и гранулятом паприки для всех видов мясных и рыбных блюд, супов, соусов и салатов
- ▶ Применение: на вкус



ГЮРОС *ОЦГ*

№ 190227

- ▶ Пряная соль без вкусовых усилителей со средизерноморскими травами для блюд с гирсом и баранины
- ▶ Применение: приблизительно 12-15 г на кг



ЦЕЙЛОНА ПИЦЦА ГЕВЮРЦ

№ 16049

- ▶ Препарат специй с грубо молотыми приправами как орегано, базилик, лук для средизерноморских блюд, а также спагетти, пиццы и блюд из рыбы
- ▶ Применение: на вкус



Экзоты

ШПИКАДО

№ 190199

- ▶ Пряная соль для гриля с карри и гранулятом лука для приправленных штейков, бекона, рёбрышек, шашлыков, блюд в сковороде и воке
- ▶ Применение: на вкус



ЛИАНГ

№ 19050

- ▶ Препарат специй с имбирем, кориандром и крупным перцем для экзотических рыбных блюд, рецептов из риса, супов и соусов
- ▶ Применение: приблизительно 8-10 г на кг, добавка соли на вкус



ИНДИАН МАСАЛА

№ 190340

- ▶ Препарат специй с карри, луком и нотой чили для мяса и мясных блюд по индийски, блюд из риса и вермишели, супов и соусов
- ▶ Применение: приблизительно 20-25 г на кг



КАЙУН СПЕЙС МИКС

№ 190341

- ▶ Крепкая пряная соль с чили для быстрой поджарки, блюд на гриле из свинины, говядины, баранины и птицы, острых блюд в сковороде и гуляша, соусов и маринадов
- ▶ Применение: приблизительно 10-15 г на кг



АРАБИК СПЕЙС БЛЕНД

№ 330202

- ▶ Экзотичная пряная соль с карри, тмином и щепоткой корицы для мясных блюд по арабски и всех видов блюд в сковороде
- ▶ Применение: приблизительно 20-25 г на кг



АРГЕНТИНИЯ

№ 140365

- ▶ Пикантный препарат специй с кориандром, перцем и гранулятом паприки для быстрой поджарки, а также для штейков, рёбрышек, бекона и блюд на решётке или гриле
- ▶ Применение: на вкус



Продукты без глютена

ПАНАДЕЛЛО *ГФ*

№ 16027

- ▶ Готовая к применению приправленная панада для мяса из рыбы и птицы, а также рыбного филе
- ▶ Применение: по вкусу



ЛАЙ ФРИКАДЕЛЛО *ГФ*

№ 16021

- ▶ Препарат специй со связкой для производства продуктов из фарша, напр. фрикаделек, котлет, жаркого и штейков из фарша
- ▶ Применение: на вкус



Продукты из фарша

ЛАЙ ФРИКАДЕЛЛО

№ 16025

- ▶ Препарат специй со связкой для производства продуктов из фарша, напр. фрикаделек, котлет, жаркого и штейков из фарша
- ▶ Применение: на вкус



ЛАЙ ФРИКАДЕЛЛО МИТ ЗЕЛЕНЬЮ

№ 16026

- ▶ Препарат специй с отборными травами для производства продуктов из фарша, напр. фрикаделек, котлет, жаркого и штейков из фарша
- ▶ Применение: на вкус



ТЮРИНГЕР МЕТ РОТ *ОС*

№ 160146

- ▶ Пикантный препарат специй с приятной нотой перца, мускатного ореха без соли для блюд из фарша, напр. фрикаделек, жаркого из фарша
- ▶ Применение: приблизительно 5 г на кг



ЧЕВАПЧИ-ВЮРЦУНГ

№ 19030

- ▶ Препарат специй с отборными травами для производства блюд из фарша по рецептам южных стран, напр. чевапчи, рацнитчи, блюдо из баранины на гриле или в сковороде
- ▶ Применение: приблизительно 8-10 г на кг



ЧЕВАПЧИ

№ 140102

- ▶ Ароматная пряная соль с лёгкой нотой перца-чили для блюд из фарша по рецептам южных стран, напр. чевапчи, рацнитчи, блюдо из баранины в сковороде или на гриле
- Применение: приблизительно 25-30 г на кг



ЧИЛИ КОН КАРНЕ

№ 1908

- ▶ Препарат специй с крепкой приправой (чили, паприка и лук) для чили кон карне
- ▶ Применение: приблизительно 35 г на кг





Смеси из перца

ЛИМОННЫЙ ПЕРЕЦ КРУПНЫЙ

№ 140201

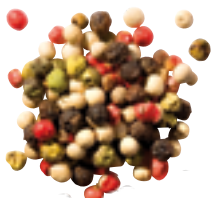
- ▶ Смесь приправ для оболочки с нотой перца и приятным вкусом лимона для рецептов из свежего мяса и колбасных изделий, супов, соусов, маринадов
- ▶ Применение: на вкус



ПЕРЕЦ СМЕШАННЫЙ ЦЕЛЬНЫЙ

№ 256022

- ▶ Смесь из различных сортов перца для бульонов, соусов, супов, птицы, мясных блюд всех вариаций, дичи, гарнира, молодого сыра, творога, бутербродной массы и маринадов
- ▶ Применение: на вкус



ЧЕСНОЧНЫЙ ПЕРЕЦ ГРУБЫЙ

№ 160350

- ▶ Крупная пряная соль с чесноком, перцем и травами для рецептов из свежего мяса и колбасных изделий, супов, соусов, маринадов
- ▶ Применение: приблизительно 20-25 г на кг



ДЕКОР-МИКС ПЕРЕЦ

№ 140302

- ▶ Смесь крупного помола из перца и паприки для различного предназначения, напр. для оболочки или декора мясных блюд, гарнира, бутербродной массы, соусов
- ▶ Применение: на вкус



ЧЕСНОЧНЫЙ ПЕРЕЦ

№ 19027

- ▶ Пряная соль с крепким вкусом чеснока для бульонов, соусов, супов, птицы, мясных блюд различных вариаций, дичи, гарнира, молодого сыра, творога, бутербродной массы и маринадов
- ▶ Применение: на вкус



Крупный декор и смеси из овощей

7-КРОЙТЕР

№ 140267

- ▶ Препарат специй с нотой трав для блюд в сковороде, жаркого, рыбных рецептов, салатов, супов, соусов, блюд из яиц и творога
- ▶ Применение: приблизительно 5-10 г на кг



ЕГЕРМЕТ

№ 14010

- ▶ Крупный декор-приправа с луком, перцем, паприкой и семенами горчицы для рецептов из фарша, жаркого, блюд в сковороде, соусов
- ▶ Применение: на вкус



ВИРДЖИНИЯ

№ 14011

- ▶ Препарат специй с травами для штейков, жаркого, салатов и светлых соусов с травами, рецептов из птицы и фарша
- ▶ Применение: на вкус



БАЛАТОН

№ 140268

- ▶ Пикантный крупный препарат специй для рыбы, птицы, овощей, супов, соусов и других блюд, деко для оболочки в мясных блюдах и колбасных изделиях
- ▶ Применение: приблизительно 10-15 г на кг



ВЕЛЬНЕС

№ 140279

- ▶ Препарат специй с избранными травами как тмин, розмарин, дикий чеснок. Для универсального применения в области мясных продуктов, а также для супов, салатов, соусов, деликатесов
- ▶ Применение: приблизительно 3-5 г на кг



ПУШТА *СПЕЦИАЛЬ*

№ 140134

- ▶ Препарат специй с травами и луком для украшения и вкуса приготовленных мясных блюд, деко для оболочки мясных и колбасных изделий
- ▶ Применение: приблизительно 5-10 г на кг



ЦЫГОНЕРБРАТЕН

№ 19047

- ▶ Крупномолотый препарат специй с луком и смесью из паприки. Для супов, соусов, бульонов, гуляша
- ▶ Применение: на вкус



ЛА ЛИНГ

№ 140115

- ▶ Крупная овощная смесь для рецептов дальнего востока, напр. в воке или сковороде, мясных блюд с начинкой
- ▶ Применение: на вкус



ГРАНД МИКС

№ 160159

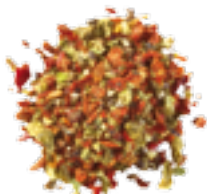
- ▶ Крупномолотый препарат специй для гриля с нотой перца для всех блюд на гриле, жаркого, рецептов в сковороде, соусов, маринадов
- ▶ Применение: приблизительно 20-25 г на кг



ДЕКОВЮРЦУНГ *ПИКАНТ*

№ 140417

- ▶ Крупномолотый препарат специй с перцем, чили и луком для рецептов из мяса, птицы, овощей, супов, соусов, а также для декорации оболочки мясных блюд и колбасных изделий
- ▶ Применение: на вкус



ЛУК ЖАРЕННЫЙ № 259662



ЛУК КОЛЬЦАМИ № 259572



АТИС-Препараты специй

Приправы для гриля с капсулированной солью

АТИС-ВЮРЦУНГ *ПАРГО*

№ 140141

- ▶ Пряная соль с капсулированной солью, травами и тонким ароматом сыра для гриля и всех видов блюд в сковороде из птицы, говядины, телятины, свинины, а также соусов и маринадов
- ▶ Применение: приблизительно 15-20 г на кг



АТИС-ВЮРЦУНГ *МАМБО*

№ 140140

- ▶ Пряная соль с капсулированной солью, луком и приятным ароматом копчения для гриля и жареных блюд из всех видов мяса, соусов, супов
- ▶ Применение: приблизительно 12-15 г на кг



АТИС-ВЮРЦУНГ *РОТ*

№ 19031

- ▶ Пряная соль с капсулированной солью для всех видов рецептов гриля и жареных блюд
- ▶ Применение: приблизительно 12-15 г на кг



АТИС-ВЮРЦУНГ *ГРЮН*

№ 19032

- ▶ Пикантная пряная соль с капсулированной солью, изысканными травами для всех мясных блюд
- ▶ Применение: приблизительно 12-15 г на кг



АТИС-ВЮРЦУНГ *ГЕЛЬБ*

№ 19033

- ▶ Пряная соль с капсулированной солью для жаркого, штейков, гуляша, рецептов из птицы и мяса, овощных блюд
- ▶ Применение: приблизительно 12-15 г на кг

