

WIBERG
EXQUISITE

**Edition
2023**



BLACK BBQ

Tiefschwarze Sinnlichkeit

Seit vielen Jahren ist Black BBQ nicht nur einer der absoluten Bestseller aus dem Exquisite Sortiment. Es ist vielmehr die harmonische Vereinigung der größten Grillküchen dieser Welt: Ob betörend-kreolische Cajun-Küche, erdig-argentinische Asado-Tradition, feurig-afrikanisches Braai oder raffiniert-amerikanisches Harbour Steakhouse - gegrillte Köstlichkeiten begeistern Genießer rund um den Globus!

Die Black BBQ Würzmischung repräsentiert auf einzigartige Weise die uralte Barbacoa-Tradition. Geheimnisvoll, intensiv und voll unerwarteter Nuancen taucht es jedes Grillgut in ein samtig-schwarzes Kleid der Verruchtheit. Sündhaft guter Genuss garantiert.





GOLDEN BBQ

NEW

Der zarte Kuss des Rauches

Das neue Golden BBQ fügt sich in die breite Auswahl von Exquisite Produkten ein und macht ein ohnehin schon unvergleichliches Sortiment um noch eine Facette reicher. Mit sanftem und edlem Geschmack ermöglicht diese Neuheit ungeahnte Möglichkeiten für feinste Grill-Kreationen. Gegensätze ziehen sich an und ergänzen sich durch perfekte Harmonie zu einem leidenschaftlichen Zusammenspiel aus dem verruchten, rauchigen Black BBQ und dem zarten, lieblichen Golden BBQ.

Golden BBQ ist so sinnlich und zart wie der Rauch selbst. Es verspricht ein noch nie dagewesenes Duft- und Geschmackserlebnis. Dafür sorgen nicht zuletzt sorgsam geräucherter Rohrohrzucker, blumige Vanille und die dezente Schärfe vollreifer Guajillo-Chilis. Die erlesenen und hochwertigen Rohstoffe verbinden sich zu einer sorgsam komponierten Mischung. Diese begeistert vom ersten bis zum letzten Augenblick des Genusses. Voll sinnlicher Eleganz und purer Natürlichkeit.



KARTOFFELRÖSTI

mit rauchiger Lachsforelle und pochiertem Ei



SCHWEINEMEDALLIONS

mit Crostini, Anti-Pasti Gemüse und Golden BBQ Butter



EXQUISITE SORTIMENT

Der Ursprung unserer WIBERG Exquisite Produkte liegt in den außergewöhnlichsten Anbau-gebieten 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 Lebensmittel.

Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.
Aroma-Tresor 470	320 g	24	Aroma Safe 470	320 g	24	Sigillaroma 470	320 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	320 g	24	287578

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



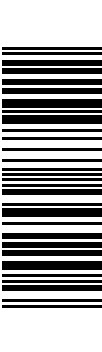
Alle WIBERG Exquisite Produkte sind ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. / All WIBERG Exquisite products are without added flavor enhancers. / Tutti i prodotti WIBERG Exquisite sono senza aggiunta di esaltatori di sapidità. / Toutes les produits WIBERG Exquisite sont sans ajout d'exhausteurs de goût.

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



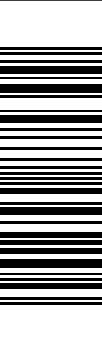
von Natur aus glutenfrei, lactosefreie Zutaten; vegane Zutaten naturally gluten-free lactose-free ingredients; vegan ingredients ingredienti naturalmente dépourvus de gluten, dépourvus de lactose; ingrédients végétaliens

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)

Assam Langpfeffer ganz, handverlesene Wildernte Selektion hochwertigster 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 deserts; 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			

Azteken Gold Gewürzubereitung 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			

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, ☹ lactosefreie Zutaten; ☺ vegane Zutaten naturally ☺ gluten-free ☹ lactose-free ingredients; ☺ vegan ingredients ingrédients naturellement ☺ dépourvus de gluten, ☹ dépourvus de lactose; ☺ ingrédients 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			Accord culinaire : idéal pour agrémenter et garnir les plats sucrés et épicés		
Kulinärische 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			Art.-Nr.					
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			Accord culinaire : dote la viande, le poisson, les crustacés, le riz, les légumes et les légumes secs d'un goût authentique de cuisine caribéenne		
Kulinärische 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			Art.-Nr.					
Verpackung	Füllgewicht	>	Packaging	Contents	>	Forma di confezione	Peso netto	>	Emballage	Poids au remplissage	>	Art.-Nr.		
Aroma-Tresor 470	250 g	24	Aroma Safe 470	250 g	24	Sigillaroma 470	250 g	24	Coffre-fort d'arômes 470	250 g	24	291354		

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, herzhafte 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			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		
Kulinärische 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			Art.-Nr.					
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.



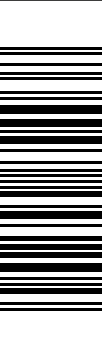
> Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / minimum shelf-life in months / termine minimo di conservazione espresso in mesi / durée de conservation minimale en mois

von Natur aus glutenfrei, lactosefreie Zutaten; vegane Zutaten naturally gluten-free, lactose-free ingredients; vegan ingredients ingredienti naturalmente senza glutine, senza lattosio; ingredienti naturali dépourvus de gluten, dépourvus de lactose; ingrédients végétaliens

ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), ohne Zugabe von Palmfett no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), 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 beforehand 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			



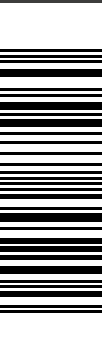
Alle WIBERG Exquisite Produkte sind ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker. / All WIBERG Exquisite products are without added flavor enhancers. / Tutti i prodotti WIBERG Exquisite sono senza aggiunta di esaltatori di sapidità. / Toutes les produits WIBERG Exquisite sont sans ajout d'exhausteurs de goût.

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



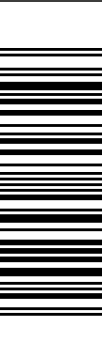
von Natur aus 🌱 glutenfreie, 🌿 lactosefreie Zutaten; 🍌 vegane Zutaten naturally 🍋 gluten-free, 🍊 lactose-free ingredients; 🍓 vegan ingredients ingredients naturellement 🍌 senza glutine, 🍋 senza lattosio; 🌿 ingredienti vegani ingrédients naturellement 🍌 dépourvus de gluten, 🍋 dépourvus de lactose; 🍓 ingrédients végétaliens

🍌 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), 🍋 ohne Zugabe von Palmfett 🍌 no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011), 🍋 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)





















Pfeffer-Cuvée Gewürzmischung geschrotet mit Kubeben- und Guineapfeffer			Peppercorn Cuvée spice mixture coarse with Cubeb and Guinea pepper			Pepe-Cuvée miscela di spezie tritata con pepe di Cubebe e pepe di Guinea			Cuvée de poivre mélange d'épices concassé au poivre Cubèbe et au poivre de Guinée					
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		



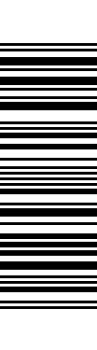
Red Dhofar Gewürzubereitung arabischer Art mit Safran und Sumac Beere			Red Dhofar Arabian style spice preparation with saffron and sumac berries			Red Dhofar preparato di spezie alla araba con zafferano e sommacco			Red Dhofar préparation d'épices de style arabe contenant du safran et des baies de sumac					
Geschmack: feurig-scharf, fein säuerlich-fruchtig nach Zitrone und Sumac Beere, intensiv nach Safran			Taste: hot-spicy, slightly acidic-fruity flavor 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		


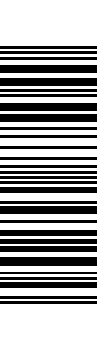
Rosenblüten Blätter handverlesene Bioqualität aus Südtirol			Rose blossom petals hand-picked organic quality from South Tyrol			Petali di rosa qualità biologica selezionata a mano dall'Alto Adige			Pétales de rose qualité bio triées à la main provenant du Haut-Adige					
Geschmack: intensiv, aromatisch nach Duftrosenblüten			Taste: intense, aromatic flavor of fragrant rose blossoms			Sapore: intenso aroma di petali di rosa profumata			Goût : 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		

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,  lactosefreie Zutaten;  vegane Zutaten naturally  gluten-free  lactose-free ingredients;  vegan ingredients ingredienti naturalmente  senza glutine  senza lattosio;  ingredienti naturali ingredienti naturalmente  dépourvus de gluten,  dépourvus de lactose;  ingrédients végétaliens  ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011),  ohne Zugabe von Palmfett  no added allergens (according to EU Regulation 1169/2011),  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-belebende 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 porporea			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

NovaTaste Austria GmbH / A.-Schemel-Str. 9 / AT-5020 Salzburg / Phone: +43(0)662 6382 0 / Fax: +43(0)662 6382 810
NovaTaste 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 / 