

**DEN DREH RAUS
FÜR VOLLEN GENUSS**

WIBERG



Jetzt
2 neue
Sorten

MAHLEN NACH ZAHLEN

VIER GRÜNDE FÜR WIBERG MÜHLEN

1

NACHHALTIGES PLASTIK

Der Mühlenkopf besteht 100 % aus Plastik von recycelten PET-Flaschen und trägt somit aktiv zum Umweltschutz bei. Durch die Umstellung auf recycelte Materialien wird jährlich eine Einsparung von etwa fünf Tonnen neuen Plastiks erreicht.

2

STARKES KERAMIK-MAHLWERK

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

3

BLICKFANG AM TISCH

Das 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.

4

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 zehn verführerischen Varianten.



ZWEI NEUE SORTEN KNOBLAUCH UND RAUCH



KNOBLAUCH-SALZ | Gewürzsatz | Art.-Nr. 292097

Entdecken Sie unser neues Knoblauch-Salz, eine harmonische Kombination von Meersalz, Knoblauch, Bärlauch und Ingwer.

Der intensive und kräftige Geschmack mit natürlicher Bärlauchnote macht es zum idealen Begleiter für Fisch, Fleisch, Meeresfrüchte, Pasta, Saucen, Salate und Aufstriche. Salz und Knoblauch sind nicht nur die unverzichtbaren Küchenliebhaber, sie verschmelzen in dieser neuen Gewürzmühle und heben Gerichte auf ein neues Level. Mit Genuss und höchster Qualität sorgt das neue Knoblauch-Salz für kulinarische Höhepunkte im Handumdrehen!

- intensiv kräftig nach Knoblauch
- mit natürlicher Bärlauchnote

RAUCHSALZ-MIX | Würzmischung | Art.-Nr. 292104

Die neue Gewürzmühlen-Variante Rauchsatz-Mix bietet eine einzigartige Kombination aus intensivem Salzaroma, natürlicher Rauchnote sowie ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten.

Rauchsatz-Mix verfeinert sämtliche würzigen Speisen, bei denen eine ausgewogene Rauchnote erwünscht ist. Ideal zum Verfeinern von Steaks, Fleisch, Fisch, Gemüse und würzigen Gerichten. Die ausgewogene Mischung macht diese Mühle zu einer Geheimwaffe am Buffet oder am Tisch.

- mit natürlichem Rauch
- ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten



DREH- UND ANGELPUNKT DES GUTEN GESCHMACKS




NEU

RAUCHSALZ-MIX
Würzmischung

Geschmack: intensiv nach Salz mit natürlichem Rauch und ausgewogenen Piment- und Pfeffernoten

Verwendung: ideal für sämtliche würzigen Speisen, bei denen eine natürliche Rauchnote gewünscht ist

Art.-Nr.	H	♻️	>
292104	13,5 cm	80 g	24




NEU

KNOBLAUCH-SALZ
Gewürzsalz

Geschmack: intensiv kräftig nach Knoblauch, mit natürlicher Bärlauchnote

Verwendung: ideal zum Abschmecken von Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten sowie für Pasta, Saucen, Salate und Aufstriche

Art.-Nr.	H	♻️	>
292097	13,5 cm	68 g	24




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 erlesenen 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

NovaTaste Austria GmbH / A-5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
info@wiberg.eu / www.wiberg.eu