MONOGEWÜRZE & KRÄUTER

WÜRZMISCHUNGEN FÜR FLEISCH-, FISCH UND WURSTSPEZIALITÄTEN

GEWÜRZE UND WÜRZMISCHUNGEN VON FUCHS

FUCHS Taste Solutions

TH.GEYER LÖSUNGEN FÜR IHRE IDEEN

FUCHS GEWÜRZE

Als Distributionspartner von FUCHS GEWÜRZE haben wir Zugriff auf ein ausgewähltes Sortiment an Monogewürzen und Kräutern.

Zudem verfügen wir über ein vielfältiges Portfolio an Gewürzzubereitungen für Fleisch-, Fisch- und Wurstspezialitäten. Ölmarinaden, Würzöle und trockene Gewürzmischungen für Schwein, Geflügel, Rind, Fisch, Lamm und Wurstzubereitungen bilden die Eckpfeiler dieser Produktkategorie.

Sie suchen nach neuen Ideen für Ihr Sortiment, womit Sie Ihre Kundschaft geschmacklich begeistern können? Dann sind wir der richtige Ansprechpartner.

INDEX

Monogewürze & Kräuter 4 - 7

FireFox®
geröstete Gewürze 8 - 9

Flüssige Würzmischungen & -Saucen
für Grill-, Fisch- & Fleischspezialitäten 10

Trockene Würzmischungen
für Grill-, Fisch- & Fleischspezialitäten 11

Trockene Würzmischungen
für Wurstspezialitäten & sonstige Produkte 13

WER WIR SIND

Als ein weltweit agierendes, mittelständisches Unternehmen beschäftigt sich Th. Geyer Ingredients mit dem Vertrieb von hochwertigen Roh- und Zusatzstoffen für die Lebensmittelindustrie. Wir beliefern Sie mit den erfolgreichen Produkten der Global Player – schnell, flexibel und selbstverständlich auch in kleinen Mengen.

MONOGEWÜRZE & KRÄUTER

Gewürze und Kräuter sind optisch wie geschmacklich eine wichtige Zutat für die Lebensmittelindustrie. Wegen ihres natürlichen Gehaltes an Geschmacks- und Geruchsstoffen sind sie vielfältig einsetzbar.

NATÜRLICH UND NACHHALTIG

Die Rohmaterialien der FUCHS-Gewürze stammen aus verantwortungsvoll und nachhaltig geprägten Ressourcen. Um die Ansprüche bei Qualität und Geschmack zu erfüllen, nimmt FUCHS als Hersteller aktiven Einfluss auf die gesamte Wertschöpfungskette: Vom Erzeuger bis zur Verarbeitung.

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/ kg	MAM/ kg	Farbe/Aussehen
FU10385821	Anis gemahlen	süßlich, anisartig	25	50	gelb-grünfarbenes Pulver
FU10385822	Basilikum gerebelt	typisch, würzig	10	50	grün-braunes Kraut
FU10385824	Chili gemahlen	sehr scharf, 5.000 Scoville	25	50	orange-rotes, fein vermahlenes Pulver
FU10384009	Cumin gemahlen	würziger, leicht bitterer Geschmack	20	40	grün-braunes Pulver, trocken, fließfähig
FU10385826	Curry Madras Premium	würzig-aromatisch	25	25	dunkel-ockerfarbenes Pulver
FU10384812	Curry Elefant Premium	würzig-aromatisch	1	10	dunkel-ockerfarbenes Pulver
FU10300202	Curry Salem Premium	milde, würzige Currynote	1	10	gelblich-ockerfarbenes, fein gemahlenes Pulver
FU10385829	Kardamom gemahlen (in der Hülse)	typisch, rein, ähnlich Eucalyptus-Menthol, in der Hülse	25	50	grau-braunes Pulver
FU10384011	Koriandersamen gemahlen	Koriander	20	40	gelb-graufarbenes Pulver
FU10300321	Kümmel ganz	stark aromatisch, würzig	20	20	braun mit hellfarbigen Rillen, trocken, fest, rieselfähig
FU10385835	Kurkuma gemahlen	typisch, aromatisch, leicht bitter, <0,5 mm 1,5 % Curcu.	25	50	gelbes bis orangefarbenes trockenes Pulver
FU10385836	Majoran gerebelt	Majoran, aromatisch, typisch	10	50	hellgrünes gerebeltes Kraut mit geringem Stengelanteil, trocken
FU10385838	Muskatnuss gemahlen	stark aromatisch, würzig	25	25	rötlich-braun, trockenes Pulver, fein vermahlenes Pulver ohne Klumpenbildung
FU10385839	Nelke gemahlen	brennend kräftig, herzhaft, stark aromatisch	25	25	dunkelbraun bis umbrafarbenes Pulver, trocken, fein vermahlen, freifließend, ohne Klumpenbildung
FU10384815	Paprika edelsüß gemahlen	aromatisch nach Paprika	1	10	hellrotes, feines Pulver, 80 ASTA
FU10385840	Paprika edelsüß gemahlen	Paprika	25	25	rotes Pulver, 100 ASTA
FU10300411	Paprika rosenscharf gemahlen	scharf, brennend, fruchtig	25	25	braunrotes, feines Pulver
FU10385845	Petersilie gerebelt	aromatisch, würzig	10	10	grünes gerebeltes Kraut mit geringem Stengelanteil
FU10300448	Pfeffer bunt geschroten	pfeffrig- scharf	25	50	grün-schwarz-weiß-rot, grobes Pulver, trocken, fest, rieselfähig
FU10385881	Pfeffer schwarz ganz	arteigen, scharf, rein	25	25	bräunlich bis schwarze runde Körner
FU10385888	Pfeffer schwarz geschroten	scharf, pfeffrig	25	50	grau-schwarzes/grau-weißes Granulat, trocken, 0,5 - 1,6 mm
FU10384825	Pfeffer schwarz gemahlen	scharf, typisch, aromatisch	1	10	feines grauschwarzes Pulver, Basic
FU10385882	Pfeffer schwarz gemahlen	scharf, typisch, aromatisch	25	25	feines grauschwarzes Pulver
FU10385893	Pfeffer weiß/schwarz geschroten	pfeffrig, scharf, aromatisch	25	50	schwarz-weiß-beigefarbenes Granulat, 0,5 - 1,6 mm
FU10385890	Pfeffer weiss ganz	arteigen, scharf, rein	25	25	gleichmäßige Körner, grau-weiß bis gelblich
FU10385894	Pfeffer weiß geschroten	Pfeffer	25	50	feines Granulat, 0,4 - 1,2 mm
FU10301775	Pfeffer weiß gemahlen	scharf, typisch, aromatisch, pfeffrig	1	10	weißes bis hellgraues, feines Pulver
FU10385891	Pfeffer weiß gemahlen	typisch, rein, aromatisch, scharf	25	25	weißes bis hellgraues, feines Pulver, <0,5 mm
FU10385846	Piment gemahlen Premium	scharf, würzig, nach Pfeffer, Nelke, Zimt	25	50	dunkelbraunes Pulver, trocken, fließfähig
FU10385847	Rosmarin geschnitten	charakteristisch, adstringierend, leicht bitter	10	50	hellgrüne Blattteilchen, trocken, rieselfähig
FU10300549	Senfkörner hellgelb	charakteristisch, scharf	25	25	weiß-gelb, ganze Körner
FU10385852	Thymian gerebelt Premium	charakteristisch, aromatisch, adstringierend	10	50	grünlich bis aschgraues, leicht bräunliches, gerebeltes Kraut, trocken und rieselfähig
FU10300615	Zimt gemahlen	aromatisch, mit leicht bitterem Nachgeschmack	20	20	braun, trocken, feines Pulver
FU10384834	Zimt gemahlen	aromatisch, mit leicht bitterem Nachgeschmack	1	10	braun, trocken, feines Pulver
FU10300628	Zwiebel granuliert	typisch Zwiebel	25	25	helles, gelblich-weißes, rieselfähiges Granulat

MAM: Mindestabnahmemenge

BEI DEN MONOGEWÜRZEN UND KRÄUTERN VON FUCHS SIND AUSSCHLIESSLICH NATÜRLICHE ZUTATEN VERARBEITET. SIE SIND FREI VON GESCHMACKSVERSTÄRKENDEN ZUSATZSTOFFEN, KONSERVIERUNGSSTOFFEN UND PALMÖL.

WEITERE PRODUKTE AUF ANFRAGE

100 % NATÜRLICH

HALAL-ZERTIFIZIERT

FIREFOX® - SCHONEND GERÖSTETE GEWÜRZE

FireFox® ist ein spezielles Verfahren zur besonders schonenden Röstung von Gewürzen. Im Vergleich zu anderen Röstverfahren bietet es viele Vorteile. Durch die Art der Röstung entwickeln sich angenehm klare und weiche Röst- und Karamellnoten und eine intensive, gleichmäßige Färbung. Gleichzeitig weisen die FireFox®-Gewürze eine niedrige Mikrobiologie auf. Beim FireFox®-Verfahren entstehen keine verbrannten Partikel, so dass die gerösteten Gewürze während des Röstprozesses keine Brandnote annehmen. Alle Produkte bleiben ganz natürlich.

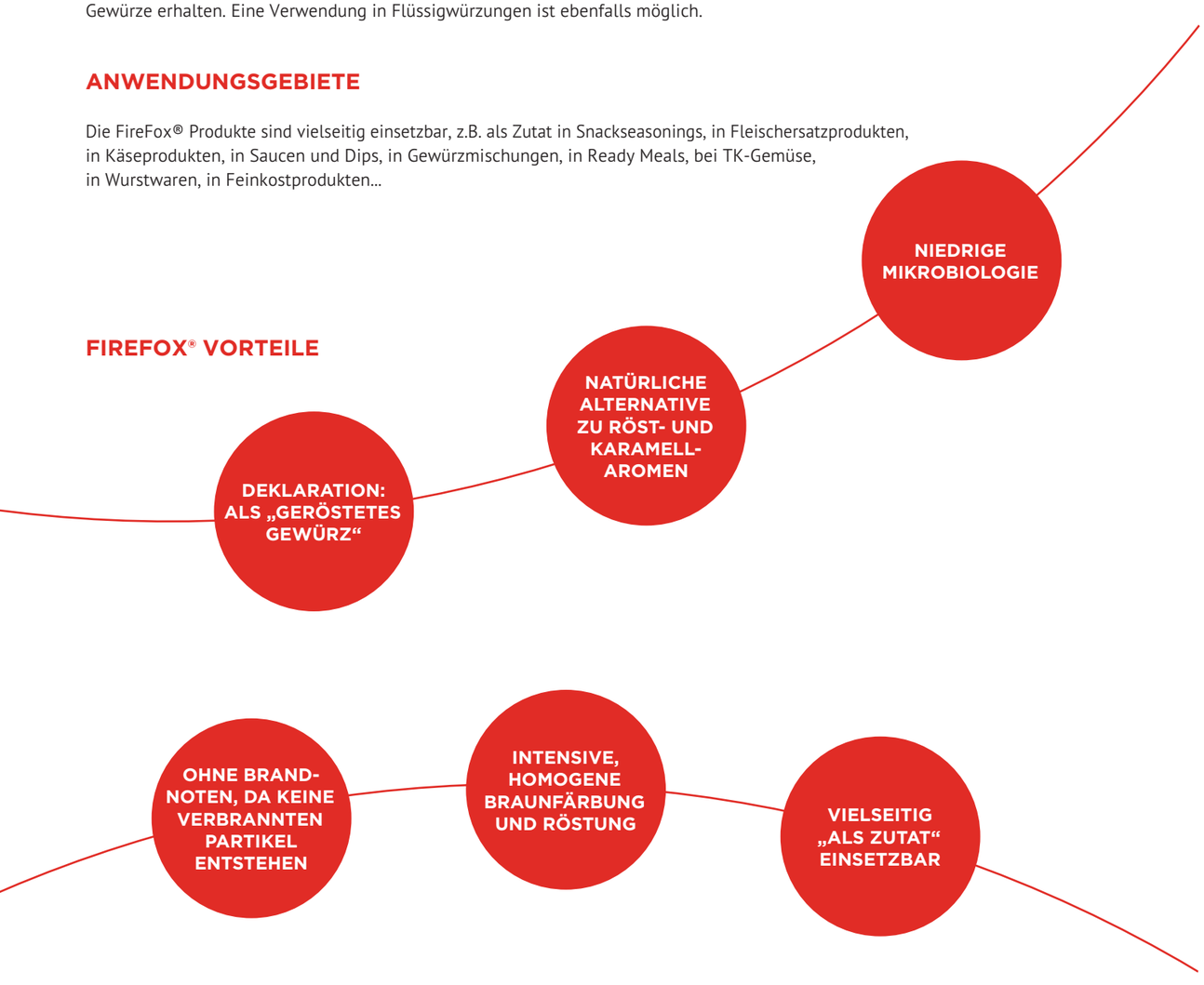
DIE NATÜRLICHE ALTERNATIVE ZU RÖST- UND KARAMELLAROMEN

Vielfach und in unzähligen Varianten werden Röst- und Karamellaromen in der Lebensmittelindustrie eingesetzt, um gezielt die gewünschten Geschmacksprofile zu erzeugen. Unsere mit dem Fuchs FireFox®-Verfahren gerösteten und keimreduzierten Gewürze sind eine ganz natürliche Alternative zu Röst- und Karamellaromen. Frei von jeglichen Zusatzstoffen können sie (Ge)Würzmischungen und Seasonings einfach als Zutat zugefügt werden. In einem schonenden Röstverfahren werden die wertvollen Bestandteile der Gewürze erhalten. Eine Verwendung in Flüssigwürzungen ist ebenfalls möglich.

ANWENDUNGSGEBIETE

Die FireFox® Produkte sind vielseitig einsetzbar, z.B. als Zutat in Snackseasonings, in Fleischersatzprodukten, in Käseprodukten, in Saucen und Dips, in Gewürzmischungen, in Ready Meals, bei TK-Gemüse, in Wurstwaren, in Feinkostprodukten...

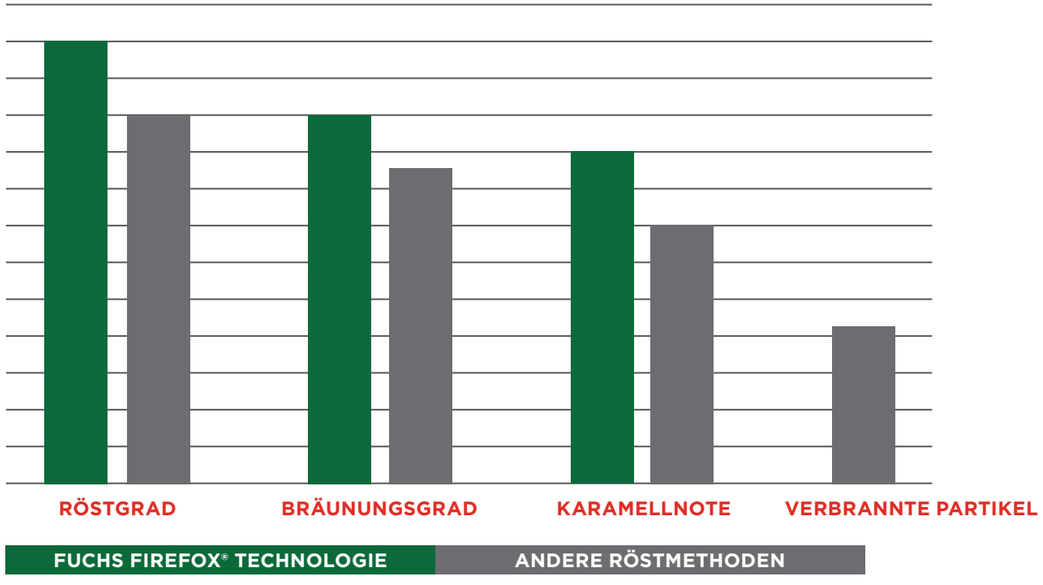
FIREFOX® VORTEILE



FIREFOX®

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/ kg	MAM/ kg	Farbe/Aussehen
FU10330305	**Bockshornklee gemahlen, geröstet**	Angenehme Wallnuss-Bitternoten, intensive Röstaromen. Intensivere Röstnoten und intensiveres Aroma als ungeröstete Ware.	20	40	hellbraunes Pulver
FU10330303	**Cumin gemahlen, geröstet**	Milder Duft, leichte nussige Röstaromen, würzig, ätherisch leicht stechende Note. Intensiveres Aroma und milderer Geschmack als ungeröstete Ware.	20	40	hellbraunes Pulver
FU10330304	**Fenchel gemahlen, geröstet**	Starke Anis-Note, intensive Röstaromen, leichte Zitrusnoten, süßlich. Intensivere Anisnoten, schwächere Zitrusnoten und mehr Süße als ungeröstete Ware.	20	40	gelblich braunes Pulver
FU10330301	**Karotte gemahlen, geröstet**	Intensive karamellisierte Karottennote. Süßlich, weniger blumig als ungeröstete Karotte.	20	40	orange-braunes Pulver
FU10330306	**Knoblauch gemahlen, geröstet**	Milder Knoblauchgeschmack, leichte Röstnoten, leicht karamellisiert, leichte Toffeenoten. Milder im Geschmack, weniger schwefelig und weniger scharf als ungeröstete Ware.	20	40	hellbraunes Pulver
FU10330308	**Koriander gemahlen, geröstet**	Kaffee und Röstmalz, Noten von Haselnuss, zitronig im Abgang, erinnert etwas an gebackenes Brot (Brotkrume).	20	40	hellbraunes Pulver
FU10330309	**Kümmel gemahlen, geröstet**	Würzig, leicht kümmelartig, Röstnoten nach gebackenen Brot. Milder als ungeröstete Ware.	20	40	braunes Pulver
FU10330302	**Paprika gemahlen, geröstet**	Karamellisierte, geröstete Paprikanote. Leicht fruchtig. Ähnlich wie gegrillte/geschmorte Paprika (Antipasti). Weniger fruchtig aber geschmacklich intensiver als ungeröstete Ware.	20	40	rotbraunes Pulver
FU10330307	**Tomate gemahlen, geröstet**	Dunkle geröstete, karamellisierte Noten, würzig, umami. Weniger fruchtig als ungeröstete Ware.	20	40	rotbraunes Pulver
FU10330300	**Zwiebeln gemahlen, geröstet**	Süßer, getoasteter, karamellisierter Zwiebelgeschmack. Umamigeschmack. Deutlich weniger Schwefelnoten als bei ungerösteter Ware.	20	40	braunes Pulver

UNTERSCHIEDE ZU ANDEREN RÖSTVERFAHREN



FLÜSSIGE WÜRZMISCHUNGEN & -SAUCEN

Mit spannenden Inspirationen für unterschiedlichste Fleisch-, Wurst- und Fischspezialitäten und leckeren Würzideen haben wir gemeinsam mit FUCHS ein Portfolio an Würzmischungen für Sie definiert. Mit flüssigen Marinaden und trockenen Kompositionen bieten wir passende Lösungen – auch für Ihr Produkt.

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/ kg	MAM/ kg	Anwendungsbeispiele	Farbe
FU10311973	Barbecue Softwürzöl OG	Tomate, Rauch	2,5	2,5	Grill + Steak, Schwein, Rind, Geflügel	rote Ölmarinade mit sichtbaren Gewürzbestandteilen
FU10311395	Barbecuemarinade	süßlich, rauchig	5	5	Grill + Steak, Schwein, Rind, Geflügel	rote Ölmarinade
FU10311902	Bordeaux Softwürzöl	Pfeffer, Paprika, Coriander	5	5	Grill + Steak, Schwein, Rind, Geflügel	rote Ölmischung mit Gewürzen und Kräutern
FU10311976	Bordeaux Softwürzöl OG	Paprika, Pfeffer, Koriander	2,5	2,5	Grill + Steak, Schwein, Rind, Geflügel, Fisch	rote Ölmarinade mit sichtbaren Gewürzbestandteilen
FU10311971	Butternote Softwürzöl OG	Curry, Paprika, Butter	2,5	2,5	Grill + Steak, Schwein, Rind, Geflügel, Fisch	gelbe Ölmariande mit sichtbaren Gewürzbestandteilen
FU10311630	Chinapfanne Würzsauce OG	Chillies, Paprika	2,5	2,5	Geschnetzeltes vom Schwein, Geflügel	gelbe Emulsion mit Gemüsestücken
FU10311909	Geflügelsoftwürzöl	Curry, Paprika, Kräuter	5	5	Grill + Steak, Schwein, Geflügel, Fisch	gelbe Ölmischung mit sichtbarem Paprika- und Kräuteranteil
FU10311484	Genf Softwürzöl OG	Knoblauch, Pfeffer, Kräuter	2,5	2,5	Grill + Steak Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	grüne Marinade mit sichtbaren Kräuterbestandteilen
FU10311982	Gyros-Zwiebelmarinade OG	Zwiebel, Knoblauch	2,5	2,5	Grill + Steak, Gyros Schwein, Geflügel	rote Ölmarinade mit sichtbaren Gewürzbestandteilen
FU10311910	Knoblauch-Kräuter Würzsauce	Knoblauch, Kräuter	5	5	Grill + Steak Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	gelb-grüne, dicke Emulsion
FU10311977	Knoblauch-Kräuter Würzsauce OG	Knoblauch, Kräuter	2,5	2,5	Grill + Steak Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	Gelb-grüne Ölmarinade mit sichtbaren Gewürzbestandteilen
FU10311918	Odessa Softwürzöl	Paprika, Zwiebel, Pfeffer	5	5	Grill + Steak, Geschnetzeltes vom Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	rote Ölmischung mit Gewürzen und Kräutern
FU10311979	Odessa Softwürzöl OG	Paprika, Zwiebel, Pfeffer	2,5	2,5	Grill + Steak, Geschnetzeltes vom Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	rote Ölarinade mit sichtbarem Gewürzanteil
FU10311900	Pfeffer-Senf Würzsauce	Senf, pfeffrig	5	5	Grill + Steak, Geschnetzeltes vom Schwein, Geflügel, Rind	senfig, gelb-braun
FU10311735	Schwarzbiermarinade OG	Bier, Senf	2,5	2,5	Grill + Steak, Geschnetzeltes vom Schwein	rot-braune Emulsionsmarinade mit Pfefferflakes
FU10311968	Waidmannsheil Würzsauce OG	Pilze, Kräuter	2,5	2,5	Geschnetzeltes vom Schwein, Geflügel, Fisch	rot-braune, hochviskose Emulsion

MAM: Mindestabnahmemenge
OG: Produkt enthält keine zugesetzten: Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Hefen, Glutamate, Farbstoffe

TROCKENE WÜRZMISCHUNGEN

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/ kg	MAM/ kg	Anwendungsbeispiele	Farbe
FU10384886	Bratwurst mit Kümmel ganz	Kümmel, Pfeffer	1	10	Frische und gebrühte Bratwurst	beiges Pulver mit ganzem Kümmel
FU10384888	Thüringer Rostbratwurst	Kümmel, Pfeffer	1	10	Gebrühte Bratwurst	grau-beigefarbenes Pulver mit ganzem Kümmel
FU10311700	Frikadellen + Hackbraten	Pfeffer, Zwiebel	1	10	Hackfleisch, Füllungen	beiges Pulver/Granulat
FU10310162	China Würzmischung	scharf, salzig, würzig	25	25	Grill + Steak, Geschnetzeltes, Braten, Geflügel, Schwein, Fisch, Döner	orange-rotes Pulver mit hellen Kristallen
FU10310255	Drehspiess Würzmischung	Oregano, Paprika, Zwiebel, Rosmarin, Thymian	1	10	Gyros/Döner	rötlich-grüne grobe Pulvermischung mit Feinanteil
FU10310166	Kotelett-Schnitzelgewürz	salzig, aromatisch, würzig, scharf	25	25	Kotelett, Schnitzel	rot-braunes Pulver mit grünen Kräuteranteilen
FU10384856	Fränkischer Knusperbraten	Muskat, Kümmel, gekörnte Brühe, Zitrone	1	10	Braten mit Schwarte	hellbeigefarbenes Pulver mit dunklen Gewürzpartikeln
FU10310275	Gyros Würzmischung	Oregano, Knoblauch, Paprika, Zwiebel	1	10	Grill + Steak, Gyros Schwein, Geflügel	rötlich-braune grobe Mischung mit Feinanteil
FU10310234	Pfannengyros Würzmischung	Paprika, Oregano, Zwiebel, Rosmarin, Thymian	1	10	Grill + Steak, Gyros Schwein, Geflügel	rötliches Pulver mit Kräutern
FU10310264	Spiessbraten Würzmischung	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kräuter, Bratennote	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	orange-rötliches Pulver mit Kräuteranteil, Zwiebelstückchen und ganzen Senfkörnern
FU10384857	Vulkano Spiessbraten OG	Paprika, Knoblauch, Curry, Pfeffer	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	rotes Pulver mit sichtbarem Kräuter- und Gewürzanteil
FU10310261	Grillee Würzmischung	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Sellerie, Thymian	2	20	Grill + Steak, Braten, Schwein, Geflügel	rötliches, rieselfähiges Pulver
FU10384854	Grill-Würzpulver Barbecue	Paprika, Zwiebel	1	10	Grill + Steak, Braten, Schwein, Rind, Geflügel	orangefarbenes Pulver
FU10384852	Red Grill Würzmischung	Paprika, Knoblauch, Curry, Sellerie, Zwiebel, Muskat, Würze, Pfeffer	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	rotes Pulver mit mittelfeinen Paprikastückchen
FU10384868	Steak- und Grillgewürz	Pfeffer, Sellerie, Bouillongeschmack, Paprika	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	hell-oranges Pulver
FU10310541	Steak- und Grillgewürz	salzig, pfeffrig, leicht herb	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	grünlich
FU10322016	Hähnchenwürzsalz	Paprika	10	10	Geflügel, Wild	rot-braunfarbenes Pulver
FU10322018	Hähncheninnenwürzung	würzig, Curry, Muskatblüte	25	25	Geflügel, Wild	beiges Pulver
FU10384882	Hähnchenwürzsalz	Paprika	2	20	Geflügel, Wild	rot-braunfarbenes Pulver
FU10384847	Bratfisch Würzmischung	aromatisch, würzig, etwas süßlich	1	10	Fisch	gelbbraunes Pulver mit grünen Kräutern
FU10384867	Bratfischwürzsalz	salzig, leicht säuerlich, nach Kräutern	1	10	Fisch	beiges, kristallines Pulver

MAM: Mindestabnahmemenge
OG: Produkt enthält keine zugesetzten: Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Hefen, Glutamate, Farbstoffe

WÜRZMISCHUNGEN FÜR WURSTSPEZIALITÄTEN & SONSTIGE PRODUKTE

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/ kg	MAM/ kg	Anwendungsbeispiele	Farbe
FU10330201	Bierschinken Würzmischung	Pfeffer, Macis, Ingwer	1	10	Bierschinken	beigefarbenes Pulver
FU10354028	Salami Würzmischung	Aromatisch nach Pfeffer, Koriander, Knoblauch	1	10	Salami	graues bis beiges Pulver
FU10384885	Bockwurst Gewürzpräparat	Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Kümmel	1	10	Bratwurst	rotbraunfarbenes Pulver
FU10384887	Brühwurst Gewürzpräparat	Pfeffer, Muskatnuss, Paprika	1	10	Brühwurst	rötlich-braunfarbenes Pulver
FU10384886	Bratwurst mit Kümmel ganz	Kümmel, Pfeffer	1	10	Frische und gebrühte Bratwurst	beiges Pulver mit ganzem Kümmel
FU10384888	Thüringer Rostbratwurst	Kümmel, Pfeffer	1	10	Gebrühte Bratwurst	grau-beigefarbenes Pulver mit ganzem Kümmel
FU10384889	Hackepeter Würzmischung	Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Kümmel	1	10	Hackepeter, Mett	rotbraunfarbenes Pulver

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/ kg	MAM/ kg	Anwendungsbeispiele	Farbe
FU10341076	Geschmacksveredeler	Sellerie, Poree, Liebstöckel	5	5	Fleisch- und Wurst-erzeugnisse, Suppen, Saucen, Feinkost-gerichte	cremefarbendes Pulver
FU10384893	Intenso Pur Würzer	Brühe, Würze, Zwiebel, Muskat	1	10	Fleisch und Wurstwaren	beiges Pulver mit rötlichen Partikeln
FU10384892	Zitronenwürzer	Zitrone	1	10	Fleisch- und Wurst-erzeugnisse, Salate, Saucen,	leuchtend hellgelbfarbenes, kristallines Pulver
FU10341106	Brotgewürz grob	Kümmel, Koriander vorherrschend	25	25	Brot	hellbraun-beige, Mischung aus geschrotenen Gewürzen, Granulat mit Pulveranteil
FU10384848	Pommes-Frites-Salz	salzig, Paprika	2	20	Pommes Frites	rot-orangefarbenes, freifließendes Pulver
FU10350003	Tomatengewürzketchup	Tomate	10	10	Heiße Theke, Convenience	rotfarbene, pastöse Flüssigkeit
FU10300693	Hagelsalz-Meersalz	Salzig	25	25	Lebensmittel	weiße Kristalle

MAM: Mindestabnahmemenge

SIE SUCHEN WEITERE ANSPRECHENDE GESCHMACKSRICHTUNGEN?
GERNE SCHAUEN WIR AUF ANFRAGE
NACH ZUSÄTZLICHEN PRODUKTEN FÜR SIE!

Th. Geyer Ingredients GmbH & Co. KG
Im Wesertal 11, D-37671 Höxter
Tel.: +49 5531 7045-0
ingredients@thgeyer.de

www.thgeyer.com

TH.GEYER
SUPPLYING YOUR IDEAS