

WIBERG
EX@QUISITE

**Edition
2022**



DIE KÖNIGIN UNTER DEN BLUMEN

Die Rose spricht wie kaum eine andere Blume die Empfindungen der Menschen an. So gilt sie seit der Antike als die „Königin unter den Blumen“. Rosen verführen mit sinnlichen Farben und feinem Duft und sind gleichzeitig sowohl Sinnbild der Liebe als auch zarter Eleganz.

Die „Rose de Resht“ gehört zu den alten Rosensorten. Ihr leuchtender Farbton variiert von Fuchsia bis Purpurrot und ihr betörender Duft ist einzigartig. Beste Bedingungen für Wachstum und Blüte findet diese besondere Rosensorte in den Südtiroler Alpen, wo sie von einem Familienbetrieb in bester Bio-Qualität für das WIBERG Exquisite Sortiment angebaut wird.



ROSENBLÜTEN BLÄTTER

Handverlesene Bioqualität aus Südtirol

Die mystische Schönheit und der liebliche Duft der Rose verbinden sich in diesem Produkt aus der Exquisite Linie. Die feinen Rosenblüten werden mit viel Liebe und ausschließlich in Handarbeit von einem kleinen Familienbetrieb in Südtirol angebaut und geerntet. Nur so lassen sich die zarten Blüten in ihrer Gesamtheit erhalten und können mit ihrer intensiven Farbkraft überzeugen.

Die samtigen Blütenblätter eignen sich perfekt zum Garnieren pikanter und süßer Kreationen und krönen jeden Teller mit ihrer majestätischen Anmut. Gleichzeitig sorgt ihr umwerfender Duft für exotische Nuancen am Gaumen. So verleihen die aromatischen Blüten Getränken und Speisen eine edle Note und verwöhnen die Sinne.

Der Zauber des Orients verbindet sich mit der Reinheit der Südtiroler Alpen - der verführerische Duft blühender Rosen mit der kräftigen Farbe edler Blüten. So lassen anspruchsvolle Küchenprofis ihrer Fantasie freien Lauf.



LAMM

mit Trüffelkartoffeln und Rosenblütenbutter



MILCHREIS „SURPRISE“



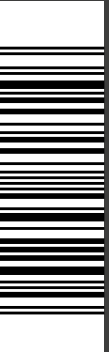
mit weißer Schokolade &
Knusperreis mit Rosenblütenzucker



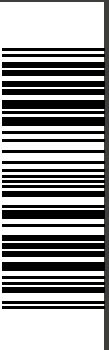


EXQUISITE SORTIMENT

Der Ursprung unserer WIBERG Exquisite Produkte sind die außergewöhnlichsten Anbaugelände in aller Welt. Pflanzung und Aufzucht erfolgen ausschließlich durch Produzenten, die höchsten Wert auf die Natürlichkeit ihrer Rohstoffe legen. Mit einzigartigem Geschmack und bester Qualität besticht jedes Mitglied der Exquisite Reihe als besondere Kostbarkeit.












So vielseitig das WIBERG Exquisite Sortiment ist, so erlesen sind seine einzelnen Schätze. Kreative Köche unterstreichen mit Exquisite Produkten ihren hohen Anspruch an zeitgemäße Gastronomie. Mit Liebe und Wertschätzung für Lebensmitteln.







Rosenblüten Blätter handverlesene Bioqualität aus Südtirol			Rose blossom petals hand-picked organic quality from South Tyrol			Petali di rosa qualità biologica selezionata a mano dall'Alto Adige			Pétales de rose qualité bio triées à la main provenant du Haut-Adige					
Geschmack: intensiv, aromatisch nach Duftrosenblüten			Taste: intense, aromatic flavor of fragrant rose blossoms			Sapore: intenso aroma di petali di rosa profumata			Goût : note aromatique et intense de pétales de rose parfumées					
Kulinarische Bestimmung: ideal zum Verfeinern und Garnieren von pikanten und süßen Gerichten sowie zum Herstellen von Rosenblütensirup, Rosenblütenzucker, Dips oder Rosenbutter			Goes best with: refining and garnishing savory and sweet dishes as well as making rose blossom syrup, rose blossom sugar, dips or rose butter			Impieghi culinari: ideale per perfezionare e guarnire piatti piccanti e dolci, nonché per la produzione di sciroppo di petali di rosa, zucchero di petali rosa, intingoli o burro di rose			Accord culinaire : idéal pour agrémenter les plats épicés et doux ou en guise de garniture ainsi que pour préparer du sirop de pétales de rose, du sucre de pétales de rose, des dips ou du beurre de rose					
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.		
Aroma-Tresor 470	20 g	24	Aroma Safe 470	20 g	24	Sigillaroma 470	20 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	20 g	24	280668		



Assam Langpfeffer ganz, handverlesene Wildernte Selektion hochqualitativer kleiner Rispen			Assam long pepper whole, hand-picked in the wild selection of high quality small pods			Pepe lungo dell'Assam intero, frutti selvatici selezionati a mano selezione di piccoli baccelli di prima qualità			Poivre long d'Assam en grains, cueillette sauvage triée à la main sélection de petites panicules d'une grande qualité					
Geschmack: erfrischend eukalyptisch, warm-süßlich			Taste: refreshing eucalyptus, warm-sweet taste			Sapore: calda nota dolciastra con un tocco di freschezza di eucalipto			Goût : rafraîchissant de l'eucalyptus, à la fois chaud et doux					
Kulinarische Bestimmung: deftige Schmorgerichte mit Fleisch, Gemüse und Hülsenfrüchten, speziell für Edelteile von Rind, Wild oder Lamm, für Terrinen, Früchte und Desserts; Alternative für den appetitanregenden Gruß aus der Küche			Goes best with: hearty braised dishes with meat, vegetables and pulses, as a special seasoning for the best cuts of beef, game or lamb and also in terrines, fruits and desserts; the premium alternative for mouth-watering cuisine			Impieghi culinari: sostanziosi stufati di carne con verdure e legumi, come condimento speciale di pezzi di prima scelta di manzo, selvaggina o agnello nonché per terrine, frutti e dolci; l'alternativa per un appetitoso benvenuto dalla cucina			Accord culinaire : plats en daube consistants à base de viande, de légumes et de légumineuses, condiment idéal pour les parties nobles du bœuf, du gibier ou de l'agneau, terrines, fruits et desserts ; une alternative pour des mises en bouche qui ouvrent l'appétit					
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.		
Aroma-Tresor 470	200 g	48	Aroma Safe 470	200 g	48	Sigillaroma 470	200 g	48	Coffre-fort d'arômes 470	200 g	48	207438		

All WIBERG Exquisite Produkte sind ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. / All WIBERG Exquisite products are without added flavor enhancers. / Tutti i prodotti WIBERG Exquisite sono senza aggiunta di esaltatori di sapidità. / Toutes les produits WIBERG Exquisite sont sans ajout d'exhausteurs de goût.

> Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / minimum shelf-life in months / termine minimo di conservazione espresso in mesi / durée de conservation minimale en mois



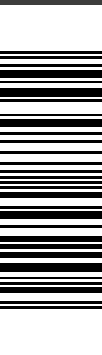
von Natur aus  glutenfrei,  lactosefrei,  vegane Zutaten naturally  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients ingredienti naturali  senza glutine,  senza lattosio,  vegani ingredienti naturalmente  dépourvus de gluten, dépourvus de lactose,  végétaux

 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011),  ohne Zugabe von Palmfett  no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011),  no added palm fat  senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011),  senza aggiunta di oli di palma

 sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011),  sans adjonction de graisse de palme  ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

Azteken Gold Gewürzzubereitung nach Art der Azteken mit Blattgold, Kakao und Vanille 🌱🌱🌱🌱🌱			Aztec Gold spicy Aztec style spice preparation with gold leaf, cocoa and vanilla 🌱🌱🌱🌱🌱			Oro degli Aztechi preparato di spezie alla Azteca con oro alimentare, cacao e vaniglia 🌱🌱🌱🌱🌱			Or aztèque préparation d'épices de style aztèque avec feuilles d'or, cacao et vanille 🌱🌱🌱🌱🌱					
Geschmack: intensiv nach gerösteten Kakaobohnen und Pfeffer, mit angenehmer Chilischärfe und Nuancen von Vanille und Kardamom			Taste: intense taste of roasted cocoa beans and pepper, with a pleasing touch of chili and hints of vanilla and cardamom			Sapore: intenso di semi di cacao tostati e pepe, gradevole sentore di peperoncino unito a una nota di vaniglia e cardamomo			Goût : arôme intense de fèves de cacao torréfiées et de poivre, saveur pimentée agréable et notes légères de vanille et de cardamome					
Kulinarische Bestimmung: als Dekorelement für Pralinen, Süßwaren und pikante Snacks sowie für typische Gerichte der mittelamerikanischen Küche			Goes best with: sweet products and spicy snacks as well as traditional Central American dishes or as a decorative element for pralines			Impieghi culinari: elemento decorativo per praline, dolci e snack piccanti e per i piatti tipici della cucina centro-americana			Accord culinaire : pour décorer les pralines, confiseries et snacks épicés ainsi que les plats typiques de la cuisine centraméricaine					
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.		
Aroma-Tresor 470	250 g	18	Aroma Safe 470	250 g	18	Sigillaroma 470	250 g	18	Coffre-fort d'arômes 470	250 g	18	216963		

Black BBQ Barbacoa Würzmischung mit Apfelholzrauch 🌱🌱🌱🌱🌱			Black BBQ Barbacoa seasoning mix with applewood smoke 🌱🌱🌱🌱🌱			Black BBQ miscela di spezie Barbacoa con fumo di legno di melo 🌱🌱🌱🌱🌱			Black BBQ mélange d'épices Barbacoa contient fumée de bois de pommier 🌱🌱🌱🌱🌱					
Geschmack: scharf nach Pfeffer und Chili, umhüllt vom natürlich-intensiven Rauch des Apfelholzes			Taste: spiciness of pepper and chili enveloped by nature-rich applewood smoke			Sapore: nota piccante di pepe e peperoncino avvolta dall'aroma affumicato del legno di melo			Goût : relevé du poivre et du piment, enveloppé du fumé intense et naturel émanant du bois de pommier					
Kulinarische Bestimmung: Rind, Schwein, Geflügel, Salsas und Dips, kongenial zu Aubergine			Goes best with: beef, pork, poultry, salsas and dips, a good match for aubergine			Impieghi culinari: manzo, maiale, pollame, salse e intingoli, indicato con le melanzane			Accord culinaire : bœuf, porc, volaille, salsas et dip-sauces, accord parfait avec l'aubergine					
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.		
Aroma-Tresor 470	340 g	24	Aroma Safe 470	340 g	24	Sigillaroma 470	340 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	340 g	24	200364		

Bourbon Pfeffer ganz, handverlesene Voatsiperifery Wildernte			Bourbon pepper whole, Voatsiperifery hand-picked in the wild			Pepe di Voatsiperifery in grani, selezionato a mano dal raccolto selvaggio di Voatsiperifery			Poivre de Bourbon en grains, cueillette sauvage de Voatsiperifery triée à la main					
Geschmack: warm-scharf, schokoladig, fruchtig, dezent herb			Taste: warm and spicy, chocolately, fruity, subtly bitter			Sapore: piccante e fruttato, aroma di cioccolato, con una delicata nota acidula			Goût : relevé plein de chaleur, chocolaté, fruité, subtilement âcre					
Kulinarische Bestimmung: Kurzgebratenes von Rind, Geflügel, Lamm, Wild und Wildgeflügel, Fisch, Carpaccio, Pilze, Waldfrüchte, Schokoladenspezialitäten			Goes best with: pan-fried beef, poultry, lamb, game and wildfowl, fish, carpaccio, mushrooms, fruits of the forest, chocolate specialties			Impieghi culinari: carni di breve cottura di manzo, pollame, agnello, selvaggina e selvaggina di penna, pesce, carpaccio, funghi, frutti di bosco, specialità di cioccolato			Accord culinaire : viande saisie (bœuf, volaille, agneau, gibier à plume et à poil), poisson, carpaccio, champignons, fruits de la forêt, spécialités à base de chocolat					
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.		
Aroma-Tresor 470	240 g	48	Aroma Safe 470	240 g	48	Sigillaroma 470	240 g	48	Coffre-fort d'arômes 470	240 g	48	195624		

Alle WIBERG Exquisite Produkte sind ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. / All WIBERG Exquisite products are without added flavor enhancers. / Tutti i prodotti WIBERG Exquisite sono senza aggiunta di esaltatori di sapidità. / Toutes les produits WIBERG Exquisite sont sans ajout d'exhausteurs de goût.







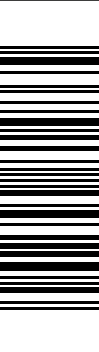
> Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / minimum shelf-life in months / termine minimo di conservazione espresso in mesi / durée de conservation minimale en mois

von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌱 lactosefrei, 🌱 vegane Zutaten naturally 🌱 gluten-free, 🌱 lactose-free, 🌱 vegan ingredients ingredienti naturali 🌱 senza glutine, 🌱 senza lattosio, 🌱 vegani ingredienti naturalmente 🌱 dépourvus de gluten, dépourvus de lactose, 🌱 végétaliens

🌱 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), 🌱 ohne Zugabe von Palmfett 🌱 no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), 🌱 no added palm fat 🌱 senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), 🌱 senza aggiunta di olio di palma

🌱 sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), 🌱 sans adjonction de graisse de palme 🌱 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)












Bunter Alpenblütenmix handverlesene Kornblumenblüten aus Südtirol 			Colorful alpine blossom mix hand-picked cornflower blossoms from South Tyrol 			Mix colorato di fiori delle Alpi fiori di fiordaliso dell'Alto Adige, selezionati a mano 			Mélange de fleurs alpines multicolores fleurs de bleuet, triées à la main, en provenance du Haut-Adige 								
Geschmack: naturbelassene Alpenblüten mit feiner Honignote			Taste: natural alpine blossoms with a fine honey note			Sapore: fiori delle Alpi non trattati, con una delicata nota di miele			Goût : fleurs alpines naturelles délicatement aromatisées au miel								
Kulinarische Bestimmung: ideal zum Verfeinern und Garnieren von pikanten und süßen Gerichten			Goes best with: refining and garnishing spicy and sweet dishes			Impieghi culinari: ideali per perfezionare e guarnire piatti piccanti e dolci			Accord culinaire : idéal pour agrémenter et garnir les plats sucrés et épicés								
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.					
Aroma-Tresor 470	10 g	18	Aroma Safe 470	10 g	18	Sigillaroma 470	10 g	18	Coffre-fort d'arômes 470	10 g	18	272208					





Cuba Nueva temperamentvolle Würzmischung kubanischer Art mit Kaffee Limetten- und Tabakaroma 			Cuba Nueva Cuban spirited seasoning mix with coffee, lime and tobacco aroma 			Cuba Nueva miscela aromatizzante alla cubana ricca di carattere con caffè e aromi di tabacco e lime 			Cuba Nueva mélange de condiments au tempérament de style cubain avec café et arôme de tabac et de citron vert 								
Geschmack: fruchtige Schärfe, fein herb nach Kaffee, Rum und Tabak, erfrischend nach Minze und Limette			Taste: fruity spiciness, redolent of coffee, rum and tobacco, with refreshing notes of mint and lime			Sapore: piccante e fruttato, delicatamente aspro di caffè, rum e tabacco, rinfrescante di menta e lime			Goût : piquant fruité, amer délicat du café, du rhum et du tabac, goût rafraîchissant de menthe et de citron vert								
Kulinarische Bestimmung: verleiht Fleisch, Fisch, Krustentieren, Reis, Gemüse und Hülsenfrüchten den authentischen Geschmack der Karibik-Küche			Goes best with: meat, fish, shellfish, rice, vegetables, and legumes, imparts the authentic flavor of Caribbean cooking			Impieghi culinari: dona a carne, pesce, crostacei, riso, verdura e legumi il vero gusto della cucina caraibica			Accord culinaire : dote la viande, le poisson, les crustacés, le riz, les légumes et les légumes secs d'un goût authentique de cuisine caribéenne								
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.					
Aroma-Tresor 470	210 g	24	Aroma Safe 470	210 g	24	Sigillaroma 470	210 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	210 g	24	233364					

Forest Flair Wald Gewürzzubereitung 			Forest Flair forest spice preparation 			Forest Flair preparato di spezie del bosco 			Forest Flair préparation d'épices de la forêt 								
Geschmack: authentisch aromatisch nach Bergbohlenkraut, Fichte, Zirbe und Latschenkiefer, herzhaft nach Steinpilzen, Wacholder und Himbeeren			Taste: authentically aromatic flavor of winter savory, spruce, Swiss and mountain pine and savory flavor of porcini, juniper and raspberries			Sapore: aroma autentico di santoreggia montana, abete rosso, pino cembro e pino mugo, con sapore deciso di funghi porcini, ginepro e lamponi			Goût : goût authentique et note aromatique de sarriette des montagnes, de pin, de pin cembro et des montagnes, savoureux goût de cèpes, de baies de genièvre et de framboises								
Kulinarische Bestimmung: ideal zum Würzen pikanter Speisen, hervorragend zu Rind, Wild und Wildgeflügel sowie Pilzgerichten			Goes best with: seasoning spicy dishes, excellent with beef, game and wildfowl as well as mushroom dishes			Impieghi culinari: ideale per condire piatti piccanti, eccellente con il manzo, la selvaggina e con i piatti a base di funghi			Accord culinaire : idéal pour assaisonner les plats épicés, excellent avec le bœuf, le gibier et le gibier à plumes ainsi que les plats à base de champignons								
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.					
Aroma-Tresor 470	100 g	18	Aroma Safe 470	100 g	18	Sigillaroma 470	100 g	18	Coffre-fort d'arômes 470	100 g	18	251624					

All WİBERG Exquisite Produkte sind ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. / All WİBERG Exquisite products are without added flavor enhancers. / Tutti i prodotti WİBERG Exquisite sono senza aggiunta di esaltatori di sapidità. / Toutes les produits WİBERG Exquisite sont sans ajout d'exhausteurs de goût.

> Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / minimum shelf-life in months / termine minimo di conservazione espresso in mesi / durée de conservation minimale en mois



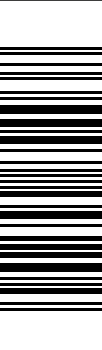
von Natur aus  glutenfrei,  lactosefrei,  vegane Zutaten naturally  gluten-free,  lactose-free,  vegan ingredients ingredienti naturali  senza glutine,  senza lattosio,  vegani ingredienti naturalmente  dépourvus de gluten, dépourvus de lactose,  végétaux

 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011),  ohne Zugabe von Palmfett  no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011),  no added palm fat  senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011),  senza aggiunta di olio di palma

 sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011),  sans adjonction de graisse de palme  ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

 Mix-Spezialität, die einige Stunden zuvor trocken auf das Fleisch gerieben wird  Mix speciality that is rubbed dry on the meat a few hours before  Miscela speciale da cospargere a secco sulla carne alcune ore prima  Spécialité mixée avec laquelle on frotte la viande à sec quelques heures avant

Masala Aphrodite^N verführerische Gewürzzubereitung aus Früchten, Blüten und Gewürzen 🌱🌿🍷🌱			Masala Aphrodite^N tempting spice preparation made of fruits, blossoms and spices 🌱🌿🍷🌱			Masala Aphrodite^N preparato di spezie dal gusto seducente di frutti, fiori e spezie 🌱🌿🍷🌱			Masala Aphrodite^N préparation d'épices envoûtante composée de fruits, de fleurs et d'épices 🌱🌿🍷🌱						
Geschmack: erfrischend fruchtig, fein säuerlich und aufregend scharf nach Ingwer			Taste: refreshingly fruity, with a delicate acidity and a piquant hint of ginger			Sapore: rinfrescante e fruttato, con una fine nota acidula e un marcato sentore di zenzero			Goût : fruité rafraîchissant, avec une note fine-ment acidulée et un rôle piquant de gingembre						
Kulinarische Bestimmung: Geflügel, Kaninchen, Fisch, Salat, Käse, Früchte, Desserts, Schokolade			Goes best with: poultry, rabbit, fish, salad, cheese, fruits, desserts, chocolate			Impieghi culinari: pollame, coniglio, pesce, insalate, formaggio, frutta, dolci, cioccolato			Accord culinaire : volailles, lapin, poisson, salade, fromage, fruits, desserts, chocolat						
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.			
Aroma-Tresor 470	140 g	18	Aroma Safe 470	140 g	18	Sigillaroma 470	140 g	18	Coffre-fort d'arômes 470	140 g	18	269412			

Nepal-Kardamom violett ganz, handverlesene Wildernte			Nepal cardamom violet whole, hand-picked in the wild			Cardamomo nepalese viola intero, frutti selvatici selezionati a mano			Cardamome du Népal violette entière, cueillette sauvage triée à la main						
Geschmack: frisch-würzig nach Eukalyptus und Zitrone, mit dezent herber Note			Taste: fresh, aromatic taste of eucalyptus and lemon, with notes of earthy herbs			Sapore: fresco e speziato sentore di eucalipto e limone, con una nota aspra di terra			Goût : frais et épicé d'eucalyptus et citron, avec une saveur âcre et terrestre						
Kulinarische Bestimmung: herzhaftes Fleischgerichte, Wild und Wildgeflügel, vegetarische Gerichte, Gerichte mit Joghurt			Goes best with: hearty meat dishes; game and wild-fowl; vegetarian dishes and dishes with yoghurt			Impieghi culinari: piatti a base di carne dal gusto forte; selvaggina e selvaggina di penna; ricette vegetariane e con yogurt			Accord culinaire : plats épicés à base de viande ; gibier et gibier à plumes, plats végétariens et à base de yaourt						
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.			
Aroma-Tresor 470	140 g	24	Aroma Safe 470	140 g	24	Sigillaroma 470	140 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	140 g	24	212604			

Nordic Flair Würzmischung skandinavischer Art mit wilden Krähenbeeren und Seetang 🌱🌿🍷🌱			Nordic Flair Scandinavian style seasoning mix with wild crowberries and seaweed 🌱🌿🍷🌱			Nordic Flair miscela aromatizzante alla scandinava con il selvaggio empetro e l'alga marina 🌱🌿🍷🌱			Nordic Flair mélange de condiments de style scandinave avec des baies de camarine sauvage et du varech 🌱🌿🍷🌱						
Geschmack: ursprünglich nordisch, dezent scharf nach Voatsiperifery- und Kubebenpfeffer			Taste: traditional nordic flavor, subtly spicy of Voatsiperifery and Cube pepper			Sapore: tipicamente nordico, sentore piccante e delicato del pepe di Voatsiperifery e di Cubebe			Goût : révélant les origines nordiques, légèrement relevé par le poivre Voatsiperifery et le Cubébe						
Kulinarische Bestimmung: Fisch und Krustentiere, Wild und Wildgeflügel, Rind, Kalb, hervorragend zu Leber, vegetarischen Kreationen und Eierspeisen			Goes best with: fish and shellfish, game and wildfowl, beef, calf, excellent with liver, vegetarian creations and egg dishes			Impieghi culinari: pesce e crostacei, selvaggina e selvaggina di penna, manzo, vitello, eccellente per fegato, vegetarian and piatti di uova			Accord culinaire : poisson et crustacés, gibier à plume et à poil, bœuf, veau, idéal avec le foie, créations végétariennes et préparations à base d'œufs						
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.			
Aroma-Tresor 470	270 g	24	Aroma Safe 470	270 g	24	Sigillaroma 470	270 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	270 g	24	265289			



Alle WIBERG Exquisite Produkte sind ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. / All WIBERG Exquisite products are without added flavor enhancers. / Tutti i prodotti WIBERG Exquisite sono senza aggiunta di esaltatori di sapidità. / Toutes les produits WIBERG Exquisite sont sans ajout d'exhausteurs de goût.

> Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / minimum shelf-life in months / termine minimo di conservazione espresso in mesi / durée de conservation minimale en mois



von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌱 lactosefrei, 🌱 vegane Zutaten naturally 🌱 gluten-free, 🌱 lactose-free, 🌱 vegan ingredients ingredienti naturali 🌱 senza glutine, 🌱 senza lattosio, 🌱 vegani ingredienti naturalmente 🌱 dépourvus de gluten, dépourvus de lactose, 🌱 végétaliens

🌱 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), 🌱 ohne Zugabe von Palmfett 🌱 no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), 🌱 no added palm fat 🌱 senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), 🌱 senza aggiunta di olio di palma

🌱 sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), 🌱 sans adjonction de graisse de palme 🌱 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE) 🌱 mit Sesamsamen und Sesamamerzeugnissen / with sesame seeds and sesame products / con semi di sesamo e derivati / avec graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Pfeffer-Cuvée Gewürzmischung geschrotet mit Kubeben- und Tasmanischem Bergpfeffer			Peppercorn Cuvée spice mixture coarse with Cubeb and Tasmanian mountain pepper			Pepe-Cuvée miscela di spezie tritata con pepe di Cubebe e pepe di montagna della Tasmania			Cuvée de poivre mélange d'épices concassé avec du poivre des montagnes de Tasmanie et du Cubèbe			 
Geschmack: fruchtig-würzig, feines Nelken- und zartes Zedernholzaroma			Taste: fruity, spicy, delicate aroma of cloves and cedar wood			Sapore: sentore di terra fruttato e speziato, con un delicato profumo di chiodi di garofano e di legno di cedro			Goût : fruité, épicé, terreux, subtil arôme de clou de girofle et note délicate de bois de cèdre			
Kulinarische Bestimmung: als exquisiter Allrounder hervorragend geeignet für Fleischgerichte, Wild und Wildgeflügel, Salate, Süßspeisen, Käse, Eierspeisen, Gemüse			Goes best with: fish dishes, game and wildfowl, salads, desserts, cheese, egg dishes and vegetables, perfectly suited as an exquisite allrounder			Impieghi culinari: squisito condimento poliedrico, ideale per piatti di carne, selvaggina e selvaggina di penna, insalate, dolci, formaggi, piatti a base di uovo, verdure			Accord culinaire : exquis et polyvalent, il accompagne parfaitement la viande, le gibier et le gibier à plumes, les salades, les desserts, le fromage, les plats à base d'œufs et les légumes			
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.
Aroma-Tresor 470	240 g	24	Aroma Safe 470	240 g	24	Sigillaroma 470	240 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	240 g	24	221128

Red Dhofar Gewürzubereitung arabischer Art mit Safran und Sumac Beere			Red Dhofar Arabian style spice preparation with saffron and sumac berries			Red Dhofar preparato di spezie alla araba con zafferano e sommacco			Red Dhofar préparation d'épices de style arabe contenant du safran et des baies de sumac			 
Geschmack: feurig-scharf, fein säuerlich-fruchtig nach Zitrone und Sumac Beere, intensiv nach Safran			Taste: hot-spicy, slightly acidic-fruity of lemon and sumac berry, intensive saffron flavor			Sapore: intensamente piccante, con gusto finemente agro e fruttato di limone e di grani di sumac, sentore intenso di zafferano			Goût : très épicé, finement acidulé et fruité, aux arômes de citron et baies de sumac, intense de safran			
Kulinarische Bestimmung: Reis, Getreide, Geflügel, Fisch, Krustentiere, vegetarische und vegane Gerichte, Schokolade			Goes best with: rice, cereal, poultry, fish, seafood, vegetarian and vegan dishes, chocolate			Impieghi culinari: riso, cereali, pollame, pesce, crostacei, piatti di vegana e vegetariana, cioccolato			Accord culinaire : riz, céréales, volaille, poisson, crustacés, plats végétarienne et végétalienne, chocolats			
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.
Aroma-Tresor 470	210 g	18	Aroma Safe 470	210 g	18	Sigillaroma 470	210 g	18	Coffre-fort d'arômes 470	210 g	18	200363

Sansho Blütenpfeffer ganz, handverlesene Wildernte japanische Szechuan-Frühjahrsernte			Sansho blossom pepper whole, hand-picked in the wild Japanese Szechuan spring harvest			Fiore di pepe "Sansho" in grani, frutti selvatici selezionati a mano dal raccolto primaverile giapponese del pepe di Sichuan			Poivre Sansho en grains, cueillette sauvage triée à la main récolte printanière de poivre du Sichuan japonais			 
Geschmack: blumig leicht, intensiv erfrischend nach Zitrone und Minze, betäubende Schärfe			Taste: gently floral, intensely refreshing taste of lemon and mint, numbing spiciness			Sapore: delicata fragranza di fiori, sentore intenso e rinfrescante di limone e menta, nota piccante inebriante			Goût : légère note florale, goût rafraîchissant intense de citron et de menthe, piquant enivrant			
Kulinarische Bestimmung: Fisch, Geflügel, Pasta-, Reis- und Getreidegerichte sowie Süßspeisenkreationen, Früchte und Schokolade			Goes best with: fish, poultry, pasta, rice and cereal dishes as well as dessert creations, fruits and chocolate			Impieghi culinari: pesce, pollame, piatti di pasta, riso e cereali e creazioni dolci, frutta, cioccolata			Accord culinaire : poisson, volaille, plats à base de pâtes, de riz et de céréales, créations de desserts, fruits et chocolat			
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.
Aroma-Tresor 470	50 g	24	Aroma Safe 470	50 g	24	Sigillaroma 470	50 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	50 g	24	206904



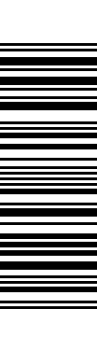
Alle WIBERG Exquisite Produkte sind ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. / All WIBERG Exquisite products are without added flavor enhancers. / Tutti i prodotti WIBERG Exquisite sono senza aggiunta di esaltatori di sapidità. / Toutes les produits WIBERG Exquisite sont sans ajout d'exhausteurs de goût.



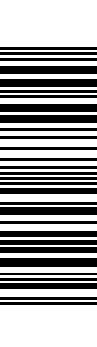
> Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / minimum shelf-life in months / termine minimo di conservazione espresso in mesi / durée de conservation minimale en mois

von Natur aus glutenfrei, lactosefrei, vegane Zutaten naturally gluten-free, lactose-free, vegan ingredients ingredienti naturali senza glutine, senza lattosio, vegani ingredienti naturalmente dépourvus de gluten, dépourvus de lactose, végétaux

ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ohne Zugabe von Palmfett no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), no added palm fat senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), senza aggiunta di olio di palma

sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), sans adjonction de graisse de palme ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

Szechuanpfeffer ganz, handverlesene Wildernte aus Nepal			Szechuan pepper whole, hand-picked in the wild of Nepal			Pepe di Sichuan in grani, frutti selvatici del Nepal selezionati a mano			Poivre du Sichuan en grains, cueillette sauvage triée à la main au Népal					
Geschmack: betäubend-belebender Schärfe mit erfrischend-prickelnder Zitrusnote, erinnert an Bergamotte			Taste: amazingly invigorating piquancy with refreshing and tingling notes of citrus; reminiscent of bergamot			Sapore: vivace tocco piccante con frizzanti note agrumate, ricorda il bergamotto			Goût : dévoilant une saveur relevée stimulante et envoûtante accompagnée d'une note de citron acidulée et rafraîchissante à la fois, elle rappelle la bergamote					
Kulinarische Bestimmung: kräftige helle und dunkle Fleischgerichte, asiatische Suppen und Saucen, vegetarische und süßsaure Gerichte, Süßspeisen			Goes best with: rich white and red meat dishes, Asian soups and sauces, vegetarian and sweet-and-sour dishes as well as desserts			Impieghi culinari: preparazioni di piatti saporiti a base di carne rossa e bianca, zuppe e salse asiatiche, ricette vegetariane e agrodolci, dolci			Accord culinaire : plats relevés à base de viande blanche ou brune en sauce, soupes et sauces asiatiques, plats végétariens et aigres-doux, desserts					
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.		
Aroma-Tresor 470	110 g	24	Aroma Safe 470	110 g	24	Sigillaroma 470	110 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	110 g	24	265290		

Tasmanischer Bergpfeffer ganz, handverlesene Wildernte mit purpurfärbender Kraft			Tasmanian mountain pepper whole, hand-picked in the wild provides a strong purple color			Pepe di montagna della Tasmania in grani, frutti selvatici selezionati a mano con forza aromatica porpora			Poivre des montagnes de Tasmanie en grains, cueillette sauvage triée à la main au pouvoir colorant pourpre					
Geschmack: fruchtig-würzig, pfeffrig-scharf mit einer feinen Baumpilznote, nelkenähnlich; der Duft erinnert an Zedernholz und Tabak			Taste: fruity spiciness, peppery hot with a hint of mushroom, reminiscent of cloves; the scent reminds of cedar and tobacco			Sapore: speziato e fruttato, con un piccante sentore di pepe e una delicata nota di funghi del legno, aroma simile ai chiodi di garofano; il profumo ricorda il tabacco e il legno di cedro			Goût : fruité, épicé, poivré et corsé avec une note fine de champignon de forêt, légèrement terreux, s'assimilant à la saveur du clou de girofle ; le parfum évoque le bois de cèdre et le tabac					
Kulinarische Bestimmung: Rind, Geflügel, Wild und Wildgeflügel sowie Gemüse-Variationen, Desserts und Eiskreationen			Goes best with: beef, poultry, game, wild and wildfowl as well as vegetable dishes, desserts and ice-cream creations			Impieghi culinari: manzo, pollame, selvaggina e selvaggina di penna nonché variazioni di verdure, dessert e creazioni di gelato			Accord culinaire : bœuf, volaille, gibier à poil et à plume, variations de légumes, desserts et coupes glacées					
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.		
Aroma-Tresor 470	200 g	48	Aroma Safe 470	200 g	48	Sigillaroma 470	200 g	48	Coffre-fort d'arômes 470	200 g	48	180169		

Vanille Tahiti 6 Schoten, handverlesen Selektion Deluxe			Vanilla Tahiti 6 pods, hand picked Deluxe selection			Vaniglia di Tahiti 6 baccelli, selezionati a mano, selezione Deluxe			Vanille de Tahiti 6 gousses, triées à la main sélection de luxe					
Geschmack: betörend intensiv und blumig-verführerisch			Taste: enchantingly intense and flowery tempting			Sapore: intensa nota inebriante, gusto seducente di fiori			Goût : enivrant et intense, avec un goût de fleurs envoûtantes					
Kulinarische Bestimmung: Süßspeisen, Fruchtkompositionen, Fisch, Krustentiere, erlesene Geflügel-, Rind- und Wildgerichte			Goes best with: various desserts, fruit recipes, fish, seafood, fine poultry, beef and game dishes			Impieghi culinari: vari dolci, composizioni di frutta pesce, crostacei, e prelibati piatti di pollame, manzo e selvaggina			Accord culinaire : desserts les plus divers, les compositions de fruits, le poisson, les crustacés, les plats nobles de volaille, de bœuf et de gibier					
Verpackung	Inhalt	>	Packaging	Content	>	Forma di confezione	Contenuto	>	Emballage	Contenu	>	Art.-Nr.		
Metallbox	6 Schoten	24	Metal box	6 pods	24	Scatola metallica	6 baccelli	24	Boîte en métal	6 gousses	24	251949		

Alle WIBERG Exquisite Produkte sind ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. / All WIBERG Exquisite products are without added flavor enhancers. / Tutti i prodotti WIBERG Exquisite sono senza aggiunta di esaltatori di sapidità. / Toutes les produits WIBERG Exquisite sont sans ajout d'exhausteurs de goût.
> Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / minimum shelf-life in months / termine minimo di conservazione espresso in mesi / durée de conservation minimale en mois

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 / 