

PERFEKT GEWÜRZT IM HANDUMDREHEN



Neue
Møhlen in
8 Sorten

WIBERG

NACHHALTIG VERBESSERT



NACHHALTIGES PLASTIK

Der neue Mühlenkopf besteht zu 100 % aus Plastik von recycelten PET-Flaschen und leistet einen Beitrag zum Umweltschutz. Diese Umstellung hilft uns, zukünftig rund fünf Tonnen neues Plastik pro Jahr einzusparen.



STARKES KERAMIK- MAHLWERK

Das neue Mahlwerk aus hochwertiger Keramik macht die WIBERG Gewürzmühlen noch kraftvoller. Die erhöhte Mahlkraft ermöglicht überdies neue Mühlenvarianten wie Ursalz grob oder schwarzen und bunten Pfeffer in ganzen Körnern.



BLICKFANG AM TISCH

Das neu gestaltete Etikettendesign nimmt künstlerisch Bezug auf den Inhalt jeder einzelnen Mühle und spricht alle Sinne gleichermaßen an. Mit ihrem zeitlosen Design zieren die Mühlen jede Tafel und animieren die Gäste zur kreativen Verwendung.



HOCHWERTIGER INHALT

Alle WIBERG Produkte stehen für höchste Qualität, vom Anbau bis zur Verarbeitung. Auch in die Mühlen kommen nur die besten Kräuter und Gewürze. Und das in acht verführerischen Varianten.

VOLLER GESCHMACK KANN SICH SEHEN LASSEN

5 Tonnen Plastik
pro Jahr eingespart¹⁾

1) berechnet am Produktionsvolumen 2021

**KERAMIK-
MAHLWERK**

100%

rPET²⁾

2) AUSGENOMMEN ETIKETT

**NEUES
DESIGN**

8 Sorten
zur Auswahl



VORTEILE AUF EINEN BLICK

Gewürzmöhlen begeistern durch ihre vielen Vorteile: In der heimischen Küche sorgen sie mit jedem Dreh für frische Aromenvielfalt. In der Gastronomie geben Möhlen am Tisch dem Gast die Möglichkeit, das Genusserlebnis individuell und frei nach seinem Geschmack zu verfeinern.

FEINTUNING BEI TISCH

Die neuen WIBERG Gewürzmöhlen bringen das Feintuning bei Tisch auf ein neues geschmackliches Niveau. Das Sortiment bietet nun acht hervorragende Spezialitäten in gewohnt hoher WIBERG Qualität – von spannenden und fein aufeinander abgestimmten Würzmischungen bis zu essenziellen Rohgewürzen.

NACHHALTIG VERBESSERT

Aktuell wurden einzelne Komponenten nachhaltig verbessert: Der Möhlenkopf besteht nun zu 100 % aus rPET und leistet somit einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung von Plastikmüll. Dies spart zukünftig rund fünf Tonnen Plastik pro Jahr ein – Plastik, das durch den Einsatz von rPET gar nicht erst produziert wird.

STARKER AUFTRITT

Mit dem neuen Design der Etiketten passen die WIBERG Gewürzmöhlen zu jeder Tischgesellschaft. Das zeitlos künstlerische Motiv steht immer in Verbindung mit dem jeweiligen Inhalt, weckt die Neugierde und verführt bereits vor dem ersten Bissen in die spannende Welt der vielfältigen geschmacklichen Nuancen. Denn immer gilt: Das Auge isst mit!

DEN DREH RAUS FÜR VOLLEN GENUSS

In acht ansprechenden Varianten geben die neuen WIBERG Gewürzmöhlen jedem Gast die Möglichkeit, sein Gericht ganz nach seinem persönlichen Geschmack zu verfeinern.




CHILI
scharf, geschrotet

Geschmack: feurig-scharf und fruchtig im Geschmack, mit intensiver Würzkraft

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

| Art.-Nr. | H | ♻️ | > |
|----------|---------|------|----|
| 273686 | 13,5 cm | 40 g | 24 |

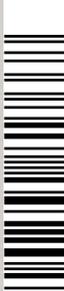



ITALIA STYLE
Kräutersalz

Geschmack: intensiv nach mediterranen Kräutern, fruchtige Tomatennote, dezent nach Knoblauch und Chili

Verwendung: ideal für Pasta, Pizza, Saucen, Salate und Aufstriche

| Art.-Nr. | H | ♻️ | > |
|----------|---------|------|----|
| 273687 | 13,5 cm | 43 g | 24 |




MEERSALZ
grob, unjodiert

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

| Art.-Nr. | H | ♻️ | > |
|----------|---------|-------|----|
| 273688 | 13,5 cm | 120 g | 36 |




PFEFFER BUNT
ganz

Geschmack: aromatisch-scharf, in ausgewogener Zusammensetzung, mit intensiver Würzkraft

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

| Art.-Nr. | H | ♻️ | > |
|----------|---------|------|----|
| 273689 | 13,5 cm | 43 g | 36 |




PFEFFER SCHWARZ
ganz

Geschmack: handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

| Art.-Nr. | H | ♻️ | > |
|----------|---------|------|----|
| 273690 | 13,5 cm | 55 g | 36 |




STEAK PFEFFER
Gewürzsalz

Geschmack: kräftig nach Pfeffer, Paprika und Zwiebel, fein nach Tomate und Vanille

Verwendung: ideal zum Vollenden von Steaks und Carpaccios, auch für Vegetarisches

| Art.-Nr. | H | ♻️ | > |
|----------|---------|------|----|
| 273691 | 13,5 cm | 70 g | 24 |




URSALZ PUR
grob, unjodiert

Geschmack: naturbelassenes Bergsalz, aromatisch mild im Geschmack

Verwendung: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

| Art.-Nr. | H | ♻️ | > |
|----------|---------|-------|----|
| 273694 | 13,5 cm | 112 g | 60 |




WILDE KRÄUTER
Kräutersalz

Geschmack: intensiv nach ausgelesenen Kräutern mit dezenter Salznote, einzigartiges Farbenspiel von Blüten und Kräutern

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen

| Art.-Nr. | H | ♻️ | > |
|----------|---------|------|----|
| 273692 | 13,5 cm | 60 g | 24 |

H = Höhe, ♻️ = Füllgewicht, > = Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten, länderspezifische Abweichungen bei der Verfügbarkeit der abgebildeten Produkte sind möglich. Bitte erkundigen Sie sich über die Listung bei Ihrem WIBERG Ansprechpartner.

WIBERG

FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH / A.-Schemel-Str. 9 / AT-5020 Salzburg / Phone: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
FRUTAROM Savory Solutions Germany GmbH / Eichendorffstr. 25 / DE-83395 Freilassing / Phone: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.810
info@wiberg.eu / www.wiberg.eu