

# Herzhafte Vielfalt in der Metzgerküche

Saucen und Wursthülle



**WIBERG**

GEWÜRZMÜHLE NESSE

*Gewürzmüller*

# Schnelle Metzgerküche

Hochwertiges, sättigendes Essen, auch wenn es schnell gehen muss? Ja, das geht! Mit den Gewürzmüller Fertig- und Basissaucen gelingt die Herstellung von abwechslungsreichen, herzhaften Gerichten im Nu – zum Vorteil von Metzgern und ihren Kunden!

## Genuss to go

Wer heutzutage Mahlzeiten anbietet, die unmittelbar verzehrt werden können, liegt voll im Trend. Wenn die Zeit knapp und der Hunger groß sind, bleibt Verbrauchern oft keine Möglichkeit, selbst am Herd zu stehen. Im geschäftigen Alltag essen Konsumenten gerne unterwegs oder greifen zu Speisen, die mühelos in kürzester Zeit zuhause aufgetischt werden können. Qualität und Geschmack müssen dabei selbstverständlich stimmen. Regionale, frische Lebensmittel unbedenklicher Herkunft sind gefragt. Für viele sind Qualitätsprodukte vom Metzger des Vertrauens daher eine willkommene Alternative zu selbst gekochtem Essen.

## Rasch zubereitet & durchdacht verpackt

NovaTaste erleichtert es Handwerksbetrieben mit den sechs Fertig- und vier Basissaucen dem To-go-Trend nachzukommen. Zusammen mit den passenden WI-BAR® und WI-FLEX Wursthüllen für die schnelle Küche sowie abwechslungsreichen Rezeptideen bilden sie ein rundum stimmiges Komplettpaket für den Genuss „zum Mitnehmen“.

## Ein Gewinn für Metzger

- schnelle, einfache Herstellung der Gerichte
- unkomplizierte Erweiterung des Sortiments
- zusätzliche Umsatzbringer
- individuelle Etiketten als Blickfang für Impulskäufe
- Komplettpaket mit Produkten zur Herstellung, passender Verpackung und Rezeptideen

## Verlässlicher Genuss für Kunden

- zuverlässige Metzgerqualität
- frische, regionale Ware
- Spezialitäten, die lokalen Geschmacksvorlieben entsprechen
- ausgezeichnete Qualität ohne Zusatzstoff  
Geschmacksverstärker
- sofort genussfertig



## Vorteile auf einen Blick

- ohne konservierende Zusatzstoffe
- in Konserven und Gläsern ungekühlt haltbar durch Sterilisieren
- durch Pasteurisation mit WIBERG Wursthüllen länger haltbar
- konstant ausgezeichnete Qualität
- spielend einfach abfüllbar
- gefrier- und taustabil
- kaltquellend, schnelle Verarbeitung

# Produkte und Rezepturen

Die verbesserten Gewürzmüller Fertig- und Basissaucen erleichtern die Herstellung von Speisen zum Direktverzehr und zum Mitnehmen. Sie sparen Zeit und überzeugen mit erstklassigem Geschmack. Die Anwendung ist denkbar einfach: Saucenpulver mit Fleisch, Wasser und gewünschten Zutaten, wie beispielsweise Gemüse, vermengen, abfüllen und erhitzen – fertig!

## Basissaucen – Solide & variantenreich

Die vier Basissaucen im Sortiment decken ein breites Anwendungsfeld ab. Sie sind sehr wandelbar und ergänzen diverse Speisen abwechslungsreich. Die Basissaucen haben einen angenehmen Grundgeschmack, der entweder pur belassen oder nach eigenem Geschmack und regionalen Vorlieben mit Brühen, Fonds, Gewürzen, Kräutern und Gemüse auf vielfältige Weise ergänzt werden kann.

Die **Helle Sauce** eignet sich ideal für helle Ragouts, Gemüseschnitzel, gebackenen Blumenkohl sowie als Béchamelsauce für Lasagne. Mit Fischfond, -gewürz und Kräutern, wird sie zur Fischsauce. Mit der **Bratensauce** werden Schweinefleisch – etwa Haxen und Schweinebraten – sowie Geflügel optimal ergänzt. Dafür einfach passenden Fond mit der Bratensauce vermengen. Dunkles Fleisch wird am besten mit der **Schmorbratensauce** kombiniert. Für Abwechslung sorgen eine Rotweinnote für Rindsrouladen und Sauerbraten, herbstliches Gemüse und Gewürze für Wild sowie die Zugabe von Lammfond für Lammfleisch. Besonders wandelbar zeigt sich die **Tomatensauce**. Sie passt optimal zu Fleischbällchen und ist die perfekte Grundlage für Bolognesesauce, Lasagne sowie Tomatensuppe.

## Fertigsaucen – Perfekt, wie sie sind

Die Fertigsaucen bieten den charakteristischen Geschmack beliebter Gerichte der gutbürgerlichen Küche und sparen Zeit sowie Arbeitskraft. Die Saucen für **Hühnerfrikassee** und **Schaschlik** sowie für **Gulaschsauce** sind perfekt abgestimmt und stehen direkt zum Verzehr bereit. Für Geschmack sorgen auch die Saucen für die allseits beliebte **Bolognese** sowie für rustikales **Chili con Carne**.

### Herstellung der Basissaucen – Beispiel:

## Schmorbratensauce im Darm

### Sauce

10,0 kg Trinkwasser/Bratenfond

1,0 kg Schmorbratensauce KQ, Art.-Nr.: 270342

### Wursthülle

Schnelle Küche NK 60/30 WI-BAR® transparent

Art. Nr. 527167

### Verarbeitung

1. Schmorbratensauce KQ langsam unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in das anteilige Trinkwasser/den anteiligen Bratenfond einrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen
2. Kurz vor dem Abfüllen nochmals aufrühren
3. In Wursthüllen füllen
4. Bei 85–90 °C für ca. 90 Minuten brühen
5. Auskühlen und bei < 2 °C lagern



# Rezepturen

## Chili con Carne

im Darm, 100 % Rindfleisch

### Material

- 5,5 kg Trinkwasser
- 3,5 kg Rindfleisch, roh, in kleinen Würfeln
- 0,5 kg Bohnen (Konserven)
- 0,5 kg Mais (Konserven)
- 0,5 kg Zwiebeln, gewürfelt (TK)
- 1,3 kg Chili con Carne KQ, Art.-Nr.: 277580

### Wursthülle

Chili con Carne, NK 60/35 WI-FLEX transparent, Art.-Nr. 560443

### Verarbeitung

1. Chili con Carne KQ gleichmäßig in das Trinkwasser einmischen und 15 Minuten quellen lassen
2. Restliche Zutaten unterheben
3. In Wursthüllen füllen
4. Bei 85–90 °C für ca. 90 Minuten brühen
5. Achtung: Die hergestellten Produkte müssen noch am selben Tag gegart werden!
6. Auskühlen und bei < 2 °C lagern



## Hackfleisch-Bällchen

in Tomatensauce

### Material

- 10,0 kg Schweinefleisch SIII, 3 mm
- 2,0 kg Trinkwasser
- 1,6 kg Frikadellen/Hackbraten OG, Art.-Nr.: 230359

### Sauce

- 10,0 kg Trinkwasser
- 1,4 kg Tomatensauce KQ, Art.-Nr.: 270345

### Verarbeitung

1. Frikadellen/Hackbraten OG mit dem anteiligen Wasser anrühren und mit dem gewolften Schweinefleisch gut bindig vermengen
2. Aus der Fleischmasse runde, glatte Fleischbällchen zu je 50 g formen
3. Ca. 10 Minuten bei 160 °C im Konvektomat vorbraten
4. Tomatensauce KQ langsam unter kräftigem Rühren mit dem Schneebeisen in das anteilige Trinkwasser einrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen (kurz vor dem Abfüllen nochmals aufrühren)
5. Die Hackbällchen in Konserven oder Gläser vorlegen und mit der Tomatensauce aufgießen
6. Bei 85–90 °C für ca. 60–90 Minuten brühen (Kerntemperatur > 80 °C)
7. Auskühlen lassen und die Ware bei < 2 °C lagern

## Schweinebraten

### Material

10,0 kg Schweinehals

### Zusammensetzung Lake

85,0 kg Trinkwasser  
7,0 kg Kochsalz  
8,0 kg Stabicon 15, Art.-Nr.: 159825

### Weitere Zutaten

Weinbauer OG, Art.-Nr.: 230335

### Sauce

10,0 kg Trinkwasser/Bratenfond  
1,0 kg Bratensauce KQ, Art.-Nr.: 270338

### Wursthülle

Schnelle Küche NK 60/30 WI-BAR® transparent,  
Art.-Nr.: 527167  
Schnelle Küche NK 60/gerafft WI-BAR® transparent,  
Art.-Nr.: 543608

### Verarbeitung

1. Bratensauce KQ langsam unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in das anteilige Trinkwasser und/oder Bratenfond einrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen
2. In Wursthüllen füllen
3. Bei 85–90 °C für ca. 90 Minuten brühen
4. Auskühlen und bei < 2 °C lagern
5. Die Fleischstücke mit der Lake ca. 12 % injizieren
6. Unter vollem Vakuum bei langsamer Umdrehung 30 Minuten tumbeln
7. Das Schweinefleisch mit Weinbauer OG bestreuen
8. Im Heißluftofen bei 120 °C und 40 % Feuchte bis zur Kerntemperatur 70 °C garen
9. Kurz bei 220 °C übergrillen bis eine Kerntemperatur von 76 °C erreicht ist
10. Den fertig gegarten Schweinebraten mit der regenerierten Bratensauce servieren

## Königsberger Klopse

### Material

10,0 kg Schweinefleisch SIII, 3 mm  
2,0 kg Trinkwasser  
1,6 kg Frikadellen/Hackbraten OG, Art.-Nr.: 230359

### Sauce

8,5 kg Trinkwasser/Kochsud  
1,0 kg Sahne  
0,5 kg Kapern mit Lake  
1,0 kg Helle Sauce KQ, Art.-Nr.: 269913

### Verarbeitung

1. Frikadellen/Hackbraten OG mit dem anteiligen Trinkwasser anrühren und mit dem gewolften Schweinefleisch gut bindig vermengen
2. Aus der Fleischmasse runde, glatte Klopse zu je 50 g formen
3. Ca. 10 Minuten bei 100 °C im Konvektomat oder in einem Sud mit Wurzelgemüse blanchieren (der Sud kann auch zur Saucenherstellung verwendet werden)
4. Helle Sauce KQ langsam unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in das anteilige Trinkwasser einrühren, dann die Sahne zugeben
5. Zur Sauce die Kapern hinzufügen und ca. 15 Minuten quellen lassen (kurz vor dem Abfüllen nochmals aufrühren)
6. Die Klopse in Konserven oder Gläser vorlegen und mit Sauce aufgießen
7. Bei 85–90 °C für ca. 60–90 Minuten brühen (Kerntemperatur > 80 °C)
8. Auskühlen lassen und die Ware bei < 2 °C lagern



# Die Produkte im Überblick

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung	Dosierung	Art.-Nr./ Inhalt	Symbolik	Typ
<b>Basissaucen</b>					
<b>Bratensauce KQ</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische, fleischbetonte Mischung mit Zwiebel und Pastinake</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Gerichte von Rind, Kalb und Schwein</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	100 g/l	<b>270338</b> 1 kg		
<b>Helle Sauce KQ</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit Zwiebel, Pastinake und Sahnenote</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Gerichte von Geflügel, Fisch, Gemüse und Nudeln</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	100 g/l	<b>269913</b> 1 kg	OG, 7	
<b>Schmorbratensauce KQ</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische, fleischbetonte Mischung mit Zwiebel, Tomate und Rotweinnote</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Gerichte von Rind, Kalb, Lamm und Wild</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	100 g/l	<b>270342</b> 1 kg		
<b>Tomatensauce KQ</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit Tomate, Paprika und Zwiebel</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Gerichte von Geflügel, Schwein, Fisch, Gemüse und Nudeln</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	140 g/l	<b>270345</b> 1 kg		
<b>Fertigsaucen</b>					
<b>Bolognese Sauce KQ</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische, fleischbetonte Mischung mit Tomate, Zwiebel und Karotte</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Gerichte von Geflügel, Rind, Kalb, Schwein und Gemüse</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	130 g/kg	<b>277498</b> 1 kg		
<b>Chili con Carne KQ</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>rustikale, fleischbetonte Mischung mit Knoblauch, Kreuzkümmel und Chili</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Gerichte von Geflügel, Rind, Kalb, Schwein und Gemüse</li> <li>E412, E1442</li> </ul>	130 g/kg	<b>277580</b> 1 kg		
<b>Hühnerfrikassee KQ</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollaromatische Mischung mit Zwiebel und Pastinake</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Geflügelgerichte</li> <li>E412, E1442, E1450</li> </ul>	100 g/kg	<b>270358</b> 1 kg	OG, 7	
<b>Gulaschsauce KQ</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>deftige, fleischbetonte Mischung mit Paprika, Zwiebel und Knoblauch</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Gerichte vom Rind, Kalb und Schwein</li> <li>E150d, E412, E1422</li> </ul>	90–100 g/kg	<b>293506</b> 1 kg		
<b>Schaschliksauce KQ</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>vollwürzige, fleischbetonte Mischung mit Zwiebel, Paprika und Pfeffer</li> <li>mit groben Gewürzbestandteilen</li> <li>kaltquellend</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>gefrier- und taustabil</li> <li>für Schaschlikpfannen, Schaschliksaucen</li> <li>E150d, E412, E1422</li> </ul>	120 g/kg	<b>293507</b> 1,2 kg		
<b>Saucenbinder</b>					
<b>Saucenbinder Dunkel</b> Zutatenmischung	<ul style="list-style-type: none"> <li>neutrale Mischung</li> <li>zur klassischen Herstellung von Saucen sowie Konservenprodukten</li> <li>geeignet zum Pasteurisieren und Sterilisieren</li> <li>für Gerichte vom Rind, Kalb und Schwein</li> <li>E1442, E1450</li> </ul>	80–100 g/l	<b>291965</b> 1 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

 Novapure: OA, OG  Gewürzmüller Produkt  vollwürzig  deftig  rustikal  vollaromatisch

Allergenkennzeichnung: 7. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) 9. Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg SO<sub>2</sub>/kg oder l)

10. Sellerie und Sellerieerzeugnisse

# Bestens umhüllt – sicher verpackt

Für den sicheren Transport von Saucen zum Mitnehmen eignen sich Wursthüllen perfekt. Leicht im Gewicht bringen sie die Hausmannskost vom Meisterbetrieb in wenigen Schritten auf den Tisch: einfach aufschneiden, in den Topf gießen, erhitzen – fertig! Genuss kann so einfach sein.

Mit WIBERG Wursthüllen der Qualitäten WI-BAR® und WI-FLEX sind die Spezialitäten to go optimal verpackt. Diese Kunststoffhüllen überzeugen durch gute Barrierewerte, ausgezeichneten Rückschumpf sowie hervorragende Clipseigenschaften. Für sichere, schmackhafte und qualitativ hochwertige Endprodukte.

## Kompetenz aus einer Hand

WIBERG bietet maßgeschneiderte Komplettlösungen – von der Idee bis zum fertigen Produkt. Langjährige Erfahrung und profundes Know-how in der Produktion von Wursthüllen machen die Marke zum verlässlichen Ansprechpartner in allen Fragen rund um die passende Hülle. Jahrzehntelange Expertise im Bereich des Wursthüllen-Designs gibt Sicherheit im Umgang mit stetig neuen Anforderungen. Die hauseigene Grafikabteilung ist in der Lage, alle design-technischen Wünsche auf Machbarkeit zu prüfen, anzupassen und umzusetzen. Qualifizierte Designer und optimale technische Voraussetzungen stellen höchste Qualität sicher.



## Neu im Sortiment

### Bolognese

Qualität	NK/K	FK	Farbe	Art.-Nr.	↑	↑
WI-FLEX	60/35	65	transparent	560391	X	O
WI-FLEX	60/ge (25 m)	65	transparent	560404	X	O



### Chili con Carne

Qualität	NK/K	FK	Farbe	Art.-Nr.	↑	↑
WI-FLEX	60/35	65	transparent	560443	X	O
WI-FLEX	60/ge (25 m)	65	transparent	560446	X	O



### Gulaschsuppe

Qualität	NK/K	FK	Farbe	Art.-Nr.	↑	↑
WI-FLEX	60/35	65	transparent	560389	X	O
WI-FLEX	60/ge (25 m)	65	transparent	560400	X	O



### Soljanka

Qualität	NK/K	FK	Farbe	Art.-Nr.	↑	↑
WI-FLEX	60/35	65	transparent	560385	X	O
WI-FLEX	60/ge (25 m)	65	transparent	560398	X	O



Hintergrundfarbe des Druckbildes = Produktanmeldung

## Klassiker

### Schnelle Küche

Qualität	NK/K	FK	Farbe	Art.-Nr.	↑	↑
WI-BAR®	60/30	62	transparent	527167	X	O
WI-BAR®	60/ge (25 m)	62	transparent	543608	X	O



### Schnelle Küche – Stückdruck

Bereits ab 10 Bund drucken wir Ihr Logo und Ihre Adresse in schwarzer Farbe auf die Wursthülle. Ob Logo, Schrift oder eine Kombination aus beiden – hier ist Platz für Ihre ganz persönliche Note.

Qualität	NK/K	FK	Farbe	Art.-Nr.	↑	↑
WI-FLEX	60/31,5	65	transparent	557089	X*	



NK/K = Nennkaliber/Konfektion FK = Füllkaliber

X\* Art.-Nr. (Rollenummer) - Verkaufsartikelnummer wird bei Erstbestellung vergeben; ab 10 Bund erhältlich; Preis laut Preisliste und Lieferzeit auf Anfrage

↑ + X = sofort lieferbar ab 1 Bund/1 Raup; Preise laut Preisliste

↑ + O = bedruckte Rollenware vorhanden, in jeder Sonderkonfektion auf Anfrage ab 10 Bund/10 Raupen erhältlich; Preise und Lieferzeit auf Anfrage

# Unsere Serviceleistungen auf einen Blick

Haben wir Ihr Interesse an unseren Produkten und unserem Service geweckt? Wir sind Ihr Partner für kundenindividuelle Lösungen – fragen Sie einfach Ihren Ansprechpartner!



## Qualität Unser oberstes Prinzip

Qualität ist unser oberstes Prinzip. Über die Hochwertigkeit der Produkte definieren wir uns, das gibt uns den Ansporn, unseren Kunden optimale Lösungen anzubieten. Diesen Anspruch können Sie in jedem unserer Arbeitsschritte erkennen, beginnend bei der ersten Prüfung bis hin zum fertigen Produkt – ein Team, das Hand in Hand arbeitet!



## Lebensmittelrecht Paragrafen, leicht gemacht

Wir stehen Ihnen bei Kennzeichnungsfragen, der Ausarbeitung und Überprüfung von Produktbezeichnungen sowie Deklarationen gern mit Rat und Tat zur Seite. Sie benötigen für Ihre Produktion bzw. Ihre Weiterverarbeitung Gutachten, Zertifikate oder einfach nur kompetente Unterstützung auf dem komplexen Gebiet des Lebensmittelrechts? Wenden Sie sich vertrauensvoll an uns.



## Fachberatung Service hat ein Gesicht

Unsere kreativen Metzgermeister, Technologen und Anwendungstechniker unterstützen Sie jederzeit mit effizienten, innovativen und individuell auf Sie zugeschnittenen Produktlösungen sowie Praxistipps im Bereich industrieller Herstellungsprozesse sowie handwerklicher Anwendungen.



## Labor Herzstück bester Qualität

In unseren hauseigenen Labors verfügen wir über eine Bandbreite chemischer als auch mikrobiologischer Analysemethoden. Jeder einzelne Rohstoff hat seinen individuellen, risikobasierten Prüfplan. Den Experten des Unternehmens entgeht also in puncto Sicherheit nichts. Unsere Unabhängigkeit von anderen Labors ermöglicht ein situationsgerechtes, schnelles und effizientes Handeln.