

WIBERG



WOW!

JETZT
NEU

WIR NEHMEN DICH MIT IN DIE WORLD OF WIBERG

Seit 50 Jahren bringen WIBERG Gewürze mehr Geschmack und mehr Genuss in die besten Restaurants. Jetzt gibt es die Gewürze der Profis auch für zuhause. Mit jeder der zwölf neuen Gewürzmischungen zauberst du außergewöhnliche Geschmackserlebnisse. **Einfach gut. Einfach schnell. Einfach anders.**

wiberg.eu/wow

BIO – Natürlich. Leidenschaftlich. Inspiriert.

Das schmeckt echt natürlich. Die WIBERG BIO Ursalze nehmen dich mit in die Welt der Bio-Gewürze und -kräuter. Koche mit einer Extraprise Bio – mit klassischen grünen Küchenkräutern, einer rustikalen alpinen Mischung oder mediterranen Kräutern mit dem Flair von „La Dolce Vita“.



BIO URSAZ – alpin inspiriert

Gewürzsatz mit BIO Gewürzen

Mehr Geschmack: rustikal würzig nach Pfeffer, Kümmel und Knoblauch, mit ausgewogener Kräuternote

Mehr Genuss: für die alpenländische Küche, Schweinebraten, Gulasch, Gröstl, Eintöpfe, Kohl, Kraut und Kartoffeln

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278379	115 g	24	€ 5,99



BIO URSAZ – kräftig grün inspiriert

Kräutersatz mit BIO Kräutern

Mehr Geschmack: kräftig würzig nach Küchenkräutern wie Petersilie, Basilikum und Thymian, abgerundet mit Liebstöckel und Bohnenkraut

Mehr Genuss: für Nudel-, Reis-, Eier- und Gemüsegerichte, Salate, Aufstriche, Dips, Fisch und Fleisch

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278376	100 g	24	€ 5,99



BIO URSAZ – mediterran inspiriert

Würzmischung mit BIO Gewürzen

Mehr Geschmack: mild mit angenehmer Würze, nach mediterranen Kräutern, fruchtig nach Tomate und frischer Zitrone

Mehr Genuss: für die mediterrane Küche, Pasta-, Risotto- und Gemüsegerichte, Salate, Fisch und Fleisch

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278380	110 g	24	€ 5,99



BBQ – Feuerig. Leidenschaftlich. Inspiriert.

Die Gewürzmischungen für das „Feuer“ auf deinem Teller. Die WIBERG BBQ Mischungen nehmen dich mit an den Grill, wo die Kohlen glühen und das Essen brutzelt. Grill klassisch, fruchtig oder mit einer Portion mehr Rauch.



CLASSIC BBQ

Gewürzsatz

Mehr Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus kräftigen Gewürzen und feiner Kräuternote

Mehr Genuss: für Fleisch, Fisch, Krustentiere, Gemüse und Kartoffelgerichte

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278382	115 g	24	€ 5,99



FRUITY BBQ

Gewürzsatz

Mehr Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus würzigen und fruchtigen Zutaten, frisch nach Limette und Koriandergrün, mit angenehmer Jalapeño-Schärfe

Mehr Genuss: für Fleisch, Fisch und Krustentiere, Salsas, Reis- und Gemüsegerichte

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278384	95 g	24	€ 5,99



SMOKY BBQ

Würzmischung

Mehr Geschmack: ausgewogenes Zusammenspiel aus temperamentvollem Chili, natürlicher Rauchnote und abgerundeter Süße

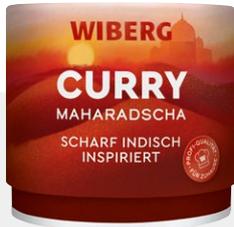
Mehr Genuss: für Fleisch, Fisch, Krustentiere, Gemüse und Kartoffelgerichte

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278383	100 g	24	€ 5,99



Authenticics – Echt. Leidenschaftlich. Inspiriert.

Genieße authentische Mischungen mit einzigartigem Geschmacksprofil. Die WIBERG Authenticics nehmen dich mit in die Küchen Asiens und Afrikas, wo außergewöhnliche Geschmackserlebnisse auf dich warten. Koche indisch, thailändisch, afrikanisch, marokkanisch oder arabisch.



CURRY MAHARADSCHA

Gewürzzubereitung

Mehr Geschmack: authentisches Zusammenspiel aus dezent-scharfen und fruchtig-würzigen Zutaten, ausgewogen aromatisch

Mehr Genuss: für scharfes Curry, Suppen, gebratene Nudeln, gebratenen Reis, Dip-Saucen, Gemüse, Fleisch und Krustentiere

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278390	75 g	24	€ 5,99



CURRY MAHARANI

Kräuter- und Gewürzmischung

Mehr Geschmack: authentisches Zusammenspiel von kräftig-würzigen Zutaten, ausgewogen aromatisch

Mehr Genuss: für authentisch mildes Curry, Suppen, gebratene Nudeln, gebratenen Reis, Dip-Saucen, Gemüse und Fleisch

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278389	65 g	24	€ 5,99



SEVEN SPICES

Gewürzzubereitung

Mehr Geschmack: authentisches Zusammenspiel aus kräftig-scharfen und fruchtig-süßen Zutaten, erfrischend nach Ingwer und Sumac

Mehr Genuss: für gebratenen Reis, Nudeln, Wok-Gerichte, Fleisch, Fisch, Krustentiere, Suppen und Salate

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278385	100 g	24	€ 5,99



PERFEKTE MISCHUNG
ausgewogen
zusammengestellt



PREMIUM-QUALITÄT
ausgewählter Zutaten



BESTER GESCHMACK
für mehr WOW in
deiner Küche



HARISSA

Würzmischung

Mehr Geschmack: authentisches Zusammenspiel aus fruchtigen und scharfen Zutaten, dezent-würzig nach Kreuzkümmel und Knoblauch

Mehr Genuss: für Reis, Getreide, Gemüse, Pasta, Fleisch, Fisch und Krustentiere

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278388	85 g	24	€ 5,99



ORIENT

Gewürzzubereitung

Mehr Geschmack: kräftig nach gerösteten Gewürzen, mit belebender Chili-Schärfe und frischer Minz-Note

Mehr Genuss: für Huhn, Lamm, Ragouts, Hülsenfrüchte, Hummus, Gemüse und Couscous – perfekt als Topping für Suppen und Salate

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278386	85 g	24	€ 5,99



SAFARI

Gewürzsalz

Mehr Geschmack: authentisches Zusammenspiel aus würzig-intensiven Gewürzen und Gemüse, frisch nach Kardamom und Paradieskörnern

Mehr Genuss: für Schmorgerichte, Fleisch- und Gemüseeintöpfe, Aufstriche und Dips

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
278387	105 g	24	€ 5,99



Gewürzmühlen

Den Dreh raus für vollen Genuss

In acht ansprechenden Varianten geben die neuen WIBERG Gewürzmühlen allen die Möglichkeit, ihr Gericht ganz nach ihrem persönlichen Geschmack zu verfeinern.




CHILI scharf, geschrotet

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

Mehr Genuss: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
273686	40 g	24	€ 3,49




ITALIA STYLE Kräutersalz

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

Mehr Genuss: ideal für Pasta, Pizza, Saucen, Salate und Aufstriche

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
273687	43 g	24	€ 3,49




MEERSALZ grob, unjodiert

Mehr Geschmack: sonnengetrocknet

Mehr Genuss: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
273688	120 g	36	€ 3,49




PFEFFER BUNT ganz

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

Mehr Genuss: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
273689	43 g	36	€ 3,49




PFEFFER SCHWARZ ganz

Mehr Geschmack: handverlesen, scharf-fruchtig, mit intensiver Würzkraft

Mehr Genuss: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
273690	55 g	36	€ 3,49




STEAK PFEFFER Gewürzsatz

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

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

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
273691	70 g	24	€ 3,49




URSALZ PUR grob, unjodiert

Mehr Geschmack: naturbelassenes Bergsalz, aromatisch mild im Geschmack

Mehr Genuss: ideal zum Abschmecken und dekorativen Finishen

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
273694	112 g	60	€ 3,49




WILDE KRÄUTER Kräutersalz

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

Mehr Genuss: ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen

Art.-Nr.	♻️	>	UVP
273692	60 g	24	€ 3,49

♻️ = Füllgewicht, > = Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten, UVP = unverbindliche Preisempfehlung