



EDITION II

GEWÜRZE UND WÜRZMISCHUNGEN VON FUCHS

FUCHS
Taste Solutions

TH.GEYER
LÖSUNGEN FÜR IHRE IDEEN

TH. GEYER INGREDIENTS

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.

FUCHS GEWÜRZE

Die Fuchs Gruppe ist der größte deutsche Gewürzhersteller und weltweit das größte Gewürzunternehmen. 1952 von Dieter Fuchs gegründet, bietet die Fuchs Gruppe heute dem Lebensmittelhandel und der Lebensmittelindustrie ein umfangreiches Sortiment an Gewürzen. Ihre Gewürze, Kräuter, Mischungen und technologischen Compounds richten sich an verschiedenste Kunden, die einen hohen Anspruch an die von ihnen verwendeten Lebensmittel haben und eine herausragende Qualität suchen.

ZUSAMMENARBEIT TH. GEYER & FUCHS GEWÜRZE

Als Distributionspartner von FUCHS GEWÜRZE haben wir Zugriff auf ein vielfältiges Sortiment an Monogewürzen und Kräutern und verfügen zudem über ein breites Portfolio an Gewürzzubereitungen und Ölmarinaden. Sowohl geschmacklich als auch optisch sind Gewürze und Kräuter eine wichtige Zutat für die Lebensmittelindustrie. 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
FIREFOX® geröstete Gewürze	6
FLÜSSIGE WÜRZMISCHUNGEN & -SAUCEN für Grill-, Fisch & Fleischspezialitäten	8
TROCKENE WÜRZMISCHUNGEN für Grill-, Fleisch-, Wurst- & Fischspezialitäten sowie sonstige Produkte	10



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. Bei den Monogewürzen und Kräutern von FUCHS sind ausschließlich natürliche Zutaten verarbeitet. Sie sind frei von geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen, Konservierungsstoffen und Palmöl. Zudem sind viele Produkte halal-zertifiziert.

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/kg	MAM/kg	Farbe/Aussehen
FU10385822	Basilikum gerebelt MC	typisch, würzig	10	100	grün-braunes Kraut
FU10385824	Chili gemahlen 5.000 Scoville MC	sehr scharf, 5.000 Scoville	25	50	orange-rotes, fein vermahlenes Pulver
FU10385826	Curry Madras Premium PF	würzig-aromatisch	25	25	dunkel-ockerfarbenes Pulver
FU10384812	Curry Elefant gemahlen PF Premium	würzig-aromatisch	1	10	dunkel-ockerfarbenes Pulver
FU10300305	Knoblauch gemahlen 0-150µ Premium	Knoblauch, brennend, scharf	25	50	fast weißes Pulver, 0-150µ
FU10384011	Koriandersamen gemahlen	Koriander	20	100	gelb-graufarbenes Pulver
FU10385835	Kurkuma gemahlen < 0,5mm 1,5% Kurkuma	typisch, aromatisch, leicht bitter	25	100	gelbes bis orangefarbenes trockenes Pulver, < 0,5mm
FU10385836	Majoran gerebelt	Majoran, aromatisch, typisch	10	100	hellgrünes gerebeltes Kraut mit geringem Stengelanteil, 2 - 4mm
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	100	dunkelbraun bis umbrifarbenes Pulver, trocken, fein vermahlen, freifließend, ohne Klumpenbildung
FU10300377	Oregano gerebelt	typisch arteigen, ohne Fremdgeruch- oder Geschmack	5	50	grün-olivgrüne gerebelte Blättchen
FU10384815	Paprika edelsüß gemahlen MC Basic	aromatisch nach Paprika	1	10	hellrotes, feines Pulver, 80 ASTA
FU10385840	Paprika edelsüß gemahlen 100A MC	Paprika	25	25	rotes Pulver, 100 ASTA
FU10385845	Petersilie gerebelt	aromatisch, würzig	10	100	grünes gerebeltes Kraut mit geringem Stengelanteil, 5mm
FU10385881	Pfeffer schwarz ganz MC	arteigen, scharf, rein	25	50	bräunlich bis schwarze runde Körner
FU10385888	Pfeffer schwarz geschroten MC 0,5 - 1,6mm	scharf, pfeffrig	25	100	grau-schwarzes/grau-weißes Granulat, trocken, 0,5 - 1,6 mm
FU10384825	Pfeffer schwarz gemahlen MC Basic	scharf, typisch, aromatisch	1	10	feines grauschwarzes Pulver
FU10385882	Pfeffer schwarz gemahlen MC < 0,4mm	scharf, typisch, aromatisch	25	25	feines grauschwarzes Pulver, <0,4mm
FU10385893	Pfeffer weiß/schwarz geschroten MC 0,5 - 1,6mm	pfeffrig, scharf, aromatisch	25	100	schwarz-weiß-beigefarbenes Granulat, 0,5 - 1,6 mm
FU10385890	Pfeffer weiß ganz	scharf, typisch	25	50	gleichmäßige Körner, grau-weiß bis gelblich
FU10385894	Pfeffer weiß geschroten MC 0,4 - 1,2mm	Pfeffer	25	100	feines Granulat, 0,4 - 1,2 mm

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/kg	MAM/kg	Farbe/Aussehen
FU10301775	Pfeffer weiß gemahlen rein MC	scharf, typisch, aromatisch, pfeffrig	1	10	weißes bis hellgraues, feines Pulver
FU10385891	Pfeffer weiß gemahlen MC < 0,5mm	typisch, rein, aromatisch, scharf	25	25	weißes bis hellgraues, feines Pulver, < 0,5 mm
FU10385847	Rosmarin geschnitten MC	charakteristisch, adstringierend, leicht bitter	10	100	hellgrüne Blatteilchen, trocken, rieselfähig
FU10385852	Thymian gerebelt Premium MC	charakteristisch, aromatisch, adstringierend	10	100	grünlich bis aschgraues, leicht bräunliches, gerebeltes Kraut, trocken und rieselfähig
FU10384834	Zimt gemahlen Basic	aromatisch, mit leicht bitterem Nachgeschmack	1	10	braun, trocken, feines Pulver
FU10385854	Zimt Cassia gemahlen Cumarin < 2000ppm Basic	aromatisch, mit leicht bitterem Nachgeschmack, Cumarin < 2000ppm	20	20	braun, trocken, feines Pulver
FU10300603	Zimt Ceylon gemahlen Cumarin < 50ppm	aromatisch, mit leicht bitterem Nachgeschmack, Cumarin < 50ppm	20	20	braun, trocken, feines Pulver
FU10385856	Zwiebel gemahlen Basic	lauchig, schwefelig	20	100	helles, fast weißes Pulver

MAM: Mindestabnahmemenge
MC = MicroControl = dampfentkeimte Trockengewürze
PF = PowerFox = Würzgemischungen

 Weitere Produkte auf Anfrage



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 und können als „geröstetes Gewürz“ deklariert werden.

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/kg	MAM/kg	Farbe/Aussehen
FU10330305	Bockshornklee gemahlen, geröstet FIF	angenehme Wallnuss-Bitternoten, intensive Röstaromen, intensivere Röstnoten und intensiveres Aroma als ungeröstete Ware	20	100	hellbraunes Pulver
FU10330303	Cumin gemahlen, geröstet FIF	milder Duft, leichte nussige Röstaromen, würzig, ätherisch leicht stechende Note, intensiveres Aroma und milderer Geschmack als ungeröstete Ware.	20	100	hellbraunes Pulver
FU10330304	Fenchel gemahlen, geröstet FIF	starke Anis-Note, intensive Röstaromen, leichte Zitrus-Noten, süßlich, intensivere Anis-Noten, schwächere Zitrus-Noten und mehr Süße als ungeröstete Ware	20	100	gelblich-braunes Pulver
FU10330301	Karotte gemahlen, geröstet FIF	intensive karamellisierte Karotten-Note, süßlich, weniger blumig als ungeröstete Karotte	20	100	orange-braunes Pulver
FU10330306	Knoblauch gemahlen, geröstet FIF	milder Knoblauchgeschmack, leichte Röstnoten, leicht karamellisiert, leichte Toffeenoten, milder im Geschmack, weniger schwefelig und weniger scharf als ungeröstete Ware	20	100	hellbraunes Pulver
FU10330308	Koriander gemahlen, geröstet FIF	Kaffee und Röstmalz, Noten von Haselnuss, zitronig im Abgang, erinnert etwas an gebackenes Brot (Brotkrume)	20	100	hellbraunes Pulver
FU10330309	Kümmel gemahlen, geröstet FIF	würzig, leicht kümmelartig, Röstnoten nach gebackenen Brot, milder als ungeröstete Ware.	20	100	braunes Pulver
FU10330302	Paprika gemahlen, geröstet FIF	karamellisierte, geröstete Paprika-Note, leicht fruchtig, ähnlich wie gegrillte/geschmorte Paprika (Antipasti), weniger fruchtig aber geschmacklich intensiver als ungeröstete Ware	20	100	rot-braunes Pulver
FU10330307	Tomate gemahlen, geröstet FIF	dunkel geröstete, karamellisierte Noten, würzig, umami, weniger fruchtig als ungeröstete Ware	20	100	rot-braunes Pulver
FU10330300	Zwiebeln gemahlen, geröstet FIF	süßer, getoasteter, karamellisierter Zwiebelgeschmack, umami Geschmack, deutlich weniger Schwefel-Noten als bei ungerösteter Ware	20	100	braunes Pulver

MAM: Mindestabnahmemenge
FIF = FireFox = geröstete Gewürze

VORTEILE
DER FIREFOX-
GEWÜRZE

VORTEILE DER FIREFOX-GEWÜRZE:

- 100% natürlich, ohne Zusatzstoffe
- Deklarationsvorteil „mit gerösteten Gewürzen“
- natürliche Alternative zu Röst- und Karamellaromen
- ohne Brandnoten, da keine verbrannten Partikel entstehen
- weiche & klare Karamell- & Röstaromen
- intensive, homogene Braunfärbung und Röstung
- fett- und ölfreie Röstung
- niedrige Mikrobiologie
- verschiedene Mahl- und Röststufen möglich



FLÜSSIGE WÜRZMISCHUNGEN & -SAUCEN

für Grill-, Fisch & Fleischspezialitäten

Mit spannenden Inspirationen für unterschiedlichste Fleisch-, Wurst- und Fischspezialitäten und leckere 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/Aussehen
FU10311395	Barbecuemarinade FMO	süßlich, rauchig	5	5	Grill + Steak, Schwein, Rind, Geflügel	rote Ölmarinade
FU10311902	Bordeaux Softwürzöl FMO	Pfeffer, Paprika, Koriander	5	5	Grill + Steak, Schwein, Rind, Geflügel	rote Ölmischung mit Gewürz und Kräuter
FU10311976	Bordeaux Softwürzöl FMO OG	Paprika, Pfeffer, Koriander	2,5	2,5	Grill + Steak, Schwein, Rind, Geflügel, Fisch	rote Ölmarinade mit sichtbaren Gewürzbestandteilen
FU10311971	Butternote Softwürzöl FMO OG	Curry, Paprika, Butter	2,5	2,5	Grill + Steak, Schwein, Rind, Geflügel, Fisch	gelbe Ölmarinade mit sichtbaren Gewürzbestandteilen
FU10311630	Chinapfanne Würzsauce FME OG	Chillies, Paprika	2,5	2,5	Geschnetzeltes, Schwein, Geflügel	gelbe Emulsion mit Gemüsestücken
FU10311909	Geflügelsoftwürzöl FMO mit Butternote	Curry, Paprika, Kräuter	5	5	Grill + Steak, Schwein, Geflügel, Fisch	gelbe Ölmischung mit sichtbarem Paprika- und Kräuteranteil
FU10311484	Genf Softwürzöl FMO OG	Knoblauch, Pfeffer, Kräuter	2,5	2,5	Grill + Steak, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	grüne Marinade mit sichtbaren Kräuterbestandteilen
FU10311910	Knoblauch-Kräuter Würzsauce FME	Knoblauch, Kräuter	5	5	Grill + Steak, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	gelb-grüne, dicke Emulsion
FU10311977	Knoblauch-Kräuter Würzsauce FMO OG	Knoblauch, Kräuter	2,5	2,5	Grill + Steak, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	gelb-grüne Ölmarinade mit sichtbarem Gewürzbestandteilen
FU10311918	Odessa Softwürzöl FMO	Paprika, Zwiebel, Pfeffer	5	5	Grill + Steak, Geschnetzeltes, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	rote Ölmischung mit Gewürz und Kräuter
FU10311979	Odessa Softwürzöl FMO OG	Paprika, Zwiebel, Pfeffer	2,5	2,5	Grill + Steak, Geschnetzeltes, Schwein, Geflügel, Lamm, Fisch	rote Ölmarinade mit sichtbarem Gewürzanteil
FU10311900	Pfeffer-Senf Würzsauce FME	Senf, pfeffrig	5	5	Grill + Steak, Geschnetzeltes, Schwein, Geflügel, Rind	senfig, gelb-braun
FU10311735	Schwarzbierrmarinade FME OG	Bier, Senf	2,5	2,5	Grill + Steak, Geschnetzeltes, Schwein	rot-braune Emulsionsmarinade mit Pfefferflakes

MAM: Mindestabnahmemenge
OG: Produkt enthält keine zugesetzten Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Hefen, Glutamate oder Farbstoffe
FMO = FoxMaro = Ölmarinaden
FME =FoxMare = Emulsionsmarinaden



Weitere Produkte auf Anfrage



TROCKENE WÜRZMISCHUNGEN

Grill-, Fleisch-, Wurst- & Fischspezialitäten sowie sonstige Produkte

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/ kg	MAM/ kg	Anwendungsbeispiele	Farbe/Aussehen
FU10384886	Bratwurst mit Kümmel ganz PF	Kümmel, Pfeffer	1	10	Frische und gebrühte Bratwurst	beiges Pulver mit ganzem Kümmel
FU10384888	Thüringer Rostbratwurst PF	Kümmel, Pfeffer	1	10	Gebrühte Bratwurst	grau-beigefarbenes Pulver mit ganzem Kümmel
FU10311700	Frikadellen + Hackbraten PF	Pfeffer, Zwiebel	1	10	Hackfleisch, Füllungen	beiges Pulver/Granulat
FU10310162	China Würzmischung PF	scharf, salzig, würzig	25	25	Grill + Steak, Geschnetzeltes, Braten, Geflügel, Schwein, Fisch, Döner	orange-rotes Pulver mit hellen Kristallen
FU10310255	Drehspiess Würzmischung PF	Oregano, Paprika, Zwiebel, Rosmarin, Thymian	1	10	Gyros / Döner	rötlich-grüne grobe Pulvermischung mit Feinanteil
FU10384856	Fränkischer Knusperbraten PF	Muskat, Kümmel, gekörnte Brühe, Zitrone	1	10	Braten mit Schwarte	hellbeigefarbenes Pulver mit dunklen Gewürzpartikeln
FU10310275	Gyros Würzmischung PF	Oregano, Knoblauch, Paprika, Zwiebel	1	10	Grill + Steak, Gyros Schwein, Geflügel	rötlich-braune grobe Mischung mit Feinanteil
FU10310234	Pfannengyros Würzmischung PF	Paprika, Oregano, Zwiebel, Rosmarin, Thymian	1	10	Grill + Steak, Gyros Schwein, Geflügel	rötliches Pulver mit Kräutern
FU10310264	Spießbraten Würzmischung PF	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Kräuter, Bratennote	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	orange-rötliches Pulver mit Kräuteranteil, Zwiebelstückchen und ganzen Senfkörnern
FU10384857	Vulkano Spießbraten PF OG	Paprika, Knoblauch, Curry, Pfeffer	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	rotes Pulver mit sichtbarem Kräuter- und Gewürzanteil
FU10310261	Grilllee Würzmischung PF	Paprika, Pfeffer, Zwiebel, Sellerie, Thymian	2	10	Grill + Steak, Braten, Schwein, Geflügel	rötliches, rieselfähiges Pulver
FU10384854	Grill-Würzpulver Barbecue PF	Paprika, Zwiebel	1	10	Grill + Steak, Braten, Schwein, Rind, Geflügel	orangefarbenes Pulver
FU10384852	Red Grill Würzmischung PF	Paprika, Knoblauch, Curry, Sellerie, Zwiebel, Muskat, Würze, Pfeffer	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	rotes Pulver mit mittelfeinen Paprikastückchen
FU10384868	Steak- und Grillgewürz PF	Pfeffer, Sellerie, Bouillongeschmack, Paprika	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	hell-oranges Pulver
FU10310541	Steak- und Grillgewürz PF	salzig, pfeffrig, leicht herb	1	10	Grill + Steak, Braten Schwein, Geflügel	grünlich
FU10322016	Hähnchenwürzsalz PF	Paprika	10	10	Geflügel, Wild	rot-braunfarbenes Pulver
FU10384882	Hähnchenwürzsalz PF	Paprika	2	10	Geflügel, Wild	rot-braunfarbenes Pulver
FU10384867	Bratfischwürzsalz PF	salzig, leicht säuerlich, nach Kräutern	1	10	Fisch	beiges, kristallines Pulver
FU10330201	Bierschinken Würzmischung spezial PF	Pfeffer, Macis, Ingwer	1	10	Bierschinken	beigefarbenes Pulver
FU10354028	Salami Würzmischung PF	aromatisch nach Pfeffer, Koriander, Knoblauch	1	10	Salami	graues bis beiges Pulver
FU10384885	Bockwurst Gewürzpräparat PF	Pfeffer, Paprika, Muskatnuss, Kümmel	1	10	Bratwurst	rotbraunfarbenes Pulver

Produktnummer	Artikelbezeichnung	Geschmackstendenz	Gebinde/ kg	MAM/ kg	Anwendungsbeispiele	Farbe/Aussehen
FU10384887	Brühwurst Gewürzpräparat PF	Pfeffer, Muskatnuss, Paprika	1	10	Brühwurst	rötlich-braunfarbenes Pulver
FU10384889	Hackepeter Würzmischung PF	Pfeffer, Zwiebel, Paprika, Kümmel	1	10	Hackepeter, Mett	rotbraunfarbenes Pulver
FU10384893	Intenso Pur Würzer IN	Brühe, Würze, Zwiebel, Muskat	1	10	Fleisch und Wurstwaren	beiges Pulver mit rötlichen Partikeln
FU10384892	Zitronenwürzer PF	Zitrone	1	10	Fleisch- und Wurstzeugnisse, Salate, Saucen	leuchtend hellgelbfarbenes, kristallines Pulver
FU10341106	Brotgewürz grob PF	Kümmel, Koriander vorherrschend	25	50	Brot	hellbraun-beige Mischung aus geschrotenen Gewürzen, Granulat mit Pulveranteil
FU10384848	Pommes-Frites-Salz PF	salzig, Paprika	2	20	Pommes Frites	rot-orangefarbenes, freifließendes Pulver

MAM: Mindestabnahmemenge
OG: Produkt enthält keine zugesetzten Konservierungsstoffe, Geschmacksverstärker, Hefen, Glutamate oder Farbstoffe
PF = PowerFox = Gewürzmischungen
IN = Intenso = Geschmacksintensivierer



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