



Nicht nur Sterneköche vertrauen unserer Gewürzkompetenz und setzen Ideen mit uns in die Tat um, auch Großverbraucher wie z.B. Catering-Unternehmen und weiterverarbeitende Industrie sind begeistert von unserer Produktqualität und schätzen unser Know-How ebenso wie die Serviceleistungen. Lassen auch Sie sich begeistern.

Für Weiterverarbeiter erarbeiten wir gern ein komplettes Gewürzprogramm – ganz individuell auf Sie und Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

## Kontakt

Besuchen Sie unsere Homepage und lernen Sie uns und unsere große Produktvielfalt kennen – oder sprechen Sie uns an und vereinbaren einen persönlichen Termin. Wir freuen uns auf Sie!

### Ihre Gewürze Markranstädt GmbH

Nordstraße 18, 04420 Markranstädt  
Telefon: +49 (0)3 42 05 / 8 84 64  
Telefax: +49 (0)3 42 05 / 8 85 37  
info@gewuerze-markranstaedt.de  
www.gewuerze-markranstaedt.de



## Produktionsgewürze für die Fischwirtschaft

# Unternehmen und Erfolgsgeschichte

Aufbauend auf der Tradition der Gewürzproduktion im Raum Leipzig / Sachsen gründeten ehemalige Beschäftigte der Gewürzmühle Leipzig GmbH im Jahr 1992 das Unternehmen **Gewürze Markranstädt GmbH**.

Mit heute insgesamt 22 Beschäftigten und flexiblen Produktionslösungen sind wir in der Lage jede Herausforderung zu meistern. Von unserem Produktionsstandort aus beliefern wir namenhafte Unternehmen des **nationalen** und **internationalen** Lebensmitteleinzelhandels sowie der weiterverarbeitenden Industrie und Gastronomie.

Auch im Naturkostfachhandel sowie im Reformhaussektor sind wir tätig und seit vielen Jahren im Umgang mit Bio-Produkten vertraut.

Ausgestattet mit **hochmodernen** Produktionsanlagen, **erstklassigen** Rohstoffen und einem sehr hohen Maß an Qualitätsbewusstsein – was uns durch die erfolgreiche Zertifizierung nach den Anforderungen des IFS (International Food Standard) bestätigt wurde – garantieren wir für die **hervorragende Qualität** unserer Produkte.

## Gewürzkompetenz

Von **A wie Anis** bis **Z wie Zimt** bietet unser Unternehmen ein breites Produktportfolio an erlesenen Gewürzen und Kräutern. Grundlage der ca. 200 verschiedenen **hauseigenen** Rezepturen sind sowohl alte Rezepturen der Gewürzmühle Leipzig GmbH als auch eine große Anzahl an **kreativen Neuentwicklungen** der Gewürze Markranstädt GmbH.

Selbstverständlich sind eine Vielzahl der Produkte unseres Sortiments sowohl in konventioneller Qualität als auch aus **kontrolliert biologischem Anbau** erhältlich. Sprechen Sie uns an!

Durch die jährliche Kontrolle der Öko-Kontrollstelle IMO GmbH (DE-ÖKO-005) stellen wir sicher, dass alle Anforderungen der EG-Öko-Verordnung VO (EG) 834/2007 von der Produktion über Lagerung, Verarbeitung und Versand von Bio-Kräutern und Bio-Gewürzen durch uns erfüllt werden. Darauf sind wir stolz!

## Gewürze und Kräuter für Fisch

Ob Bratfischwürzer, Fischeaufstreugewürz oder Bratpanade, wir haben für Sie das richtige Produkt. Probieren Sie doch einmal unsere Marinade Spring Break, die verleiht Ihrem Lachs eine leicht zitronig-pfeffrige Note, für einen kulinarischen Genuss.



Mit freundlicher Empfehlung vom Seefischkochstudio, Bremerhaven

Artikel-Nr.	Bezeichnung	Verpackung
76100	Anchovis Gewürzmischung	Beutel
76101	Aufstreumischung Pfeffer bunt	Beutel
76102	Aufstreumischung Fiesta	Beutel
76103	Aufstreumischung Zwiebeln gehackt	Beutel
76104	Aufstreumischung Knoblauchflocken	Beutel
76105	Aufstreumischung Fisch	Beutel
76106	Aufstreumischung Pfeffer-Chili Mix	Beutel
76107	Lachs-BBQ Würzmischung	Beutel
76108	Rollmopseinstreugewürzmischung	Beutel
5053	Rote Beete Pulver	Beutel
76109	Forellenwürzer	Beutel
76110	Gabelbissenwürzer	Beutel
76111	Karpfenblaugewürz	Beutel
76112	Kochfischgewürz	Beutel
76113	Bratfischwürzer	Beutel
76114	Rustikaler Fischfrikadellenwürzer	Beutel
9053	Marinade Spring Break	Beutel
76115	Trockenbeize Spring Break	Beutel
76116	Bratpanade Fisch	Beutel

Die Gewürze können in den Abpackgrößen 500 g / 1 kg / 5 kg sowie in Großbinden ab 10 kg geliefert werden.

