



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH  
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382  
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

<b>Art. Nr.:</b>	1000
<b>Bezeichnung:</b>	Schweinekotelett ohne Knochen, geschnitten gewürzt Dekor
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Gewürzsalz mit Saftstopper
<b>Anwendung:</b>	Man nehme pro kg Fleisch 10-15g dieses Fabrikates. Die Fleischteile werden kräftig eingerieben, je nach Größe einige Stunden durchziehen lassen. Die Stücke können auch vorher in GRILLETTE® Gewürzöl eingelegt werden. Kein Salz zusätzlich verwenden.  Tolle Mischung mit pfiifiger Paprika-, Knoblauch- und Kräuter-Note. Zum Vorwürzen von Grill-Spezialitäten sowie Braten und Ragouts.
<b>Lagerbedingungen:</b>	Kühl, trocken und verschlossen lagern.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	30 Monate ab Produktionsdatum
<b>Verbrauchsempfehlung nach dem Öffnen:</b>	-
<b>Deklarationsempfehlung:</b>	Salz, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Majoran, Geschmacksverstärker E621, Palmfett, Gewürze
<b>Geschmacksprofil:</b>	Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Majoran
<b>Beschaffenheit:</b>	bunt
<b>Chemisch/Physikalische Daten:</b>	Trockenmasse mind.: 88% Feuchtigkeit max.....: 12%
<b>Mikrobiologische Werte:</b>	Gesamtkeimzahl < 1x10 <sup>6</sup> /g Schimmelpilze < 1x10 <sup>5</sup> /g Hefen < 1x10 <sup>5</sup> /g Salmonellen nn in 25 g
<b>Nährwerte in 100g:</b>	Brennwert [kJ] 671 Brennwert [kcal] 160 Fett [g] 6.5 - davon gesättigte Fettsäuren [g] 4.5 Kohlenhydrate [g] 14.4 - davon Zucker [g] 3.9 Eiweiß [g] 8.0 Salz [g] 61.5
<b>Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:</b>	Mit Geschmacksverstärkern
<b>Ernährungsformen / -informationen:</b>	Vegan Vegetarisch

<b>Artikel-Nummer und Bezeichnung</b> <b>Article-Number and appellation</b> <b>Code d'article et désignation du produit</b>	1000 Grillspiess	
<b>Verkehrsbezeichnung</b> <b>Article Description</b> <b>Désignation du type de produit</b>	Gewürzsalz	
<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung</b> <b>Ingredients with allergic potential according to labelling regulations of the EU:</b> <b>Utilisation des ingrédients avec potentiel allergénique selon l'UE</b>	<b>Nicht in Rezeptur</b> <b>No Ingredient</b> <b>Pas dans la formule</b>	<b>In Rezeptur</b> <b>Ingredient</b> <b>Dans la formule</b>
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof / Céréales contenant gluten et des produits à base de céréales	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / Crustaceans and products thereof / Crustacés et produits à base de crustacés	X	
Eier und Eierzeugnisse / Eggs and products thereof / Oeufs et produits à base d'oeufs	X	
Fisch und Fischerzeugnisse / Fish and products thereof / Poisson et produits à base de poisson	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and products thereof / Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja und Sojaerzeugnisse / Soya and products thereof / Soja et produits à base de soja	X	
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose / Milk and milk products including lactose / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfrüchterzeugnisse / Fruits with shells (e.g. nuts, hazelnuts, walnuts, cashew etc.) and products thereof / Fruits à coque (p.e. noix) et produits à base de ces fruits	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and products thereof / Céleri et produits à base de céleri	X	
Senf und Senferzeugnisse / Mustard and products thereof Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / Sesame seeds and products thereof / Sésame et produits à base de sésame	X	
SO <sub>2</sub> + Sulfite, Konz. >10 mg/kg (ml/l), als SO <sub>2</sub> angegeben. / Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg or 10ml/l, as SO <sub>2</sub> ). / SO <sub>2</sub> + sulfites, conc. > 10mg/kg (ml/l) (exprimé en SO <sub>2</sub> )	X	
Lupine und Lupinenerzeugnisse / Lupines and products thereof / Lupins et produits à base de lupins	X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Mollusca and products thereof / Mollusques et produits à base de mollusques	X	
<b>Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste 2.0</b> <b>Application of ingredients according to ALBA List 2.0</b> <b>Utilisation des ingrédients selon la liste ALBA 2.0</b>	<b>Nicht in Rezeptur</b> <b>No Ingredient</b> <b>Pas dans la formule</b>	<b>In Rezeptur</b> <b>Ingredient</b> <b>Dans la formule</b>
Lactose / Lactose / Lactose	X	
Rindfleisch / Beef/Veal / Boeuf	X	
Schweinefleisch / Pork / Porc	X	
Huhn / Chicken / Poule	X	
Mais / Maize / Maïs	X	
Kakao / Cacao / Cacao	X	
Hülsenfrüchte / Pulse / Légumineuses	X	
Glutamat (E620 – E625) / Glutamate (E620 – E625) / Glutaminates (E620 – E625)		X
Koriander / Coriander / Coriandre	X	
Karotten / Carrot / Carotte	X	



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH  
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382  
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

<b>Art. Nr.:</b>	1003
<b>Bezeichnung:</b>	TexMex
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Gewürzsalz
<b>Anwendung:</b>	<p>Das typisch texanisch-mexikanische Gewürzsalz. Ideal für Steaks und Braten aller Art sowie Red Beans . Für alle Garmethoden geeignet. Richtdosierung: Man nehme pro kg Fleisch 20-25g dieses Fabrikates. Die Fleischteile werden kräftig eingerieben, je nach Grösse einige Stunden durchziehen lassen. Die Stücke können auch vorher in GRILLETTE® Gewürzöl eingelegt werden. Kein Salz zusätzlich verwenden.</p> <p>Feurige Komposition aus Tomatenpulver, Ingwer, Paprika, Chillies, Knoblauch, und Zwiebeln, mit einer dezenten Rauchnote. Besonders geeignet für die Ethno - Küche, Tacos, Tortillas. Chili con Carne bekommen die typisch mexikanische Note, Grilladen und Bratenstücke werden durch ihren texanischen Geschmack zum Erlebnis.</p>
<b>Lagerbedingungen:</b>	Kühl, trocken und verschlossen lagern.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	30 Monate ab Produktionsdatum
<b>Verbrauchsempfehlung nach dem Öffnen:</b>	-
<b>Deklarationsempfehlung:</b>	Salz, Gewürze, Tomatenpulver, Gewürzextrakt, Zucker, Raucharoma.
<b>Geschmacksprofil:</b>	Ingwer, Paprika, Chillies, Knoblauch, Zwiebeln, Koriander
<b>Beschaffenheit:</b>	Pulver
<b>Chemisch/Physikalische Daten:</b>	Trockenmasse mind.: 88% Feuchtigkeit max.....: 12%



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH  
 8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382  
 E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

<b>Mikrobiologische Werte:</b>	Gesamtkeimzahl	< 1x10 <sup>6</sup> /g
	Schimmelpilze	< 1x10 <sup>5</sup> /g
	Hefen	< 1x10 <sup>5</sup> /g
	Salmonellen	nn in 25 g

<b>Nährwerte in 100g:</b>	Brennwert [kJ]	719
	Brennwert [kcal]	171
	Fett [g]	5.5
	- davon gesättigte Fettsäuren [g]	1.2
	Kohlenhydrate [g]	22.3
	- davon Zucker [g]	14.4
	Ballastst. [g]	7.3
	Eiweiß [g]	4.3
	Salz [g]	48.6

<b>Artikel-Nummer und Bezeichnung</b> <b>Article-Number and appellation</b> <b>Code d'article et désignation du produit</b>	1003 TexMex	
<b>Verkehrsbezeichnung</b> <b>Article Description</b> <b>Désignation du type de produit</b>	Gewürzsalz	
<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung</b> <b>Ingredients with allergic potential according to labelling regulations of the EU:</b> <b>Utilisation des ingrédients avec potentiel allergénique selon l'UE</b>	<b>Nicht in Rezeptur</b> <b>No Ingredient</b> <b>Pas dans la formule</b>	<b>In Rezeptur</b> <b>Ingredient</b> <b>Dans la formule</b>
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof / Céréales contenant gluten et des produits à base de céréales	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / Crustaceans and products thereof / Crustacés et produits à base de crustacés	X	
Eier und Eierzeugnisse / Eggs and products thereof / Oeufs et produits à base d'oeufs	X	
Fisch und Fischerzeugnisse / Fish and products thereof / Poisson et produits à base de poisson	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and products thereof / Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja und Sojaerzeugnisse / Soya and products thereof / Soja et produits à base de soja	X	
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose / Milk and milk products including lactose / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfrüchterzeugnisse / Fruits with shells (e.g.nuts, hazelnuts, walnuts, cashew etc.) and products thereof / Fruits à coque (p.e. noix) et produits à base de ces fruits	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and products thereof / Céleri et produits à base de céleri	X	
Senf und Senferzeugnisse / Mustard and products thereof / Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse / Sesame seeds and products thereof / Sésame et produits à base de sésame	X	
SO <sub>2</sub> + Sulfite, Konz. >10 mg/kg(ml/l), als SO <sub>2</sub> angegeb. / Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg or 10ml/l, as SO <sub>2</sub> ). / SO <sub>2</sub> + sulfites, conc. > 10mg/kg (ml/l) (exprimé en SO <sub>2</sub> )	X	
Lupine und Lupinenerzeugnisse / Lupines and products thereof / Lupins et produits à base de lupins	X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Mollusca and products thereof / Mollusques et produits à base de mollusques	X	
<b>Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste 2.0</b> <b>Application of ingredients according to ALBA List 2.0</b> <b>Utilisation des ingrédients selon la liste ALBA 2.0</b>	<b>Nicht in Rezeptur</b> <b>No Ingredient</b> <b>Pas dans la formule</b>	<b>In Rezeptur</b> <b>Ingredient</b> <b>Dans la formule</b>
Lactose / Lactose / Lactose	X	
Rindfleisch / Beef/Veal / Boeuf	X	
Schweinefleisch / Pork / Porc	X	
Huhn / Chicken / Poule	X	
Mais / Maize / Maïs		X
Kakao / Cacao / Cacao	X	
Hülsenfrüchte / Pulse / Légumineuses	X	
Glutamat (E620 – E625) / Glutamate (E620 – E625) / Glutaminates (E620 – E625)	X	
Koriander / Coriander / Coriandre		X
Karotten / Carrot / Carotte	X	



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH  
8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382  
E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

<b>Art. Nr.:</b>	9003
<b>Bezeichnung:</b>	Ponderosa
<b>Verkehrsbezeichnung:</b>	Gewürzsalz mit Saftstopper ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe
<b>Anwendung:</b>	Man nehme pro kg Fleisch 20-25g dieses Fabrikates. Die Fleischteile werden kräftig eingerieben, je nach Grösse einige Stunden durchziehen lassen. Die Stücke können auch vorher in GRILLETTE® Gewürzöl eingelegt werden. Kein Salz zusätzlich verwenden.  Geschmackvolle Mischung aus dem "Wilden Westen" mit Paprika-, Pfeffer-, Knoblauchnote und Würze. Zum exquisiten Vorwürzen von Steaks, Grilladen und Braten aller Art.
<b>Lagerbedingungen:</b>	Kühl, trocken und verschlossen lagern.
<b>Mindesthaltbarkeit:</b>	30 Monate ab Produktionsdatum
<b>Verbrauchsempfehlung nach dem Öffnen:</b>	-
<b>Deklarationsempfehlung:</b>	Salz, Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, Palmfett, Hefeextrakt, Zucker, Würze, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze.
<b>Geschmacksprofil:</b>	Paprika, Pfeffer, Knoblauch, Kümmel, Zwiebeln, Petersilie
<b>Beschaffenheit:</b>	rot-braun
<b>Chemisch/Physikalische Daten:</b>	Trockenmasse mind.: 88% Feuchtigkeit max.....: 12%
<b>Mikrobiologische Werte:</b>	Gesamtkeimzahl < 1x10 <sup>6</sup> /g Schimmelpilze < 1x10 <sup>5</sup> /g Hefen < 1x10 <sup>5</sup> /g Salmonellen nn in 25 g
<b>Nährwerte in 100g:</b>	Brennwert [kJ] 725 Brennwert [kcal] 173 Fett [g] 6.1 - davon gesättigte Fettsäuren [g] 3.7 Kohlenhydrate [g] 18.2 - davon Zucker [g] 6.3 Eiweiß [g] 8.2 Salz [g] 55.2
<b>Ernährungsformen / -informationen:</b>	Vegan Vegetarisch Mit Hefeextrakt



Zefferer Fleisch- und Wurst Handels GmbH  
 8966 Aich 11 | Telefon: 03686 20156 | Fax: 03686 4856 | Mobil: 0664 26 34 382  
 E-Mail: office@zefferer.at | www.zefferer.at

<b>Artikel-Nummer und Bezeichnung</b> <b>Article-Number and appellation</b> <b>Code d'article et désignation du produit</b>	9003 Ponderosa	
<b>Verkehrsbezeichnung</b> <b>Article Description</b> <b>Désignation du type de produit</b>	Gewürzsalz	
<b>Verwendung von Zutaten mit allergenem Potenzial gemäß EU-Einstufung</b> <b>Ingredients with allergic potential according to labelling regulations of the EU:</b> <b>Utilisation des ingrédients avec potentiel allergénique selon l'UE</b>	<b>Nicht in Rezeptur</b> <b>No Ingredient</b> <b>Pas dans la formule</b>	<b>In Rezeptur</b> <b>Ingredient</b> <b>Dans la formule</b>
Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse / Cereals containing gluten and products thereof / Céréales contenant gluten et des produits à base de céréales	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse / Crustaceans and products thereof / Crustacés et produits à base de crustacés	X	
Eier und Eiererzeugnisse / Eggs and products thereof / Oeufs et produits à base d'oeufs	X	
Fisch und Fischerzeugnisse / Fish and products thereof / Poisson et produits à base de poisson	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and products thereof / Arachides et produits à base d'arachides	X	
Soja und Sojaerzeugnisse / Soya and products thereof / Soja et produits à base de soja	X	
Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose / Milk and milk products including lactose / Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	X	
Schalenfrüchte (z.B. Nüsse) und Schalenfrüchterzeugnisse / Fruits with shells (e.g. nuts, hazelnuts, walnuts, cashew etc.) and products thereof / Fruits à coque (p.e. noix) et produits à base de ces fruits	X	
Sellerie und Sellerieerzeugnisse / Celery and products thereof / Céleri et produits à base de céleri	X	
Senf und Senferzeugnisse / Mustard and products thereof / Moutarde et produits à base de moutarde	X	
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse / Sesame seeds and products thereof / Sésame et produits à base de sésame	X	
SO <sub>2</sub> + Sulfite, Konz. >10 mg/kg(ml/l), als SO <sub>2</sub> angegeb. / Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg or 10ml/l, as SO <sub>2</sub> ). / SO <sub>2</sub> + sulfites, conc. > 10mg/kg (ml/l) (exprimé en SO <sub>2</sub> )	X	
Lupine und Lupinenerzeugnisse / Lupines and products thereof / Lupins et produits à base de lupins	X	
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Mollusca and products thereof / Mollusques et produits à base de mollusques	X	
<b>Verwendung von Zutaten gemäß ALBA Liste 2.0</b> <b>Application of ingredients according to ALBA List 2.0</b> <b>Utilisation des ingrédients selon la liste ALBA 2.0</b>	<b>Nicht in Rezeptur</b> <b>No Ingredient</b> <b>Pas dans la formule</b>	<b>In Rezeptur</b> <b>Ingredient</b> <b>Dans la formule</b>
Lactose / Lactose / Lactose	X	
Rindfleisch / Beef/Veal / Boeuf	X	
Schweinefleisch / Pork / Porc	X	
Huhn / Chicken / Poule	X	
Mais / Maize / Maïs		X
Kakao / Cacao / Cacao	X	
Hülsenfrüchte / Pulse / Légumineuses	X	
Glutamat (E620 – E625) / Glutamate (E620 – E625) / Glutaminates (E620 – E625)	X	
Koriander / Coriander / Coriandre		X
Karotten / Carrot / Carotte	X	

Wir sind uns unserer Verantwortung hinsichtlich allergen- und intoleranzauslösender Substanzen gegenüber unseren Kunden sehr bewusst. Dem tragen wir durch ein EDV-unterstütztes Rohstoffleitsystem in modernsten geschlossenen Anlagen Rechnung, die in der Branche einzigartig sind. Dadurch ist es uns möglich Erzeugnisse auf derzeit höchst möglichem technischen Standard herzustellen. Gleichwohl ist bei seriöser Betrachtung eine Kreuzkontamination mit Spuren allergener Stoffe nach Anhang 2 VO (EU) 1169/2011 LMIV nicht vollkommen auszuschließen.

We are aware of our responsibility regarding allergens and intolerance-inducing substances to our customers very aware. We use a computer-assisted resource control system in modern closed installations that are unique in the industry. This is possible for us to produce products currently on the highest possible technical standards. Nevertheless, it is in serious consideration, cross-contamination with traces of allergenic substances listed in Annex 2 of Regulation (EU) 1169/2011 LMIV not be completely excluded.

Nous sommes conscients de notre responsabilité en ce qui concerne les allergènes et les substances d'intolérance induisant à nos clients très au courant. L'usage nous par un système de contrôle des ressources assistée par ordinateur dans les installations modernes fermées qui sont uniques dans l'industrie. C'est il possible pour nous de produire des produits actuellement sur les normes techniques les plus élevées possibles. Néanmoins, il est en considération sérieuse, contamination croisée avec des traces de substances allergènes énumérés à l'annexe 2 du règlement (UE) 1169/2011 LMIV pas être complètement exclu.