

AROMICA®
GEWÜRZMANUFAKTUR



SORTIMENT

ASSORTIMENTO - ASSORTMENT

www.aromica.de



INHALT

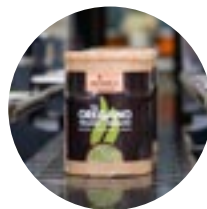
CONTENUTO . CONTENT



Unser Versprechen

La nostra promessa | Our promise

Seite 4



Unsere Produktion

Unsere Produktion | Unsere Produktion

Seite 6



Was ist Zöliakie?

Cos'è la celiachia? | What is coeliac disease?

Seite 8



Kräuter

Erbe | Herbs

Seite 10



Gewürze

Spezie | Spices

Seite 16



Mix

Mix | Mix

Seite 28

Dessert

Seite 34

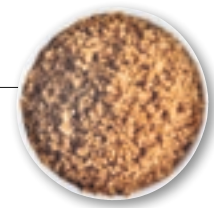
Dessert | Dessert



Salz

Seite 38

Sale | Salt



Aromica Specials

Seite 40

Alpin, Traditio, Red One



Öl & Essig

Seite 52

Olio & Aceto | Oil & Vinegar



Rezepte

Seite 60

Ricette | Recipes



Notizen

Seite 76

Note | Notes





UNSER VERSPRECHEN.

Unsere Produkte sind frei* von Gluten, Laktose, Hefeextrakt und NA-Glutamat und ohne Zusatz von künstlichen Farbstoffen, künstlichen Aromen und Konservierungsstoffen.

Ob feinste Kräuter und Gewürze, harmonische Würzmischungen, edle Premium-Essige und Öle oder köstliche Spezialitäten – AROMICA® bietet ein hochwertiges, auf die Ansprüche von Profiköchen abgestimmtes Sortiment an erlesenen Kulinarik-Komponenten.

Beste Zutaten, raffinierte Rezepturen sowie sorgfältigste Verarbeitung sichern unseren Kunden stets einen wertvollen kulinarischen Vorsprung. Das gesamte AROMICA® Sortiment ist kennzeichnungs-frei auf Speisekarten.

LA NOSTRA PROMESSA.

I prodotti sono privi* di glutine, lattosio, estratto di lievito e glutammato monosodico e senza aggiunta di coloranti artificiali, aromi artificiali e conservanti.

Finissime erbe aromatiche, nobili spezie, armoniose miscele di aromi, raffinati aceti Premium, oli pregiati, nonché una vasta selezione di deliziose specialità: l'assortimento AROMICA® offre tutta una serie di pregiatissimi prodotti culinari, ideali per rispondere alle esigenze di chef professionisti. Gli ingredienti migliori, le raffinatissime ricette e l'accurata preparazione dei prodotti assicurano ai nostri clienti vantaggio concorrenziale nel settore culinario. L'intero assortimento AROMICA® non rientra nell'obbligo di indicazione sui menu.

OUR PROMISE.

Products contain no* gluten, lactose, yeast extract and monosodium glutamate and have no added artificial colourings, artificial flavourings and preservatives.

Whether its finest herbs and spices, perfectly blended seasoning mixes, fine premium vinegars and oils or other delicious specialities – AROMICA® offers a high-quality range of culinary ingredients, tailored to the demands of professional chefs.

The best ingredients, ingenious formulae and fastidious attention to detail give our customers the lead in the kitchen. The whole AROMICA® range is free of substances that require declaration on menus.



*ausgenommen Rindssuppe (enthält Hefeextrakt). *ad eccezione del brodo di manzo (contiene estratto di lievito). *except Beef Broth (contains yeast extract)



BOCK AUF NATUR?

Vorsprung in Qualität, Sicherheit & Verpackung

Vantaggio concorrenziale in termini di qualità, sicurezza e rapporto qualità-prezzo
Ahead of the competition in terms of quality, safety and value for money



QUALITÄT

Rohstoffe höchster Qualität von zertifizierten Gewürzlieferanten
Schonende Verarbeitung erhält den Produkten Aromastoffe, ätherische Öle und die natürlichen Farbstoffe
Spezielle Verfahren bei gefriergetrockneten Produkten ergeben einen 6 bis 10-fach höheren Würzeffekt
Minimaler Kostenanteil bei maximalen Geschmackserlebnissen

SICHERHEIT

Garantiert durch externe Kontrollen in akkreditierten Labors

VERPACKUNG

Die AROMICA Premium Genuss-Box mit patentiertem Schnellverschluss garantiert 100%-igen Licht- und Aromaschutz sowie einfaches Handling



QUALITÀ

Materie prime di altissima qualità, provenienti da forni tori certificati
La lavorazione delicata mantiene intatte le sostanze aromatiche, i pregiati oli eterici e i coloranti naturali presenti nelle materie prime
Gli speciali procedimenti utilizzati per la liofilizzazione dei prodotti garantiscono una proprietà aromatica di 6 – 10 volte superiore
Costi ridotti al minimo per un sapore al massimo livello

SICUREZZA

Garantita da controlli esterni presso laboratori accreditati

CONFEZIONE SALVA-AROMA

La confezione Premium salva-aroma di AROMICA, con chiusura rapida brevettata, garantisce la massima maneggevolezza e protegge completamente il contenuto dalla luce e dalle perdite di aroma



QUALITY

Raw materials of the highest quality from certified herb and spice suppliers
Delicate handling so the product keep their flavours, essential oils and natural colourings
A special process on freeze-dried products results in a 6 to 10-fold higher seasoning effect
Minimal cost for maximum taste

SAFETY

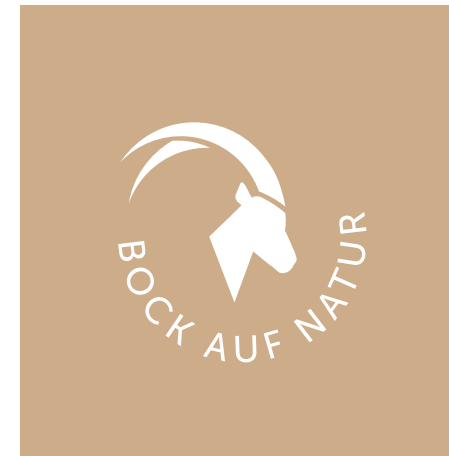
Guaranteed thanks to external inspections in accredited laboratories

PACKAGING

The AROMICA Premium Box with patented quick-lock closure ensures 100% protection from light and odours, and also easy handling

AROMICA®

GEWÜRZMANUFAKTUR



WAS IST ZÖLIAKIE?

Vincenzo Grippa exklusiv für Aromica

WAS IST ZÖLIAKIE?



Die Zöliakie ist eine dauerhafte Unverträglichkeit gegenüber dem in den Nahrungsmitteln vorhandenen Gluten. Verantwortlich für die toxische Wirkung bei von Zöliakie betroffenen Personen ist das Prolamin (Gluten), das in Weizen, Gerste, Roggen, Dinkel, Kamut und Triticale vorkommt.

Die Zufuhr von Gluten führt zu gravierenden Schäden im Bereich der Darmzotten. Diese sind fingerförmige Ausstülpungen der Darmwand, mit Hilfe derer die in der Nahrung vorhandenen Nährstoffe aufgenommen werden können.

Die Symptome: Magen-Darm-Beschwerden, Bauchschmerzen, chronischer Durchfall, Erbrechen, Appetitlosigkeit, Gewichtsverlust.

Während der letzten Jahre kam es zu maßgeblichen Veränderungen im Bereich Allergene. Betroffen sind: alle Arten von Betrieben, Hotels, Restaurants, Pizzerien, Kantinen etc.

Welches sind die 14 Allergene und wo kann es zu Kontaminationen (Verunreinigungen) kommen? Was ist unter Zöliakie zu verstehen, wo sind welche Arbeiten zu verrichten, wie sind die Gerichte bei der Zubereitung zu trennen, wie sind Teige herzustellen usw.?

Seit über 15 Jahren beschäftige ich mich mit glutenfreien Nahrungsmitteln und bin stolz auf meine glutenfreien Gerichte.

Vincenzo steht Ihnen jederzeit zur Verfügung, wenn Sie weitere Informationen oder Tipps für die Zubereitung glutenfreier Speisen benötigen.

COS'É LA CELIACHIA?



La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine presente negli alimenti. Il responsabile dell'effetto tossico scatenato nei soggetti celiaci è la prolamina (glutine) contenuta nel frumento, nell'orzo, nella segale, nella spelta, nel kamut e nel triticale.

Nei soggetti celiaci, l'introduzione del glutine genera gravi danni ai villi intestinali. Questi sono dei ripiegamenti della parete intestinale, a forma di piccole dita, che consentono di assorbire i nutrienti presenti nei cibi.

I sintomi: disturbi gastrointestinali, dolori addominali, diarrea cronica, vomito, scarso appetito, perdita di peso.

Negli ultimi anni stiamo assistendo a veri e propri cambiamenti riguardo agli allergeni. I soggetti interessati sono: le strutture ricettive di qualsiasi tipo, hotel, ristoranti, pizzerie, mense ecc.

Quali sono i 14 allergeni e dove possono verificarsi delle contaminazioni? Cos'è la celiachia, dove è necessario intervenire, come separare i piatti in fase di preparazione, come fare gli impasti, ecc.

Da oltre 15 anni mi dedico agli alimenti senza glutine e sono orgoglioso delle mie pietanze senza glutine. **Vincenzo è sempre a vostra disposizione per fornire ulteriori informazioni e consigli sulla preparazione di piatti senza glutine.**

WHAT IS COELIAC DISEASE?



Coeliac disease is a permanent intolerance of any gluten in food. Prolamin (gluten) is the toxin responsible for the symptoms that can affect coeliac disease sufferers and is present in wheat, barley, rye, spelt, kamut and triticale.

The ingestion of gluten leads to serious damage to the intestinal villi. These are finger-shaped protuberances of the intestinal wall which help absorb the nutrients present in the food.

The symptoms: gastro-intestinal complaints, abdominal pain, chronic diarrhoea, vomiting, loss of appetite, weight loss.

In recent years there have been significant developments in food preparation with regard to allergens. The following have been affected: all types of businesses, hotels, restaurants, pizzerias, canteens, etc.

Which are the 14 allergens and what can lead to contamination? What do we understand by coeliac disease? Which tasks must be carried out and where? How are the dishes to be kept apart during preparation? How is the dough made? etc.

For more than 15 years I've been working with gluten-free food and I am proud of my gluten-free dishes.

Vincenzo is always on hand to help if you need further information or tips on the pre-paration of glutenfree food.

Vincenzo Grippa

Kochlehrer im Bereich Allergene Experte für glutenfreie Speisen | Docente di cucina per allergeni specializzato nelle pietanze senza glutine | Advisor in the field of allergens Expert in gluten-free foods

+39 3297 858583 . vincenzogrippa.glutenfree@yahoo.it



Kräuter Erbe - Herbs

Für alle Köche, die keinen Zugriff auf ein „kleines Beet“ haben, leisten Premium-Kräuter hervorragende Dienste. Feinste **AROMICA® Kräuter** gibt es sowohl getrocknet und gerebelt als auch gefriergetrocknet. Hierbei bleiben sie durch ein spezielles Verfahren optimal erhalten und entwickeln bei Berührung mit Feuchtigkeit erneut ihre ursprüngliche Frische und das volle Aroma.

Per tutti i cuochi che non dispongono di un “piccolo orticello”, le erbe aromatiche Premium sono un aiuto indispensabile. Le raffinatissime **erbe AROMICA®** sono disponibili essiccate, tritate e liofilizzate. La liofilizzazione è un procedimento particolare, grazie al quale le erbe si conservano perfettamente e, una volta a contatto con l’umidità, riacquistano appieno la loro freschezza originaria e sprigionano tutto il loro inconfondibile aroma.

For all cooks who don't have access to their own little herb garden, Premium Herbs are the best answer. The finest **AROMICA® herbs** are available dried and crushed as well as freeze-dried. These herbs are well preserved thanks to a special process and they regain their original freshness and full aroma when they come into contact with moisture.



101

Basilikum – Basilico – Basil GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Basilikum** mit starkem, frischem Aroma für gedünstete und gebratene Fleischgerichte, internationale Hackfleischgerichte, warme und kalte Kräutersaucen und Kräutermischungen. Darüber hinaus besonders geeignet, um eine Vielzahl von Speisen harmonisch abzurunden.

① Il **Basilico AROMICA®**, con il suo aroma fresco e intenso, è ideale per stufati e arrostiti a base di carne, per piatti internazionali a base di carne trita, per salse alle erbe sia calde che fredde, nonché per miscele di erbe aromatiche.

☞ **AROMICA® Basil** with a strong, fresh flavour for use with steamed and pan-fried meat dishes, international minced meat dishes, hot and cold herby sauces and herb mixtures. In addition, Basil is ideal for putting the finishing touches to many dishes.



101 – 45g
283 – 450g



330

Bärlauch – Aglio Orsino – Wild garlic GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Bärlauch** ist mit dem Knoblauch verwandt, schmeckt aber milder. Zum Verfeinern von Saucen und Pesto und überall, wo Sie eine dezente Knoblauchnote schätzen. Würzt Suppen, Aufstriche und Gemüsegerichte.

① Il **Aglio Orsino AROMICA®** è un parente stretto dell’aglio, ma presenta un sapore più delicato. Ideale per ingentilire il pesto e per raffinare salse varie, nonché ovunque si ritenga opportuno donare alle pietanze una tenue sfumatura di aglio. Aromatizza efficacemente minestre, alimenti da spalmare e piatti di verdura.

☞ **AROMICA® Wild Garlic** is related to garlic, but tastes milder. It is used to refine sauces and pesto, and wherever you fancy a subtle hint of garlic. For seasoning soups, spreads and vegetable dishes.



330 – 20g



428

Beifuss – Artemisia – Mugwort GESCHNITTEN - TAGLIATA - CUT

☞ Arttypisches Aroma und Geschmack für fette Gerichte wie Enten- und Gänsebraten, um die Bekömmlichkeit zu fördern.

① L’aroma e il sapore tipico dell’artemisia si sposano perfettamente con piatti grassi come l’arrosto di oca o anatra, contribuendo a migliorarne la digeribilità.

☞ Aroma is typical of this much-flavoured spice. Just the taste for rich dishes, such as roast duck and goose. Aids digestion.



428 – 120g



430

Bohnenkraut – Santoreggia – Savory GEREBELT - TRITATA - CRUSHED

☞ **AROMICA® Bohnenkraut** ist kräftig im Geschmack, intensiv im Duft. Es eignet sich ideal für fettreiche Speisen wie Eintöpfe, Ragouts, Hülsenfrüchte sowie Getreide.

① La **santoreggia tritata AROMICA®** presenta un sapore deciso e un profumo intenso. È ideale per pietanze particolarmente grasse e sostanziose, come piatti unici, spezzatini, legumi, nonché cereali.

☞ **AROMICA® Savory, crushed** is rich in flavour and has an intense aroma. This is the ideal flavouring for rich foods, such as stews, ragouts, pulses and cereals.



430 – 100g



108

Dillspitzen – Punta di Aneto – Dill GETROCKNET - ESSICCATE - DRIED

☞ **AROMICA® Dillspitzen** dienen der Verfeinerung von Suppen, Salaten, Saucen, Fischgerichten und Krebsen. Unentbehrlich ist die Kombination von Dill mit Gurke. Dillspitzen haben ein erfrischendes, würziges Aroma.

① Le **Punte di Aneto AROMICA®** sono ideali per rifinire e ingentilire minestre, insalate, salse, piatti a base di pesce e gamberi. L’aneto è inoltre un’erba aromatica davvero indispensabile in abbinamento ai cetrioli. Le Punte di Aneto presentano un gradevole aroma speziato e rinfrescante.

☞ **AROMICA® Dill** is used to refine soups, salads, sauces, fish dishes, including crab and craysh. Dill is also an essential accompaniment for gherkins. Dill has a refreshing, aromatic note.



108 – 190g



147

Dillspitzen – Punta di Aneto – Dill GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Dillspitzen** dienen der Verfeinerung von Suppen, Salaten, Saucen, Fischgerichten und Krebsen. Unentbehrlich ist die Kombination von Dill mit Gurke. Dillspitzen haben ein erfrischendes, würziges Aroma.

① Le **Punte di Aneto AROMICA®** sono ideali per rifinire e ingentilire minestre, insalate, salse, piatti a base di pesce e gamberi. L’aneto è inoltre un’erba aromatica davvero indispensabile in abbinamento ai cetrioli. Le Punte di Aneto presentano un gradevole aroma speziato e rinfrescante.

☞ **AROMICA® Dill** is used to refine soups, salads, sauces, fish dishes, including crab and craysh. Dill is also an essential accompaniment for gherkins. Dill has a refreshing, aromatic note.



147 – 80g
148 – 550g



286

Estragon – Dragoncello – Tarragon GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Estragon** ist mit seinem starken, vollen Aroma ideal für Salate, Suppen, Saucen, Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentiere, Gemüse und Beilagen. Estragon einfach nach Belieben und Geschmack dosieren. Am besten erst am Schluss zugeben, da er so sein intensives Aroma behält.

① Il **Dragoncello AROMICA®** con il suo aroma corposo e intenso, è ideale per rifinire insalate, minestre, salse, carne, pollame, pesce, crostacei, verdure e contorni vari. Dosare il Dragoncello a piacere e aggiungerlo preferibilmente a fine cottura, in modo da mantenerne inalterato l’intenso aroma caratteristico.

☞ **AROMICA® Tarragon** with its strong, full flavour, goes perfectly with salads, soups, sauces, meat, poultry, fish, seafood, vegetables and side dishes. Simply add Tarragon, to taste. Ideally add just prior to serving, so that it retains its intense flavour.



286 – 30g



104



Italienische Kräuter – Erbe all'italiana – Italian herbs

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATE - FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Italienische Kräuter** bestehen aus Origanum, Bohnenkraut, Basilikum, Thymian, Rosmarin und Majoran. Diese feinwürzige Mischung ist sehr gut geeignet für italienische Gerichte, Salate und Aufläufe.

① Le **Erbe all'italiana AROMICA®** contengono origano, santoreggia, basilico, timo, rosmarino e maggiorana. Questa miscela finemente speziata è ideale per la preparazione di piatti tipicamente italiani, insalate e sformati.

☞ **AROMICA® Italian herbs** consist of oregano, savory, basil, thyme, rosemary and marjoram. This mildly-spicy mix of herbs is ideal for Italian dishes, salads and soufflés.



104 – 65g

105



Kräuter der Provence – Erbe della Provenza – Herbes de Provence

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATE - FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Kräuter der Provence** bestehen aus Rosmarin, Estragon, Thymian, Kerbel, Majoran. Diese exquisite Mischung hochwertigster Kräuter findet vor allem in der französischen und mediterranen Küche Verwendung.

① Le **Erbe della Provenza AROMICA®** contengono rosmarino, dragoncello, timo, cerfoglio, e maggiorana. Si tratta di una deliziosa miscela di pregiate erbe aromatiche che trova impiego principalmente nella cucina francese e mediterranea.

☞ **AROMICA® Herbes de Provence** consist of rosemary, tarragon, thyme, chervil and marjoram. This exquisite mixture of highquality herbs is used mainly in French and Mediterranean cooking. The typical, mildyspicy aroma lends an unmistakable taste to many dishes.



105 – 90g

456



Liebstockl – Levistico – Lovage

GEREBELT - TRITATO - CUTTED

☞ **AROMICA® Liebstockl** ist intensiv im Geschmack, Auswahl feinsten Blätter und eignet sich ideal für Suppen, Saucen, Ragouts sowie zur Zubereitung von Eintöpfen.

① Il **levistico AROMICA®**, con la sua selezione di foglie finissime, presenta un sapore intenso, ideale per zuppe, salse, spezzatini, nonché per la preparazione di piatti unici.

☞ **AROMICA® Lovage** is intensely flavoured, as only the finest leaves are selected. It is perfect for use in soups, sauces, ragoûts and in the preparation of stews.



456 – 70g

109



Majoran – Maggiorana – Marjoram

GEREBELT - TRITATA - CRUSHED

☞ **AROMICA® Majoran** findet häufig Einsatz für Kartoffelsuppe und Kartoffelgerichte vieler Art. Europas Küchen verwenden Majoran zum Würzen vieler Fleischgerichte, Ragouts, Salate und zur Verfeinerung von Lebergerichten. Majoran gerebelt ist sehr aromastark und verleiht eine süßlich-würzige Note.

① La **Maggiorana AROMICA®** è spesso usata per la preparazione di minestre di patate e di piatti a base di patate in genere. Nelle cucine di tutt'Europa la maggiorana è impiegata per insaporire vari piatti di pesce, ragù, insalate e per raffinare piatti a base di fegato. La Maggiorana ha un sapore molto intenso.

☞ **AROMICA® Marjoram** is often used to season potato soup and many types of potato dishes. Kitchens throughout Europe use marjoram to season many meat dishes, ragoûts, salads and also to enhance liver dishes. Marjoram has a very powerful aroma and gives dishes a sweetish spicy note.

109 – 90g
259 – 850g

149



Majoran – Maggiorana – Marjoram

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATA - FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Majoran** findet häufig Einsatz für Kartoffelsuppe und Kartoffelgerichte vieler Art. Europas Küchen verwenden Majoran zum Würzen vieler Fleischgerichte, Ragouts, Salate und zur Verfeinerung von Lebergerichten. Majoran gerebelt ist sehr aromastark und verleiht eine süßlich-würzige Note.

① La **Maggiorana AROMICA®** è spesso usata per la preparazione di minestre di patate e di piatti a base di patate in genere. Nelle cucine di tutt'Europa la maggiorana è impiegata per insaporire vari piatti di pesce, ragù, insalate e per raffinare piatti a base di fegato. La Maggiorana ha un sapore molto intenso.

☞ **AROMICA® Marjoram** is often used to season potato soup and many types of potato dishes. Kitchens throughout Europe use marjoram to season many meat dishes, ragoûts, salads and also to enhance liver dishes. Marjoram has a very powerful aroma and gives dishes a sweetish spicy note.

149 – 65g
150 – 550g

660



Minze – Menta – Mint

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATA - FREEZE-DRIED

☞ Frisch und süßlich, kühl und scharf, exotisch und variantenreich – **AROMICA® Minze** ist ein Alleskönner für Dips, Salate, Cocktails, aber auch für diverse Fleischgerichte.

① Fresca e dolce, piccante ed esotica, in numerose varianti – la **Menta AROMICA®** è un vero tuttofare per salse dip, insalate, cocktail e anche per svariati piatti a base di carne.

☞ Fresh and sweet, cool and hot, exotic and varied – **AROMICA® Mint** is an essential ingredient in dips, salads, cocktails, and also in a wide range of meat dishes.



660 – 35g

110



Oregano – Origano – Oregano

GEREBELT - TRITATO - CRUSHED

☞ **AROMICA® Oregano** ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihm Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. Oregano hat ein sehr feines, intensives Aroma.

① L'**Origano AROMICA®** è un elemento indispensabile nella cucina italiana: rifinisce e dona un tocco raffinato a piatti a base di pomodori, pizza, piatti a base di carni grasse, pesce, molluschi, insalate, minestre e verdure. L'Origano tritato AROMICA® presenta un aroma particolarmente intenso, ne è delicato.

☞ **AROMICA® Oregano** is an integral part of Italian cooking. It can be used to enhance the flavour of tomato dishes, pizzas, rich meat dishes, fish, mussels, salads, soups and vegetables. Oregano, crushed, has an exquisite, intense aroma.

110 – 95g
137 – 700g

170



Oregano – Origano – Oregano

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Oregano** ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihm Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. Oregano hat ein sehr feines, intensives Aroma.

① L'**Origano AROMICA®** è un elemento indispensabile nella cucina italiana: rifinisce e dona un tocco raffinato a piatti a base di pomodori, pizza, piatti a base di carni grasse, pesce, molluschi, insalate, minestre e verdure. L'Origano tritato AROMICA® presenta un aroma particolarmente intenso, ne è delicato.

☞ **AROMICA® Oregano** is an integral part of Italian cooking. It can be used to enhance the flavour of tomato dishes, pizzas, rich meat dishes, fish, mussels, salads, soups and vegetables. Oregano, crushed, has an exquisite, intense aroma.



170 – 90g

142



Petersilie – Prezzemolo – Parsley

GEROCKNET - ESSICATO - DRIED

☞ **AROMICA® Petersilie** wird sehr vielseitig in der Küche zum Würzen und Abrunden von Fleischgerichten, Salaten, Kartoffel- und Gemüsespeisen, Eierspeisen, Fisch und Geflügel verwendet. Petersilie sollte zum Würzen der Gerichte nach dem Kochen verwendet werden, um das feine, mild-würzige Aroma zu erhalten.

① Il **Prezzemolo AROMICA®** trova un impiego molto versatile in cucina: viene infatti utilizzato per aromatizzare e arrotondare il sapore di piatti di carne, insalate, piatti a base di patate e verdure in genere, piatti a base di uova, pesce e pollame. Il Prezzemolo rende al meglio se utilizzato per aromatizzare le pietanze al termine della cottura.

☞ **AROMICA® Parsley** is a very versatile herb in the kitchen. It is used to season and garnish meat dishes, salads, potato and vegetable dishes, egg dishes, fish and poultry. Parsley, dried, should be used to season dishes after cooking, so that the herb retains its delicate, mildly spicy aroma.

142 – 100g
111 – 950g

151



Petersilie – Prezzemolo – Parsley

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Petersilie** wird sehr vielseitig in der Küche zum Würzen und Abrunden von Fleischgerichten, Salaten, Kartoffel- und Gemüsespeisen, Eierspeisen, Fisch und Geflügel verwendet. Petersilie sollte zum Würzen der Gerichte nach dem Kochen verwendet werden, um das feine, mild-würzige Aroma zu erhalten.

① Il **Prezzemolo AROMICA®** trova un impiego molto versatile in cucina: viene infatti utilizzato per aromatizzare e arrotondare il sapore di piatti di carne, insalate, piatti a base di patate e verdure in genere, piatti a base di uova, pesce e pollame. Il Prezzemolo rende al meglio se utilizzato per aromatizzare le pietanze al termine della cottura.

☞ **AROMICA® Parsley** is a very versatile herb in the kitchen. It is used to season and garnish meat dishes, salads, potato and vegetable dishes, egg dishes, fish and poultry. Parsley, dried, should be used to season dishes after cooking, so that the herb retains its delicate, mildly spicy aroma.

151 – 50g
152 – 450g



102



Rosmarin – Rosmarino – Rosemary

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

🇩🇪 **AROMICA® Rosmarin** wird besonders in der italienischen Küche für Fleischgerichte, Fisch, Kartoffeln, Gemüse und Salate verwendet. Darüber hinaus wird Rosmarin für Marinaden, Beizen und Wildgerichte verwendet. Rosmarin duftet und schmeckt aromatisch, herb-würzig.

🇮🇹 Il **Rosmarino AROMICA®** è un'erba aromatica tipica della cucina italiana usata per insaporire piatti a base di carni, pesce, patate, verdure e insalate. Il rosmarino si presta inoltre per insaporire arrosti e selvaggina, nonché per la preparazione di marinate.

🇬🇧 **AROMICA® Rosemary** is used widely in Italian cooking with meat dishes, fish, potatoes, vegetables and salads. Rosemary is also used in marinades and game dishes. Rosemary has a tangy, aromatic scent and taste.



102 – 170g

106



Salatkräuter – Erbe per insalata – Salad Herbs

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATE - FREEZE-DRIED

🇩🇪 **AROMICA® Salatkräuter** bestehen aus Schalotten, Petersilie, Zwiebeln, Schnittlauch und Knoblauch. Diese aromatische Würzung wird vor allem zur feinen Würzung von Salaten verwendet. Darüber hinaus harmonisieren Salatkräuter auch mit einer Vielzahl von Gemüsegerichten und Aufstrichen.

🇮🇹 Le **Erbe per Insalata AROMICA®**, contengono scalogno, prezzemolo, cipolla, erba cipollina e aglio. Si tratta di un condimento aromatico particolarmente indicato per condire le insalate in modo gustoso e delicato.

🇬🇧 **AROMICA® Salad Herbs** consist of shallots, parsley, onions, chives and garlic. This aromatic seasoning is used mainly to delicately season salads. But this exquisite blend also goes well with many different vegetable dishes, spreads, marinades and butter variations.



106 – 75g

103



Salbei – Salvia – Sage

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATA - FREEZE-DRIED

🇩🇪 **AROMICA® Salbei** wird zusammen mit anderen Würzkräutern für Geflügel-, Fleisch- und Wildspezialitäten verwendet. Für alle pikanten Saucen südeuropäischer Geschmacksrichtung. Salbei duftet aromatisch würzig und schmeckt kampferartig.

🇮🇹 La **Salvia AROMICA®** viene utilizzata, unitamente ad altre erbe aromatiche, per rifinire le specialità a base di pollame, carne e selvaggina. È inoltre indicata in abbinamento a tutte le salse piccanti che riflettono i sapori dell'Europa meridionale.

🇬🇧 **AROMICA® Sage** is used with other seasoning herbs to accompany poultry, meat and game specialities. For all spicy sauces requiring a southern European flavour. Sage has an aromatically spicy fragrance and tastes rather like camphor.



103 – 45g

107



Schnittlauch – Erba cipollina – Chives

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATA - FREEZE-DRIED

🇩🇪 **AROMICA® Schnittlauch** wird für Suppen, grüne Saucen, Salate, Eierspeisen, Quark- und Butteraufstriche sowie Rohkostgerichte verwendet. Schnittlauch verleiht Speisen ein lauch- und zwiebelähnliches, feines, intensives Aroma.

🇮🇹 L' **Erba cipollina AROMICA®** viene usata per insaporire minestre, salse verdi, insalate, pietanze a base di uova, creme da spalmare a base di burro o formaggi freschi tipo quark e ricotta, nonché per raffinare piatti a base di vegetali crudi.

🇬🇧 **AROMICA® Chives** are used in soups, green sauces, salads, egg dishes, curd cheese and butter spreads and also many raw vegetable dishes. Chives give dishes an exquisite and intensive aroma reminiscent of leeks and onions.



107 – 40g
136 – 450g

112



Thymian – Timo – Thyme

GEREBELT - TRITATO - CRUSHED

🇩🇪 **AROMICA® Thymian** schmeckt herzhaft und leicht herb, er riecht intensiv aromatisch. Er passt gut zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, sowie zu Suppen, Saucen, Gemüse und Kartoffeln. Dieses würzige Kraut macht fette Speisen leichter verdaulich.

🇮🇹 Il **Timo AROMICA®** ha un sapore deciso e leggermente aspro, e presenta un profumo intensamente aromatico. Si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne, pollame e pesce, ed è perfetto in abbinamento a minestre, salse, verdure e patate. Quest'erba aromatica gradevolmente speziata contribuisce inoltre a rendere più digeribili i piatti particolarmente grassi.

🇬🇧 **AROMICA® Thyme** has an appetising and slightly bitter taste, but it imparts an intensely aromatic scent. It goes well with meat, poultry and fish dishes, and also with soups, sauces, vegetables and potatoes. This tasty herb also helps to make rich dishes more digestible.



112 – 195g
203 – 2kg



171



Thymian – Timo – Thyme

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

🇩🇪 **AROMICA® Thymian** schmeckt herzhaft und leicht herb, er riecht intensiv aromatisch. Er passt gut zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, sowie zu Suppen, Saucen, Gemüse und Kartoffeln. Dieses würzige Kraut macht fette Speisen leichter verdaulich.

🇮🇹 Il **Timo AROMICA®** ha un sapore deciso e leggermente aspro, e presenta un profumo intensamente aromatico. Si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne, pollame e pesce, ed è perfetto in abbinamento a minestre, salse, verdure e patate.

🇬🇧 **AROMICA® Thyme** has an appetising and slightly bitter taste, but it imparts an intensely aromatic scent. It goes well with meat, poultry and fish dishes, and also with soups, sauces, vegetables and potatoes. This tasty herb also helps to make rich dishes more digestible.



171 – 90g

803



Wiesenkräuter – Erbe selvatiche – Meadow Herbs

GEWÜRZMISCHUNG - MISCELA DI SPEZIE - SPICE MIXTURE

🇩🇪 Fein-aromatische Kräutermischung für Suppen, Aufstriche und Salate. Zutaten: Kräuter* 98 % (Brennnessel, Löwenzahn, Vogelmilch, Kerbel, Liebstöckel, Petersilie, Spitzweigerich, Hirtentäschel, Sauerampfer), essbare Blüten* 2% (Malve, Königskerze). *Herkunft Kräuter: Europäische Union. *Herkunft Blüten: Südtirol (Italien).

🇮🇹 Miscela di erbe finemente aromatica per minestre, tartine e insalate. **Ingredienti:** Erbe* 98 % (ortica, dente di leone, centonchio, borso del pastore, acetosa), fiori commestibili* 2% (malva, verbascio). *Provenienza delle erbe aromatiche: Unione Europea. *Provenienza dei fiori: Alto Adige (Italia).

🇬🇧 Delicately aromatic blend of herbs for use in soups, spreads and salads. **Ingredients:** seasonings* 98 % (nettle, dandelion, chickweed, chervil, lovage, parsley, plantain, shepherd's purse, sorrel), edible flowers* 2% (mallow, mullein). *Origin of herbs: European Union. *Origin of flowers: South Tyrol (Italy).



803 – 60g



Gewürze Spezie - Spices

AROMICA® Premium-Gewürze gehören zu den besten weltweit. Höchste Rohstoffqualität aus hervorragenden Anbaubieten, modernste Verarbeitung und strenge externe wie interne Kontrollen garantieren hier Aroma, Duft, Geschmack, Farbe, Form und Konsistenz vom Feinsten. Qualität, auf die man sich zu 100% verlassen kann und die Gäste vollends begeistert.

Le **Spezie Premium AROMICA®** sono tra le migliori al mondo. L'alta qualità delle materie prime provenienti dalle migliori zone di coltivazione, la moderna tecnica di preparazione e i rigidi controlli esterni ed interni garantiscono la bontà e la raffinatezza dei prodotti in termini di aroma, gusto, colore, forma e consistenza. Una qualità su cui poter contare al 100%, che i nostri clienti apprezzano con entusiasmo.

AROMICA® Premium Spices are some of the best in the world because they are of the highest quality and from the best growing regions. Modern processing technology as well as a very strictly controlled and internal quality assurance system ensure spices of excellent aroma, smell, taste, colour, shape and consistency. This is quality you can always rely on, quality which is bound to impress your guests.



403

Anis – Anice – Aniseed

GANZ - INTERO - WHOLE

☎ **AROMICA® Anis** ist mit seinem intensiven, süßlich-aromatischen Geschmack bestens geeignet zum Backen, zum Verfeinern von Obstspeisen, für Saucen und vor allem für Schweinefleisch.

① L'**Anice AROMICA®**, con il suo intenso sapore dolce e aromatico è perfetto per i prodotti da forno, per rifinire le portate di frutta, per completare le salse e si abbina al meglio con la carne di maiale.

☎ **AROMICA® Aniseed** boasts an intense, sweetish aromatic flavour and is a perfect ingredient for use in baking, flavouring fruit dishes, sauces and, above all, with pork.



403 – 250g



832

Bhutan

ZITRONENPFEFFER - PEPE AL LIMONE - LEMON PEPPER

☎ Bhutan Zitronenpfeffer eignet sich für alle Vorspeisen und Hauptgänge mit würziger Note.

① Il pepe al limone del Bhutan è la spezia perfetta per tutti gli antipasti e le portate principali con una gradevole nota piccante.

☎ Bhutan lemon pepper can be used in all hors d'oeuvres and main courses with a spicy character.



832 – 85g



496

Blaumohnsaat – Semi di papavero blu – Blue Poppy Seed

GANZ - INTERI - WHOLE

☎ **AROMICA® Blaumohnsaat** ist dank der zart-fruchtigen Eigenschaften der ideale Begleiter für Süßspeisen und Backwaren. Dazu bestens geeignet für die Dekoration pikanter Speisen.

① I **Semi di papavero blu AROMICA®**, presentano delle delicate caratteristiche fruttate che li rendono ideali per accompagnare piatti dolci e prodotti da forno. Sono inoltre perfetti per decorare i piatti piccanti.

☎ With its delicately fruity notes, **AROMICA® Blue Poppy Seed** is the ideal companion to desserts and pastries. Also makes an attractive decoration for spicy dishes.



496 – 300g



114

Chili – Peperoncino – Chili

GANZ - INTERO - WHOLE

☎ **AROMICA® Chilis**, der Sorte „Thai Chili“ aus Slowenien, sind sehr scharf und aromatisch, werden zerstoßen für feurig-scharfe Fleischgerichte und pikant-scharfe Saucen verwendet. Ganze Chilis verfeinern Mixed Pickles und geben Würzölen die typische Schärfe.

① Il **Peperoncino intero AROMICA®** del tipo „Thai Chili“ dalla Slovenia, sono fortemente piccanti e intensamente aromatici; si utilizzano pestati per la preparazione di piatti piccanti a base di carne, nonché per salse forti e piccanti.

☎ **AROMICA® Chilis whole**, of the Thai chili variety from Slovenia – very piquant and aromatic. For use in fiery-hot meat dishes and super spicy sauces.



114 – 60g



115

Chili – Peperoncino – Chili

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

☎ **AROMICA® Chilis**, auch Cayenne-Pfeffer genannt, finden in allen Arten von pikanten Fleisch- und Geflügelgerichten, Fisch, Suppen, Saucen, Chutneys und Dips Verwendung. Die südostasiatische Küche kann auf Chili nicht verzichten. Verwenden Sie Chili sparsam.

① Il **Peperoncino AROMICA®** noto anche con il nome di pepe di Cayenna, trova il suo impiego ideale in tutti i tipi di piatti piccanti a base di carne, pollame e pesce, e si sposa perfettamente anche con minestre, salse, chutney e salse Dip. Il peperoncino è un ingrediente indispensabile nella cucina del sud-est asiatico.

☎ **AROMICA® Chili** – also known as Cayenne pepper – can be used in all types of spicy dishes, in meat and poultry dishes, fish, soups, gravies, chutneys and dips. Chilis give a distinctive tang to south-east Asian cuisine. Use Chili sparingly.



115 – 200g



272

Chili Dekorfäden – Fili decorativi al peperoncino – Chili threads

HAUCHFEIN GESCHNITTEN - TAGLIATI A VELO - THINLY CUT

☎ **AROMICA® Chilis Dekorfäden** verleihen Speisen mit ihrem einzigartigen Erscheinungsbild und der milden Chili-Schärfe einen exklusiven Charakter. Sie überzeugen als Dekoration sehr vielfältig von pikanten Gerichten wie Fleisch- und Geflügelgerichten, Fisch, Nudelspeisen oder Salaten.

① I **Fili Decorativi al Peperoncino AROMICA®** con il loro aspetto attraente e il delicato tocco piccante di peperoncino, conferiscono alle pietanze un carattere davvero esclusivo. Sono una decorazione ideale per svariati tipi di piatti piccanti, da quelli a base di carne e pollame, ai piatti di pasta o di pesce.

☎ **AROMICA® Chili threads** give dishes a unique appearance and the mild chili piquancy a distinctive character. They work well as a decorative garnish on many types of hot dishes, such as meat and poultry, fish, pasta dishes or salads.



272 – 100g



434

Chil – Peperoncino – Chili

GRANULIERT - TRITATO - GRANULATED

☎ **AROMICA® Chilis** geben mit ihrer Schärfe individuelles Feuer beim Kochen und in die Speisen.

① La caratteristica piccantezza del **Peperoncino AROMICA®** conferisce alle pietanze un focoso tocco personale.

☎ With their characteristic piquancy, **AROMICA® Chili** add a fiery note when added to many dishes.



434 – 220g



116



Curry

GEWÜRZMISCHUNG - MISCELA DI SPEZIE - SPICE MIXTURE

🇩🇪 **AROMICA® Curry** ist vielseitig verwendbar in Reisgerichten, einer Vielzahl von Geflügel- und Fleischgerichten, Hammel- und Lammfleisch, Ragouts und Saucen. Das Aroma ist mild-würzig mit fruchtig-frischer Ingwernote.

🇮🇹 L'aroma delicatamente speziato e la fresca nota fruttata di zenzero rendono il **Curry AROMICA®** una miscela dall'impiego universale: è infatti l'ingrediente ideale per piatti a base di riso, per numerosi piatti di carne e pollame, per carni di castrato e di agnello, nonché per spezzatini e salse varie.

🇬🇧 **AROMICA® Curry** is very versatile and can be used in rice dishes, a wide variety of poultry and meat dishes, and also with mutton and lamb, ragouts and sauces. The aroma is mildly spicy with a fresh and fruity hint of ginger.

116 – 520g
231 – 5kg

284



Curry Madras

GEWÜRZMISCHUNG - MISCELA DI SPEZIE - SPICE MIXTURE

🇩🇪 **AROMICA® Curry Madras** ist eine fein abgestimmte, pikant-aromatische Spezialität, die sich vor allem durch ihren ausgewogenen und fruchtigen Geschmack auszeichnet.

🇮🇹 Il **Curry Madras AROMICA®** è una specialità ben bilanciata, con un gradevole tocco piccante e aromatico, caratterizzata soprattutto da un sapore fruttato e particolarmente equilibrato.

🇬🇧 **AROMICA® Curry Madras** spice mixture is a finely blended speciality with an aromatic piquancy, much admired for its balanced and fruity flavour.



284 – 540g

438



Fenchel – Finocchio – Fennel seed

GANZ - INTERO - WHOLE

🇩🇪 **AROMICA® Fenchel** entfaltet in Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten, in Eintöpfen, aber auch in Backwaren leichte Süße im Geschmack.

🇮🇹 Il **Finocchio AROMICA®** dispiega il suo aroma in piatti a base di carne, pesce e pollame, piatti unici e prodotti da forno, conferendo al loro sapore una lieve nota dolce.

🇬🇧 **AROMICA® Fennel seed** lends a light sweetness to the flavour of meat, poultry and fish dishes, to stews, and also to pastry dishes.



438 – 190g

442



Ingwer – Zenzero – Ginger

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

🇩🇪 **AROMICA® Ingwer** vollendet die feinnöstliche Küche, aber auch Suppen, Saucen und Süßspeisen mit seinen ausgewogenen Nuancen.

🇮🇹 Lo **Zenzero AROMICA®**, completa gradevolmente la cucina tipica dell'Estremo Oriente, e con le sue sfumature bilanciate rifinisce al meglio anche zuppe, salse e piatti dolci.

🇬🇧 **AROMICA® Ginger** is an essential ingredient in Far Eastern cuisine, and also with its well-balanced nuances goes well with soups, sauces and desserts.



442 – 250g

432



Kardamom – Cardamomo – Cardamom

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

🇩🇪 **AROMICA® Kardamom** zeigt mit seinem kräftigen Geschmack seine Vielseitigkeit in Marinaden, Saucen und Fleischgerichten, in Suppen, Gemüse und in Süßspeisen.

🇮🇹 I **Cardamomo AROMICA®** presenta un sapore forte e deciso. La sua versatilità lo rende perfetto per marinade, sale, piatti di carne, zuppe, verdure e dolci.

🇬🇧 With its powerful flavour, **AROMICA® Cardamom** reveals its versatility in marinades, sauces, meat dishes, soups, vegetables and desserts.



432 – 250g



359



Knoblauch – Aglio – Garlic

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATO - FREEZE-DRIED

🇩🇪 Die feinen Knoblauchstücke riechen und schmecken wie frisch geschnitten. Fein vermahlen bringt **AROMICA® Knoblauch** seine intensive Würzkraft in warmen und kalten Speisen zur Geltung.

🇮🇹 I delicati pezzetti di aglio mantengono il profumo e il sapore dello spicchio d'aglio appena tagliato. L'**Aglio AROMICA®**, macinato fine, apporta la sua intensa forza aromatica a piatti caldi e freddi.

🇬🇧 These delicate pieces of garlic smell and taste as if freshly cut. When finely ground, **AROMICA® Garlic** gives an intensity to both warm and cold dishes.



359 – 140g

118



Knoblauch – Aglio – Garlic

GRANULAT - IN GRANULI - GRANULES

🇩🇪 **AROMICA® Knoblauchgranulat** dient zur Würzung vieler Fleischgerichte, fetter Braten, Hammelfleisch, deftiger Eintopfgerichte und Grillfleisch. Aber auch die Verfeinerung von Salaten und einigen Gemüsen haben Tradition. Knoblauchgranulat hat einen charakteristischen, scharf brennenden bis zwiebelähnlichen Geschmack.

🇮🇹 L'**Aglio in granuli AROMICA®** è ideale per speziare svariati piatti a base di carne, arrostiti grassi, carne di castrato, piatti unici particolarmente sostanziosi e carni alla griglia. L'impiego dell'aglio ha inoltre una lunga tradizione anche nella rifinitura di insalate e di vari tipi di verdura.

🇬🇧 **AROMICA® Garlic Granules** can be used to season many meat dishes, rich roasts, mutton, hearty hotpots and grilled meat. But garlic is often used to enhance salads and vegetables. Garlic Granules have a distinctive, pungently hot to onion-like flavour.

118 – 740g
232 – 7,5kg

446



Knoblauch – Aglio – Garlic

PULVER - IN POLVERE - POWDER

🇩🇪 **AROMICA® Knoblauchpulver** bringt fein vermahlen seine intensive Würzkraft in warmen und kalten Speisen zur Geltung.

🇮🇹 L'**Aglio in polvere AROMICA®**, macinato fine, apporta la sua intensa forza aromatica a piatti caldi e freddi.

🇬🇧 When finely ground, **AROMICA® Garlic powder** gives an intensity to both warm and cold dishes.



446 – 280g

448



Koriander – Coriandolo – Coriander

GANZ - INTERO - WHOLE

🇩🇪 **AROMICA® Koriander** mit seinen erfrischenden Zitrusanleihen ist vielfältig einsetzbar. Er verleiht z. B. Saucen, Schweinefleisch oder auch Backwaren und Eingeletem eine individuelle Note.

🇮🇹 Le rinfrescanti note agrumate del **Coriandolo AROMICA®** lo rendono particolarmente versatile nell'impiego. È perfetto, ad esempio, per conferire un tocco personalizzato a salse, carne di maiale, prodotti da forno o cibi sott'olio.

🇬🇧 With its refreshing citrus nuances, **AROMICA® Coriander** has so many uses in the kitchen. It gives many dishes, including sauces, pork, even pastries and preserves, a distinctive flavour.



448 – 200g

450



Koriander – Coriandolo – Coriander

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

🇩🇪 **AROMICA® Koriander** mit seinen erfrischenden Zitrusanleihen ist vielfältig einsetzbar. Er verleiht z. B. Saucen, Schweinefleisch oder auch Backwaren und Eingeletem eine individuelle Note.

🇮🇹 Le rinfrescanti note agrumate del **coriandolo AROMICA®** lo rendono particolarmente versatile nell'impiego. È perfetto, ad esempio, per conferire un tocco personalizzato a salse, carne di maiale, prodotti da forno o cibi sott'olio.

🇬🇧 With its refreshing citrus nuances, **AROMICA® Coriander** has so many uses in the kitchen. It gives many dishes, including sauces, pork, even pastries and preserves, a distinctive flavour.



450 – 230g



119



Kümmel – Cumino – Caraway

GANZ - INTERO - WHOLE

🕒 **AROMICA® Kümmel** eignet sich aufgrund des charakteristischen, würzig-aromatischen Geschmacks sehr gut für Back- und Brotwaren, Fleischgerichte und Gemüse (vor allem Sauerkraut und Kohlgerichte).

🕒 Il **Cumino AROMICA®**, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, e si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere).

🕒 With its distinctive, spicy and aromatic taste, **AROMICA® Caraway** is an outstanding addition to baked and bread products, meat dishes and vegetables (mainly Sauerkraut and cabbage dishes).

119 – 580g
234 – 5,5kg

120



Kümmel – Cumino – Caraway

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

🕒 **AROMICA® Kümmel** eignet sich aufgrund des charakteristischen, würzig-aromatischen Geschmacks sehr gut für Back- und Brotwaren, Fleischgerichte und Gemüse (vor allem Sauerkraut und Kohlgerichte).

🕒 Il **Cumino AROMICA®**, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, e si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere).

🕒 With its distinctive, spicy and aromatic taste, **AROMICA® Caraway** is an outstanding addition to baked and bread products, meat dishes and vegetables (mainly Sauerkraut and cabbage dishes).

120 – 520g
235 – 5,5kg

454



Kümmel – Cumino – Caraway

GESCHROTET - TRITATO - CRUSHED

🕒 **AROMICA® Kümmel** eignet sich aufgrund des charakteristischen, würzig-aromatischen Geschmacks sehr gut für Back- und Brotwaren, Fleischgerichte und Gemüse (vor allem Sauerkraut und Kohlgerichte).

🕒 Il **Cumino AROMICA®**, con il suo sapore caratteristico, speziato e aromatico, è perfetto per insaporire il pane e vari prodotti da forno, e si sposa alla perfezione con i piatti a base di carne e di verdure (in particolare crauti e cavoli in genere).

🕒 With its distinctive, spicy and aromatic taste, **AROMICA® Caraway** is an outstanding addition to baked and bread products, meat dishes and vegetables (mainly Sauerkraut and cabbage dishes).



454 – 290g

452



Kreuzkümmel – Cumino – Cumin

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

🕒 **AROMICA® Kreuzkümmel** sorgt mit seiner frischen Note in der orientalischen, südamerikanischen und mediterranen Küche für wunderbare Geschmackseffekte.

🕒 La fresca nota del **Cumino AROMICA®** conferisce sorprendenti effetti al gusto della cucina orientale, sudamericana e mediterranea.

🕒 With its fresh flavour, **AROMICA® Cumin** ground adds extra flavour to Oriental, South American and Mediterranean cuisine.



452 – 230g

436



Kurkumawurzel – Curcuma – Turmeric root

GEMAHLEN - MACINATA - GROUND

🕒 **AROMICA® Kurkumawurzel** gibt indischer Küche, Reis- und Kartoffelgerichten die typische, intensive, gelbe Farbe und einen unverwechselbaren Charakter.

🕒 La **Curcuma AROMICA®** conferisce alla cucina indiana e ai piatti a base di riso e patate il tipico colore giallo intenso e un carattere inconfondibile.

🕒 **AROMICA® Turmeric Root** gives Indian cuisine, rice and potato dishes, not just an intense yellow colouring, but also a distinctive flavour.



436 – 280g



121



Lorbeerblätter – Foglie di alloro – Bay leaves

GANZ - INTERE - WHOLE

🕒 **AROMICA® Lorbeerblätter** werden schonend getrocknet und erhalten so ihre grüne Farbe. Sie harmonisieren mit Wildbraten, Fleischgerichten, Fischsud, Sauerbraten und dunklen Soßen. Lorbeerblätter ganz haben einen aromatischen Duft sowie leicht bitteren, würzigen Geschmack.

🕒 Le **Foglie di Alloro AROMICA®** vengono sottoposte ad un procedimento di essiccazione particolarmente delicato e mantengono così intatto il loro colore verde. Si armonizzano alla perfezione con arrosti di selvaggina, piatti a base di carne, fumetti di pesce, brasati all'agro e varie salse scure.

🕒 **AROMICA® Bay Leaves** are gently dried so they retain their green colour. They go perfectly with roast game, meat dishes, fish broths, marinated beef and gravies. Bay Leaves, have an aromatic scent and slightly bitter, spicy taste.

121 – 50g
236 – 700g

589



Madagaskar – Madagascar – Madagascar

BOURBON PFEFFER - PEPE BOURBON - BOURBON PEPPER

🕒 **AROMICA® Madagaskar Bourbon Pfeffer** ist eine einzigartige Pfefferspezialität (Piper Borbonese) die wild an Sträuchern im Urwald von Madagaskar wächst. Sie besticht durch ein frisches Aroma, das an Holz, Blumen und Zitronen erinnert. Passend für alle Gerichte mit exotischer Note.

🕒 **AROMICA® Madagascar Pepe Bourbon** è una specialità davvero particolare: si tratta di un profumatissimo pepe (Piper Borbonese) che cresce selvatico sugli arbusti della foresta vergine del Madagascar. Una specialità che conquista con il suo fresco aroma di legno, fiori e limone. Ideale per tutti i piatti dallo spiccato carattere esotico.

🕒 **AROMICA® Madagascar Bourbon Pepper** is a unique speciality pepper (piper borbonese), which grows wild on bushes in the Madagascar jungle. What makes it so special is its fresh flavour reminiscent of wood, flowers and lemons. Suitable for all dishes requiring an exotic touch.



589 – 85g

122



Muskatnuss – Noce moscata – Nutmeg

GEMAHLEN - MACINATA - GROUND

🕒 **AROMICA® Muskatnuss** eignet sich zum Würzen von Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischgerichten. Dabei verleiht sie den Speisen mit ihrem feinaromatischen, pikant-würzigen Aroma den charakteristischen Geschmack.

🕒 **AROMICA® Noce moscata** si presta per insaporire minestre, salse, verdure e piatti a base di carni. Conferisce ai piatti un sapore caratteristico e delicato, piacevolmente aromatico e piccante al tempo stesso.

🕒 **AROMICA® Nutmeg** is used to season soups, gravies, vegetables and meat dishes. It has a delicately aromatic, hot and spicy scent, which gives dishes a distinctive flavour.



122 – 250g

169



Muskatnuss – Noce moscata – Nutmeg

GANZ - INTERA - WHOLE

🕒 **AROMICA® Muskatnuss** eignet sich zum Würzen von Suppen, Saucen, Gemüse und Fleischgerichten. Dabei verleiht sie den Speisen mit ihrem feinaromatischen, pikant-würzigen Aroma den charakteristischen Geschmack.

🕒 **AROMICA® Noce moscata** si presta per insaporire minestre, salse, verdure e piatti a base di carni. Conferisce ai piatti un sapore caratteristico e delicato, piacevolmente aromatico e piccante al tempo stesso.

🕒 **AROMICA® Nutmeg** is used to season soups, gravies, vegetables and meat dishes. It has a delicately aromatic, hot and spicy scent, which gives dishes a distinctive flavour.



169 – 280g

462



Nelken – Chiodi di garofano – Cloves

GANZ - INTERI - WHOLE

🕒 **AROMICA® Nelken** entfalten ihre aromatischen Eigenschaften in den süßen und pikanten Bereichen jeder Küche, aber auch in diversen heißen Getränken.

🕒 I **Chiodi di garofano AROMICA®** presentano delle eccezionali caratteristiche aromatiche, ideali per la cucina sia dolce che piccante, ma perfetti anche in svariato bevande calde.

🕒 **AROMICA® Cloves** reveal their aromatic characteristics in the sweet and spicy sector of every cuisine, and also in a wide range of hot drinks.



462 – 200g



464



Nelken – Chiodi di garofano – Cloves

GEMAHLEN - MACINATI - GROUND

☞ **AROMICA® Nelken** entfalten ihre aromatischen Eigenschaften in den süßen und pikanten Bereichen jeder Küche, aber auch in diversen heißen Getränken.

① I **Chiodi di garofano AROMICA®** presentano delle eccezionali caratteristiche aromatiche, ideali per la cucina sia dolce che piccante, ma perfetti anche in svariate bevande calde.

☞ **AROMICA® Cloves** reveal their aromatic characteristics in the sweet and spicy sector of every cuisine, and also in a wide range of hot drinks.



464 – 280g

834



Paprika – Paprica – Paprika

GERÄUCHERT - AFFUMICATA - SMOKED

☞ Paprika geräuchert eignet sich hervorragend für alle Vorspeisen und Hauptgerichte mit würziger Note. **Herkunft:** Spanien.

① La paprica affumicata è la spezia ideale per tutti gli antipasti e le portate principali con un gradevole tocco piccante. **Provenienza:** Spagna.

☞ Smoked paprika is ideal for use in all appetisers and main courses with a spicy character. **Origin:** Spain.



834 – 270g

466



Paprika – Paprica – Paprika

SCHARF - PICCANTE - HOT

☞ **AROMICA® Paprika scharf** sorgt mit seiner aromatischen Schärfe (Schärfegrad standardisiert) für ausgewogene bis intensive Würzung.

① La **Paprica piccante AROMICA®**, con la sua aromatica piccantezza (grado di piccantezza standardizzato) consente di speziare i piatti a piacere, in modo ben bilanciato o gradevolmente intenso.

☞ With its aromatic piquancy, **AROMICA® Paprika, hot** (standardised spicy heat level), imparts seasoning strength ranging from balanced to intense.



466 – 270g

123



Paprika Superior – Paprica Superior – Paprika Superior

DELIKATESS - DOLCE E DELICATA - SUPERIOR

☞ **AROMICA® Paprika Superior** überzeugt durch kräftige rote Farbe und milden, süßlichfruchtigen Geschmack. Diese ungarische Delikatessqualität ist vielseitig in der Küche einsetzbar, z. B. für Fleisch, besonders für Gulasch, Geflügel, Pfannen- und Grillgerichte sowie Käse- und Quarkspeisen. **Herkunft:** Ungarn.

① La **Paprica Superior AROMICA®** convince per il suo colore rosso intenso e per il suo inconfondibile sapore dolciastro e fruttato. Un prodotto di raffinata qualità ungherese, che garantisce un impiego universale nelle cucine di ogni tipo. **Provenienza:** Ungheria.

☞ The strong red colouring and mild, sweetly fruity flavour are the most striking features of **AROMICA® Paprika Superior**. This Hungarian, delicatessenquality paprika is so versatile in the kitchen, e.g. with meat, particularly goulash, poultry, pan-fried and grilled dishes, as well as cheese and curd cheese dishes. **Origin:** Hungary.

123 – 580g
138 – 5kg

124



Pfeffer bunt – Pepe colorato – Peppercorns mixed

GANZ - INTERO - WHOLE

☞ **AROMICA® Pfeffer bunt** ist ein Mix von weißen, schwarzen und grünen Pfefferkörnern sowie Rosa Beeren. Der intensive, aromatischscharfe Geschmack ist passend zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Soßen, Fisch, Krustentieren, Käse, Geflügel und Nudelgerichten. In Pfeffermøhlen kommt die dekorative Mischung sehr gut zur Geltung.

① Il **Pepe Colorato AROMICA®** è una miscela composta da grani di pepe bianco, nero, verde e rosa. Il suo sapore intenso, aromatico e piccante si sposa alla perfezione con insalate, tartine, minestre, salse, pesce, crostacei, formaggi, pollame e piatti di pasta.

☞ **AROMICA® Peppercorns mixed** are a blend of white, black, green and pink peppercorns. The intense, aromatically hot flavour goes perfectly with salads, spreads, soups, gravies, fish, seafood, cheese, poultry and pasta dishes. The decorative mixture looks good in peppermøls.

124 – 420g
238 – 4,5kg

244



Pfeffer bunt – Pepe colorato – Peppercorns mixed

GESCHROTET - TRITATO - CRUSHED

☞ **AROMICA® Pfeffer bunt** ist ein Mix von weißen, schwarzen und grünen Pfefferkörnern sowie Rosa Beeren. Der intensive, aromatischscharfe Geschmack ist passend zu Salaten, Aufstrichen, Suppen, Soßen, Fisch, Krustentieren, Käse, Geflügel und Nudelgerichten. In Pfeffermøhlen kommt die dekorative Mischung sehr gut zur Geltung.

① Il **Pepe Colorato AROMICA®** è una miscela composta da grani di pepe bianco, nero, verde e rosa. Il suo sapore intenso, aromatico e piccante si sposa alla perfezione con insalate, tartine, minestre, salse, pesce, crostacei, formaggi, pollame e piatti di pasta.

☞ **AROMICA® Peppercorns mixed** are a blend of white, black, green and pink peppercorns. The intense, aromatically hot flavour goes perfectly with salads, spreads, soups, gravies, fish, seafood, cheese, poultry and pasta dishes. The decorative mixture looks good in peppermøls.

244 – 540g
242 – 5,5kg

145



Pfeffer grün – Pepe verde – Peppercorns green

GANZ & GEFRIERGETROCKNET - INTERO & LIOFILIZZATO - WHOLE & FREEZE-DRIED

☞ **AROMICA® Pfeffer grün** überzeugt durch seinen vollen aromatischen Geschmack und seine Schärfe. Man verwendet Pfeffer grün für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate, deftige Nudelgerichte und Gemüse.

① **AROMICA® Pepe verde** convince grazie al caratteristico sapore particolarmente aromatico e piccante. Pepe Verde è impiegato per insaporire bistecche, carne tritata e altri piatti a base di carne, selvaggina, pollame, minestre e salse gustose, nonché insalate, piatti di pasta piccanti e verdure in genere.

☞ What gives **AROMICA® Peppercorns green** a special quality is the full, aromatic flavour and piquancy. Use AROMICA® Peppercorns, green, for steak, minced meat and other meat dishes, game, poultry, subtly-flavoured soups and sauces, salads, hearty pasta dishes and vegetables.



145 – 200g

153



Pfeffer grün – Pepe verde – Peppercorns green

IN LAKE - IN SALAMOIA - IN BRINE

☞ **AROMICA® Pfeffer grün in Lake** wird frisch nach der Ernte in Salzlake eingelegt und konserviert. Dadurch erhält er seinen vollen aromatischen Geschmack und die milde Schärfe. Man verwendet Pfeffer grün in Lake für Steaks, Hackfleisch und andere Fleischgerichte, Wild, Geflügel, raffinierte Suppen und Saucen, Salate uvm.

① Il **Pepe Verde in salamoia AROMICA®** viene immerso in salamoia fresco e appena raccolto. In questo modo ne viene garantita la conservabilità, e il prodotto conserva appieno il suo caratteristico sapore pieno ed aromatico e la sua delicata piccantezza.

☞ **AROMICA® Peppercorns green in brine** are marinated immediately after harvesting and then preserved. This gives them their full aromatic flavour and also a mild piquancy. Use Peppercorns green in brine, with steak, minced meat and other meat dishes, game, poultry, subtly-flavoured soups and sauces, salads and more.

153 – 170g
154 – 800g

125



Pfeffer schwarz – Pepe nero – Peppercorns black

GANZ - INTERO - WHOLE

☞ **AROMICA® Pfeffer schwarz** wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Pfeffer ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer schwarz hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.

① Il **Pepe Nero AROMICA®** viene utilizzato prevalentemente per marinare, piatti a base di selvaggina o per sughi di pesce. Il pepe nero è di impiego versatile e universale: si sposa infatti con minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze. Il Pepe Nero presenta un sapore aromatico, piccante e intensamente speziato.

☞ **AROMICA® Peppercorns black** are used for pickling, game or in fishsoups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialties, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns black have a hot and spicy, aromatic flavour.

125 – 580g
251 – 6kg

126



Pfeffer schwarz – Pepe nero – Peppercorns black

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

☞ **AROMICA® Pfeffer schwarz** ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer schwarz hat einen scharf-würzigen, aromatischen Geschmack.

① Il **Pepe Nero AROMICA®** è di impiego versatile e universale: si sposa infatti con minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molte altre pietanze. Il Pepe Nero presenta un sapore aromatico, piccante e intensamente speziato.

☞ **AROMICA® Peppercorns black** make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialties, pasta dishes, cheeses and much more. Peppercorns black have a hot and spicy, aromatic flavour.

126 – 600g
260 – 5,5kg



468

**Pfeffer schwarz – Pepe nero – Pepercorns black**

GESCHROTET - TRITATO - CRUSHED

☞ **AROMICA® Pfeffer schwarz geschrotet** wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Gschrotet ist Pfeffer universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr.

① Il **Pepe nero tritato AROMICA®** viene impiegato per marinare, piatti a base di selvaggina o sughi di pesce. Il pepe tritato è di impiego universale, perfetto per zuppe, insalate, salse, piatti di carne o pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e molto altro ancora.

☞ **AROMICA® Pepercorns black crushed** can be used in marinades, game dishes or fish stocks. When crushed, pepper has so many uses, such as in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialties, pasta dishes, cheese and lots more. Pepercorns, black, have a hot and tangy aromatic flavour.



468 – 260g

127

**Pfeffer weiß – Pepe bianco – Pepercorns white**

GANZ - INTERO - WHOLE

☞ **AROMICA® Pfeffer weiß** wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Pfeffer ist universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer weiß ganz hat einen mild-würzigen, scharfen, aromatischen Geschmack.

① Il **Pepe Bianco AROMICA®** viene utilizzato principalmente per marinare, piatti a base di selvaggina o sughi di pesce. Il pepe bianco è di impiego pressoché universale: si abbina infatti alla perfezione a minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e a molte altre pietanze.

☞ **AROMICA® Pepercorns white** are used for pickling, game dishes or in fish stocks. Pepercorns make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialties, pasta dishes, cheeses and much more. Pepercorns, white, whole, have a mildly spicy, hot, aromatic taste.



127 – 680g

128

**Pfeffer weiß – Pepe bianco – Pepercorns white**

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

☞ **AROMICA® Pfeffer weiß** wird für Beizen, Wildgerichte oder Fischsud verwendet. Gemahlen ist Pfeffer universell einsetzbar, etwa in Suppen, Salaten, Saucen, Fleisch- und Geflügelgerichten, Wildspezialitäten, Nudelspeisen, Käse und vielem mehr. Pfeffer weiß gemahlen hat einen mild-würzigen, scharfen, aromatischen Geschmack.

① Il **Pepe Bianco AROMICA®** viene utilizzato principalmente per marinare, piatti a base di selvaggina o sughi di pesce. Se macinato, il pepe bianco è di impiego pressoché universale: si abbina infatti alla perfezione a minestre, insalate, salse, piatti a base di carne e pollame, specialità di selvaggina, piatti di pasta, formaggi e a molte altre pietanze.

☞ **AROMICA® Pepercorns white** are used for pickling, game dishes or in fish stocks. When ground, peppercorns make a versatile spice, which can be used in soups, salads, sauces, meat and poultry dishes, game specialties, pasta dishes, cheeses and much more. Pepercorns, white, ground, have a mildly spicy, hot, aromatic taste.

128 – 600g
139 – 5,5kg

470

**Piment – Pimento – Allspice**

GANZ - INTERO - WHOLE

☞ **AROMICA® Piment** ist würzig-süß im Geschmack, mit einer intensiven Würzkraft. Ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch geeignet.

① Il **Pimento AROMICA®** presenta un sapore dolce e speziato, con un'intensa forza aromatica. È ideale per insaporire prodotti da forno, selvaggina, selvaggina da penna, zuppe, salse e la carne in generale.

☞ **AROMICA® Allspice** has a sweet and spicy flavour that adds an intensity to the seasoning. Perfect for use in pastries, game, soups, sauces and meat.



470 – 200g

472

**Piment – Pimento – Allspice**

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

☞ **AROMICA® Piment** ist würzig-süß im Geschmack, mit einer intensiven Würzkraft. Ideal für Backwaren, Wild, Wildgeflügel, Suppen, Saucen sowie Fleisch geeignet.

① Il **Pimento AROMICA®** presenta un sapore dolce e speziato, con un'intensa forza aromatica. È ideale per insaporire prodotti da forno, selvaggina, selvaggina da penna, zuppe, salse e la carne in generale.

☞ **AROMICA® Allspice** has a sweet and spicy flavour that adds an intensity to the seasoning. Perfect for use in pastries, game, soups, sauces and meat.



472 – 270g



129

**Rosa Beeren – Bacche rosa – Pink peppercorns**

GANZ - INTERO - WHOLE

☞ **AROMICA® Rosa Beeren** ganz passen zu allen mild-aromatischen Gerichten und werden deshalb verwendet, um Käse, Geflügel, Fisch oder zartes Gemüse, wie zum Beispiel Spargel oder auch Saucen und Salatdressings, zu verfeinern. Dabei nutzt man auch die dekorative Eigenschaft der Beeren.

① Le **Bacche rosa intere AROMICA®** si armonizzano con tutti i piatti delicatamenti aromatici e vengono quindi impiegate per rifinire brillantemente formaggi, pollame, pesce, verdure delicate (come gli asparagi), nonché salse varie e dressing per insalate.

☞ **AROMICA® pink peppercorns** go well with all mildly aromatic dishes and so are often used to enhance cheese, poultry, fish, tender vegetables, such as asparagus, or even sauces and salad dressings. Pink peppercorns can also be used for decorative purposes.



129 – 150g

342

**Röstzwiebel – Cipolla tostata – Onions roasted**

☞ **AROMICA® Röstzwiebel** eignen sich sehr gut für z.B. Rostbraten, Käsespätzle, zum Garnieren oder einfach nur zum Knabbern.

① La **Cipolla tostata AROMICA®**, ideale per insaporire carni alla griglia e gnocchetti al formaggio, si presta alla perfezione anche per guarnire vari piatti, ed è infine perfetta anche da sola, come snack da sgranocchiare.

☞ **AROMICA® Onions roasted** go perfectly with roast meats, macaroni cheese, as a garnish or can be eaten on their own as nibbles.



342 – 3,5kg

156

**Safranfäden – Pistilli di zafferano – Saffron threads**

GANZ - INTERI - WHOLE

☞ **AROMICA® Safran Fäden** bestechen durch ihre hohe Farbkraft und ein einzigartiges, arttypisches Aroma. Ursprungsland: Iran.

① I **Pistilli di zafferano AROMICA®** convincono per la loro spiccata capacità colorante e per il loro aroma unico e intenso, tipico dello zafferano. Paese d'origine: Iran.

☞ **AROMICA® Saffron Threads** are noted for their high colour strength and the distinctive aroma typical of this coveted spice. From Iran.



156 – 4x1g

157

**Safran – Zafferano – Saffron**

GEMAHLEN - IN POLVERE - GROUND

☞ **AROMICA® Safran Fäden** bestechen durch ihre hohe Farbkraft und ein einzigartiges, arttypisches Aroma. Ursprungsland: Iran.

① I **Pistilli di zafferano AROMICA®** convincono per la loro spiccata capacità colorante e per il loro aroma unico e intenso, tipico dello zafferano. Paese d'origine: Iran.

☞ **AROMICA® Saffron Threads** are noted for their high colour strength and the distinctive aroma typical of this coveted spice. From Iran.



157 – 4x1g

474

**Senfkörner – Grani di senape – Mustard seeds**

GANZ - INTERI - WHOLE

☞ **AROMICA® Senfkörner** kombinieren ihre aromatischen und scharfen Eigenschaften perfekt mit Suppen, Salaten, Marinaden, Saucen sowie zu Fleisch und Gemüse.

① Le caratteristiche piccanti e aromatiche dei **Grani di senape AROMICA®** si sposano alla perfezione con zuppe, insalate, marinate e salse, nonché con la carne e le verdure in generale.

☞ The aromatic and spicy qualities of **AROMICA® Mustard Seeds** blend perfectly with soups, salads, marinades, sauces, as well as with meat and vegetables.



474 – 350g



414

**Sesam schwarz – Sesamo nero – Sesame seed black**

GANZ - INTERO - WHOLE

🇩🇪 **AROMICA® Sesam schwarz** hat einen leicht nussigen Geschmack mit intensiver Würzkraft.

🇮🇹 **AROMICA® Sesamo nero** – poliedrico ingrediente in grado di insaporire i formaggi, le insalate, il pane e i grissini.

🇬🇧 **AROMICA® Sesame seeds black** have a rich nutty taste, and are great to cook with.



414 – 280g

495

**Sesam weiß – Sesamo bianco – Sesame seed white**

GANZ - INTERO - WHOLE

🇩🇪 **AROMICA® Sesam weiß** hat einen leicht nussigen Geschmack mit intensiver Würzkraft.

🇮🇹 **AROMICA® Sesamo bianco** – poliedrico ingrediente in grado di insaporire i formaggi, le insalate, il pane e i grissini.

🇬🇧 **AROMICA® Sesame seeds white** have a rich nutty taste, and are great to cook with.



495 – 300g

146

**Spitzmorcheln – Morchella conica – Morel Mushrooms**

GETROCKNET - ESSICCATA - DRIED

🇩🇪 **AROMICA® Spitzmorcheln** überzeugen durch ihr edles und reines Pilzaroma. Sie harmonisieren sehr gut zu Fleischspeisen und Rahmsaucen. Sie schmecken aber auch köstlich in Pastasaucen, Risotti, zu Rühreiern und als Beilage zu Wild und Geflügel.

🇮🇹 **AROMICA® Morchella Conica** conquista la cucina grazie al suo pregiato e caratteristico aroma di funghi. Si presta perfettamente per arricchire piatti di carni e condimenti a base di panna. Deliziosa se usata in salse per pasta, risotti e uova strapazzate, è ideale anche come contorno per portate di selvaggina e pollame.

🇬🇧 **AROMICA® Morel Mushrooms** are noted for their pure mushroom flavour. They go very well with meat dishes and creamy sauces. But they also taste delicious in pasta sauces, risottos, scrambled eggs and as an accompaniment to game and poultry.



146 – 60g

476

**Sternanis – Anice stellato – Star anise**

GANZ - INTERO - WHOLE

🇩🇪 **AROMICA® Sternanis** harmoniert mit seinen feinen und süßen Eigenschaften ideal mit süßen oder pikanten Speisen. Bestens geeignet auch für Heißgetränke.

🇮🇹 L'**Anice stellato intero AROMICA®**, dalla fine nota dolce, si armonizza in modo ideale con piatti dolci e piccanti. Perfetto anche per le bevande calde.

🇬🇧 With its delicate and sweetish notes, **AROMICA® Star Anise** blends perfectly with sweet and spicy dishes. Also goes very well with hot drinks.



476 – 120g

667

**Tomatenflocken – Fiocchi di pomodoro – Tomato flakes**

🇩🇪 Fruchtig-aromatische, geschmacksintensive Tomatenflocken. Die 10 mm großen und leicht säuerlich schmeckenden Tomatenflocken eignen sich für vielfältigen Einsatz, speziell in der mediterranen Küche.

🇮🇹 Fiocchi di pomodoro dal gusto intenso e dal carattere fruttato e aromatico. I fiocchi di pomodoro, grandi circa 10 mm e dal sapore leggermente acidulo, sono ideali per una grande varietà di impieghi, specialmente nella cucina mediterranea.

🇬🇧 Fruity, aromatic tomato flakes with an intense taste. The tomato flakes, 10 mm in size and with a slightly tart flavour, are suitable for a variety of uses, especially in Mediterranean cuisine



667 – 210g



130

**Wacholderbeeren – Bacche di ginepro – Juniper berries**

GANZ - INTERE - WHOLE

🇩🇪 **AROMICA® Wacholderbeeren** verwendet man für Wildfleisch, viele Fleischgerichte auf Wildart, Fischsud, Marinaden, Suppen und Soßen, Sauerbraten beizen und Sauerkraut. Dabei werden meist ganze Beeren verwendet, zum Würzen von Fleisch werden diese zerstoßen.

🇮🇹 Le **Bacche di Ginepro intere AROMICA®** vengono impiegate per aromatizzare la carne di selvaggina, numerosi piatti a base di carne preparati tipo selvaggina, fiammetti di pesce, varie marinade, comprese quelle all'aceto per i brasati, minestre, salse e crauti.

🇬🇧 **AROMICA® Juniper Berries** can be used for game, many meat dishes, game, fish broth, marinades, soups and gravies, beef marinades and sauerkraut. In most cases whole berries are used, but these need to be crushed if seasoning meat. Juniper Berries have a spicyaromatic, bitter-sweet taste.

130 – 350g
261 – 3,5kg

131

**Zimt – Cannella – Cinnamon**

GEMAHLEN - MACINATA - GROUND

🇩🇪 **AROMICA® Zimt** ist ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Es eignet sich sehr gut zum Würzen von süßen Backwaren, Milchreis, Eis, Bratäpfeln, Früchtsalaten sowie Bratengerichten, wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente. Zimt gemahlen hat einen süßlich angenehmen Geruch und stark aromatischen Geschmack.

🇮🇹 La **Cannella AROMICA®** è una spezia da cucina dall'impiego decisamente versatile. Ideale per speziare e aromatizzare dolci da forno, riso al latte, gelati, mele al forno e macedonie di frutta, si presta ottimamente anche per accompagnare pietanze al forno come brasati all'agro, agnello, selvaggina, oca e anatra.

🇬🇧 **AROMICA® Cinnamon** is a very versatile kitchen spice. It is ideal for seasoning sweet pastries, rice pudding, ice-cream, baked apples, fruit salads and roast dishes, such as pickled beef, lamb, game, goose and duck. Cinnamon, ground, has a very pleasing, sweetish fragrance and a powerful aromatic flavour.

131 – 520g
262 – 5,5kg

249

**Zimtstangen – Canella – Cinnamon sticks**

GANZ - BASTONCINI - WHOLE

🇩🇪 **AROMICA® Zimtstangen** sind ein vielfältig verwendbares Küchengewürz. Sie eignen sich sehr gut zum Würzen von süßen Backwaren, Milchreis, Eis, Bratäpfeln, Früchtsalaten sowie Bratengerichten wie Sauerbraten, Lamm, Wild, Gans und Ente.

🇮🇹 La **Canella in bastoncini AROMICA®** è una spezia da cucina dall'impiego decisamente versatile. Ideale per speziare e aromatizzare dolci da forno, riso al latte, gelati, mele al forno e insalate di frutta, si presta ottimamente anche per accompagnare pietanze al forno come brasati all'agro, agnello, selvaggina, oca e anatra.

🇬🇧 **AROMICA® Cinnamon Sticks** make a very versatile kitchen spice. They are ideal for seasoning sweet pastries, rice pudding, ice-cream, baked apples, fruit salads and roast dishes, such as pickled beef, lamb, game, goose and duck.



249 – 400g



Mix

Das **AROMICA® Premium-Mix-Sortiment** erleichtert nicht nur Profiköchen ihren kulinarischen Alltag, sondern überzeugt zudem auch die verwöhntesten Gaumen. Exzellente Suppen- und Soßen-Grundlagen, Convenience-Mischungen und Würzpasten aus erlesenen Kräutern und Gewürzen garantieren ein ebenso schnelles wie gutes Gelingen köstlich-raffinierter Variationen.

La gamma **Premium Mix di AROMICA®** non solo aiuta gli chef professionisti in cucina, ma convince anche i palati più raffinati. Eccellenti basi per brodi, zuppe e salse, miscele convenience e creme di aromi realizzate con erbe aromatiche scelte e spezie pregiate: un assortimento di prodotti che garantisce la rapida realizzazione e la buona riuscita di squisite e raffinate variazioni culinarie.

The **AROMICA® Premium Mix Selection** not only simplifies the daily work of professional cooks, but also satisfies the most demanding palate. These excellent soup and sauce bases, convenience mixtures and spicy pastes made from selected herbs and spices help to ensure quick and easy preparation and also success in the creation of many delicious dishes.

606

Arrosto

BRATENGEWÜRZSALZ OHNE KNOBLAUCH - SENZA AGLIO - SPICE MIXTURE WITHOUT GARLIC

☞ **AROMICA® Bratengewürzsalz ohne Knoblauch** ist eine frische, kräuterbetonte Würzung mit feinem Salbei-, Rosmarin- und Thymianaroma. Für Bratenstücke, kurz gebratenes Fleisch und Fischgerichte hervorragend geeignet.

① Il **Arrosto senza aglio** ha un sapore delicatamente speziato e presenta un aroma particolarmente fresco, esaltato da spezie ed erbe aromatiche accuratamente selezionate.

☞ **AROMICA® Arrosto spice mixture without garlic** is a fresh mixture which is enhanced by some specially selected herbs and spices.



606 – 800g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

370

Grill Americano

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

☞ **AROMICA® Grill Americano** ist eine kräftig-würzige, pfefferbetonte Mischung von ausgewählten Gewürzen und Kräutern und eignet sich besonders für deftige Kurzbratstücke von Rind und Schwein, aber auch zum Abschmecken von rustikalen Eintöpfen und Gemüsevariationen.

① **AROMICA® Grigliata Americano** sale aromatico è una miscela di spezie ed erbe accuratamente selezionate, dall'aroma intensamente speziato con una marcata nota di pepe.

☞ **AROMICA® Grill Americano** is a tasty, tangy blend of selected herbs and spices, but with a peppery note. AROMICA® Grill Americano Seasoning Salt is perfect for quick-fries of pork and beef, but it can also be used to season country-style hot-pots and vegetable dishes.



370 – 870g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

164



Bavaria Schweinebraten – Bavaria Arrosto di Maiale – Bavaria roast pork

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

☞ **AROMICA® Bavaria Schweinebraten** ist die klassische deftige Würzung für Schweinebraten mit Knoblauch, Koriander und Kümmel, verfeinert mit erlesenen Kräutern. Schweinebraten Bavaria eignet sich für die Zubereitung vieler Schweinefleischgerichte.

① **AROMICA® Bavaria Arrosto di Maiale** è una mescolanza classica e piccante, ideale per insaporire gli arrosti di maiale. Arricchita con erbe aromatiche selezionate, presenta un gradevole sapore di aglio, coriandolo e cumino.

☞ **AROMICA® Bavaria Roast Pork** is the classic, tasty addition for roast pork, with garlic, coriander and caraway and enhanced with selected herbs. Bavaria Roast Pork goes perfectly with many pork dishes.



164 – 870g
258 – 10kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

162



Brathuhn Kentucky – Pollo Arrosto Kentucky – Kentucky Roast Chicken

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

☞ **AROMICA® Brathuhn Kentucky** hat eine pikant-würzige, elegante Paprika-note, verfeinert mit ausgesuchten Kräutern. Es wird verwendet für sowohl Huhn als auch Pute. Es eignet sich zum Grillen, Braten und Backen. Enthält Senf.

① **AROMICA® Pollo Arrosto Kentucky** sale aromatico è una mescolanza saporita e delicata con una elegante nota di paprika, arricchita con erbe aromatiche selezionate. E' ideale per insaporire carni bianche sia di pollo che di tacchino. Contiene senape.

☞ **AROMICA® Kentucky Roast Chicken** has a mildly spicy, but elegant hint of paprika, enhanced with selected herbs. It can be used with both chicken and turkey and is ideal for grilling, frying and roasting. Contains mustard.



162 – 870g
257 – 10kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

113



Bratensaft – Salsa arrosto – Gravy

GEBUNDEN - ADDENSATA - THICKENED

☞ **AROMICA® Bratensaft** ist eine hervorragend abgestimmte Basis für viele braune Soßen. Durch Würzen und Verfeinern mit frischen Zutaten lassen sich im Nu raffinierte Variationen zusammenstellen: Bratengerichte, Geschnetzeltes, Hackfleischgerichte und vieles mehr.

① La **Salsa arrosto addensata AROMICA®** è una base eccezionale e ben bilanciata per molte salse brune. Basterà speziare e rifinire con alcuni ingredienti freschi per realizzare in un batter d'occhio variazioni gustose e raffinate.

☞ **AROMICA® Gravy thickened** makes a perfectly blended base for many gravies. By seasoning and refining with fresh ingredients, many sophisticated dishes can be assembled in an instant.



113 – 700g
294 – 7,5kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

163



Fisch Atlantis – Pesce Atlantis – Atlantis Fish

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

☞ **AROMICA® Fisch Atlantis** ist mild-würzig, hat eine dezente Pfeffernote sowie ein frisches Aroma, das durch ausgewählte Kräuter und Gewürze unterstützt wird.

① Il **Pesce Atlantis AROMICA®** ha un sapore delicatamente speziato, venato da una lieve nota di pepe, e presenta un aroma particolarmente fresco, esaltato da spezie ed erbe aromatiche accuratamente selezionate.

☞ **AROMICA® Atlantis Fish** is mildly spicy, has a subtle peppery note and a fresh aroma, which is enhanced by some specially selected herbs and spices.



163 – 500g
292 – 10kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

440



Gänse & Enten – Anatra e oca arrosto – Roast Goose and duck

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

☞ **AROMICA® Gänse & Entenbratgewürz** sorgt mit seiner feinen, harmonischen Gewürzkombi- sation für eine wunderbare Abrundung aller Geflügelbraten und Saucen – ausgewogen würzig.

① Il **sale aromatico per anatra e oca arrosto AROMICA®**, con il suo delicato e armonioso abbinamento di spezie, è perfetto per arrotondare in modo sorprendente il sapore di tutti gli arrosti di pollame e svariate salse – Sale dal sapore speziato gradevolmente bilanciato.

☞ With its delicately blended mix of spices, **Roast Goose and Duck Seasoning Salt** is a delightful accompaniment for all roast poultry dishes and sauces – tasty but well-balanced.



440 – 400g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



584



Gemüsezauber – Magia di verdure – Vegetable Potpourri

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

📌 **AROMICA® Gemüsezauber** Gewürzsalz ist bestens geeignet zum Abschmecken von Gemüsegerichten, Aufläufen und vegetarischen Gerichten aller Art.

📌 **AROMICA® Magia di Verdure** sale aromatico è ideale per insaporire i piatti a base di verdure, gli antipasti e i piatti vegetariani di ogni genere.

📌 **AROMICA® Vegetable Potpourri** makes a perfect flavouring for vegetable dishes, soufflés and vegetarian dishes of all kinds.



584 – 750g
600 – 7,5kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

410



Goucho

STEAK- & BRATENGEWÜRZ - INSAPORITORE PER BISTECCH E ARROSTI - STEAK & ROAST MEAT SEASONING

📌 **AROMICA® Goucho** ohne Salz ist eine herzhafte Mischung von ausgesuchten Gewürzen. Goucho eignet sich speziell für Rinderbraten und Rindfleischgerichte. Aber auch für Eintöpfe und Gemüsevariationen. Enthält **Senf**.

📌 L'insaporitore per bistecche e arrosti senza sale **Goucho AROMICA®** è una miscela di spezie scelte dal sapore intenso e deciso. Particolarmente indicata per gli arrosti di manzo e per tutti i piatti a base di carne di manzo. Contiene **senape**.

📌 **AROMICA® Goucho** Steak and Roast Meat Seasoning, without salt, is hearty mix of selected spices. Goucho goes particularly well with roast beef and beef dishes. It also makes a perfect addition to stews and vegetable dishes. Contains **mustard**.



410 – 250g
304 – 4kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

167



Grill Aromica – Grigliata Aromica – Grill Aromica

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

📌 **Grill Aromica** ist eine kräftig-würzige, pfefferbetonte Mischung von ausgewählten Gewürzen und Kräutern. Grill Aromica eignet sich besonders für deftige Kurzbratstücke von Rind und Schwein, aber auch zum Abschmecken von rustikalen Eintöpfen und Gemüsevariationen.

📌 **Grigliata Aromica** è una miscela di spezie ed erbe accuratamente selezionate, dall'aroma intensamente speziato con una marcata nota di pepe. Grigliata Aromica si presta in particolare per preparare carni bovine e suine piccanti, ma anche per insaporire piatti unici dal gusto rustico.

📌 **Grill Aromica** is a tasty, tangy blend of selected herbs and spices, but with a peppery note. Grill Aromica is perfect for quick-fries of pork and beef, but it can also be used to season country-style hotpots and vegetable dishes.



167 – 870g
263 – 9kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

173



Grill Aromica ummantelt – Grigliata Aromica incapsulato – Grill Aromica coated

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

📌 **Grill Aromica** ist eine kräftig-würzige, pfefferbetonte Mischung von ausgewählten Gewürzen und Kräutern. Grill Aromica eignet sich besonders für deftige Kurzbratstücke von Rind und Schwein, aber auch zum Abschmecken von rustikalen Eintöpfen und Gemüsevariationen.

📌 **Grigliata Aromica** è una miscela di spezie ed erbe accuratamente selezionate, dall'aroma intensamente speziato con una marcata nota di pepe. Grigliata Aromica si presta in particolare per preparare carni bovine e suine piccanti, ma anche per insaporire piatti unici dal gusto rustico.

📌 **Grill Aromica** is a tasty, tangy blend of selected herbs and spices, but with a peppery note. Grill Aromica is perfect for quick-fries of pork and beef, but it can also be used to season country-style hotpots and vegetable dishes.



173 – 5kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

117



Knoblauch – Aglio – Garlic

WÜRZPASTE - AROMATICO IN PASTA - PASTE

📌 Die clevere Idee, Knoblauch zu verwenden. Sie wird hergestellt aus reifen Knollen und frisch zu einer Würzpaste verarbeitet, die vielseitig einsetzbar ist: Fleischgerichte, deftige Eintöpfe, Suppen und Saucen und Salaten. Aber auch Knoblauchbutter und Aufstriche sowie Knoblauchbrot gelingen mühelos.

📌 Un'ottima idea per impiegare l'aglio in cucina. La pasta si presta a vari usi ed è ottenuta dalla lavorazione di spicchi di aglio maturi e freschi di raccolto: insaporisce piatti di carni, minestrone piccanti, minestre, salse e insalate.

📌 The smart way to use garlic. Prepared from mature bulbs and then quickly processed to form a versatile spicy paste: meat dishes, hearty stews, soups, sauces and salads. But it also works well with garlic butter, spreads and garlic bread.



117 – 1kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



498



Grill Mediterran

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

📌 **Grill Mediterran** Gewürzsalz ist eine mediterrane Mischung von fein abgestimmten Kräutern und Gewürzen mit einer angenehmen Rosmarin- und Zitronennote. Verwendung für Grilltes und Kurzgebratenes von Rind, Schwein, Lamm etc. und zum Abschmecken von mediterranen Eintöpfen und Gemüsevariationen.

📌 **Grill Mediterran** Sale aromatico è una miscela mediterranea di spezie ed erbe aromatiche. Ideale per aromatizzare carni di breve cottura o le preparazioni alla griglia di manzo, maiale, agnello e simili, è perfetta anche per rifinire i piatti unici a carattere mediterraneo o le creazioni a base di verdure.

📌 **Grill Mediterran** Seasoning Salt is a finelyblended selection of southern European herbs and spices with a pleasing hint of rosemary, curry and lemon. Use on grilled and quick-fried dishes of beef, pork, lamb, etc., and also to flavour Mediterranean stews and vegetable dishes.



498 – 850g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

536



Haxen & Rippen – Costini & Stinchi – Knuckle & Rib

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

📌 **AROMICA® Haxen und Rippen** ist eine knoblauch- und pfefferbetonte, pikantscharfe und würzig-intensive grobe Mischung mit Petersilie. Besonders passend zu kurz gebratenen Schweinesteaks und Kotelettes sowie zu Gerichten, bei denen eine herzhafte Gewürznote erwünscht ist.

📌 **AROMICA® Costine e Stinchi** è una miscela a grana grossa con prezzemolo, dal sapore intensamente speziato, con note piccanti e marcato sentore di aglio e pepe.

📌 **AROMICA® Knuckle and Rib** is a hot and tasty coarsely-ground blend with parsley and hints of garlic and pepper. Ideal for quickfried pork steaks and escalopes as well as in dishes, which call for something strong and spicy.



536 – 550g
413 – 5,5kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

317



Kartoffel-Pommes – Patate & Patatine – French Fries & Potatoes

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

📌 **AROMICA® Kartoffel-Pommes** verfeinert sämtliche Kartoffelgerichte, egal ob gekocht, gebraten, geröstet oder zu Teig verarbeitet, mit einem herzhaft-würzigen Geschmack.

📌 Il sale aromatico per **Patate e patate AROMICA®** rifinisce al meglio tutti i piatti a base di patate, conferendo loro un sapore intensamente speziato di comino, coriandolo, pepe, maggiorana origano e delicate erbe aromatiche.

📌 **AROMICA®** seasoning salt for **French fries and potatoes** can be used to enhance all potato dishes, whether boiled, fried, roast or worked into a dough.



317 – 500g
288 – 10kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

525



Pilz Finesse – Funghi Finesse – Mushroom Finesse

GEWÜRZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

📌 **AROMICA® Pilz Finesse** besticht durch kräftigen aromatischen Geschmack nach Steinpilzen und Champignons. Zur geschmacklichen Abrundung bei Suppen, Nudel- und Reisgerichten sowie Fleisch, Geflügel oder Wild.

📌 **Funghi Finesse AROMICA®** presenta un sapore fortemente aromatico di funghi porcini e champignon. Ideale per arrotondare il gusto di minestre e piatti a base di pasta o riso, nonché per rifinire la carne, il pollame e la selvaggina.

📌 **AROMICA® Mushroom Finesse** Herb and Spice Preparation, has a strong and aromatic taste of cep and field mushrooms. For enhancing the flavour of soups, pasta and rice dishes, as well as meat, poultry and game.



525 – 240g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

134



Rindssuppe – Brodo di manzo – Beef broth

KLAR - CHIARO - CLEAR

📌 **AROMICA® Rindssuppe klar** ist eine herzhafte, vielseitig verwendbare Basis. Sie verfeinert Suppen, Saucen, Eintöpfe und andere Gerichte.

📌 Il **Brodo di manzo chiaro AROMICA®** è una gustosa base per il brodo dall'impiego particolarmente versatile. È ideale per rifinire e ingentilire minestre, salse, piatti unici e molte altre pietanze.

📌 **AROMICA® Beef Broth**, makes a hearty, versatile base. It can be used to enhance soups, sauces, stews and other dishes.



134 – 900g
140 – 5kg
141 – 10kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità. No added flavour enhancer.





247

Pizza

GEWÜRZMISCHUNG - MISCELA DI SPEZIE - SPICE MIX

🇩🇪 **AROMICA® Pizza** ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihr Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. **AROMICA® Pizza** hat ein sehr feines, intensives Aroma.

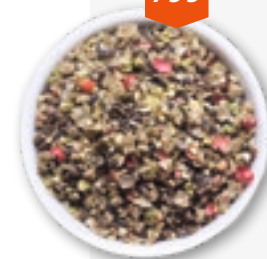
🇮🇹 **Pizza AROMICA®** è un prodotto indispensabile nella cucina italiana. Ottima per raffinare preparazioni a base di pomodoro, pizza, piatti a base di carni grasse, è ideale anche per pesce, vongole, insalate, minestre e verdure.

🇬🇧 It is impossible to think of Italian cooking without including **AROMICA® Pizza**. It can be used to enhance the flavour of tomato dishes, pizzas, rich meat dishes, fish, mussels, salads, soups and vegetables. **AROMICA® Pizza** has an exquisite, intense aroma.



247 – 120g
256 – 1,5kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



799

Szechuan Steakpfeffer – Pepe di Sichuan per bistecche – Szechuan Steak Pepper

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

🇩🇪 Geschmacksintensive, pfefferbetonte Gewürzmischung mit feiner Rauchnote. Für alle kurz gebratenen Fleischstücke.

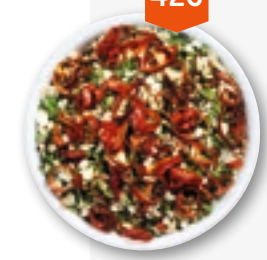
🇮🇹 Miscela di spezie dal sapore intenso, con una marcata nota di pepe e un delicato aroma di affumicato. Per tutte le carni di breve cottura.

🇬🇧 Seasoning mix with an intense taste and gentle hints of pepper and smoke. For all quick-fry meat dishes.



799 – 260g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



426

Spaghettata

GEWÜRZMISCHUNG - MISCELA DI SPEZIE - SEASONING FOR PASTA DISHES

🇩🇪 **AROMICA® Spaghettata** Gewürzmischung ist eine sehr würzige und feurige Mischung bestehend aus Knoblauch, Chiliringen, Pfeffer und Petersilie.

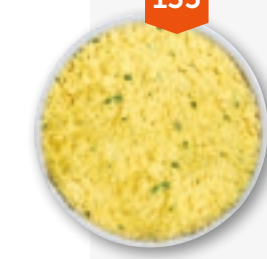
🇮🇹 La miscela di spezie **Spaghettata AROMICA®** è un prodotto dal gusto deciso, speziato e piccante, composto da aglio, anelli di peperoncino, pepe e prezzemolo.

🇬🇧 **AROMICA® Spaghettata** Seasoning Mix is very spicy and fiery blend consisting of garlic, chili rings, pepper and parsley.



426 – 430g
483 – 4,5kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



135

Vegetal Gemüsesuppe – Vegetal brodo di verdure – Vegetal vegetable soup

KLAR - CHIARO - CLEAR

🇩🇪 **AROMICA® Vegetal** besitzt einen feinen, intensiven Gemüsegeschmack und kann als Suppe oder zum Würzen, Abschmecken oder Verfeinern von Gemüsefonds, diversen Gemüsesuppen und Variationen verwendet werden.

🇮🇹 **Vegetal AROMICA®** presenta un sapore delicato con un intenso sentore di verdure, ed è il prodotto ideale per realizzare gustose minestre, nonché per insaporire e rifinire fondi di verdura, svariato zuppe vegetali e analoghe creazioni culinarie.

🇬🇧 **AROMICA® Vegetal** has an intense, but subtle taste of vegetables and can be used either as a soup or to season or enhance vegetable stocks, various vegetable soups and variations.



135 – 800g
297 – 8kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



165

Wild Hubertus – Selvaggina Hubertus – Hubertus Game

GEWÜRZMISCHUNG - MISCELA DI SPEZIE - SEASONING

🇩🇪 **AROMICA® Wild Hubertus** Gewürzmischung hat eine fein-würzige Note von Wacholder und Kräutern. Es wird zum Würzen von Wildgerichten (Wild, Wildgeflügel etc.) verwendet. Enthält **Senf**.

🇮🇹 La miscela di spezie **Selvaggina Hubertus AROMICA®** presenta una nota finemente aromatica di ginepro e di erbe aromatiche. Ideale per speziare e aromatizzare tutti i patti a base di selvaggina (selvaggina da penna compresa). Contiene **senape**.

🇬🇧 **AROMICA® Hubertus Game** Seasoning has a delicately spicy hint of juniper and herbs. It can be used to season game dishes (venison, wild fowl, etc.). Contains **mustard**.



165 – 250g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.





315

Zitronenpfeffer – Pepe al limone – Lemon/garlic pepper

GEWÜRZZUBEREITUNG - SPECIALITÀ AROMATICA - SPICE PREPARATION

🇩🇪 **AROMICA® Zitronenpfeffer** peppt verschiedenste Gerichte mit einem pfeffrigen Hauch Zitrone und dem Geschmack erlesener Kräuter und Knoblauch auf.

🇮🇹 **Il Pepe al Limone AROMICA®** conferisce un tocco tutto particolare a piatti a base di pasta e riso, a carne, pesce e pollame, nonché a insalate, minestre e salse varie.

🇬🇧 **AROMICA® Lemon/Garlic Pepper** gives zest, a peppery hint of lemon and the flavour of choice herbs and garlic to a wide variety of dishes.



315 – 430g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



Dessert

Ob Sie Ihre Gäste nun mit leckeren Plätzchen, festlichen Torten, fruchtigen Kuchen oder himmlischen Nachspeisen begeistern wollen – **AROMICA® Premium-Desserts** bietet alle wichtigen Zutaten für eine funktionierende Zuckerbäckerei. Genießen Sie faszinierend hilfreiche **AROMICA®**-Produkte für praktisches Backen, perfektes Verfeinern und raffiniertes Dekorieren.

Se volete stupire i vostri ospiti con biscotti appetitosi, torte festose, dolci alla frutta o dessert dal sapore paradisiaco, la gamma **Premium dessert di AROMICA®** vi offre gli ingredienti indispensabili per una pasticceria eccellente. I prodotti **AROMICA®** sono un validissimo aiuto per sfornare i vostri dolci con semplicità e per insaporire e decorare in maniera incantevole.

Whether you want to delight your guests with tasty biscuits, creamy gateaux, fruity cakes or heavenly desserts – **AROMICA® Premium Desserts** supply all the necessary ingredients for successful cakes and desserts. Take advantage of the useful **AROMICA®** product range for baking, finishing and decorating.

159

Backpulver – Lievito in polvere – Baking powder



☞ **AROMICA® Backpulver** sorgt für gleichmäßiges Aufgehen und locker luftigen Teig.

① **AROMICA® Lievito in polvere** garantisce una lievitazione uniforme rendendo leggero e soffice l'impasto.

☞ **AROMICA® Baking Powder** gives bakers an even rise and a loose, airy dough.



159 – 850g

714

Beerenmischung – Mix di bacche – Berry mix

GEFRIERGETROCKNET - LIOFILIZZATE - FREEZE-DRIED



☞ Die **AROMICA® Beerenmischung** überzeugt durch einen fruchtig-frischen Beerengeschmack und ist hervorragend geeignet für alle Süßspeisen oder für das Frühstücksbuffet.

① Il **Mix di bacche AROMICA®** conquista con il suo fresco e fruttato sapore di bacche. Perfetto per tutti i tipi di dolci o per il buffet della prima colazione.

☞ **AROMICA® Berry Mix** is its fresh and fruity berry flavour. It perfectly complements all desserts or a breakfast buffet.



714 – 125g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

158



Blütenmischung – Fiori misti – Petal mixture

ZUR DEKORATION - PER DECORARE - FOR DECORATION

☞ **AROMICA® Blütenmischung** zur Garnierung von Desserts, Süßspeisen, Früchtetellern, Eisvariationen, Salattellern und vielem mehr. Unsere Blütenmischung lässt Ihre Kochkunst zum farbenprächtigen Augenschmaus werden.

① I **Fiori misti AROMICA®** sono utili per decorare e guarnire dessert, dolci vari, piatti di frutta, variazioni di gelato, piatti di insalate e molte altre pietanze. I Fiori misti trasformeranno le Vostre creazioni culinarie in un trionfo di colori e in una vera gioia per gli occhi.

☞ **AROMICA® Petal Mixture** is used for finishing desserts, fruit dishes, ice-cream sundaes, salads and much more. Petal Mixture will transform your creations into a colourful feast for the eyes.



158 – 58g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

587



Bourbon Vanille – Vaniglia Bourbon – Bourbon Vanilla

GEMAHLEN - IN POLVERE - GROUND

☞ **AROMICA® Bourbon Vanille** besitzt ein feines, stark duftendes Aroma. Einfache Verwendung für Süßspeisen und raffinierte, würzige Gerichte. Herkunft: Madagaskar.

① **AROMICA® Vaniglia Bourbon** presenta un aroma nel contempo intenso e delicato. Di semplice utilizzo, è ideale per rifinire i dolci e i piatti speziati più raffinati. Provenienza: Madagascar.

☞ **AROMICA® Bourbon Vanilla** possesses a delicate, highly fragrant aroma. Easy to use in desserts and tasty, sophisticated dishes. Origin: Madagascar.



587 – 90g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

380



Bourbon Vanillezucker – Zucchero vanigliato Bourbon – Bourbon vanilla sugar

☞ **AROMICA® Bourbon Vanillezucker** für den exklusiven Geschmack. Hergestellt aus Extrakten und Schoten der echten Bourbon Vanille zum Aromatisieren von Feingebäck, Tee, Desserts und Obstsalat. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

① Lo **Zucchero vanigliato Bourbon AROMICA®** è il prodotto ideale per donare alle pietanze un sapore davvero esclusivo. Prodotto dagli estratti e dalle bacche della vera vaniglia Bourbon, è ideale per aromatizzare la finissima pasticceria, tè e tisane, dessert e macedonie di frutta. La creatività culinaria non avrà più limiti.

☞ **AROMICA® Bourbon Vanilla Sugar** for a very special taste. Made from extracts and pods of real bourbon vanilla, it is used to flavour pastries, tea, desserts and fruit salads. Let your imagination run riot.



380 – 460g

364



Erdbeerzauber – Magia di Fragola – Magic Strawberry

DESSERTMISCHUNG - MISCELA PER DESSERT - DESSERT MIX

☞ **AROMICA® Erdbeerzauber** ist eine fruchtig-frische Mischung mit Erdbeeren aus dem Südtiroler Martelltal. Durch das intensive, frische Erdbeeraroma ist die Mischung in der süßen Küche vielseitig einsetzbar.

① La **Magia di Fragola AROMICA®** è una miscela di spezie fresca e fruttata, con pregiate fragole della Val Martello. Grazie al suo fresco e intenso aroma di fragola, la miscela è particolarmente versatile e trova svariati impieghi nella cucina dolce.

☞ **AROMICA® Magic Strawberry** spice preparation is a fresh and fruity blend with strawberries from the Martell Valley. The fresh and intensive flavour means that this blend has a wide range of uses in desserts.



364 – 300g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

836



Lebkuchen – Panpepato – Gingerbread

GEWÜRZMISCHUNG - MISCELA DI SPEZIE - SPICE MIXTURE

☞ Hervorragend für Backwaren und Saucen geeignet. Zutaten: Koriander, Zimt, Anis, Nelken, Muskatnuss, Ingwer.

① Preparato ideale per salse e prodotti da forno. Ingredienti: coriandolo, cannella, anice, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero.

☞ Ideally for use in pastries and sauces. Ingredients: coriander, cinnamon, aniseed, cloves, nutmeg, ginger.



836 – 200g



319

Orangenzauber – Magia di Arancia – Magic Orange

DESSERTMISCHUNG - MISCELA PER DESSERT - DESSERT MIX

☞ **AROMICA® Orangenzauber** verleiht sowohl Backwaren, Desserts und Früchten ebenso wie Fleisch-, Geflügel- und Wildspeisen das fruchtig-würzige Aroma frischer Orangen.

① **AROMICA® Magia di Arancia** dona a svariate pietanze il caratteristico aroma fruttato e speziato delle arance fresche. Ideale per prodotti da forno, dessert e frutta, ma anche per piatti a base di carne, pollame e selvaggina.

☞ **AROMICA® Magic Orange** gives to cakes, pastries, desserts and fruits, as well as meat, poultry and game dishes, a strong fruity flavour of fresh orange.



319 – 325g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

132

Sprühfett – Olio Spray – Spray-on oil

☞ **AROMICA® Sprühfett** verhindert das Anbacken an Blechen und Formen. Dabei ist es sehr sparsam im Verbrauch und geschmacksneutral.

① **L'Olio Spray AROMICA®** impedisce che le pietanze aderiscano alle teglie o alle piastre da forno. Si tratta di un prodotto dal sapore neutro e particolarmente conveniente nell'utilizzo data l'ottima resa.

☞ **AROMICA® Spray-on Oil** prevents food from sticking to baking trays and moulds. It is very economical to use and is taste-neutral.



132 – 500ml

155

Pinienkerne – Pinoli – Pine nuts

GESCHÄLT - SGUSCIATI - SHELLED

☞ **AROMICA® Pinienkerne** geschält besitzen ein feines, nussiges Aroma. Man verwendet die rohen oder gerösteten Kerne als Dekoration in Confiterie und Küche (z. B. Salate, Saucen, Gemüse, Reisgerichte).

① **I Pinoli sgusciati AROMICA®** presentano un aroma fine e delicato, con un lieve sentore di noce. I Pinoli vengono utilizzati sia crudi che tostati, come gustosa decorazione nei prodotti di pasticceria o come ingrediente della cucina salata (ad esempio in aggiunta a insalate, salse, verdure o piatti a base di riso).

☞ **AROMICA® Pine Nuts shelled** have a delicate, nutty flavour. They can be used raw or roasted as a decoration in pastries and savoury dishes (e.g. salads, sauces, vegetables, rice dishes).



155 – 350g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

166

Pistazien – Pistacchi – Pistachios

GESCHÄLT - SGUSCIATI - SHELLED

☞ **AROMICA® Pistazien** geschält verleihen mit ihrem süßlichen, an Mandel erinnernden aber würzigen Geschmack, vielen Speisen Raffinesse. Sie werden verwendet in Süßspeisen, Salaten, Terrinen, Wurstwaren, Reis- und Nudelgerichten.

① **I Pistacchi sgusciati AROMICA®**, con il loro sapore nel contempo dolciastro e speziato, che ricorda quello della mandorla, conferiscono un gradevole tocco di raffinatezza a molte pietanze. Vengono utilizzati, ad esempio, in piatti dolci, insalate, terrine, insaccati e piatti a base di pasta e riso.

☞ With their sweetish, spicy flavour, slightly reminiscent of almond, **AROMICA® Pistachios, shelled**, add sophistication to many dishes. They can be used with desserts, salads, terrines, sausages and cold cuts, rice and pasta dishes.



166 – 350g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

160

Vanillinzucker – Zucchero vanillato – Vanillin sugar

☞ **AROMICA® Vanillinzucker** verleiht aromatisches Vanillearoma in Küche und Confiterie. Vanillinzucker eignet sich für Backwerk, Vanillesaucen, Milch, Obstsalat, Kompotte, Palatschinken und zahlreiche weitere süße Variationen.

① **Lo Zucchero Vanillinato AROMICA®** conferisce un aromatico sentore di vaniglia alla cucina dolce e alla pasticceria in genere. Lo Zucchero Vanillinato è ideale per prodotti da forno, salse alla vaniglia, latte, insalate di frutta, confetture, crêpes alla marmellata e molte altre creazioni dolci.

☞ **AROMICA® Vanillin Sugar** gives an aromatic vanilla fragrance to sweet dishes. Vanillin Sugar is ideal for use in baking, in vanilla sauces, milk-based dishes, fruit salads, compotes, fruit pancakes and many other sweet dishes.

160 – 900g
300 – 9kg

161

Vanilleschoten – Baccelli di vaniglia – Vanilla pods



☞ **AROMICA® Vanilleschoten** besitzen ein feines, stark duftendes Aroma und werden für Süßspeisen und raffinierte, würzige Gerichte verwendet. **Herkunft: Madagaskar.**

① **I Baccelli di vaniglia AROMICA®** presentano un aroma fine, e nel contempo molto intenso; sono ideali per la preparazione di dolci vari e per ingentilire piatti raffinati e speziati. **Provenienza: Madagascar.**

☞ **AROMICA® Vanilla Pods** possess a fine, strongly scented aroma and can be used in desserts and tasty, sophisticated dishes. **Origin: Madagascar.**

161 – 10 Stk.

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

511

Vital Activia

FRISCHHALTEMITTEL - PER MANTENERE LA FRESCHEZZA - PRESERVATIVE

☞ **AROMICA® Vital Activia Frischhaltungsmittel** für geschnittenes Obst und Gemüse, sowie Blattsalate und Kartoffel verhindert Braunfärbungen. Verlängert die Haltbarkeit und natürliche Frische der Produkte.

① **AROMICA® Vital Activia** è uno speciale conservante pensato per mantenere la freschezza della frutta e della verdura tagliata, nonché delle insalate a foglia e delle patate. Il prodotto impedisce efficacemente che gli alimenti si scuriscano.

☞ **AROMICA® Vital Activia** preservativo prevents brown discolouration of cut fruit and vegetables, including lettuce and potatoes. Extends shelf life and the natural freshness of many products.



511 – 450g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

321

Zitronenzauber – Magia di Limone – Magic Lemon

DESSERTMISCHUNG - MISCELA PER DESSERT - DESSERT MIX

☞ **AROMICA® Zitronenzauber** bringt vollfruchtige Zitronenfrische in Backwaren und Süßspeisen wie Desserts, Eiscreme oder Fruchtkompott.

① **AROMICA® Magia di Limone** miscela di estratti di spezie dona ai prodotti da forno e a vari tipi di dolci una gradevole freschezza fruttata al limone.

☞ **AROMICA® Magic Lemon** Spice Extract Preparation can be used instead of lemon zest, as it brings the fruity flavour of lemon to pastries and desserts as well as ice-creams and fruit purées.

321 – 325g
328 – 3,5kg

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



Salz Sale - Salt

Genießen bedeutet Lebensqualität, es ist ein Stück Freiheit. Oft sind es aber nur die scheinbar kleinen Dinge, die Gourmets ins Schwärmen bringen – wie etwa das Nachwürzen feiner Gerichte mit erlesenstem Fleur de Sel. **AROMICA®** präsentiert feinstes Meersalz mit verschiedenen Aromen, das zu den Top-Favoriten der Profiköche zählt.

Gustare appieno il cibo significa godersi la vita, renderla migliore, addentare un pezzetto di libertà. Spesso sono però le cose apparentemente piccole e semplici a portare in estasi gourmet e buongustai – come il gesto di insaporire le più delicate pietanze con il pregiato sale marino Fleur de Sel. **AROMICA®** presenta il più fine sale marino nelle più svariate sfumature aromatiche: dei prodotti che rientrano tra i favoriti nelle cucine degli chef professionisti.

The enjoyment of food is about quality of life, it's about a little bit of freedom. But it's often the seemingly little things in life, which send gourmets into rapture – perhaps the seasoning of fine dishes with the most exquisite Fleur de Sel. **AROMICA®** is a range of the finest sea salts, but with various flavours, the ones professional chefs really love.

345

Fleur de Sel

MEERSALZ - SALE MARINO - SEA SALT

🇩🇪 **AROMICA® Fleur de Sel Meersalz**, weißes Gold aus der Bretagne. Feinstes Meersalz, in bester Paludiertradition hergestellt, ist reich an Mineralien und zählt zu den Top-Favoriten der Profiköche.

🇮🇹 **AROMICA® Fleur de Sel Sale marino**, pregiato oro bianco della Bretagna. Questo finissimo sale marino, prodotto secondo la migliore tradizione degli antichi salinai, è ricco di minerali ed è tra i prediletti degli chef professionisti.

🇬🇧 **AROMICA® Fleur de Sel Sea Salt**, white gold from Brittany. Finest sea salt, produced using the traditional “paludier” method, is rich in minerals. A cooking salt much favoured by professional cooks.



345 – 140g

422

Fleur de Sel

MIT RAUCH - AFFUMICATO - WITH SMOKE EXTRACT

🇩🇪 **AROMICA® Fleur de Sel mit Rauch**, eine raffinierte Mischung bestehend aus bestem Fleur de Sel Meersalz, gemischt mit verschiedenen natürlichen Rauchextrakten. Hervorragend geeignet für alle Produkte, bei denen eine dezente oder auch kräftige BBQ-Note gewünscht ist.

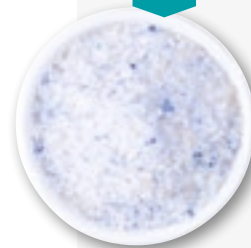
🇮🇹 **Fleur de Sel affumicato AROMICA®**, una miscela raffinata ottenuta dal sale marino Fleur de Sel della migliore qualità, unito a diversi estratti di aroma affumicato. Perfetto per tutti i prodotti a cui si desidera conferire una tenue o marcata nota di BBQ.

🇬🇧 **AROMICA® Fleur de Sel with Smoke Extract**, a sophisticated blend of the finest fleur de sel sea salt, mixed with various natural smoke extracts. Excellent for all products that need a subtle or even a strong BBQ flavour.



422 – 115g

616



Persisches Blausalz – Sale Blu di Persia – Persian Blue Salt

🇩🇪 **AROMICA® Persisches Blausalz** ist ein natürliches Steinsalz mit sehr salzigem Geschmack, der jedoch nicht anhält, sondern im Abgang angenehm würzig ist.

🇮🇹 **AROMICA® Sale Blu di Persia** – Salgemma naturale, dal gusto estremamente salato, ma non persistente, che successivamente, lascia in bocca un gradevole sapore speziato.

🇬🇧 **AROMICA® Persian Blue Salt** is a natural rock salt with a very salty taste, which does not persist, but is pleasantly spicy in the finish. When freshly ground, it is ideal for use as a table salt or as a seasoning.



616 – 150g

790



Rosa Steinsalzflocken – Focchi di salgemma rosa – Pink rock salt flakes

🇩🇪 Feinste, rosafarbene Salzflocken aus dem pakistanischen Punjab-Gebirge. Dieses Salz hat einen mild-salzigem Geschmack, eine knusprige Konsistenz und einen hohen Mineralstoffanteil.

🇮🇹 Finissimi fiocchi di sale di colore rosa provenienti dai monti del Punjab, in Pakistan. I fiocchi presentano un sapore delicatamente salato, una consistenza croccante e contengono un'elevata percentuale di minerali. Ingredienti: salgemma pakistano (100%).

🇬🇧 Finest pink salt flakes from Pakistan's Punjab mountains. This salt has a mild salty taste, a crunchy consistency and a high mineral content. Ingredients: Pakistani rock salt (100%).



790 – 90g



EINE WÜRZIGE REISE UM DIE WELT

Die feinen Gewürzcreations der neuen **AROMICA® Red One** Linie bringen die weite Welt der besonderen Genüsse in die Küche. Die speziellen, ausgewählten Gewürzmischungen geben den Speisen herrliche neue Noten aus den unterschiedlichen Kulturen. **Aromica® Red One** bringt im Startsortiment ganz besondere Anklänge aus den variantenreichen kulinarischen Welten Japan, Indien, Afrika und Cajun (New Orleans).

Mit der **Aromica® Red One** beginnt eine neue Ära bei Aromica. Eine Geschmacksreise um die Welt, für frische Impressionen und internationale Kreationen in der Küche.

Le delicate creazioni di spezie della nuova linea **AROMICA® Red One** portano gli sconfinati sapori di ogni parte del mondo nella Vostra cucina. Queste speciali miscele di spezie, accuratamente selezionate, conferiscono alle pietanze deliziose sfumature innovative tipiche delle più diverse culture gastronomiche. L'assortimento iniziale della linea **AROMICA® Red One** presenta le particolarissime note di sapore del variopinto universo gastronomico del Giappone, dell'India, dell'Africa e del Cajun (New Orleans).

La speciale linea **AROMICA® Red One** inaugura una nuova era per Aromica. Un viaggio alla scoperta dei sapori di tutto il mondo, per arricchire la cucina con fresche impressioni e gustose creazioni internazionali.

The exquisite spice creations in our new **AROMICA® Red One** range bring a plethora of tasty treats from around the world into the kitchen. These special, selected spice mixes will give your dishes some delightful nuances found in different cultures. Included in our **AROMICA® Red One** starter selection are some distinctive themes from the very diverse culinary worlds of Japan, India, Africa and Cajun (New Orleans).

AROMICA® Red One marks the start of a new era at Aromica. It's a journey of discovery around the world, so that you can bring some fresh ideas and international creations into the kitchen.



354

Arbus

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

Die raffinierte Gewürzzusammensetzung garantiert einzigartige Geschmackserlebnisse für alle mediterranen Zubereitungen, entwickelt zusammen mit Global Master Chef Dr. Norbert Egger.

Questa raffinata composizione di spezie assicura un gusto unico e particolare. Ideale per preparazioni mediterranee. Si tratta di una creazione ideata in collaborazione con il Global Master Chef Dr. Norbert Egger.

With this sophisticated spice combination, a unique taste experience is guaranteed. This creation was developed in collaboration with the Global Master Chef Dr. Norbert Egger for Mediterranean dishes.



354 – 280g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



675

Azur

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

Fruchtig-aromatisches Masala mit feinem Heidelbeer-, Bananen- und Hibiskusgeschmack. Passend für alle Reis- und Geflügelgerichte, Wild und kräftiges Rindfleisch. Hervorragend auch im süßen Bereich.

Miscela di spezie Masala fruttata e aromatica, dal delicato sentore di mirtillo, banana e ibisco. Adatta a tutti i piatti a base di riso, pollame, selvaggina e carne di manzo dal carattere saporito. Eccellente anche nella cucina dolce.

A fruity, aromatic masala with a fine blueberry, banana and hibiscus flavour. Goes well with all rice and poultry, game and rich beef recipes. Also excellent in sweet dishes.



667 – 210g



884

Berbere

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

Berbere ist eine scharfe, äthiopische Gewürzmischung für kräftig gewürzte Fleisch- und Gemüsegerichte. Hergestellt in Deutschland.

Berbere è una piccante miscela di spezie in stile etiopico, ideale per aromatizzare intensamente i piatti a base di carne e di verdure. Prodotto in Germania.

Berbere is a hot, Ethiopian spice mix used in highly-seasoned meat and vegetable dishes. Product made in Germany.



884 – 260g



677

Chimichurri

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

Chimichurri ist eine grobe, aromatische Kräuter- und Gewürzmischung die sehr gut für alle kurzgebratenen Fleischteile, vor allem Rindfleisch, passt. Würzung als Finisher verwenden oder mit Essig oder Essig & Öl anrühren und einige Zeit quellen lassen. Anschließend als Dip oder Pesto verwenden.

Il Chimichurri è un'aromatica miscela di spezie ed erbe aromatiche a grana grossa, particolarmente adatta per insaporire carni a breve cottura, in particolare di manzo. La miscela può essere utilizzata come tocco finale, oppure miscelata ad olio e aceto, o anche solo ad aceto, e lasciata in infusione per qualche tempo.

Chimichurri is a coarse, aromatic herb and spice mixture that goes very well with all quick-fries of meat, especially beef. Use it as a finisher or mix it with vinegar or vinegar & oil and leave to soak for some time, then use as a dip or as pesto.



884 – 260g



886

Cajun

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

Die Cajun Gewürzmischung aus der kreolischen Küche eignet sich perfekt zum Marinieren von geschmortem Fleisch sowie Reisgerichte, speziell das Jambalaya. Auch zum Würzen von Gemüse und Dips geeignet. Hergestellt in Deutschland.

La miscela di spezie Cajun, amata specificità della cucina creola, è perfetta per marinare la carne stufata, nonché per insaporire piatti di riso, in particolare la jambalaya. Perfetta anche per aromatizzare verdure e salse dip. Prodotto in Germania.

The Cajun Spice Mix originates in Creole cuisine and is perfect for marinating braised meat and rice dishes, especially jambalaya. Also suitable for seasoning vegetables and dips. Product made in Germany



886 – 280g



773

Deep Yellow

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

Eine fernöstliche Mischung, die fruchtig-aromatisch nach Banane, Ananas und Mango schmeckt. Vielseitig einsetzbar für Reisgerichte, Nudelgerichte und Bowls. Tipp: Mit Öl anrühren und als gelbe Currypaste verwenden.

Una miscela dell'Estremo Oriente, caratterizzata da un sapore aromatico e fruttato di banana ananas e mango. Di impiego particolarmente versatile, si sposa con piatti a base di riso, piatti di pasta e zuppe. Suggerimento: emulsionare con olio e utilizzare come pasta curry gialla.

A fruity and aromatic Far Eastern mixture with hints of banana, pineapple and mango. A versatile ingredient that goes well with rice dishes, pasta dishes and bowls. Tip: Mix with oil and use as a yellow curry paste.



773 – 250g

924



Italia

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

☞ Fein ausgewogene Würzung mit Tomate, Oregano und Basilikum, abgerundet mit Pinienkernen.

① Condimento aromatico finemente bilanciato con pomodoro, origano e basilico, completato da pinoli che ne arrotondano il gusto.

☞ A delicately balanced seasoning with tomato, oregano and basil, supplemented by pine nuts.



924 – 130g

919



Green Mamba

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

☞ Bestens geeignet für Gemüse, helle Fleischsorten sowie Fisch und Aufstrich. Tipp: Mit Öl anrühren und als Currypaste verwenden.

① Ideale per verdure, carni bianche, pesce e creme da spalmare. Suggerimento: emulsionare con olio e utilizzare come pasta curry verde.

☞ Perfect for seasoning vegetables, white meats and fish, and also as a spread. Mix with oil and use as a green curry paste.



919 – 260g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

776



Kampot Fermented

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

☞ Der fermentierte Kampot-Pfeffer besticht durch sein einzigartiges Aroma aus fein-pikanter Schärfe mit einer leichten Eukalyptusnote und eignet sich hervorragend für kurzgebratenes Rindfleisch aber auch zu Steak und Gemüse.

① Il pepe di Kampot fermentato conquista con il suo aroma unico e inconfondibile, caratterizzato dal finissimo tocco piccante unito ad una lieve nota di eucalipto. Si sposa alla perfezione con carni di manzo a breve cottura, ma è perfetto anche per bistecche e verdure.

☞ The fermented Kampot pepper stands out because of its unique aroma consisting of a delicately spicy pungency with a gentle hint of eucalyptus. It works perfectly with pan-fried beef, but also with steak and vegetables.



776 – 240g

458



Red+Fruity

FRUCHTIGE WÜRZMISCHUNG - MIX DI SPEZIE FRUTTATA - FRUITY SPICE MIXTURE

☞ Unser Red+Fruity Curry passt perfekt für alle Fleisch-, Nudel- und Fischgerichte. Tipp: Mit Öl anrühren und als rote Currypaste verwenden.

① Il nostro curry Red+Fruity è perfetto per insaporire tutti i piatti a base di carne, pasta e pesce. Suggerimento: emulsionare con olio e utilizzare come pasta curry rossa.

☞ Our Red+Fruity Curry goes perfectly with all meat, pasta and sh dishes. Tip: Mix with oil and use as a red curry paste.



458 – 260g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



550



Shichimi Nanami

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

☞ Klassische Gewürzmischung aus der japanischen Küche zur Verwendung für Suppen, Reis- und Nudelgerichte. Auch für alle Arten von Fisch geeignet. Hergestellt in Deutschland.

① Classica miscela di spezie tipica della cucina giapponese, ideale per minestre, riso e piatti di pasta. Perfetta anche per tutti i tipi di pesce. Prodotto in Germania.

☞ This classic spice mix originates in Japanese cuisine and can be used in soups and rice or noodle dishes. Also suitable for seasoning all types of fish. Product made in Germany.



661 – 10g

797



Tahiti

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

☞ Die außergewöhnliche, sehr aromatische Gewürzmischung, nach einer alten, französischen Rezeptur, erhält durch die Tonkabohne eine einzigartige Note. Perfekt zum Marinieren von Braten und Wildgerichten und bestens geeignet im Dessertbereich.

① Questa inconsueta miscela di spezie, fortemente aromatica, è realizzata secondo un'antica ricetta francese. Le fave di Tonka le conferiscono una nota unica ed inconfondibile. Perfetta per marinare arrosti e selvaggina, è ottima anche per aromatizzare i dessert.

☞ This extraordinary, highly aromatic spice mixture, based on an old French recipe, is given a unique touch by the addition of the tonka bean. Ideal for marinating roasts and game dishes and perfect with desserts.



797 – 375g

667



Tropea

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

☞ AROMICA® Tropea ist ein fein-aromatisches hochwertiges Gewürzsatz mit Steinsalz, Meersalz und Bergamotte.

① La miscela Tropea AROMICA® è un pregiato sale aromatico, dal tocco mediterraneo e dall'aroma particolarmente fine a base di salgemma, sale marino e bergamotto.

☞ AROMICA® Tropea is a subtly-aromatic, Mediterranean-style, high quality seasoning salt with rock salt, sea salt and bergamot.



667 – 500g

784



Whisky Pepper

GEWÜRZSALZ - SALE AROMATICO - SEASONING SALT

☞ Pfeffer im Eichenfass in schottischem Hochlandwhisky gelagert und anschließend aufwändig getrocknet. Aus diesen intensiven Aromen entsteht die Aromica Whisky Pepper Mischung, speziell für alle kurzgebratenen Fleischstücke.

① Pepe aromatizzato in botti di rovere immerso in Whisky delle Highland scozzesi, e quindi fatto essiccare accuratamente. Da questi aromi intensi e coinvolgenti nasce la miscela Pepe al whisky Aromica, particolarmente indicata per tutte le carni a breve cottura

☞ Oak Barrel Pepper is fermented in Scottish highland whisky and then carefully dried. The Aromica Whisky Pepper Mix is created from these intense aromas and is especially suited to all pan-fried meats.



784 – 280g

Die reine Urkraft aus der Erde

Die Produkte der neuen AROMICA® Traditio-Linie vereinen die Werte Bio, Natur und echte Handarbeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jede Speise wertvoll verfeinert. Die ausgesuchten Kräuter, Essige und Gewürze geben jeder Kreation die feinen Nuancen aus Mutter Erde.

I prodotti della nuova linea AROMICA® Traditio riuniscono preziose caratteristiche come produzione biologica, natura e sapiente lavoro manuale, fondendole in una meravigliosa simbiosi in grado di rifinire al meglio qualsiasi pietanza. Le erbe selezionate, i finissimi aceti e le pregiate spezie donano ad ogni creazione culinaria le delicate e irresistibili sfumature di madre natura.

AROMICA® Traditio - an unadulterated elemental force - straight from the soil The products in the new AROMICA® Traditio range bring together organic values, nature and artisan skills to create a wonderful symbiosis that will perfectly enhance every dish. Selected herbs, vinegars and spices give every creation the subtle nuances of Mother Earth.

680

bio Basilikum opal – basilico opal – basil opal

GETROCKNET - ESSICATO - DRIED

Die Produkte der neuen AROMICA® Traditio-Linie vereinen die Werte Bio, Natur und echte Handarbeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jede Speise wertvoll verfeinert. Die ausgesuchten Kräuter, Essige und Gewürze geben jeder Kreation die feinen Nuancen aus Mutter Erde.

*aus biologischem Anbau.

I prodotti della nuova linea AROMICA® Traditio riuniscono preziose caratteristiche come produzione biologica, natura e sapiente lavoro manuale, fondendole in una meravigliosa simbiosi in grado di rifinire al meglio qualsiasi pietanza. Le erbe selezionate, i finissimi aceti e le pregiate spezie donano ad ogni creazione culinaria le delicate e irresistibili sfumature di madre natura.

*Da coltivazione biologica.

For seasoning food. Ingredients: Opal basil dried*. Origin: South Tyrol.

*Organically grown.



680 – 22g

681

bio Blütenmischung "Morgentau" – Mix di fiori "Rugiada del mattino" – Petal Mixture "Morning dew"

Die Produkte der neuen AROMICA® Traditio-Linie vereinen die Werte Bio, Natur und echte Handarbeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jede Speise wertvoll verfeinert. Die ausgesuchten Kräuter, Essige und Gewürze geben jeder Kreation die feinen Nuancen aus Mutter Erde.

*aus biologischem Anbau.

I prodotti della nuova linea AROMICA® Traditio riuniscono preziose caratteristiche come produzione biologica, natura e sapiente lavoro manuale, fondendole in una meravigliosa simbiosi in grado di rifinire al meglio qualsiasi pietanza. Le erbe selezionate, i finissimi aceti e le pregiate spezie donano ad ogni creazione culinaria le delicate e irresistibili sfumature di madre natura.

*Da coltivazione biologica.

Edible flowers. For decorating and/or seasoning food of all kinds. Ingredients: Nettle leaves*, cornflower petals*, rose petals*, marigold petals*. Origin: South Tyrol.

*Organically grown.



681 – 6g

682

bio Fenchelpollen – Polline di Finocchio – Fennel Pollen

Die Produkte der neuen AROMICA® Traditio-Linie vereinen die Werte Bio, Natur und echte Handarbeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jede Speise wertvoll verfeinert. Die ausgesuchten Kräuter, Essige und Gewürze geben jeder Kreation die feinen Nuancen aus Mutter Erde.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

I prodotti della nuova linea AROMICA® Traditio riuniscono preziose caratteristiche come produzione biologica, natura e sapiente lavoro manuale, fondendole in una meravigliosa simbiosi in grado di rifinire al meglio qualsiasi pietanza. Le erbe selezionate, i finissimi aceti e le pregiate spezie donano ad ogni creazione culinaria le delicate e irresistibili sfumature di madre natura.

*Da coltivazione biologica controllata.

For fish dishes and Mediterranean meat dishes. Ingredients: Fennel pollen 100%. Origin: Pannonian Basin - Austria.

*From certified organic farms.



682 – 40g

683

bio Holunderblüten – Fiori di sambuco – Elderflower

WEISS - BIANCHI - WHITE

Die Produkte der neuen AROMICA® Traditio-Linie vereinen die Werte Bio, Natur und echte Handarbeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jede Speise wertvoll verfeinert. Die ausgesuchten Kräuter, Essige und Gewürze geben jeder Kreation die feinen Nuancen aus Mutter Erde.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

I prodotti della nuova linea AROMICA® Traditio riuniscono preziose caratteristiche come produzione biologica, natura e sapiente lavoro manuale, fondendole in una meravigliosa simbiosi in grado di rifinire al meglio qualsiasi pietanza. Le erbe selezionate, i finissimi aceti e le pregiate spezie donano ad ogni creazione culinaria le delicate e irresistibili sfumature di madre natura.

*Da coltivazione biologica controllata.

Ingredients: 100% elderflower white*. Origin: South Tyrol.

*from certified organic farms.



683 – 40g

684

bio Ingwer – Zenzero – Ginger

GEMAHLEN - MACINATO - GROUND

Die Produkte der neuen AROMICA® Traditio-Linie vereinen die Werte Bio, Natur und echte Handarbeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jede Speise wertvoll verfeinert. Die ausgesuchten Kräuter, Essige und Gewürze geben jeder Kreation die feinen Nuancen aus Mutter Erde.

*aus biologischem Anbau.

I prodotti della nuova linea AROMICA® Traditio riuniscono preziose caratteristiche come produzione biologica, natura e sapiente lavoro manuale, fondendole in una meravigliosa simbiosi in grado di rifinire al meglio qualsiasi pietanza. Le erbe selezionate, i finissimi aceti e le pregiate spezie donano ad ogni creazione culinaria le delicate e irresistibili sfumature di madre natura.

*Da coltivazione biologica.

For seasoning or enhancing main courses, side dishes, vegetable dishes and desserts. Ingredients: Ginger root ground 100%. Origin: South Tyrol.

*Organically grown.



684 – 110g

347

bio Knoblauch – aglio – garlic

SCHWARZ/FERMENTIERT - NERO/FERMENTATO - BLACK/FERMENTED

Die Produkte der neuen AROMICA® Traditio-Linie vereinen die Werte Bio, Natur und echte Handarbeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jede Speise wertvoll verfeinert. Die ausgesuchten Kräuter, Essige und Gewürze geben jeder Kreation die feinen Nuancen aus Mutter Erde.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

I prodotti della nuova linea AROMICA® Traditio riuniscono preziose caratteristiche come produzione biologica, natura e sapiente lavoro manuale, fondendole in una meravigliosa simbiosi in grado di rifinire al meglio qualsiasi pietanza. Le erbe selezionate, i finissimi aceti e le pregiate spezie donano ad ogni creazione culinaria le delicate e irresistibili sfumature di madre natura.

*Da coltivazione biologica controllata.

Ingredients: 100% garlic black, fermented. Origin: Spain.

*From certified organic farms.



347 – 50g

278

bio Kornblumenblüten – fiori di fiordaliso – cornflower blossom

Die Produkte der neuen AROMICA® Traditio-Linie vereinen die Werte Bio, Natur und echte Handarbeit zu einer wunderbaren Symbiose, die jede Speise wertvoll verfeinert. Die ausgesuchten Kräuter, Essige und Gewürze geben jeder Kreation die feinen Nuancen aus Mutter Erde.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

I prodotti della nuova linea AROMICA® Traditio riuniscono preziose caratteristiche come produzione biologica, natura e sapiente lavoro manuale, fondendole in una meravigliosa simbiosi in grado di rifinire al meglio qualsiasi pietanza. Le erbe selezionate, i finissimi aceti e le pregiate spezie donano ad ogni creazione culinaria le delicate e irresistibili sfumature di madre natura.

*Da coltivazione biologica controllata.

South Tyrolean Mountain Farmers' Flowers will add a colourful splash to your creations. Ingredients: cornflower blossom 100%* (red, blue, white, black, pink). Origin: South Tyrol.

*From certified organic farms.



278 – 9g

685

bio Latschennadelpulver – Polvere di aghi di pino mugo – Mountain Pine Needle Powder

☐ Für Risotto, Knödel-und Nudelgerichte. **Zutaten:** Latschennadelpulver 100%*. **Ursprung:** Südtirol.

*aus biologischem Anbau.

☐ Polvere di pino mugo bio. Per risotti, canederli e piatti di pasta. **Ingredienti:** polvere di pino mugo 100%*. **Origine:** Alto Adige.

*Da coltivazione biologica.

☐ Bio Mountain Pine Powder. For risottos, dumplings and pasta dishes. **Ingredients:** Mountain pine needle powder 100%*. **Origin:** South Tyrol.

*Organically grown.



685 – 60g

686

bio Majoran – Maggiorana – Majoram

GEREBELT - MACINATA - RUBBED

☐ Europas Küchen verwenden Majoran zum Würzen vieler Fleischgerichte, Ragouts, Salate und zur Verfeinerung von Lebergerichten. **Zutaten:** Bio Majoran*. **Herkunft:** Pannonische Tiefebene - Österreich.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

☐ Le cucine europee utilizzano la maggiorana per insaporire e aromatizzare svariati piatti a base di pesce, spezzatini e insalate, nonché per rifinire i piatti a base di fegato. **Ingredienti:** maggiorana bio*. **Provenienza:** pianura panonica - Austria.

*Da coltivazione biologica controllata.

☐ European cuisine uses marjoram to season a wide range of meat dishes, stews, salads and also to enhance liver dishes. **Ingredients:** bio Marjoram*. **Origin:** Pannonian Basin - Austria.

*from certified organic farms.



686 – 40g

689

bio Oregano – Origano – Oregano

GEREBELT - MACINATO - RUBBED

☐ Ist aus der italienischen Küche nicht wegzudenken. Man verfeinert mit ihm Tomatengerichte, Pizza, fette Fleischgerichte, Fisch, Muscheln, Salate, Suppen und Gemüse. **Zutaten:** Bio Oregano*. **Herkunft:** Pannonische Tiefebene - Österreich.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

☐ L'origano è l'erba aromatica imprescindibile nella cucina italiana, dove viene impiegata per rifinire piatti a base di pomodori, pizza, piatti di carne grassa, pesce, molluschi, insalate, zuppe e verdure. **Ingredienti:** origano bio*. **Provenienza:** pianura panonica - Austria.

*Da coltivazione biologica controllata.

☐ Oregano is an essential ingredient in Italian cuisine. It is used to enhance tomato dishes, pizza, fatty meat dishes, fish, mussels, salads, soups and vegetables. **Ingredients:** bio Oregano*. **Origin:** Pannonian Basin - Austria.

*from certified organic farms.



689 – 40g

923

bio Speck

WÜRZMITTEL - CONDIMENTO - SEASONING

☐ Mild geräuchertes Meersalz. **Zutaten:** Meersalz, geräuchertes Steinsalz (Steinsalz, Buchenholzrauch) Bio Koriander*, Bio Piment*, Bio Lorbeer*, Bio Wacholder*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

☐ Sale marino delicatamente affumicato. **Ingredienti:** sale marino, salgemma affumicato (salgemma, fumo di legno di faggio) coriandolo*, pimento*, alloro*, bacche di ginepro*.

*Da coltivazione biologica controllata.

☐ Mildly-smoked sea salt. **Ingredients:** Sea salt, smoked rock salt (rock salt, beech wood smoke) corander*, allspice*, bay leaves*, juniper berries*.

*from certified organic farms.



923 – 250g

921

bio Speck

WÜRZMITTEL - CONDIMENTO - SEASONING

☐ Mild geräuchertes Meersalz. **Zutaten:** Meersalz, geräuchertes Steinsalz (Steinsalz, Buchenholzrauch) Bio Koriander*, Bio Piment*, Bio Lorbeer*, Bio Wacholder*.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

☐ Sale marino delicatamente affumicato. **Ingredienti:** sale marino, salgemma affumicato (salgemma, fumo di legno di faggio) coriandolo*, pimento*, alloro*, bacche di ginepro*.

*Da coltivazione biologica controllata.

☐ Mildly-smoked sea salt. **Ingredients:** Sea salt, smoked rock salt (rock salt, beech wood smoke) corander*, allspice*, bay leaves*, juniper berries*.

*from certified organic farms.



921 – 25g

872

bio Rosenblätter – petali di rosa – rose petals

☐ Die handverlesenen Blätter der Rosengattung „de Resht“ eignen sich für vielfältige Dekorationszwecke. **Zutaten:** Rosenblätter handverlesen 100%*. **Ursprung:** Südtirol.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

☐ I petali di rosa della specie "De Rescht", selezionati a mano, sono ideali per svariate decorazioni. **Ingredienti:** petali di rosa selezionati a mano 100%*. **Origine:** Alto Adige.

*Da coltivazione biologica controllata.

☐ The hand-picked petals of the „de Resht“ rose are perfect for a wide range of decorative flavourings. **Ingredients:** Hand-picked rose petals 100%*. **Origin:** South Tyrol.

*From certified organic farms.



872 – 9g

662

bio Rosenessig – Aceto alle rose – rose vinegar

☐ Bio Rosenessig. Ideal als Salatdressing, zum Verfeinern von Obstsalaten und ideal zum Beizen von zarten Fleischsorten. **Zutaten:** Apfelessig*, Rosenblüten*, Säuregehalt: 5%. **Ursprung:** Südtirol.

*Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau.

☐ Aceto alle rose bio. Ideale come condimento per insalate e per rifinire le insalate di frutta; perfetto anche per marinare le carni delicate. **Ingredienti:** Aceto di mele*, petali di rosa*, acidità: 5%. **Origine:** Alto Adige.

*Materie prime da coltivazione biologica controllata.

☐ Bio Rose Vinegar. Ideal as a salad dressing, for enhancing fruit salads and also perfect for pickling tender meat cuts. **Ingredients:** Apple vinegar*, rose petals*, acid content: 5%. *Raw materials from certified organic farms. **Origin:** South Tyrol.

*Raw materials from certified organic farms.



662 – 0,25l

312

bio rote Holunderbeere – bacche rosse di sambuco – red elderberries

GEMAHLEN - MACINATE - GROUND

☐ Geeignet für dunkle Bratensaucen, als Sirup und Gelees. **Zutaten:** 100% Holunderbeeren rot*. **Ursprung:** Südtirol.

*aus kontrolliert biologischem Anbau.

☐ Ideali per le salse scure per arrostiti, perfette come colorante naturale, nonché ottime per piatti dolci, sciroppi e gelatine. **Ingredienti:** 100% bacche di sambuco rosse*. **Origine:** Alto Adige.

*Da coltivazione biologica controllata.

☐ Suitable for rich gravies, as a natural colouring, for desserts as well as for syrups and jellies. **Ingredients:** 100% red elderberries*. **Origin:** South Tyrol.

*From certified organic farms.



312 – 40g

663

bio Zirbenessig – Aceto al cirmolo – stone pine vinegar

☐ Bio Zirbenessig. Ideal als Salatdressing und zum Verfeinern von Saucen zu Wild- und Rindfleischgerichten. **Zutaten:** Apfelessig*, Zirbenzapfen*, Säuregehalt: 5%. **Ursprung:** Südtirol. *Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau/Wildsammlung.

☐ Aceto al cirmolo bio. Ideale come condimento per insalate e per rifinire le salse da abbinare a piatti a base di carne di selvaggina e di manzo. **Ingredienti:** Aceto di mele*, pigne di pino cembro*, acidità: 5%. **Origine:** Alto Adige. *Materie prime da coltivazione biologica controllata.

☐ Bio Stone Pine Vinegar. Ideal as a salad dressing and for enhancing sauces to accompany game and beef dishes. **Ingredients:** Apple vinegar*, stone pine fir cones*, acid content: 5%. **Origin:** South Tyrol. *Raw materials from certified organic farms/wild harvesting.



663 – 0,25l

661

bio Zitronenminze – menta citrata – lemon mint

GEREBELT - MACINATA - RUBBED

☐ Bio Zitronenminze gerebelt. Zum Würzen von Hauptspeisen, Beilagen, Desserts oder als Teeaufguss. **Zutaten:** Zitronenminze gerebelt*, 100%. **Herkunft:** Südtirol.

*aus biologischem Anbau.

☐ Menta citrata bio macinata. Per insaporire portate principali, contorni e dessert, oppure per la preparazione di infusi e tisane. **Ingredienti:** menta citrata macinata* 100%. **Provenienza:** Alto Adige.

*Da coltivazione biologica.

☐ Bio Lemon Mint rubbed. For seasoning main courses, side dishes, desserts or for use as a tea infusion. **Ingredients:** Lemon mint rubbed*, 100%. **Origin:** South Tyrol.

*Organically grown.



661 – 10g



AROMICA Alpin Alpino - Alpine

Die Kompositionen der **AROMICA® Alpin**-Linie tragen die wertvolle Natur Südtirols in sich. Variationen wie Alpencurry, Zirben-Bergkräutersalz, Erdbeer-Sesam-Pfeffer, Latschenzucker, Wildgewürz oder Bergblüten geben den Speisen die besonderen, individuellen Nuancen. Ein Erlebnis für die Sinne, eine Vielfalt für jeden Genuss und natürlich wunderbar dekorativ.

Le composizioni della Linea **Alpina AROMICA®** racchiudono in sé la preziosa natura dell'Alto Adige. Le miscele scelte sono ideali per conferire alle pietanze una piacevole unicità, arricchendole di deliziosi effetti e sorprendenti sfumature. Le variazioni accuratamente selezionate, come il Curry alpino, il Sale alle erbe alpine con pino cembro, la miscela Fragole-Sesamo-Pepe, lo Zucchero al pino mugo, le Spezie per selvaggina o i Fiori montani completano i piatti con un particolarissimo tocco personale, sia nella cucina tradizionale che in quella moderna.

The products included in the **AROMICA® Alpine** Line are imbued with precious South Tyrolean natural ingredients. These exquisite blends are perfect for conjuring up unique dishes with sensational effects and surprising nuances. The selected variations such as Alpine Curry, Swiss Pine and Mountain Herb Salt, Strawberry and Sesame Seed Pepper, Mountain Pine Sugar, Seasoning Salt for Game or South Tyrolean Mountain Farmers' Flowers will enhance dishes with some very distinctive flavours, and can be used in both traditional and modern cuisine.



778

Almenrausch – Rododendro alpino – Alpine rose

DESSERTMISCHUNG - MISCELA DI DESSERT - DESSERT MIX

AROMICA® Almenrausch: Sehr gut geeignet für Apfelstrudel, Apfelkompott, Zwetschgenröster oder Parfaitvariationen. 1 EL Almenrausch zu 250 ml Rot-/Weißwein geben. 1-2 EL Zucker nach Geschmack zugeben.

Rododendro alpino AROMICA®: Ottimamente indicato per strudel di mele, composta di mele, prugne arrosto caramellate, nonché per parfait in tutte le variazioni. 1 cucchiaino di Rododendro Alpino per 250 ml di vino rosso/bianco. 1-2 cucchiaini di zucchero a piacere.

AROMICA® Alpine rose: Goes very well with apple strudel, apple compôte, stewed plums or parfait variations. 1 tbsp Alpine Rose to 250ml red/white wine, 1-2 tbsp sugar to taste.



778 – 450g



669

Alpencurry – Curry Alpino – Alpine Curry

GEWÜRZZUBEREITUNG - PREPARATO DI SPEZIE - SPICE PREPARATION

Wir interpretieren Curry neu: Bestens geeignet für Aufstriche aller Art sowie für Nudelgerichte in verschiedensten Variationen und Käse. Zum Schluss begeben, nicht rösten.

La nostra nuova interpretazione del Curry: perfetto per salse da spalmare di ogni genere, nonché per i formaggi e per tutte le varianti dei piatti di pasta. Aggiungere a fine preparazione, non tostare.

We are re-interpreting curry: ideally suited for use on spreads of all kinds as well as on pasta dishes in many different variations. Also goes well with cheese. Add at the end, do not roast.



669 – 250g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



656

Brotgewürz – Spezie per pane – Bread seasoning

GEWÜRZMISCHUNG, GROB - MISCELA DI SPEZIE, GRANA GROSSA - COARSELY GROUND

AROMICA® Brotgewürz ist eine herzhaft, rustikale Gewürzmischung zum Brot backen, für Fleischkrusten oder auch im Dekorbereich für verschiedene Gebäckarten einsetzbar.

Spezie per pane AROMICA® è una miscela di spezie rustica e vigorosa, ideale per aromatizzare gli impasti per pane, l'impasto per la carne in crosta, nonché per decorare svariati prodotti da forno.

AROMICA® Bread Seasoning is an appetising, rustic-style seasoning for use in breadmaking, for meat crusts or as a decoration on various types of pastries.



656 – 180g



533

Kornblumenblüten – Fiori di fiordaliso – Cornflower blossom

AUS SÜDTIROL - ALTOATESINI - FROM SOUTH TYROL

AROMICA® Bergblüten aus Südtirol ist eine exklusive, handverlesene Mischung von Bergblüten zur Dekoration von süßen Speisen, Eisvariationen, pikanten Gerichten, Salaten und vielem mehr. Optisch eine farbenprächige Bereicherung Ihrer Kochkreationen.

Fiori Montani Altoatesini AROMICA® è un'esclusiva miscela di fiori montani selezionati a mano, ideale per la decorazione di piatti dolci, variazioni a base di gelato, piatti piccanti, insalate e molte altre pietanze. Una gioia per gli occhi: arricchisce l'aspetto delle Vostre creazioni culinarie con delle splendide note colorate.

AROMICA® South Tyrolean Mountain Farmers' Flowers are an exclusive, hand-sorted blend of colourful mountain cornflowers for decorating desserts, icecream sundaes etc., spicy dishes, salads and much more. They will add a colourful splash to your creations.



533 – 10g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



405

Brotklee/Steinklee – Trigonella – Blue Fenugreek

GEMAHLEN - MACINATA - GROUND

AROMICA® Brotklee ist ein weiteres Produkt der AROMICA® „Südtirol-Linie“ und besticht durch sein einzigartiges Aroma und intensiven Geschmack. Brotklee passt sehr gut zu Roggenbrot-Rezepten, kann aber genau so gut in Teigwaren oder zu Fischgerichten verwendet werden.

La Trigonella AROMICA® è un altro prodotto della "linea altoatesina" di AROMICA®: convince per il suo aroma inconfondibile e per il suo sapore intenso. La trigonella, o fieno greco, è ideale per il pane di segale, ma si sposa alla perfezione anche con la pasta fresca o con i piatti a base di pesce.

AROMICA® Blue Fenugreek is another product in AROMICA®'s South Tyrol line. What gives this herb its distinctive quality is its unique aroma and intensive taste. Blue Fenugreek goes very well with rye bread recipes, but it is just as good with other flour products or in fish dishes.



405 – 100g



614

Erdbeer-Sesam-Pfeffer – Fragole-Sesamo-Pepe – Strawberry-Sesame-Pepper

GEWÜRZMISCHUNG - MISCELA DI SPEZIE - SPICE MIXTURE

Der AROMICA® Erdbeer-Sesam-Pfeffer ist eine exotische, fruchtige Kombination von verschiedenen Sesamsaaten, Pfeffer und Erdbeeren aus dem Südtiroler Martelltal. Spezielle Rezepte auf:

www.aromica.de.

La miscela di spezie Fragole-Sesamo-Pepe AROMICA® è un abbinamento esotico e fruttato di diverse varietà di sesamo, pepe e fragole provenienti dalla splendida Val Martello dell'Alto Adige. Ricette speciali al sito www.aromica.de.

AROMICA® Strawberry-Sesame-Pepper Spice Mixture is an exotic, fruity combination of different sesame seeds, peppercorns and strawberries from the South Tyrolean Martell valley. See the special recipes at www.aromica.de.



614 – 230g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



830

**Feine Pilzsammlung – Mix di funghi – Mixed Mushrooms**

TROCKENPILZMISCHUNG - MISCELA DI FUNGHI SECCHI - DRIED MIXED MUSHROOMS

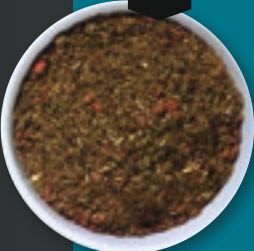
- 🕒 Zur Verwendung für Saucen, Vorspeisen, Salate und alle Sorten von Teigen.
- 🕒 Per l'utilizzo in salse, antipasti, insalate e in tutti i tipi di impasto.
- 🕒 For use in sauces, hors d'oeuvres, salads and all types of doughs and batters.



830 – 110g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

710

**Gamsjaga – Sale de Cacciatore – Seasoning salt for game**

WILDGEWÜRZSALZ - ALTOATESINI - FROM SOUTH TYROL

- 🕒 Das **AROMICA® Wildgewürzsalz „Gamsjaga“** ist ein geschmacklich innovatives Wildgewürzsalz in einer außergewöhnlichen Zusammensetzung mit herb-dominanter Note. Es ist auch als Brotwürzung und für Schüttelbrot geeignet.
- 🕒 Il **Sale aromatico del cacciatore AROMICA®** è un sale alle spezie selvatiche dal sapore innovativo, in un'inusuale composizione con una predominante nota asprigna. Adatto anche come insaporitore per il pane nero duro e per il pane in generale.
- 🕒 **AROMICA® Seasoning Salt** for Game is a tasty, innovative seasoning for game in an unusual composition and distinctive for its strong bitter flavour. It is also suitable as a bread seasoning and for flatbreads.



710 – 250g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

334

**Gemüsechips Rote Bete – Sfoglie di verdura "barbabietola rossa"**

Beetroot Vegetable Chips

- 🕒 Luftgetrocknete, rote Beete Scheiben geschnitten, zur Garnierung aller Vorspeisen, Salate oder Hauptgerichte.
- 🕒 Fettine di barbabietola rossa essiccate all'aria, ideali per guarnire tutti i tipi di antipasti, le insalate o varie portate principali.
- 🕒 Air-dried beetroot slices for garnishing all starters, salads or main dishes.



334 – 90g

625

**Latschenkiefernadelzucker – Zucchero con aghi di pino mugo – Mountain pine needle sugar**

- 🕒 **AROMICA® Latschenzucker** ist eine außergewöhnliche Geschmackscreation für Süßspeisen, Desserts und Sorbet. Ideal für Panna cotta und Crème Brûlée. Rezeptvorschläge auf www.aromica.de
- 🕒 Lo **Zucchero al pino mugo AROMICA®** è una creazione tanto gustosa quanto inconsueta, ideale per i piatti dolci, i dessert e i sorbetti. Ideale per panna cotta e Crème Brûlée. Suggestimenti per ricette disponibili sul sito www.aromica.de
- 🕒 **AROMICA® Mountain Pine Sugar** is an extraordinary flavour creation, which blends perfectly with sweet dishes, desserts and sorbets. Ideal for use with panna cotta und crème brûlée. See suggestions on www.aromica.de



625 – 350g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

339

**Rote Bete Pulver – Barbabietola rossa in polvere – Beetroot Powder**

- 🕒 Gemahlene Rote Beete für den Einsatz als natürlicher Farbstoff, vielseitig in der Küche verwendbar. Zutaten:
- 🕒 Barbabietola rossa macinata, di impiego versatile in cucina e perfetta come colorante naturale.
- 🕒 Ground beetroot is a natural colouring agent and has many uses in the kitchen.



339 – 100g



780

**Rosenblätter – Petali di rosa – Rose Petals**

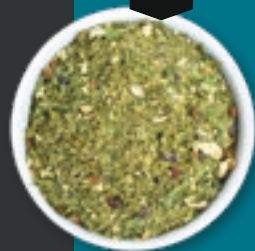
HANDVERLESEN - RACCOLTI A MANO - HAND-PICKED

- 🕒 Die handverlesenen Blätter der Rosengattung „de Resht“ eignen sich für vielfältige Dekorationszwecke. Sie dienen zudem als Basis für eine hervorragende Rosenbutter-Rezeptur. (Siehe www.aromica.de). Zutaten: Rosenblätter handverlesen (100%).
- 🕒 I petali di rosa della specie "de Rescht", selezionati a mano, sono ideali per svariate decorazioni. Sono inoltre la base della ricetta per un eccellente burro di rose (vedi www.aromica.de). Ingredienti: petali di rosa selezionati a mano (100%).
- 🕒 The hand-picked petals of the „de Resht“ rose are perfect for a wide range of decorative flavourings. They can also be used as the basis for an outstanding rose butter formula. (See www.aromica.de). Ingredients: Hand-picked rose petals (100%).



780 – 10g

826

**Salatdressing – Condimento per insalate – Salad dressing**

TROCKENMARINADE - MARINATURA A SECCO - DRY MARINADE

- 🕒 Unser Salatdressing ist eine Trockenmarinade zum Anrühren verschiedenster Salatsaucen wie Essig/Öl Dressing, Mayonnaise-Dressing oder kann auch einfach als Topping verwendet werden.
- 🕒 Il nostro dressing per insalate è una marinata secca da miscelare alle più svariate salse per insalate, come condimento olio/acetato o dressing a base di maionese. Può essere utilizzato anche semplicemente come topping.
- 🕒 Our salad dressing is a dry marinade for mixing into a wide variety of salad sauces, such as oil and vinegar dressings and mayonnaise dressings. It can also be used as a topping.



826 – 260g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

828

**Waldduft – Profumo di bosco – Forest Aroma**

PANADEN-/KRUSTENBASIS - BASE PER IMPANATURE E PREPARAZIONI IN CROSTA - BASIS FOR A BREADCRUMB/CRUSTED COATING

- 🕒 Hervorragend für Fleisch- oder Fischkrusten sowie Panaden und zum Brotbacken geeignet.
- 🕒 Preparato ideale per la preparazione di carne o pesce in crosta, nonché per impanature di ogni genere e per gli impasti per pane.
- 🕒 An excellent addition to meat and fish crusts, panades as well as when breadmaking.



828 – 200g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

792

**Würzblüten – Fiori aromatici – Spice blossom**

AUS SÜDTIROL, HANDGEZUPFT - ALTOATESINI, RACCOLTI A MANO - FROM SOUTH TYROL, HAND-PICKED

- 🕒 Eine kreative „Augenweide“ aus dem **AROMICA®** Alpin-Sortiment. Für sämtliche Dekorationen, Salate, Vor- und Süßspeisen. **Zutaten:** Malvenblüten, Königskerzen, Brennnessel, Ringelblumen, Kornblumen.
- 🕒 Una creativa "delizia per gli occhi" dall'assortimento alpino di **AROMICA®**. Perfetta per tutte le decorazioni, per insalate, per antipasti e piatti dolci. **Ingredienti:** fiori di malva, verbasco, ortica, calendola, fiordaliso.
- 🕒 Creative eye candy from the **AROMICA®** Alpine Selection. For decorative use, as well as in salads, starters and desserts. **Ingredients:** hollyhock blossom, mullein, nettle, marigold blossom, cornflower.



792 – 15g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.

357

**Zirbenkiefernadel-Berkräutersalz – Sale alle erbe con aghi di pino cembro – Swiss Pine Needles and Mountain Herb Salt**

GEWÜRZSALZ - CON PINO CEMBRO - WITH SWISS PINE

- 🕒 **AROMICA® Zirben-Bergkräutersalz** ist eine Kräuter- und Gewürzkomposition, die zusammen mit dem Südtiroler Küchenmeister Karl Volgger entwickelt wurde.
- 🕒 **Sale alle erbe alpine con pino cembro AROMICA®** è una composizione di spezie ed erbe aromatiche dal sapore innovativo, che garantisce ottimi risultati anche dal punto di vista estetico. Si tratta di una creazione ideata in collaborazione con lo chef altoatesino Karl Volgger.
- 🕒 **AROMICA® Swiss Pine and Mountain Herb Salt** is a blend of herbs and spices is both attractive to the eye and the taste buds. This creation was developed in collaboration with the top South Tyrolean chef, Karl Volgger.



357 – 350g

Ohne Zusatz von: Geschmacksverstärkern, Hefeextrakt. Senza aggiunta di: esaltatori di sapidità, estratti di lievito. No added flavour enhancer, yeast extract.



Öl Olio - Oil

AROMICA® Premium-Öle werden Sie mit Sicherheit in allen Belangen überzeugen. Denn diese besten, erstgepressten Öl entfalten sowohl pur als auch im perfekten Zusammenspiel mit ausgewählten Zutaten ihre ganze kulinarische Wirkung. So verfeinern Sie mit erlesenen **AROMICA® Premium-Ölen** Salate und viele andere Speisen zu einzigartigen Gourmet-Genüssen.

Le varietà di oli Premium Vi convinceranno sotto tutti i punti di vista. Queste ottime varietà di oli novelli, infatti, sortiscono il loro effetto culinario sia al naturale, sia arricchiti con ingredienti selezionati. Con le raffinate varietà di **Oli Premium di AROMICA®**, potrete così insaporire le Vostre insalate e molti altri piatti, per un piacere davvero straordinario.

AROMICA® Premium Oils will surely convince you of all their qualities. Because these excellent, single pressed oils develop their culinary properties both on their own and in perfect combination with other selected ingredients. In this way you can turn salads into unique gourmet delights with noble **AROMICA® Premium Oils**.

416



Natives Olivenöl extra mit Basilikum – Olio extra vergine di oliva con Basilico – Native olive oil extra - with basil

☞ **Natives Premium-Öl extra mit Basilikum**, verbindet bestes, ausschließlich nach traditionellen mechanischen Verfahren hergestelltes Natives Oliven-Öl Extra Vergine angesetzt mit frischen Basilikumblättern. Frisch-aromatischer Basilikum-Geschmack. Fein-würzig mit natürlichen Gewürzextrakten.

① L'**Olio extra vergine di oliva con basilico** è un olio Premium prodotto unicamente mediante il tradizionale procedimento di spremitura meccanica. Il pregiato olio extra vergine d'oliva così ottenuto viene messo in infusione con foglie di basilico fresco.

☞ **Premium Olive Oil Extra with Basil**, combines the best olive oil extra virgin, produced exclusively by traditional mechanical methods, supplemented with fresh basil leaves. For a fresh aromatic basil flavour. Delicately spicy with natural spice extracts. An essential ingredient in Mediterranean cuisine.



416 – 0,5l

627



Chili – Peperoncino – Chili KALTGEPRESST - SPREMUTO A FREDDO - COLD PRESSED

☞ **AROMICA® Premium-Öl Chili** auf Basis von Raps-Kernöl nativ (kaltgepresst), deutscher Herkunft mit natürlichen Gewürzextrakten, natürlichem Vitamin E und reich an essentiellen Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren.

① La base dell'**olio Premium al peperoncino AROMICA®** è un pregiato olio di semi di colza (spremuta a freddo) di origine tedesca, arricchito da estratti naturali di spezie, vitamina E naturale e soprattutto ricco di acidi grassi essenziali Omega 3 e Omega 6.

☞ **AROMICA® Premium Chili Oil** consists of virgin rapeseed oil (cold pressed) of German origin with added natural spice extracts, natural vitamin E and is rich in essential Omega 3 and Omega 6 fatty acids.



627 – 0,5l

801



Dreikernöl – Olio di tre semi – Three seed oils

LEINSAMEN, HANF, SCHWARZKÜMMEL - SEMI DI LINO, DI CANAPA E DI CUMINO NERO - LINSEED, HEMP, BLACK CUMIN

☞ Eine wohlschmeckende Kombination kaltgepresster Öle, die in dieser Zusammensetzung das ganze Spektrum der ungesättigten Fettsäuren abdeckt. Der hohe Anteil an Omega-3, -6 und -9 Fettsäuren ist für das ganzheitliche Wohlbefinden von Bedeutung.

① Una deliziosa combinazione di oli spremuti a freddo, che in questa composizione copre l'intera gamma degli acidi grassi insaturi. L'elevata percentuale di acidi grassi omega-3, omega-6 e omega-9 è importante per il benessere generale. Ingredienti: olio di lino (70%), olio di canapa (29,2%), olio di cumino nero (0,8%).

☞ A combination of cold-pressed oils with a fine taste which, in this composition, covers the whole spectrum of unsaturated fatty acids. The high proportion of Omega-3, -6 and -9 fatty acids is very important for an all-over sense of wellbeing. Ingredients: linseed oil (70%), hemp oil (29.2%), black cumin oil (0.8%).



801 – 0,25l

269



Kürbiskern – Semi di zucca – Pumpkin seed

PRÄMIERT - PREMIATO - AWARD-WINNING

☞ **AROMICA® Premium-Öl Kürbiskern** prämiert, wird aus schalenlosen Kürbiskernen bester Qualität gewonnen – angebaut ausschließlich von heimischen, steirischen Bauern. Durch traditionelle Verarbeitung mittels besonders schonendem Pressverfahren entsteht daraus eine österreichische Spezialität.

① L'**Olio Premium ai Semi di Zucca AROMICA®** è un prodotto premiato, ottenuto da semi sgusciati di prima qualità, ricavati esclusivamente da zucche coltivate da esperti contadini stiriani locali. Dalla lavorazione tradizionale mediante una spremitura particolarmente delicata nasce poi questa specialità austriaca.

☞ **AROMICA® Premium Pumpkin Seed Oil**, prize-winning, is extracted from the best quality shelled pumpkin seeds – grown exclusively by local Styrian farmers. This Austrian speciality is made using the traditional processing method with gentle pressing.



269 – 0,5l

593



Oliven – Olive – Olive

NATIV EXTRA, KALTGEPRESST - EXTRA VERGINE, SPREMUTO A FREDDO - EXTRA VIRGIN, COLD PRESSED

☞ **AROMICA® Premium-Öl Oliven** nativ extra, kaltgepresst, ist ein reines italienisches Olivenöl für den anspruchsvollen Gaumen. Ausschließlich mit mechanischem Verfahren hergestelltes natives Olivenöl. Mit mediterranem Flair zum Braten von Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch und für Salate und Gemüse aller Art.

① L'**Olio Premium Olive AROMICA®** spremuto a freddo è un olio extra vergine di oliva tutto italiano, rigorosamente spremuto a freddo. Dedicato ai palati più esigenti, questo pregiato olio extra vergine viene prodotto esclusivamente mediante spremitura meccanica.

☞ **AROMICA® Premium Olive Oil Extra Virgin**, cold-pressed, is a pure Italian olive oil to suit the discerning palate. Virgin olive oil processed exclusively using mechanical methods. Use to pan-fry fish, seafood, meat and to dress salads and vegetables of all kinds for a distinctive mediterranean touch.



593 – 0,5l

271



Oliven mit Limone – Olive e lime – Olive with lime

☞ **AROMICA® Premium-Öl Oliven mit Limone**, verbindet bestes, ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnenes, natives Oliven-Öl Extra Vergine angesetzt mit frischen Limonen.

① L'**Olio Premium Olive e lime AROMICA®** è un pregiato olio extravergine di oliva, ottenuto esclusivamente mediante delicata spremitura meccanica, messo in infusione con limoni freschi.

☞ **AROMICA® Premium Olive Oil with Lime** combines the best extra virgin olive oil, obtained using only a mechanical process, supplemented with fresh limes to form a deliciously aromatic oil mix.



271 – 0,5l

527



Orange & Lemongras – Arancia & citronella – Orange & lemongras

☞ **AROMICA® Premium-Öl Orange-Lemongras**, auf Basis von Rapskernöl nativ (kalt gepresst) deutscher Herkunft mit natürlichen Gewürzextrakten, natürlichem Vitamin E und reich an essentiellen Omega-3 und Omega-6-Fettsäuren.

① L'**Olio Premium all'arancia e citronella AROMICA®** è ottenuto da olio vergine di semi di colza (spremuta a freddo) di provenienza tedesca, arricchito da estratti naturali di spezie, con un elevato contenuto di vitamina E naturale e ricco di acidi grassi essenziali omega-3 e omega-6.

☞ **AROMICA® Orange and Lemon Grass Premium Oil** takes natural rapeseed oil (cold-pressed) of German origin as its base with added natural spice extracts, natural Vitamin E. Rich in essential Omega 3 and Omega 6 fatty acids.



527 – 0,5l



406

**Sesam — Sesamo — Sesame seed**

KALTGEPRESST - SPREMUTO A FREDDO - COLD PRESSED

Ⓣ **AROMICA® Premium-Öl Sesam** kaltgepresst, hergestellt aus ungerösteten Samen ist im Geschmack und Aroma besonders fein und zart. Zum Veredeln und Verfeinern von diversen Salaten, Reis und Sojagerichten. Eine kaltgepresste Spezialität, die Ihre Gäste begeistern wird.

① L'olio di Sesamo AROMICA® è un olio Premium ottenuto da semi non tostati e risulta particolarmente fine e delicato sia nel sapore che nell'aroma. Ideale per rifinire e donare un tocco di pregiata raffinatezza a vari tipi di insalate, piatti di riso e pietanze a base di soia.

ⓔ **AROMICA® Premium Sesame Oil**, coldpressed and made from unroasted seeds, is particularly fine and delicate in its taste and aroma. To enhance and finish a wide variety of salads, rice and soya dishes. A coldpressed speciality that will delight your guests.



406 — 0,5l

712

**Hanf — Canapa — Hemp**

MIT GRANATAPFEL, KALTGEPRESST - CON MELAGRANA, SPREMUTO A FREDDO - WITH POMEGRANATE, COLD PRESSED

Ⓣ Das **AROMICA® Hanföl** zeichnet sich durch sein fein-nussiges Aroma mit frischem Granatapfelextrakt aus und wird unter anderem für verschiedenste Salatzubereitungen und Smoothies verwendet.

① L'olio di canapa AROMICA® è caratterizzato dal suo fine aroma di noce abbinato all'inconfondibile nota dell'estratto fresco di melagrana. Viene impiegato, tra l'altro, per le più svariate preparazioni di insalate e smoothie.

ⓔ The distinctive feature of **AROMICA® Hemp Oil** is its subtly nutty aroma with fresh pomegranate extract. It can be used in many different salad preparations and smoothies.



712 — 0,25l

418

**Walnuss — Noci — Walnut**

KALTGEPRESST - SPREMUTO A FREDDO - COLD PRESSED

Ⓣ **AROMICA® Premium-Öl Walnuss** kaltgepresst, eine handverlesene Spezialität aus ungerösteten Walnüssen. Feiner, zarter, charakteristischer Walnuss-Geschmack für diverse Salatvarianten und Fleischgerichte wie Fisch, Geflügel, Wild etc. Aber auch speziell zum Verfeinern und Veredeln in der süßen Küche.

① Il pregiato Olio di Noci AROMICA® è un olio Premium spremuto a freddo, ottenuto da noci non tostate. Si tratta di una specialità accuratamente selezionata, il cui caratteristico e delicato sapore di noci si presta alla perfezione per rifinire varie composizioni di insalate, per ingentilire il pesce e per accompagnare svariati piatti di carne a base di pollame, selvaggina ecc.

ⓔ **AROMICA® Premium Walnut Oil**, cold pressed, a hand-sorted speciality. From unroasted walnuts. An elegant, distinctive walnut flavour suitable for a wide variety of salad and meat dishes, such as fish, poultry, game, etc. But also in particular for enhancing and finishing sweet dishes.



418 — 0,5l

332

**Natives Olivenöl extra mit wildem Knoblauch — Olio extra vergine di oliva con aglio selvatico — Native olive oil extra with wild garlic**

Ⓣ Feinstes Olivenöl gepresst, mit wildem, italienischem Knoblauch angesetzt, zur vielseitigen Verwendung in der Küche. **Ursprung:** Italien.

① Finissimo olio di oliva messo in infusione con aglio selvatico italiano, per un versatile utilizzo in cucina. **Origine:** Italia.

ⓔ Finest pressed olive oil blended with wild Italian garlic, which has multiple uses in the kitchen. **Origin:** Italy.



332 — 0,25l





Essig / Crema Aceto / Crema - Vinegar / Crema

Mit **AROMICA® Premium-Essigen** steht Ihnen ab sofort ein erlesenes Sortiment feinsten Essig-Spezialitäten zur Verfügung, die Ihre Gäste begeistern werden. Beste Zutaten, ohne Farbstoffe, Aromen und Natriumsulfit, traditionelle Verarbeitung im Barriquefass und strengste Kontrollen sichern Ihnen die einzigartige **AROMICA® Premium-Qualität**. Für optimale Würzergebnisse und garantiert zufriedene Gäste.

Con gli **Aceti Premium di AROMICA®** avrete a disposizione un assortimento di pregiate e prelibate specialità che sorprenderà i Vostri ospiti. I migliori ingredienti, la tradizionale preparazione in barrique e rigidi controlli garantiscono l'eccezionale qualità Premium di **AROMICA®**. Per garantire risultati ottimali e la soddisfazione dei Vostri ospiti.

When you choose **AROMICA® Premium Vinegars**, you will have at your disposal, with immediate effect, an exquisite range of finest speciality vinegars that will delight your guests. The best ingredients, no artificial colourings, flavourings or sodium sulphite, traditional barrique processing and stringent controls ensure you enjoy unique **AROMICA®** premium quality. Optimum taste and satisfied guests guaranteed.

323

Aceto Balsamico

DI MODENA IGP

☞ Der „**Aceto Balsamico di Modena IGP**“ von AROMICA® gilt als „König der Essige“ und ist ein wichtiger Bestandteil der mediterranen Küche. Die edlen Traubenmoste reifen in Holzbottichen und erhalten so ihr unverwechselbares Aroma.

① L'**Aceto Balsamico di Modena I.G.P.** a marchio AROMICA® è noto come “il re degli aceti” ed è un elemento importante della cucina mediterranea. Maturato in tini di legno, è ottenuto da mosti d'uva selezionati.

☞ **Aceto Balsamico di Modena IGP** bearing the AROMICA® brand name is considered to be the “king of vinegars”. It is an essential part of Mediterranean cuisine. To acquire its unmistakable aroma, the superior grade grape musts are left to mature in wooden vats. This fine, high-quality balsamic vinegar by AROMICA® is so versatile.

323 – 0,5l



267

Apfelbalsam – Aceto Balsamico di mele – Apple Balsam vinegar

☞ Die Herstellung nach dem traditionellen Verfahren und lange Lagerzeiten im Eichenfass garantieren einen einzigartigen Geschmack. Feinste Konzentrate aus Fruchtweinessig und Fruchtmost. Veredelt Salate, Fleisch- und Geflügelgerichte.

① La produzione secondo il procedimento tradizionale e il lungo periodo di maturazione in botti di quercia garantiscono a questo prodotto il suo sapore unico. Con finissimi concentrati di aceto di frutta e di mosto. Per raffinare e arricchire insalate e piatti a base di carne e pollame.

☞ **AROMICA® Apple Balsam Vinegar** is processed using traditional method. A long storage period in oak barrels guarantees its distinctive taste. Finest concentrates of fruit wine vinegar and fruit must. Ideal for finishing salads, meat and poultry dishes.

267 – 0,5l



307



Bierbalsam – Aceto Balsamico alla birra – Beer Balsam vinegar

☞ **AROMICA® Bierbalsam**, eine Spezialität, die sich durch einzigartigen Geschmack auszeichnet. Verwöhnte Gaumen schätzen diese edle Kombination aus Bieressig und Malzextrakt. Zur Verfeinerung von pikanten Salaten, Fleischgerichten und

① **AROMICA® Aceto Balsamico alla birra** è una specialità contraddistinta da un sapore davvero singolare. I palati più raffinati sapranno apprezzare questo pregiato abbinamento di aceto di birra ed estratto di malto. Ideale per ingentilire insalate piccanti, piatti a base di pesce e salse varie.

☞ **AROMICA® Beer Balsam**, a speciality with a distinctive taste. Gourmets simply adore this fine combination of beer vinegar and malt extract. For enhancing spicy salads, meat dishes and sauces.

307 – 0,5l



529



Birnenbalsam – Aceto Balsamico di pere – Pear Balsam vinegar

☞ **AROMICA® Birnenbalsam**, eine Spezialität aus dem niederösterreichischen Mostviertel. Hergestellt nach alter Tradition und in Holzfässern gereift, entwickelt AROMICA® Birnenbalsam einen wunderbaren, eleganten Geschmack nach Birnen und Honig. Ideal zum Abschmecken von Salaten, zum Schafskäse und zum Würzen.

① L'**Aceto balsamico di pere AROMICA®** è una specialità del quartiere “Mostviertel” dell'Austria Inferiore (lett. “quartiere del mosto”). Prodotto secondo la più antica tradizione e maturato in botti di legno, l'aceto balsamico di pere sviluppa un gusto elegante, con un meraviglioso sentore di pere e di miele.

☞ **AROMICA® Pear Balsam** is a speciality from the “must region” in Lower Austria. Prepared using traditional methods and aged in wooden barrels, Pear Balsam imparts a delightful and elegant taste of pears and honey. Ideal for finishing salads, goes well with ewes' cheese and can be used as a general seasoning.

529 – 0,5l



654



Minze – Menta – Mint

CREMA BIANCA

☞ **AROMICA® Crema Bianca Minze** besticht durch eine feine aromatische Minznote. Vielseitig einsetzbar für Dekorationszwecke sowohl von Vorspeisen, Süßspeisen und Hauptgerichten.

① L'aceto Premium **AROMICA® Crema Bianca Menta** conquista con la sua delicata nota aromatica di menta. Di impiego molto versatile, è perfetto per antipasti, pietanze dolci e portate principali.

☞ **AROMICA® Crema Bianca Mint** premium vinegar conveys a delicate and aromatic minty flavour. A versatile seasoning for decorative use on starters, desserts and main courses.

654 – 0,25l



382



Crema mit / con / with “Aceto Balsamico di Modena IGP”

☞ Aus edlem Traubenmost und in Holzfässern gelagerter „**Aceto Balsamico di Modena IGP**“. Hervorragend zum Würzen und Abschmecken sowie Garnieren und Dekorieren pikanter und süßer Speisen. Für Fisch, Gemüse, Eis, Früchte etc.

① Ottenuto da pregiato Mosto d'uva e „**Aceto Balsamico di Modena IGP**“. Maturato in botti di legno. Ideale per insaporire e aromatizzare, ma anche per garnire e decorare piatti dolci e piccanti. Per carne, pesce, verdure, gelato, frutta ecc.

☞ „**Aceto Balsamico di Modena IGP**“ takes the finest grape must, which is then matured in wooden barrels. Excellent for seasoning and finishing as well as for garnishing and decorating sweet and spicy dishes. For fish, vegetables, ice-cream, fruit, etc.

382 – 0,5l



538



Safran & Orange – Zafferano & Arancia – Saffron & Orange

CREMA BIANCA

☞ **AROMICA® Crema Bianca Saffron-Orange** besticht durch einen feinen, süß-sauren Geschmack mit feiner Saffron-Orangennote. Vielseitig einsetzbar für Dekorationszwecke sowohl von Vorspeisen, Süßspeisen und Hauptgerichten.

① L'aceto Premium **AROMICA® Crema Bianca Zafferano-Arancia** convince per il suo delicato sapore nel contempo dolce e asprigno, caratterizzato da una fine nota di arancia e zafferano. Particolarmente versatile, può essere utilizzato sia a scopi decorativi che per insaporire gli antipasti, i dolci o le portate principali.

☞ **AROMICA® Crema Bianca Saffron and Orange** Premium Vinegar is noted for its fine, sweet-sour taste with a hint of saffron and orange. This versatile balsamic vinegar, which is ideal as a decorative garnish, goes well with appetisers, main courses and desserts.

538 – 0,5l





540



Schwarze Johannisbeere & Chili – Ribes nero & Peperoncino Blackcurrant & Chili

CREMA BIANCA

☞ **AROMICA® Premium-Essig Crema Bianca Johannisbeere-Chili** besticht durch einen feinen, süß-sauren Geschmack mit pikanter Schärfe und fruchtiger Johannisbeernote.

① Il **Condimento Premium AROMICA® Crema Bianca Ribes nero - Peperoncino** convince per il suo delicato sapore nel contempo dolce e asprigno, con un fine tocco piccante e una fruttata nota di ribes.

☞ **AROMICA® Crema Bianca Blackcurrant and Chili** Premium Vinegar is highly regarded for its exquisite, sweet and sour taste, together with a spicy piquancy and fruity hint of cassis. Highly versatile as a decorative garnish, it goes well with appetisers, main courses and desserts.



540 – 0,5l

586



Extraveccio Aceto Balsamico Traditionale

25 JAHRE / 25 ANNI / 25 YEARS

☞ **AROMICA® Aceto Balsamico Tradizionale extraveccio**. Diese außergewöhnliche, 25 Jahre gelagerte Essigspezialität krönt jedes Gericht.

① **AROMICA® Aceto Balsamico Tradizionale extraveccio**. Questa inconsueta specialità invecchiata 25 anni è il coronamento ideale per ogni pietanza.

☞ **AROMICA® Aceto Balsamico Tradizionale extraveccio**. This exceptional vinegar speciality, which is stored for 25 years, adds the finishing touch to any dish.



586 – 100ml

266



Himbeerbalsam – Aceto Balsamico di lamponi – Raspberry Balsam vinegar

☞ **AROMICA® Himbeerbalsam**: im Barriquefass gereifter und im traditionellen Verfahren erzeugter Himbeeressig mit Konzentrat aus Fruchtweinessig und Fruchtmost. Blattsalate, Desserts und exotische Gerichte schmecken fruchtig-frisch.

① L'**Aceto Balsamico di lamponi AROMICA®** è un aceto di lamponi con concentrati di aceto di frutta e mosto, prodotto con il tradizionale procedimento dell'aceto balsamico e maturato in botti barrique. Insalate, dessert e piatti esotici acquisteranno un sapore fresco e fruttato.

☞ **AROMICA® Raspberry Balsamic Premium Vinegar** is aged in barriques and then prepared using the traditional method for raspberry vinegar with concentrates from fruit wine vinegar and fruit musts. Leaf salads, desserts and exotic dishes taste fruity and fresh.



266 – 0,5l

805



Kirschbalsam – Aceto balsamico di ciliegie – Cherry balsam

☞ Eine erlesene Essigspezialität aus dem Saft reifer Herzkirschen. Fassgelagert für Salate, Vorspeisen und Desserts.

① Un aceto speciale accuratamente selezionato ottenuto dal succo di ciliegie durone pienamente mature. Maturato in botte. Questo aceto è ideale per insalate, antipasti e dessert.

☞ An exquisite speciality vinegar made from the juice of ripe heart cherries. Cask-aged for salads, starters and desserts.



805 – 0,5l

620



Perle Balsamiche

MIT / CON / WITH ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

☞ **AROMICA® Perle Balsamiche** sind ein innovatives, neuartiges Dekorationsprodukt mit Gelantine-Perlen, sehr gut geeignet für Vorspeisen, Salate und Füllungen (z.B. Quarkcremes).

① Le **Perle Balsamiche AROMICA®** è un prodotto decorativo innovativo con perle di gelatina, particolarmente adatto per decorare antipasti, insalate e ripieni (ad es. creme di formaggio fresco).

☞ **AROMICA® Balsamic Vinegar Pearls** is an innovative decorative product with gelatine pearls. It goes very well with appetisers, salads and fillings (e.g. quark creams).



620 – 50g



917



Rotweinessig – Aceto di vino rosso – Red wine vinegar

☞ **AROMICA® Rotweinessig**: 9 Monate im Eichenfass gelagerter Essig der Lagrein-Traube.

① **Aceto di vino rosso AROMICA®**: Aceto di uva Lagrein maturato 9 mesi in botti di rovere.

☞ **AROMICA® Red wine vinegar**: Lagrein grape wine matured for 9 months in oak barrels.



917 – 0,5l

335



Schwarze Johannisbeere Balsam – Aceto Balsamico di ribes neri – Blackcurrant Balsam vinegar

☞ **AROMICA® Schwarze Johannisbeere Balsam**, am Höhepunkt der Reife geerntet, in bewährter Tradition produziert und eichenfassgereift. Zum Marinieren von Fisch, Fleisch, Obst oder Gemüse und zum Verfeinern von Saucen.

① **Aceto Balsamico di ribes neri AROMICA®**: dalla frutta raccolta in piena maturazione nasce questo prodotto realizzato secondo l'antica tradizione e maturato in botti di quercia. Ideale per marinare pesce, carne, frutta e verdura, nonché per rifinire le salse.

☞ **AROMICA® Blackcurrant Balsam** is a topquality product. Ingredients are harvested at the peak of ripeness, then processed in the timehonoured tradition and matured in oak barrels. For marinating fish, meat, fruit and vegetables and for refining sauces.



335 – 0,5l

424



Weißer Balsamico – Aceto Balsamico bianco – White Balsamic vinegar

☞ **AROMICA® Premium-Essig Weißer Balsamico**, hergestellt nach traditioneller Balsamico-Methode. Aus Traubensaft durch schonendes Einköcheln und Veressigen gewonnen. Im Eichenfass gelagert. Milder ausgewogener Geschmack – bestens geeignet für verschiedene Salate und Vorspeisen.

① L'Aceto Premium – **Aceto Balsamico bianco AROMICA®** è ottenuto da succo d'uva sottoposto a delicata cottura e a fermentazione acetica, secondo il tradizionale procedimento di produzione dell'aceto balsamico. Invecchiato in botti di quercia.

☞ **AROMICA® White Balsamic Vinegar**, prepared using the traditional balsamic method. The grape juice is gently simmered and the vinegar concentrates extracted. These are then stored in an oak barrel. For a mild, balanced flavour, ideal for a wide range of salads and appetisers.



424 – 0,5l



Mit Wacholdernadeln gefärbte grüne Tagliatelle mit Rehpfefferragout und Wildgewürzsalz "Gamsjaga"

Tagliatelle verdi senza glutine colorate
con aghi di ginepro, al ragù di capriolo insalmi e Sale del cacciatore

Green Tagliatelle with Juniper Needles
with a Venison Pepper Ragout and Seasoning Salt for Game



Zutaten - Ingredienti - Ingredients

Pasta

500 g	Glutenfreies Mehl	farina senza glutine	gluten-free flour
100 g	Grüner Wacholdernadel-Farbstoff	colorante verde agli aghi di ginepro	green juniper needle coloring
6	Eier	uova	eggs
	Etwas Wasser	acqua q.b.	water
	Etwas Salz*	sale q.b.*	salt*

Wacholdernadel-Farbstoff Colorante agli aghi di ginepro Juniper needle colouring

50 g	Wacholdernadeln	aghi di ginepro	juniper needles
70 g	Spinat	spinaci	spinach
30 g	Butter	burro	butter

Rehpfeffer - Capriolo in salmi - Venison pepper

400 g	Rehshulter, würfelig geschnitten	spalla di capriolo tagliata a ragù	diced shoulder of venison
1	Karotte, Zwiebel, Stange Staudensellerie	1 carota, 1 cipolla e 1 gambo di sedano tagliati a brunoise	1 carrot, 1 onion and 1 stick of celery diced
1/2 l	Rotwein gebundenes Kräutersträußchen	vino rosso mazzetto di erbe legato con spago	red wine bouquet garni
	Wildgewürz Gamsjaga*	sale del cacciatore*	seasoning salt for Game*

*AROMICA.



Vincenzo Grippa

Kochlehrer im Bereich Allergene
Esperte für glutenfreie Speisen

Docente di cucina per allergeni
Specializzato nelle pietanze senza glutine

Advisor in the field of ALLERGENS
Expert in gluten-free foods

+39 3297858583
Vincenzogrippa.Glutenfree@yahoo.it

Zubereitung

Pasteteig einen Tag vor Verwendung herstellen und in Frischhaltefolie einpacken (er muss weich sein). Wacholdernadeln und Spinat zerkleinern, mit der weichen Butter vermengen, in Pacojet-Becher einfüllen, tiefkühlen und pacossieren.

24 Stunden im Wein einweichen. Abtropfen lassen und Flüssigkeit aufheben. Fleisch zusammen mit dem Gemüse anbraten (die Hälfte davon zum Schluss begeben, damit das Gemüse schön sichtbar ist). Dann einen Esslöffel Konzentrat und den zum Marinieren verwendeten Rotwein hinzufügen und für eine ¾ Stunde kochen. Mit Wildgewürzsalz abschmecken und für 2 Stunden ruhen lassen.

Präsentation auf dem Teller: Tagliatelle kochen und in der Sauce schwenken. Mit Lauchstroh und Borretschblüte dekorieren.

Preparazione

Preparare l'impasto un giorno prima dell'utilizzo e metterlo sottovuoto (deve risultare morbido).

Tritare gli aghi di ginepro e gli spinaci, quindi mescolare con il burro morbido. Infine riempire il contenitore per Pacojet, congelare e pacotizzare.

Lasciare in infusione nel vino per 24 ore. Scolare e tenere da parte i liquidi. Rosolare le carni con le verdure (tenerne da parte la metà per aggiungerla a fine cottura), quindi aggiungere un cucchiaino di concentrato di aghi di ginepro e il vino rosso della marinatura. Lasciare cuocere per ¾ d'ora. Insaporire con il Sale del cacciatore e lasciare riposare per 2 ore.

Composizione del piatto: Cuocere le tagliatelle e saltarle nella salsa. Decorare con paglia di porro e fiori di borragine.

Preparation

Make the pasta dough the day before and wrap in cling film (it must be soft). Shred the juniper needles and spinach, mix with the soft butter, pour into the Pacojet container, freeze and pacotise.

Marinate in the wine for 24 hours Drain and remove all fluid. Fry the meat with the vegetables (Retain half to add at the end so that the vegetables are clearly visible). Then add one tablespoon of concentrate and the wine used to marinate and cook for 45 mins. Season with the Seasoning Salt for Game and leave to stand for 2 hours.

How to serve on the plate: Toss the cooked tagliatelle in the sauce. Decorate with leek and borage blossom.

Pacojet erforderlich
è indispensabile la macchina
Pacojet
Pacojet essential



Feine Hirschlende

in Mantel aus Kakao, Orange und Bergbauernblüten aus Südtirol,
mit Hanföl, mit Granatapfel mariniertem Rotkrautsalat

Finissima lombata di cervo

al profumo di cacao, arancio e fiori montanari altoatesini
con insalata di crauti rossi conditi con olio di canapa e melagrana

Fine Loin of Venison

in a Mantle of Cocoa, Orange and South Tyrolean Mountain Farmers' Flowers
and a Red Cabbage Salad marinated with Hemp Oil and pomegranate



Zutaten - Ingredienti - Ingredients

300 g	Hirschlende	lombata di cervo	loin of venison
100 g	geschchnittenes Rotkraut	crauti rossi già tagliati	chopped red cabbage
50 g	Bergbauernblüten aus Südtirol*	fiori montani altoatesini*	South Tyrolean Mountain Farmers' Flowers*
	Hanföl mit Granatapfel*	olio di canapa e melagrana*	hemp oil with pomegranate*
	Ungesüßtes Kakaopulver	polvere di cacao amaro	unsweetened cocoa powder
1	Orangenschale (gelber Teil)	arancio grattugiato (solo la parte gialla)	zest of 1 orange
3	Walnusskerne	gherigli di noci	walnuts
	Saft einer 1/2 Zitrone	succo di ½ succo limone	Juice of ½ lemon
1	Säuerlicher Granatapfel	melagrana aspra	tart pomegranate

*AROMICA.



Vincenzo Grippa

Kochlehrer im Bereich Allergene
Esperte für glutenfreie Speisen

Docente di cucina per allergeni
Specializzato nelle pietanze senza glutine

Advisor in the field of ALLERGENS
Expert in gluten-free foods

+39 3297858583
Vincenzogrippa.Glutenfree@yahoo.it



Bauernburger mit Speck, Alpencurry und Joghurt

Hamburger del contadino con speck, Curry Alpino e yogurt

Farmhouse Burger with speck, Alpine Curry and yoghurt

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

Vinschgerle - panini di segale - bread rolls

900 g	Mehl 00	farina 00	flour (type 00)
900 g	Roggenmehl	farina di segale	rye flour
50 g	Salz*	sale*	salt*
100 ml	Olivenöl*	olio d'oliva*	olive oil*
100 g	Hefe	lievito	yeast
1700 ml	Wasser	acqua	water
20 g	Zucker	zucchero	sugar
70 g	Brotgewürz*	spezie per pane*	bread seasoning*

Hamburger - hamburger - burgers

1000 g	Entrecote	entrecote	entrecote
4	Eier	uova	eggs
50 g	Alpencurry*	Curry Alpino*	Alpine Curry*
	Salz, Pfeffer*	sale, pepe*	salt, pepper*
20 g	Tahiti*	Tahiti*	Tahiti*
5 g	Piment*	pimento*	allspice*
15 g	Curry*	curry*	curry powder*
20 g	Gamsjaga*	sale del cacciatore*	Seasoning Salt for game*
70 ml	Olivenöl*	olio di oliva*	olive oil*
20 g	Paprika*	paprika*	paprika*

Zwiebelringe - anelli di cipolla - onion rings

	Rote Zwiebel	cipolla rossa	red onions
	Tomaten	pomodori	tomatoes
	Speck	speck	speck

Joghurtsauce - salsa allo yogurt - yoghurt sauce

500 g	Joghurt	yogurt	yoghurt
60 g	Brotgewürz*	spezie per pane*	bread seasoning*
30 ml	Bierbalsam*	aceto balsamico alla birra*	beer vinegar*
1	Zitrone	limone	lemon
	Salz, Pfeffer*	sale, pepe*	salt, pepper*
	Schnittlauch*	erba cipollina*	chives*

*AROMICA.

UNSER
TIPP!



Küchenmeister| Chef | Head Chef
Marc Oberhofer

Zubereitung

Alle Zutaten vermischen und den Teig 35 min. gehen lassen. Aus dem Teig 45g schwere Kugeln formen und wiederum 25 min. gehen lassen. Die Brote 10 min. bei 180°C Hitze/ Dampf backen und bei 160° trocknen lassen. Dann erneut 6 min. backen.

1000g Entrecote fein faschieren und mit 4 Eiern, 50g Alpencurry, Salz, Pfeffer, 20g Lebkuchengewürz, 5g Piment, 15g Curry, 20g Gamsjaga, 70ml Olivenöl und 20 g Paprika abschmecken.

Rote Zwiebel in feine Ringe schneiden, in Tempuramehl wälzen und sofort goldgelb ausbacken. Speck in Scheiben schneiden und trocknen.

Das Brot halbieren, leicht antoasten und mit Joghurtsauce begießen. Den Hamburger draufsetzen und mit Speck, Salat, Tomate und Zwiebelringen belegen. Nochmals Joghurtsauce darübergeben, den Deckel mit einem Spießchen befestigen. Am besten in einem Hamburgerkarton servieren.

Preparazione

Mescolare tutti gli ingredienti e lasciare lievitare l'impasto per 35 minuti. Quindi ricavare dall'impasto delle palline da 45 g ciascuna e lasciarle lievitare altri 25 min. Cuocere i panini per 10 min. a 180°C (calore o vapore), lasciare asciugare a 160°, quindi cuocere nuovamente per altri 6 minuti.

Tritare finemente 1000 g di entrecote, quindi impastarla con 4 uova e insaporirla con 50 g di Curry Alpino, sale, pepe, 20 g di spezie per panpepato, 5 g di pimento, 15 g di curry, 20 g di Sale del cacciatore, 70 ml di olio di oliva e 20 g di paprika. Tagliare una cipolla rossa ad anelli sottili, passarle nella farina di tempura e friggerle immediatamente fino a renderle giallo oro. Tagliare lo speck a fette e seccarle. Tagliare i panini a metà, tostarli leggermente e bagnarli con la salsa allo yogurt. Disporre l'hamburger sul pane e farcire con speck, insalata, pomodori e anelli di cipolla. Stendere altra salsaallo yogurt sopra il tutto, quindi fermare il coperchio di pane con uno stecchino. Se possibile servire in un cartoncino per hamburger.

Preparation

Mix together all the ingredients and leave to rest for 35 mins. Shape into dough balls each weighing 45g and again leave to rest for 25 mins. Bake or steam the bread rolls for 10 mins at 180°C and leave to cool at 160°. Then bake for another 6 mins.

Finely mince 1kg entrecôte steak and add 4 eggs, 50g Alpine Curry, salt, pepper, 20g Tahiti Seasoning Salt, 5g Allspice, 15g Curry Powder, 20g Seasoning Salt for Game, 70ml olive oil and 20g paprika.

Slice the red onion finely, toss in tempura flour and immediately fry to a golden yellow. Slice and dry the speck.

Halve the bread rolls, toast lightly and spread with some yoghurt sauce. Now add the burger together with the speck, salad, tomato and onion rings. Add more yoghurt sauce and secure the top half with a skewer. Best served in a burger box.



Brotgewürztortelli mit Ricottafüllung, Erbsen und Frühlingszwiebel

Tortelli di ricotta alle spezie per pane con piselli e cipolline

Bread-seasoned Tortelli with a Ricotta Filling, Peas and Spring Onions

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

Teig - impasto - dough

800 g	Mehl	farina	flour
200 g	Hartweizen	farina di grano duro	durm wheat
8	Eier	uova	eggs
50 g	Brotgewürz*	spezie per pane*	bread seasoning*
	Prise Salz*	sale*	pinch of salt*
	Olivenöl*	olio di oliva*	olive oil*
	lauwarmes Wasser	acqua tiepida	lukewarm water

Erbsenpulver - polvere di piselli -

pea powder

500 g	Erbsen dehydrieren und mixen	piselli (Disidratare e passare al mixer)	dry out and whizz 500g peas in the blender
500 g	Erbsen frisch ca. 3 min. blanchieren	sbollentare 1/2 kg di piselli freschi per circa 3 minuti	blanch 500g fresh peas for about 3 mins
	Prise Zucker	pizzico di zucchero	pinch of sugar
	Nuss Butter	noce di burro	a knob of butter
	Salz, Pfeffer*	sale, pepe*	salt, pepper*
200 g	Butter (zum Schmelzen für die Tortelli)	burro (da fondere per i tortelli)	butter (to drench the tortelli)
	Prise Rauchsatz*	sale del cacciatore*	a pinch of smoked salt*

Füllung - ripieno - filling

1 kg	Ricotta	ricotta	ricotta cheese
2	Eigelb	tuorli d'uovo	egg yolks
	Salz, Pfeffer*	sale, pepe*	salt, pepper*
	Alpencurry	Curry Alpino*	Alpine Curry*
	Olivenöl*	Olio di oliva*	olive oil*
	Walnussöl*	Olio di noci*	walnut oil*

*AROMICA.

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig kneten. Nudelteig dünn ausrollen und rund Kreise ausstechen. Die Ricotta-Füllung mittig platzieren und mit Eigelb bestreichen. Zusammenfallen und die Tortelli im Salzwasser circa 4 min. kochen. Anschließend Butter schmelzen, etwas Rauchsatz dazugeben und die Tortelli darin schwenken.

Die Frühlingszwiebel blanchieren, mit etwas Butter und Zucker glasieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ricotta mit allen Zutaten verrühren. Die blanchierten Erbsen mittig ins Teller legen und die Tortelli oben drauf. Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Erbsenpulver bestreuen. Alternativ kann man auch eine geräucherte Forelle dazugeben.

Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto in una sfoglia sottile e utilizzare uno stampo per ritagliarne dei cerchi. Posizionare il ripieno di ricotta centralmente e spennellare con il tuorlo d'uovo. Chiudere accuratamente il disco d'impasto e cuocere i tortelli in acqua salata per circa 4 minuti. Quindi far fondere del burro, aggiungere un poco di Sale affumicato e far saltare i tortelli nel condimento Pulire e sbollentare le cipolline, raffreddarle in acqua gelata e glassarle in una padella con burro e zucchero. Insaporire con sale e pepe.

Mescolare la ricotta con tutti gli altri ingredienti. Posizionare i piselli al centro del piatto, disporvi sopra le cipolline e i tortelli. Condirli con qualche goccia di olio e spolverare con la polvere di piselli. In alternativa è possibile aggiungere anche della trota affumicata.

Preparation

Knead the ingredients into a dough. Roll out the pasta dough and cut into circles. Arrange the ricotta filling on the circles and brush over with egg yolk. Fold and then boil the tortelli in salt water for about 4 mins. Melt the butter, add the smoked salt and then coat the tortelli in the smoked-flavoured butter.

Mix the ricotta cheese with all the other ingredients. Place the blanched peas in the middle of the plate, arrange the spring onions and tortelli on top and drizzle with olive oil. Then sprinkle over the pea powder. As an alternative garnish, top with a few pieces of smoked trout.

UNSER
TIPP!



Küchenmeister| Chef | Head Chef
Marc Oberhofer



Kürbiseis mit Salbeimeringen und Karamellsauce

Gelato di zucca con meringhe alla salvia e salsa al caramello
Pumpkin ice-cream with sage meringues and caramel sauce

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

Kürbiseis - gelato di zucca - Pumpkin ice-cream

300 g	Milch	latte	milk
200 g	Sahne	panna	cream
120 g	Zucker	zucchero	sugar
120 g	Eigelb	tuorli d'uovo	egg yolk
150 g	passierten Hokkaidokürbis	zucca Hokkaido passata	sieved Hokkaido pumpkin

Salbeimeringen - meringhe alla salvia - Sage meringue

200 g	Eiweiß	chiare d'uovo	egg white
400 g	Staubzucker	zucchero a velo	icing sugar
	Prise Salz*	pizzico di sale*	pinch of salt*
7 g	Salbei gemahlen	salvia macinata	ground sage

Karamellsauce - Salsa al caramello - Caramel sauce

200 g	Zucker	zucchero	sugar
200 g	Mascarpone	mascarpone	mascarpone

*AROMICA.

Zubereitung

Milch und Sahne aufkochen, Zucker und Eigelb dazugeben, zur Rose erhitzen, abziehen, Kürbis dazugeben und das Ganze in die Eismaschine geben. Eiweiß, Staubzucker und Salz im heißen Wasserbad erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat (höchstens 50°C). Dann das Ganze halbstreif zu Schnee schlagen, Salbei langsam dazugeben. Bei etwa 120°C 30 min. anbacken, dann bei 100°C fertig trocknen, bis die Meringen hart sind.

Zucker in der Pfanne karamellisieren, Mascarpone einrühren und mit Staubzucker abschmecken. Meringen auf dem Teller platzieren, eine Kugel Eis draufgeben und mit Karamellsauce beträufeln. Mit geschlagener Sahne garnieren.

Preparazione

Portare ad ebollizione il latte e la panna, aggiungere lo zucchero e i tuorli d'uovo, riscaldare fino a una consistenza cremosa, togliere dal fuoco e mettere il tutto nella gelatiera. Riscaldare le chiare d'uovo, lo zucchero a velo e il sale a bagnomaria fino a far sciogliere lo zucchero (massimo 50°C). Montare quindi il tutto a neve semidura e incorporare lentamente la salvia. Cuocere a circa 120°C per 30 minuti, quindi finire di asciugare a 100°C fino a far indurire le meringhe.

Far caramellare lo zucchero in padella, incorporare il mascarpone e addolcire con lo zucchero a velo. Posizionare la meringhe sul piatto, sovrapporre una pallina di gelato e alcune gocce di salsa al caramello. Guarnire con panna montata.

Preparation

Bring the milk and cream to the boil, add the sugar and egg yolk, warm through until a thick creamy texture is achieved, add the pumpkin and then spoon the mixture into the ice-cream maker. Warm the egg white, icing sugar and salt in a hot bain-marie until the sugar has dissolved (no hotter than 50°C). Then beat the mixture until semi-stiff, before slowly adding the sage. Bake at about 120°C for 30 mins, then dry at 100°C till the meringues are hard.

Caramelize the sugar in a pan, stir in the mascarpone and season with icing sugar. Place the meringues on a plate, top with a scoop of ice cream and drizzle with caramel sauce. Garnish with whipped cream.



Polenta Orangenkuchen

Polenta/Torta all arancia | Orange Polenta Cake

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

250 g	Butter	burro	butter
175 g	Zucker	zucchero	sugar
200 g	Vollei	uova intere	whole eggs
60 g	Naturjoghurt	yogurt naturale	natural yoghurt
2 KL	Orangenzauber*	cucchiaini di Magia di arancia*	coffee spoons Magic Orange*
	Saft einer halben Orange	succo di mezza arancia	juice of half an orange
8 g	Backpulver*	lievito in polvere*	baking powder*
50 g	Mehl	farina	flour
125 g	Polentamehl grob (dann gekocht) oder mittelfein (dann roh)	farina di mais (per polenta) grossa (in questo caso cotta) o medio-fine (in questo caso cruda)	polenta flour, coarse (cooked) or medium-fine (uncooked)

*AROMICA

Küchenmeister| Chef | Head Chef
Marc Oberhofer

Zubereitung | Preparazione | Preparation

Butter und Zucker schaumig rühren, Vollei langsam hinzufügen und weitere 5 min. schlagen. Joghurt, Orangensaft und Orangenzauber, Backpulver, Mehl und das Polentamehl dazugeben. In eine ausgebutterte Kuchenform geben und mit filetierten Orangenscheiben belegen. Bei 165°C Umluft ca. 25 min. backen.

Sbattere a spuma il burro e lo zucchero, incorporare lentamente le uova intere e sbattere per altri 5 minuti. Aggiungere lo yogurt, il succo d'arancia e il preparato Magia di arancia, il lievito, la farina e la farina di mais. Versare in uno stampo per torte imburato e rivestire con fettine d'arancia. Far cuocere in forno ventilato a 165°C per circa 25 minuti.

Cream the butter and sugar until fluffy, slowly add the whole eggs and beat for another 5 mins. Add the yoghurt, orange juice and Magic Orange, baking powder, flour and polenta flour. Spoon into a buttered cake tin and decorate with filleted orange slices. Bake at 165°C in a fan oven for about 25 mins.

Zitrusfrucht Creme brulee

Crème brûlée agli agrumi | Citrus Fruit Crème Brûlée

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

2 TL	Zitronenzauber*	cucchiaini di Magia di limone*	tsps magic lemon*
2 TL	Orangenzauber*	cucchiaini Magia di arancia*	sugar*
473 g	Milch	latte	milk
473 g	Sahne	panne	cream
283 g	Eigelb	tuorli d'uovo	egg yolk
120 g	Zucker	zucchero	sugar

*AROMICA

Zubereitung | Preparazione | Preparation

Milch mit Sahne aufkochen, Eigelb, Zucker, Zitronenzauber und Orangenzauber dazugeben und gut verrühren. In Formen abfüllen und 70 min. bei 90°C Umluft backen. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit brauner Zucker bestreuen und abflammen.

Portare ad ebollizione il latte con la panna, quindi aggiungere i tuorli d'uovo, lo zucchero, i preparati Magia di limone e Magia di arancia e mescolare con cura. Versare negli stampi e far cuocere per 70 minuti a 90°C in forno ventilato. Riporre in frigorifero per 2 ore. Cospargere di zucchero di canna e flambare.

Bring the milk and cream to the boil, add the egg yolk, sugar, Magic Lemon and Magic Orange and mix well. Pour into moulds and bake for 70 mins at 90°C in a fan oven. Leave in the refrigerator for 2 hours. Sprinkle with brown sugar and caramelize (under the grill or with a mini-blowtorch).



UNSER
TIPP!

Küchenmeister| Chef | Head Chef
Marc Oberhofer

Chef Patissier | Pasticcere | Pastry Chef
Martin Troi

Family Hotel
Im Gelände 50
39030 Olang, Südtirol
39030 Valdaora – Alto Adige
39030 Olang, South Tyrol



Rosen-Haselnuss Marinade

Marinata di rose e nocciole

Rose Hazelnut Marinade

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

250	g	geviertelte Haselnüsse ohne Schale	nocciole senza guscio tagliate a quarti	quartered hazelnuts, shelled
500	g	kräftigen Fond-Consomme	consommé forte	rich stock
100	g	Spanischer Sherry-Essig	aceto di sherry spagnolo	Spanish sherry vinegar
0,5	l	weißen Port reduziert auf 100 ml	porto bianco fatto ridurre a 100 ml	white port reduced to 100 ml
50	g	weißer Balsamico*	aceto balsamico bianco*	white balsamic vinegar*
170	g	Haselnussöl	olio di nocciole	hazelnut oil
170	g	Traubenkernöl	olio di vinaccioli	grape seed oil
30	g	Salz*	sale*	salt
75	g	Honig	miele	honey
4	EL	getrocknete Rosenblätter*	cucchiari di petali di rosa essiccati*	tbpsps Aromica Rose Petals*
		weißer Pfeffer aus der Mühle*	pepe bianco macinato fresco*	Freshly ground white pepper*

*AROMICA.

Zubereitung

Weissen Port auf 100ml. einreduzieren und lauwarm mit den anderen Essigen, Haselnüssen, Salz, Rosenblättern und Honig vermengen.

Nach und nach die Öle einrühren und mit Fond aufgießen. Mit weißem Pfeffer aus der Mühle und ev. Salz abschmecken. Die Marinade sollte mindestens 5 Tage durchziehen, sodass sich die Aromen entfalten. In Einmachgläsern ca. 3-4 Monate haltbar. Temperiert verwenden.

Passt hervorragend zu Jakobsmuscheln, Ziegen-frischkäse, Salaten, Fischgerichten usw.

Preparazione

Far ridurre il porto bianco a 100 ml. Quando tiepido unire gli altri aceti, le nocciole, il sale, i petali di rosa e il miele.

Incorporare uno alla volta gli oli e unire il consommé. Insaporire con pepe bianco macinato fresco ed eventualmente con un pizzico di sale. La marinata dovrebbe stare in infusione per minimo 5 giorni per consentire agli aromi di diffondersi. Si conserva per circa 3-4 mesi in appositi vasi da conserva. Utilizzare temperata.

Si abbina in modo eccellente a capesante, formaggio fresco di capra, insalate, piatti di pesce ecc.

Preparation

Reduce the white port to 100ml and, when lukewarm, blend with the other vinegars, hazelnuts, salt, rose petals and honey.

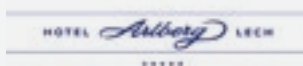
Gradually stir in the oils and add the stock. Season with freshly ground white pepper and perhaps a little salt to taste. Leave the marinade to stand for at least 5 days to allow the aromas to develop. It Will keep for about 3-4 months if stored chilled in a preserving jar. Use at room temperature.

Goes perfectly with scallops, goats' cream cheese, salads, fish dishes, etc.



UNSER
TIPP!

Küchenmeister| Chef | Head Chef
Patrick Tober



Steinpilzkruste für Rind oder Wild

Crosta di porcini per manzo o selvaggina

A cep mushroom crust for beef or game

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

100	g	Steinpilze	funghi porcini	porcini mushrooms
20	g	Weißbrot, ohne Rinde, sehr feine Würfel	pane bianco senza crosta tagliato a piccoli cubetti	white bread (crust removed) finely diced
100	g	Butter	burro	butter
1	g	Eigelb	tuorlo d'uovo	egg yolk
50	g	Mie de pain (Weißbrotbrösel ohne rinde)	pangrattato (di pane bianco senza crosta)	mie de pain (white breadcrumbs without crust)
2	EL	Wiesenkrauter*	erbe selvatiche*	meadow herbs*
		Salz, Pfeffer*	sale, pepe*	salt, pepper*

*AROMICA

Zubereitung

Die Butter mit der Küchenmaschine schaumig schlagen. Die Steinpilze in kleine Würfel schneiden und abrösten, die Weißbrotwürfel zufügen und einarbeiten. Mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen und die Aromica Wild-kräutermischung einrühren. Zum Schluss den Eidotter einarbeiten. Es ist von Vorteil, wenn man die Masse gut durchkühlen lässt.

Mit dieser kräftigen Kruste überbackt man am besten Hirsch- oder Rindersteaks. Das vorgebratene Fleisch gleichmäßig mit der Kruste bestreichen und darauf gratinieren. Diese Kruste passt zu Schweinelendchen, Kalbsrückensteaks oder auch zum Rindsentrecote.

Preparazione

Sbattere il burro con le fruste fino ad ottenere una consistenza spumosa. Tagliare i porcini a piccoli cubetti e arrostarli leggermente, quindi unire i cubetti di pane bianco e amalgamare il tutto. Aromatizzare con sale e pepe macinato, quindi aggiungere la miscela di Erbe selvatiche Aromica.

Infine incorporare il tuorlo d'uovo. Sarebbe utile lasciar raffreddare bene l'impasto. Questa crosta dal sapore deciso è perfetta per le bistecche di cervo o di manzo. Stendere l'impasto in uno strato uniforme sulla carne già cotta, quindi far gratinare. La crosta si sposa ottimamente a lombate di maiale, bistecche di vitello e anche all'entrecôte di manzo.

Preparation

Cream the butter until fluffy using a food processor. Dice the mushrooms and fry, then stir in the white bread cubes. Season with salt and ground pepper and then add the Aromica Wild Herbs and stir well. Finally work in the egg yolk. Ideally, allow the mixture to cool down thoroughly.

This strong crust is ideal as a gratin for venison or beef steaks. Evenly coat the pre-cooked meat with the crust to create a gratin. This crust also goes well with pork tenderloin, veal loin steaks and beef entrecôte.



UNSER
TIPP!

Küchenmeister| Chef | Head Chef
Karl Volgger

Alpin Wellnes Resort, Hotel Majestic ****S
Im Gelände 20
39031 Reischach/ Bruneck, Südtirol
39031 Rischone / Brunico - Alto Adige
39031 Reischach/ Bruneck, South Tyrol
info@hotel-majestic.at



Erdbeer-Pfeffer-Lachs auf Gewürzspinat

Salmone al pepe alle fragole, su letto di spinaci speziati
Strawberry and pepper salmon on spicy spinach

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

200	g	Blatt- oder kleiner Babyspinat	spinaci a foglia o piccoli mini-spinaci	fresh leaf spinach or baby spinach
2		Lauchzwiebeln	cipollotti	spring onions
2		Selleriestangen	gambi di sedano	celery sticks
1		Knoblauchzehe	spicchio di aglio	garlic clove
75	ml	klare Hühnerbouillon	brodo di pollo chiaro	clear chicken stock
1		Thymianblättchen - frisch oder gerebelt *	foglie di timo - fresco o macinato *	thyme leaves fresh or shredded *
		Milder Madras-Curry *	Curry Madras *	Curry Madras mild *
		Salz *	sale *	salt
2	EL	Naturjoghurt (1,5% Fett)	yogurt bianco (1,5% di grassi)	natural yoghurt (1,5% fat)
		grob geschroteter Erdbeerpfeffer *	pepe alle fragole macinato grosso *	coarsely shredded strawberry and sesame seed pepper spice mixture *
150	g	Bio-Lachsfilet ohne Haut	filetto di salmone BIO senza pelle	organic salmon fillet - skin removed
1/2		Limette	lime	lime

*AROMICA.



UNSER TIPP!

Küchenmeister| Chef | Head Chef

Karl Volgger

Alpin Wellnes Resort, Hotel Majestic ****S
Im Gelände 20
39031 Reischach/ Bruneck, Südtirol
39031 Riscone / Brunico - Alto Adige
39031 Reischach/ Bruneck, South Tyrol
info@hotel-majestic.at

Zubereitung

Backofen auf 80 Grad vorheizen. Spinat putzen, gründlich waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Lauchzwiebeln und Sellerie putzen, Knoblauch abziehen und alles in feine Scheiben schneiden. Gemüse, Hühnerbouillon, Thymian und 1/2 TL Curry in einer mittelgroßen beschichteten Pfanne verrühren und 5 Minuten zugedeckt dünsten. Spinat zugeben, salzen und zugedeckt zusammenfallen lassen. Joghurt unterrühren und Pfanne zur Seite stellen.

Groben Erdbeer-Pfeffer und halben bis 1 TL Curry auf einem Teller mischen. Lachs abspülen, trocken tupfen, salzen und mit der Oberseite ganz leicht in die Gewürzmischung drücken. Eine kleine beschichtete Pfanne erhitzen. Lachs von beiden Seiten kurz anbraten, auf einen ofenfesten Teller legen und im Backofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten garziehen lassen. Erdbeer-Pfeffer-Lachs mit Blattspinat und Limettenachteln anrichten.

Als Beilage eignen sich Naturkartoffeln oder auch event. ein Püree von Gemüse. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 25-30 Minuten.

Preparazione

Preriscaldare il forno a 80 gradi. Pulire gli spinaci, lavarli accuratamente e farli sgocciolare su un setaccio. Pulire i cipollotti e il sedano, spellare l'aglio e tagliare tutto a fettine sottili. Mescolare le verdure, il brodo di pollo, il timo e mezzo cucchiaino di curry in una padella antiaderente di media grandezza. Far stufare il tutto, con il coperchio, per 5 minuti. Aggiungere gli spinaci, salare e lasciare riposare con il coperchio. Quindi unire lo yogurt e mettere da parte la padella.

Mescolare in un piatto il pepe alle fragole macinato grosso e mezzo/un cucchiaino di curry. Sciacquare il salmone, asciugarlo delicatamente (senza sfregare), salarlo e passare con cura la parte superiore nella miscela di spezie (premendo leggermente per far aderire la miscela). Scaldare una piccola padella antiaderente. Arrostire brevemente il salmone da entrambi i lati, quindi disporlo su un piatto (che possa andare in forno) e terminare la cottura in forno, sul piano intermedio, per circa 10 minuti. Servire il salmone aromatizzato al pepe alle fragole con gli spinaci a foglia e spicchi di lime (idealmente tagliare il lime in otto).

Come contorno sono perfette patate al naturale o eventualmente un purè di verdura. Il tempo di preparazione è di circa 25-30 minuti.

Preparation

Pre-heat oven to 80°C. Wash the spinach thoroughly and then leave to drain in a colander. Clean the spring onions and celery, remove the skin from the garlic clove and then cut all three into thin slices. Mix together the vegetables, chicken stock, thyme and ½ tsp curry powder in a medium-sized, non-stick frying pan, cover and steam for 5 minutes. Add the spinach and the salt, cover and leave the spinach to wilt. Stir in the yoghurt and then put the frying pan to one side.

Mix together on a plate the coarse strawberry and pepper spice mixture and ½ to 1 tsp curry powder. Rinse the salmon, pat dry, season with salt and dip the upper side gently into the spice mixture. Heat a small, non-stick frying pan. Quick-fry the salmon on both sides, place on an oven-proof dish and then bake in the oven on the middle shelf for 10 minutes or so until cooked. Arrange the strawberry and pepper salmon with the leaf spinach and the lime segments.

Serve with boiled potatoes or possibly a vegetable purée. Preparation time approx. 25-30 minutes.



Thunfisch im Erdbeer-Sesam-Pfeffermantel mit knackigem Gemüse

Tonno in manto di fragole, sesamo e pepe, servito con verdure croccanti
Tuna in a strawberry and sesame seed pepper coating with crunchy vegetables

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

500	g	Thunfischfilet (gefroren)	filetto di tonno (surgelato)	500g tuna fillet (frozen)
10	cl	Sojasauce	salsa di soia	soa sauce
		Saft einer Zitrone	succo di un limone	juice of one lemon
150	g	Erdbeer-Sesam-Pfeffer *	Fragole-sesamo-pepe *	Pepper Spice Mixture *
		Gemischtes Gemüse (Fenchel, Kohlrabi, Spargel, gelbe Zwergpeperoni)	Verdure miste (finocchio, cavolo rapa, asparagi, peperone nano giallo)	mixed vegetables (fennel, kohlrabi, asparagus, yellow dwarf chili pepper)

*AROMICA



UNSER TIPP!

Küchenmeister| Chef | Head Chef

Karl Volgger

Alpin Wellnes Resort, Hotel Majestic ****S
Im Gelände 20
39031 Reischach/ Bruneck, Südtirol
39031 Riscone / Brunico - Alto Adige
39031 Reischach/ Bruneck, South Tyrol
info@hotel-majestic.at

Zubereitung

Das Thunfischfilet in eine längliche, runde Form bringen, marinieren mit dem Saft der Zitrone und der Sojasauce, anschließend vakuumieren (sollte ca. 12 Stunden in der Marinade bleiben). Das Thunfischfilet abtrocknen und mit Eiweiß bestreichen, auf einer Klarsichtfolie die Erdbeer-Sesam-Pfeffermischung auslegen, das Filet darin einschlagen und in den Kühlschrank stellen.

Das Gemüse in Julienne-Streifen schneiden, nicht salzen, kurz kross anbraten. Das Thunfischfilet aus der Klarsichtfolie nehmen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, kurz beidseitig kross anbraten (sollte noch 3/4 roh sein). Das Gemüse auf dem Teller mit dem Thunfischfilet anrichten und mit Himbeeressig und Balsamicocrema verfeinern.

Preparazione

Far prendere al filetto di tonno una forma allungata a sezione tonda, marinarlo nel succo di limone e nella salsa di soia, quindi metterlo sottovuoto (il tonno dovrebbe marinare per circa 12 ore). Asciugare il filetto di tonno e spennellarlo con la chiara d'uovo. Stendere la miscela di spezie Fragole-sesamo-pepe su una pellicola trasparente, avvolgervi quindi il filetto e mettere in frigo.

Tagliare la verdura alla julienne, non salarla e farla saltare brevemente in padella. Togliere il filetto di tonno dalla pellicola, tagliarlo in fette di circa 1 cm di spessore, quindi rosolarlo brevemente a fuoco vivo da entrambi i lati (il pesce dovrebbe rimanere crudo per ¾). Disporre la verdura sul piatto accanto al filetto di tonno, quindi rifinire il tutto con dell'aceto di lamponi e crema di aceto balsamico.

Preparation

Place the tuna fillet in an oval dish, marinate with the juice of the lemon and the soya sauce. Now vacuum-seal and leave in the marinade for approx. 12 hours. Dry the tuna fillet and coat with egg white, place the Strawberry and Sesame Seed Pepper Mixture on clingfilm.

Wrap the fillet in the clingfilm and place in the refrigerator. Cut the vegetables into julienne strips, do not add salt, fry briefly until crisp. Remove the tuna fillet from the clingfilm and cut into slices approx 1cm thick, quick-fry on both sides until crisp (should be still ¾ raw). Arrange the vegetables on a plate with the tuna fillet and flavour with raspberry vinegar and Crema di Balsamico.



Tannenhonig-Latschenzucker-Parfait

Semifreddo al zucchero di pino mugo e miele di abete

Pine honey – mountain pine parfait

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

Latschenzucker-Parfait			
Semifreddo al zucchero di pino mugo			
Mountain pine parfait			
150	g	Zucker, Vanillezucker*, Zitronenzauber*	zucchero, zucchero vanigliato bourbon*, magia di limone*
1	EL	Tannenhonig	miele di abete
60	g	Eigelb	tuorlo d'uovo
500	g	Sahne	panna
1	TL	Latschenzucker*	zucchero al pino mugo*
100	ml	Wasser	acqua

Honighippe, cialde al miele, honey wafer

60	g	Honig	miele	honey
100	g	Staubzucker	zucchero a velo	icing sugar
50	g	Mehl	farin	flour

*AROMICA.

Zubereitung

Parfait: Zucker mit etwas Wasser, Vanillezucker, Zitronenzauber, Latschenzucker und Tannenhonig aufkochen. Eigelb schaumig schlagen und mit der abgekochten Zuckermasse kaltrühren und die Schlagsahne unterheben. Einfrieren und das Parfait vor dem Servieren im Latschenzucker wälzen oder bestreuen, um den Geschmack nochmals zu verstärken.

Honighippe: Alles vermengen und ca. zwei Stunden lang kühlen, Kugeln formen und auf Silpatmatte bei 170 Grad 5-6 Minuten backen.

Kaltgerührte Preiselbeeren: 300g Preiselbeeren, 150g Zucker zusammen ca. zwei Stunden langsam rühren.

Preparazione

Semifreddo al zucchero di pino mugo: Prendere il zucchero e aggiungere l' acqua, zucchero vanigliato, magia di limone, zucchero di pino mugo e miele di abete e far cuocere il tutto. Sbattere i tuorli d' uovo finché diventano spumosi, aggiungere i tuorli alla massa di zucchero e mescolare finché si sarà raffreddata. Aggiungere alla massa la panna montata con cautela. Congelare il semifreddo e prima di servirlo rotolarlo o conspargerlo con zucchero di pino mugo per intensificare il gusto.

Cialde al miele: mescolare tutti i ingredienti , lasciare raffreddare per circa 2 ore, formare delle palline e infornare per 5-6 minuti a 170 gradi su stampi Silpat.

Mirtilli Rossi lavorati a freddo: 300gr mirtilli rossi, 150 gr. zucchero mescolare entrambi gli ingredienti per circa 2 ore lentamente.

Preparation

Mountain Pine Parfait: Boil the sugar with a little water, vanilla sugar, magic lemon, mountain pine sugar and pine honey. Beat the egg yolk until foamy, stir with the boiled sugar mixture until cold and then fold in the whipped cream. Freeze and then before serving dip the parfait in the mountain pine sugar or sprinkle the sugar on top to once again boost the flavour.

Honey Wafer: Mix all the ingredients together and refrigerate for about two hours. Shape into balls and bake on a silicon mat at 170°C for 5-6 minutes.

Cold-stirred cranberries: Combine 300g cranberries and 150g sugar and stir slowly for about two hours.



UNSER
TIPP!

Küchenmeister| Chef | Head Chef
Roland Halbeisen



Casutin mit Erdbeer-Pfefferkruste und Fenchel

Casutin in crosta di pepe alle fragole, servito con finocchio

Casutin cheese and a strawberry and peper crust with fennel

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

Fencheleis, Gelato al finocchio, fennel ice cream			
125	ml	Milch	latte
125	g	Sahne	panna
2	g	Fenchelsamen	semi di finocchio
70	g	Zucker	zucchero
2		Eigelb	tuorli d'uovo
70	g	Fenchel, blanchiert & püriert	finocchio (sbollentato e frullato)
20	g	Gianduja (italienischer Nougat)	Giandula

Fenchelsalat, Insalata di finocchi, fennel salad			
1		Fenchelknolle (hauchdünn gehobelt)	finocchio, tagliato a fettine sottilissime
		Salz & Pfeffer	Sale e pepe
		Saft einer halben Zitrone	Succo di 1/2 limone
5	EL	Olivenöl	olio d'oliva
20	g	Gianduja (italienischer Nougat)	Giandula

Fenchel, Finocchio, Fennel			
4		Mini-Fenchel (geputzt)	finocchi mignon, puliti
200	ml	Orangensaft	succo di arancia
100	ml	Geflügelbrühe	brodo di pollo
		Salz und Pfeffer	Sale e pepe
		Zitronensaft	succo di limone
		Zucker	zucchero

Casutin			
1	TL	Erdnusskerne	noccioline
1	TL	Mandelnkerne	almonds
1	TL	Kürbiskerne	pumpkin seeds
1	TL	Haselnusskerne	hazelnut kernels
1	TL	Erdbeer-Pfeffer*	pepe alle fragole*
4		Scheiben Casutin	fette di formaggio Casutin
1		Eigelb verquirlt	tuorlo d'uovo sbattuto
10	g	Butter	burro
50	ml	Orangensaft	succo di arancia
		Salz und Pfeffer	Sale e pepe
		Zucker	zucchero
		Kräuterblätter zum Garnieren	erbe aromatiche in foglie per guarnire

*AROMICA

Zubereitung

Für das Eis Milch mit Sahne, Fenchelsamen und 30 g Zucker aufkochen und 20 Minuten neben dem Herd ziehen lassen. Durch ein Haarsieb gießen. Eigelbe mit dem übrigen Zucker über einem Wasserbad cremig aufschlagen. Die Milchmischung unterrühren und zur Rose abziehen. Für den Salat den Fenchel mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Minifenchel ohne Fettzugabe rundherum anbraten. Orangensaft mit Brühe und den Gewürzen zufügen und den Fenchel 10 Minuten köcheln lassen. Lauwarm servieren. Für den Käse Nüsse und Kerne im 200 Grad heißen Ofen kurz rösten. Abkühlen lassen und fein hacken. Die Erdbeer-Pfeffermischung dazu geben. Die Käsescheiben auf der Oberseite mit Eigelb bestreichen, in die Erdbeer – Pfeffer – Nussmischung drücken und diese in wenig Öl zur knusprigen Kruste braten.

Preparazione

Per il gelato: portare ad ebollizione il latte assieme alla panna, ai semi di finocchio e a 30 g di zucchero. Quindi spegnere il fuoco, lasciare in infusione per 20 minuti e filtrare con un colino a maglia fine. Montare i tuorli d'uovo con lo zucchero restante, a bagnomaria, fino ad ottenere una consistenza cremosa. Amalgamarvi quindi il latte aromatizzato fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Unire infine la purea di finocchio e il gianduia, quindi lavorare il tutto con la gelatiera. Per l'insalata: marinare il finocchio con il sale, il pepe, il succo di limone e l'olio d'oliva. Rosolare i finocchi mignon a fuoco vivo, da tutti i lati, senza aggiunta di grassi. Aggiungere quindi il succo di arancia, il brodo e le spezie. Infine far sobbollire i finocchi per 10 minuti. Servire tiepidi. Per il formaggio: tostare brevemente la frutta secca e i semi di zucca nel forno già caldo, a 200 gradi. Lasciar raffreddare, tritare il tutto finemente, quindi aggiungervi la miscela di pepe alle fragole. Spennellare nel trito di frutta secca aromatizzata (premendo con cura per far aderire il composto) e infine arrostitire il formaggio in poco olio, fino a formare una crosta ben croccante. Impiattare con tutti gli ingredienti preparati e guarnire con le foglie di erbe aromatiche.

Preparation

For the ice-cream boil the milk and cream, fennel seeds and 30g sugar and leave to stand for 20 minutes off the heat. Strain through a fine sieve. Whisk the egg yolks with the rest of the sugar over a bain-marie until creamy. Stir in the milk mixture until it has nice smooth consistency. Stir in the fennel purée and the Gianduia and then freeze in a sorbetière. For the salad marinate the fennel with the salt, pepper, lemon juice and olive oil. Fry the mini-fennel all over with adding any fat. Add the orange juice, broth and spices and leave the fennel to simmer for 10 minutes. Serve warm. For the cheese, briefly roast the nuts and seeds in a hot oven (200°C). Leave to cool and chop finely. Add the strawberry and pepper mixture. Coat the cheese slices on the topside with egg yolk, dip into the strawberry, pepper and nut mixture and then fry in a little oil until there is a crispy crust.

Küchenmeister| Chef | Head Chef
Karl Volgger

Alpin Wellnes Resort, Hotel Majestic ****S
Im Gelände 20
39031 Reischach/ Bruneck, Südtirol
39031 Rischon / Brunico - Alto Adige
39031 Reischach/ Bruneck, South Tyrol
info@hotel-majestic.at



Kaninchenfilet im Erdbeer-Sesam-Mantel auf Blattspinat

Filetto di coniglio in crosta di fragole e sesamo su letto di spinaci
Rabbit fillet in a strawberry and sesame seed crust on leaf spinach

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

4		Kaninchenfilets	filetti di coniglio	rabbit filets
2	EL	Erdbeer-Sesam Pfeffer*	fragole sesamo pepe*	Strawberry and sesame seed pepper*
1		Limette	lime	lime
		etwas Kaninchen- oder Geflügelfond	un poco di fondo di coniglio o di brodo di pollame	a little rabbit stock or chicken soup
1	EL	Crème fraîche	crème fraîche	crème fraîche
		Limettensaft, Zeste	succo e di scorza di lime	lime juice and zest

*AROMICA.

Zubereitung

Die Kaninchenfilets enthäuten, salzen und im Erdbeer-Sesam -Pfeffer wälzen. Das Eiweiß und das Mehl kurz verquirlen. Die Karotten in feinste Streifen schneiden. Die Kaninchenfilets in Butter kurz allseitig braten, ohne sie zu bräunen. Im vorgeheizten Rohr bei 150 Grad 8 Minuten rosa garen. Für die Sauce, Kaninchenfond und Butter einkochen, mit Crème fraîche, Limettenzeste und Saft aufmixen. Die gewaschenen Spinatblätter in einem Topf mit etwas Butter zugedeckt kurz knackig dünsten.

Den Spinat auf Tellern verteilen. Das Kaninchen, in Scheiben geschnitten, darüber geben und mit der Sauce anrichten. Sie können gern eine Folienkartoffel-Kräuter-polenta oder Schupfnudeln dazu als Sättigungsbeilage servieren.

Preparazione

Privare i filetti di coniglio della pelle, salarli e rivoltarli nella miscela Fragole-sesamo-pepe. Sbattere brevemente le chiare d'uovo e la farina. Tagliare le carote a striscioline sottilissime. Rosolare rapidamente i filetti di coniglio nel burro da tutti i lati, senza però lasciare che assumano un colore bruno. Cuocere in forno preriscaldato a 150 °C per 8 minuti, lasciando la carne morbida e delicatamente rosata. Per la salsa far cuocere il fondo di coniglio e il burro, quindi passare al mixer unendo la crème fraîche, la scorza e il succo di lime. Stufare brevemente le foglie di spinaci, accuratamente lavate, in una pentola con un poco di burro. Cuocere con il coperchio avendo cura di mantenere le foglie croccanti. Distribuire gli spinaci sui piatti. Tagliare il coniglio a fette, disporlo sopra il letto di spinaci e rifinire con la salsa. Per un sostanzioso contorno, è possibile servire il piatto accompagnato da polenta alle erbe aromatiche con patate al cartoccio, oppure da tradizionali gnocchetti.

Preparation

Skin the rabbit fillets, season with salt and dip in the strawberry and sesame seeds pepper mixture. Whisk together the egg white and flour briefly. Cut the carrots into fine strips. Briefly fry the rabbit fillets all over in butter, but without browning. Bake in a pre-heated oven for 8 minutes at 150° C until pink. To make the sauce, boil up the rabbit stock and butter and then whisk with the crème fraîche, lime zest and juice using a hand mixer. Steam the washed spinach leaves briefly in a covered saucepan with a little added butter until crisp.

Arrange the spinach on plates. Place the rabbit, cut into slices, on top and pour over sauce. It's nice to serve either a baked potato and herb polenta or rolled potato dumplings as a filling side dish.



Küchenmeister| Chef | Head Chef

Karl Volgger

Alpin Wellnes Resort, Hotel Majestic ****S
Im Gelände 20
39031 Reischach/ Bruneck, Südtirol
39031 Riscone / Brunico - Alto Adige
39031 Reischach/ Bruneck, South Tyrol
info@hotel-majestic.at



Sesam-Erdbeertuies

Cialde fragole e sesamo
sesame seed and strawberry wafers

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

400	g	heiße Butter	burro caldo	hot butter
320	g	Zucker	zucchero	sugar
75	g	Glukose	glucosio	glucose
150	g	Mehl	farina	flour
120	g	gehackte oder gehobelte Mandelblättchen oder Mandelmehl	mandorle tritate, mandorle in sfoglie o farina di mandorle	chopped or sliced almonds flakes or almond flour
40	g	Erdbeer-Sesam-Pfeffer*	Fragole-sesamo-pepe*	Strawberry and sesame seed pepper mixture*
		Orangenschale, Zitronenzeste	buccia d'arancia, scorza di limone	orange peel, lemon zest

*AROMICA

Zubereitung

Die Butter aufkochen, den Zucker und die Glukose dazugeben, rühren bis die Masse eine Bindung bekommt. Darauf das Mehl, die Mandeln und Erdbeer-Sesam-Pfeffer dazugeben. Die Gewürze je nach Bedarf begeben. Diese Masse sollte man, wenn irgendwie die Möglichkeit besteht, bereits einen Tag vorher zubereiten, somit kann sie sich viel besser entwickeln. Sie kann beliebig eingesetzt werden, z. B. als Garnitur in Bögen, als Stanitzel oder auch als Millefeuille im Hauptspeisen- sowie im Dessertbereich.

Preparazione

Scaldare il burro, aggiungere lo zucchero e il glucosio, quindi mescolare finché l'impasto non risulti sufficientemente legato. A questo punto unire la farina, le mandorle e la miscela Fragolesesamo- pepe. Rifinire a piacere con le spezie.

L'ideale sarebbe, se solo possibile, preparare l'impasto già il giorno primo, in modo che possa svilupparsi al meglio. L'impasto ottenuto può essere impiegato a piacere, ad es. come guarnizione per morbide waffel, come semplice cialda, ma anche come millefoglie, sia per le portate principali che per svariati dessert.

Preparation

Melt the butter and bring to the boil, add the sugar and glucose and then stir until the ingredients starts to bind. Then add the flour, the almonds and the strawberry and sesame seed pepper. Season as required. If possible, prepare the mix the day before, so its flavour can develop overnight. It can be used any way you wish, e.g. as a garnish in sheets, as a cone or as millefeuille even in main course dishes – as well as in desserts.



Küchenmeister| Chef | Head Chef

Karl Volgger

Alpin Wellnes Resort, Hotel Majestic ****S
Im Gelände 20
39031 Reischach/ Bruneck, Südtirol
39031 Riscone / Brunico - Alto Adige
39031 Reischach/ Bruneck, South Tyrol
info@hotel-majestic.at



Gnocchi von der Puschtra-Kartoffel und Alpencurry

Gnocchi di patate pusteresi e curry alpino
Pustertal potato gnocchi and alpine curry

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

Gnocchi

500	g	mehlige Kartoffeln, gekocht und passiert	patate farinose - cotte e passate	floury potatoes, boiled and sieved
60	g	Eigelb	tuorlo d'uovo	egg yolk
2	EL	Butter	burro	butter
250	g	Mehl	farina	flour
		Salz*, Muskatnuss*, ca. 10g Alpencurry* (oder nach Geschmack)	Sale, Noce moscata, ca. 10 g di curry alpino* (oppure a piacere)	salt, nutmeg, approx. 10g Alpine Curry (or to taste)

Außerdem, inoltre, in addition

	Frischer Thunfisch - bester Qualität	tonno fresco di prima qualità	fresh tuna - best quality
	Bauernbauchspeck - dünn geschnitten	Pancetta del contadino tagliata sottile	thinly-sliced farm-house streaky bacon
	Herbstpfifferlinge oder Pfifferlinge	Funghi galetti autunnali o cantarelli	autumn chanterelle mushrooms or chantarelle mushrooms

*AROMICA.

Zubereitung

Die passierten Kartoffeln mit Eigelb und Butter verkneten, dann erkalten lassen. Mehl, AROMICA® Alpencurry, Salz und geriebene Muskatnuss unter die Kartoffelmasse kneten. Aus dem Teig gleich dicke Stränge (ca. 1cm Durchmesser) formen und diese in 1 cm lange Würfel schneiden. Die Nocken eventuell über eine Gabel rollen, damit sie ein schönes Muster bekommen. Thunfisch (frisch, bester Qualität) in 1x1cm große Würfel schneiden, AROMICA® Olivenöl dazugeben und mit AROMICA® Calabria Meersalz würzen. Die Gnocchi in einem Fisch-Zitronensud und Olivenöl schwenken. Einen flachen Teller anrichten, den Thunfisch darauflegen und mit Speckröllchen und Zitronenkresse garnieren.

Preparazione

Impastare le patate passate con il tuorlo d'uovo e con il burro, quindi far raffreddare. Incorporare all'impasto di patate la farina, il Curry alpino AROMICA®, il sale e la noce moscata grattugiata. Ricavare dall'impasto dei piccoli rotolini lunghi e sottili, dallo spessore uniforme (circa 1cm di diametro). Tagliare i rotolini in tronchetti lunghi circa 1cm. Se lo si desidera, passare gli gnocchi sui rebbi di una forchetta per ottenere il tipico decoro. Tagliare il tonno (fresco, di prima qualità) in cubetti di circa 1x1 cm, quindi condirli con l'olio extra vergine di oliva AROMICA® e aromatizzare con il sale marino Calabria AROMICA®. Far saltare gli gnocchi in un sugo a base di pesce, limone e olio d'oliva. Disporre su un piatto piano, posizionare i cubetti di tonno sopra gli gnocchi e guarnire con rotolini di pancetta e citronella.

Preparation

Knead together the sieved potatoes with the egg yolk and butter, then leave to cool. Knead the flour, AROMICA® Alpine Curry, salt and grated nutmeg with the potato mixture. Roll out the dough into strands of uniform thickness (approx. 1cm diameter) and then cut into 1-cm long cubes. If desired, roll the gnocchi cubes over a fork, so that the surface is nicely patterned. Cut the tuna (fresh, top quality) in 1x1cm cubes, add AROMICA® Olive Oil and season with AROMICA® Calabria Sea Salt. Toss the gnocchi in a fish and lemon stock and olive oil. Arrange on a flat plate, place the tuna on top and then garnish with bacon rolls and lemon cress.



Küchenmeister| Chef | Head Chef

Mirko Mair

Restaurant Sichelburg
www.sichelburg.it



Kürbis-Kartoffel-Gnocchi mit Äpfeln und Alpencurry-Espuma

Gnocchi di zucca e patate con mele e spuma di curry alpino
Pumpkin potato gnocchi with apples and alpine curry espuma

Zutaten - Ingredienti - Ingredients

Gnocchi

200	g	Kürbis	zucca	pumpkin
300g	g	Kartoffeln	patate farinose	floury potatoes
2	EL	Weißweinessig*	aceto di vino bianco	white wine vinegar
100	g	Mehl	farina	flour
50	g	Speisestärke	amido alimentare	cornflour
50	g	Parmesan gerieben	parmigiano grattugiato	Parmesan cheese - grated
1		Ei	uovo	egg
50	g	weiche Butter	burro morbido	softened butter
		Salz und Pfeffer	sale e pepe	salt and pepper
		Muskatnuss frisch gerieben	noce moscata grattugiata fresca	freshly-grated nutmeg

Alpencurry Espuma

10	g	Mehl	farina	flour
10	g	Butter	burro	butter
1/8	l	Gemüsebrühe*	brodo di verdura*	vegetable stock
1/8	l	Sahne	panna	cream
1	EL	Alpencurry	Curry alpino	Alpine Curry

*AROMICA.

Zubereitung

Gnocchi: Die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser weich kochen. Den Kürbis großzügig schälen, Kerne entfernen, in Stücke schneiden. Den Kürbis in Salzwasser kochen, abseihen, im Topf pürieren. Den Essig dazugeben und leicht kochen lassen bis die Flüssigkeit verdampft und ein dickes Püree entstanden ist. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen, mit der Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche pressen und abkühlen lassen. Das Mehl, die weiche Butter, die Speisestärke, den Parmesan und die Kürbismasse zu den Kartoffeln geben und zu einem glatten Teig kneten. Dabei mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Gnocchi formen und in reichlich Salzwasser 10-12 Minuten bei milder Hitze gar ziehen lassen.

Alpencurry-Espuma: Mehlschwitze erstellen und mit der Brühe und der Sahne aufgießen. Das AROMICA® Alpencurry dazugeben und aufkochen lassen. In die Espumafflasche füllen und warmstellen. Den Apfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi darin schwenken und auf einem Teller anrichten. Die Espuma darauf verteilen und servieren. Speckröllchen und Zitronenkresse garnieren.

Preparazione

Gnocchi: Far cuocere le patate, con la buccia, in acqua salata fino a che risultino ben morbide. Pulire la zucca, rimuovere i semi e tagliarla a pezzetti. Cuocere la zucca in acqua salata, scolare e frullare in una pentola. Aggiungere l'aceto e far cuocere a fuoco basso fino a far evaporare il liquido e ad ottenere un purè molto denso. Togliere dal fuoco e far raffreddare. Sbucciare le patate, schiacciarle sul piano di lavoro con un apposito schiacciapate e far raffreddare. Unire all'impasto di patate la farina, il burro morbido, l'amido alimentare, il parmigiano e il purè di zucca. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Durante l'operazione aromatizzare l'impasto con sale, pepe e noce moscata. Formare degli gnocchi e far cuocere in abbondante acqua salata, a fuoco medio, per 10-12 minuti. **Spuma di Curry alpino:** Preparare un soffritto di farina e allungare con il brodo e la panna. Aggiungere il Curry alpino AROMICA® e portare il composto ad ebollizione. 3 Versare il tutto in un sifone per spuma e riporre in caldo.

Sbucciare la mela, privarla dei semi e tagliarla in piccoli cubetti. Far saltare i cubetti di mela nell'olio d'oliva, quindi aromatizzarli con sale e pepe. Saltare gli gnocchi nel condimento ottenuto e disporli sul piatto. Distribuire la spuma sopra gli gnocchi e servire.

Preparation

Gnocchi: Boil the unpeeled potatoes in salted water until soft. Peel the pumpkin generously, remove the seeds and cut into chunks. Boil the pumpkin in salted water, strain, purée in the saucepan. Add the vinegar and boil gently until the liquid has evaporated and a thick purée remains. Remove from the heat and leave to cool. Peel the potatoes, mash with a potato press on the work surface and leave to cool. To the potatoes add the flour, the soft butter, the cornflour, the Parmesan cheese and the pumpkin, then knead into a smooth dough. Then season with salt, pepper and nutmeg. Shape the gnocchi and then boil over a gentle heat in plenty of salted water for 10-12 minutes. **Alpine Curry espuma:** Create a roux and then pour over the stock and the cream. Add the AROMICA® Alpine Curry and bring to the boil. Pour the liquid into the thermo whip flask and keep warm. Peel the apples, remove the seeds and dice. Sweat the diced apple in olive oil, season with salt and pepper. Toss the gnocchi with the apple and arrange on a plate. Pour on the espuma and serve. Garnish with bacon rolls and lemon cress.



Küchenmeister| Chef | Head Chef

Phillipp Hafner

Restaurant Leter am Waal, Algrund
www.leiteramwaal.it



PLATZ FÜR
KREATIVE
KÖCHE

IMPRESSUM

Herausgeber: Rupertigewürze GmbH | **Design:** Kronberger Werbeagentur GmbH
Fotos: Werbefotografie Rieger, Kronberger Werbeagentur, Adobestock, Shutterstock
Übersetzung: Passkom | Alle Angaben ohne Gewähr! Satz- & Druckfehler sowie Änderungen vorbehalten.



AROMICA®
GEWÜRZMANUFAKTUR

Rupertigewürze GmbH

Seestraße 2/4, D-83367 Petting
Tel. +49/8686/98 43 50 . Fax +49/8686/98 43 529
info@aromica.de . www.aromica.de



DE-ÖKO-003