

NORDDEUTSCHE ESSENZENFABRIK  
FRIEDRICH NEUMEYER GMBH & CO. KG

BREMEN



## GEWÜRZEXTRAKTE



*D*

ie Norddeutsche Essenzenfabrik wurde am 1. Mai 1943 von Friedrich Neumeyer gegründet. Die ersten Essenzen waren bestimmt für die Getränke- und Spirituosenindustrie. Durch die Nähe des Standortes Bremen zur Fisch- und Feinkostindustrie entwickelte man bald auch Gewürzextrakte für diese Branche.



Das Lieferprogramm wurde nach und nach erweitert und neue Geschäftsfelder erschlossen, so dass schon bald Essenzen für die gesamte Lebensmittelindustrie lieferbar waren.

## Natürlichkeit als Maxime

Schon der Firmengründer entwickelte die Essenzen mit natürlichen Extrakten, Destillaten und Auszügen. Dieser Maxime sind wir in unserer Entwicklungsarbeit treu geblieben, so dass auch heute ausschließlich natürliche Zutaten bei der Herstellung unserer Gewürzextrakte verwendet werden.

Ständig entwickeln wir unsere Produkte weiter, verbessern und modifizieren sie. Dadurch sind wir in der Lage, Ihnen ein umfangreiches Angebot zu präsentieren. Eine Auswahl unserer Gewürzextrakte haben wir in dieser Produktliste aufgeführt.

Weitergehende Anfragen sind willkommen. Als mittelständisches Unternehmen können wir flexibel und schnell auf unterschiedliche Anforderungen eingehen und in Zusammenarbeit mit unseren Kunden individuelle Lösungen erarbeiten.

**Wir gehen auf Ihre Wünsche ein – sprechen Sie mit uns.**



## FISCHPRODUKTE UND FEINKOSTSALATE

### GEWÜRZEXTRAKTZUBEREITUNGEN FÜR FISCHPRODUKTE

	Konsistenz	Dosierung auf 100 kg
Anchovis	e,d,s,ö	50 g
Bismarckhering	e,d,s,ö	40 g
Bratmarinaden, Ingwer-Note	e,d,s,ö	50 g
Bratmarinaden, Wacholder-Note	e,d,s,ö	50 g
Dillhappen	e,d,s,ö	50 g
Fischspezial, klassische Grundwürze	f	200 g
Gabelbissen	e,d,s,ö	50 g
Garbad, vollwürzig-harmonisch	e,d,s,ö	40 g
Garbad, mit Nelken-Note	e,d,s,ö	30 g
Geleeaufguss, mit Zitrus-Note	e,d,s,ö	50 g
Geleeaufguss, krautig-frisch	e,d,s,ö	40 g
Kaltmarinaden, vollwürzig-pikant	e,d,s,ö	40 g
Kochmarinaden, harmonisch	e,d,s,ö	250 g
Kochmarinaden, krautig	e,d,s,ö	100 g
Kräuterhering	e,d,s,ö	50 g
Matjes	e,d,s,ö	30 g
Senf-Sahne Heringsfilet	e,d,s,ö	100 g
Sild, dänische Art	e,d,s,ö	100 g
Worcestershiresauce	f	500 g

### GEWÜRZEXTRAKTZUBEREITUNGEN FÜR FEINKOSTSALATE

	Konsistenz	Dosierung auf 100 kg
Budapester Salat	e,d,s,ö	50 g
Delikatessgurke	e,d,s,ö	100 g
Fleischsalat, klassisch	e,d,s,ö	50 g
Fleischsalat, mit Meerrettich-Note	e,d,s,ö	50 g
Fruchtroma für Feinkostsalate, Zitrus-Note	e,d,s,ö	50 g
Geflügelsalat	e,d,s,ö	150 g
Gurkensalat	e,d,s,ö	150 g
Heringsalat, pikant-würzig	e,d,s,ö	50 g
Heringsstipp	e,d,s,ö	100 g
Kartoffelsalat	e,d,s,ö	80 g
Krautsalat	e,d,s,ö	100 g
Lauch	e,d,s,ö	50 g
Nudelsalat	e,d,s,ö	100 g
Tsatsiki	e,d,s,ö	150 g
Waldorfsalat	e,d,s,ö	50 g

Die aufgeführten Gewürzextrakte sind nur ein Ausschnitt unseres Lieferprogrammes.  
Weitere Extrakte erhalten Sie auf Anfrage ([info@enko-gewuerzextrakte.de](mailto:info@enko-gewuerzextrakte.de)).

Legende:

e = Trägerstoff Essigsäure, d = dickflüssig, s = streufähig, ö = Trägerstoff Speiseöl, f = flüssig, p = pastös





*Gewürzextrakte werden aus Gewürzen, Kräutern, Beeren und Wurzeln gewonnen. Dafür wird auch heute noch vorwiegend das bewährte Verfahren der Wasserdampfdestillation angewandt. Auf diese Weise löst man die wertvollen Geschmacksstoffe schonend heraus.*

*Durch sorgfältige Auswahl der Rohstoffe und Zusammenstellung der verschiedenen Extrakte entstehen bei uns hochwertige Gewürzextraktkompositionen, die individuell an Ihre Anforderungen angepasst werden können.*

#### **Konstantes Geschmacksprofil**

*aufgrund der Abstimmung durch unsere Flavouristen erhalten Sie stets die gleiche Intensität und das gleiche Geschmacksprofil*

#### **Optimale Löslichkeit**

*gleichmäßige Verteilung bis hin zum klaren Produkt*

#### **Lange Haltbarkeit**

*vereinfacht Ihre Disposition*

#### **Keimarme Extrakte**

*belasten die Mikrobiologie Ihres Produktes nicht*

**NORDDEUTSCHE ESSENZENFABRIK  
FRIEDRICH NEUMEYER GMBH & CO. KG**

**MARSCHSTR 10A · 28309 BREMEN  
POSTFACH 44835 · 28283 BREMEN**

**TELEFON       +49(0)421 451249  
TELEFAX       +49(0)421 450819**

**E-MAIL: [INFO@ENKO-GEWUERZEXTRAKTE.DE](mailto:INFO@ENKO-GEWUERZEXTRAKTE.DE)  
INTERNET: [WWW.ENKO-GEWUERZEXTRAKTE.DE](http://WWW.ENKO-GEWUERZEXTRAKTE.DE)**

