



**Das Pfefferhaus Produktsortiment**

**In Kürze... mit Würze...**





## **GOLDRAUSCH**

**...mit leichter Schärfe**

Die Goldrausch ist eine milde Sauce ohne Chili. Finden Sie mit der Goldrausch ihre eigene Rezeptur! Tipp: Braten Sie in einer Pfanne oder Wok klein geschnittenes Hühnerbrustfleisch scharf an, reduzieren Sie die Hitze,

fügen Sie Zwiebeln, Knoblauch, einen Rosmarinzweig, Chili und am Kochende etwas Goldrausch Sauce dazu, alles mischen und zB. mit Reis servieren.

Schärfegrad: 1 von 10



## INHALTSSTOFFE

Brennwert:	545KJ / 130Kcal
Fett:	1,4g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,1g
Kohlenhydrate:	20,7g
davon Zucker:	20,3g
Eiweiß:	1,7g
Salz:	0,8g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100ml



Diese feinsüße **Goldrausch** Sauce passt besonders gut zu hellem Fleisch, dient als Grundlage für ein frisches Salatdressing oder einen leckeren Dip und ist bestens dazu geeignet einem Sandwich den letzten Schliff zu geben.

Bei ihrer Zubereitung haben wir ausnahmsweise auf Chili verzichtet, dafür erhält sie durch den vollmundigen Tellercherry Pfeffer und Senf eine leichte Schärfe und durch einen dezenten Anteil Rosmarin eine ganz besondere Würze.

## ZUTATEN

**Senf** (Wasser, Senfsaat, Branntweinessig, Salz, Gewürze, Zucker), Wasser, Apfelessig, Tomatenmark, Zucker, Isoglucose, Zuckerrübensirup, Zwiebel, Worcestersauce [Branntweinessig, **Gerstenmalz**essig (kann Spuren von **Gluten** enthalten), Wasser, Zucker, Speisesalz, Karamelzuckersirup, Gewürze (enthält **Sellerie**), Zitronenöl, Salz, Rosmarin (0,3%), Pfeffer (0,2%).



*Aprikose-BBQ-Sauce  
Schärfegrad: 2-3 von 10*

*Whiskey-BBQ-Sauce  
Schärfegrad: 3-4 von 10*

*Senf-BBQ-Sauce  
Schärfegrad: 2-3 von 10*

## PAPA RUDY'S BBQ SAUCEN

**...dezente Schärfe, volles BBQ Aroma**

Die neuen Papa Rudy's BBQ Saucen gehören schon jetzt zu den beliebtesten Saucen des Sommers. Dezente Schärfe und raffinierte Rezepturen, die süchtig machen. Sie passen hervorragend zu Gegrilltem, können aber auch zum Abschmecken von dunklen Saucen und Fleischgerichten verwendet werden oder um Bratkar-

toffeln und vegetarischen Speisen eine deftig würzige Note zu verleihen.

**Unser Tipp:** Mit ein wenig Limettensaft vermischt wird aus Papa Rudy's Barbecue Sauce im Handumdrehen eine leckere Marinade.



Schärfegrad: 3-4 von 10



## INHALTSSTOFFE

Brennwert:	415,9KJ / 99,4Kcal
Fett:	0,1g
davon gesättigte Fettsäuren:	0g
Kohlenhydrate:	20,2g
davon Zucker:	20,0g
Eiweiß:	0,8g
Salz:	1,0g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100ml

**Papa Rudy's Whiskey BBQ Sauce**, das Motto ist hier Whiskey und Orange trifft auf die fruchtige Schärfe der Habanero Red Savina. Wir haben hier eine tomatige Sauce kreiert, welche durch die fruchtige Note von Orange und dem rauchigen Aroma von Whiskey komplettiert wird.

Diese kräftige Grillsauce von Papa Rudy überzeugt durch ihre ausgefallene Rezeptur und eine angenehme Schärfe.

Passierte Tomaten, Tomatenmark, Rohrzucker, Apfelessig, Orangensaft, Whiskey (3,94%), Salz, Knoblauch, Farbstoff: Zuckerkulör, Raucharoma (Wasser, gereinigtes Rauchkondensat), geräuchertes Paprika Pulver, Habanero Red Savina Chili Pulver.



*Habanero BBQ  
Schärfegrad: 5-6 von 10*



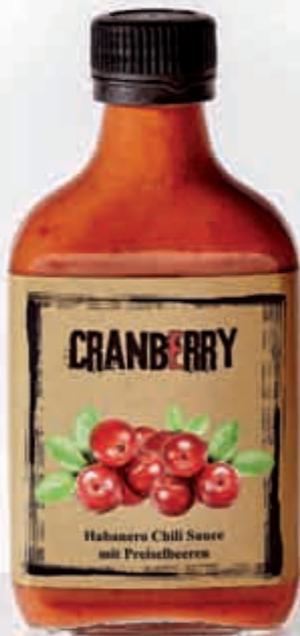
*Habanero BBQ Extra Hot  
Schärfegrad: 7-8 von 10*



*Stinger  
Schärfegrad: 7-8 von 10*



*Stinger Special Edition  
Schärfegrad: 9-10 von 10*



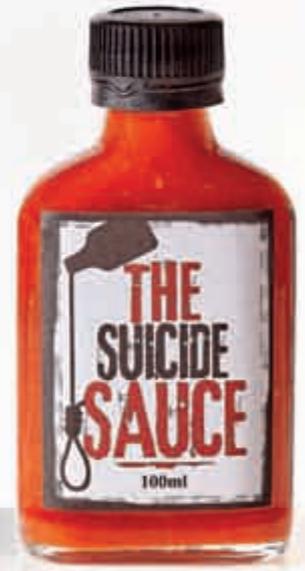
*Cranberry  
Schärfegrad: 7-8 von 10*



*Mango Fire  
Schärfegrad: 7-8 von 10*



*More Fire  
Schärfegrad: 7-8 von 10*



*The Suicide Sauce  
Schärfegrad: 10 von 10*

## SUICIDE SAUCES

**...feurig, lecker, vielfältig**

Die Suicide Sauces sind unsere grösste Saucen-Familie. Was haben alle gemeinsam? Sie sind richtig schön scharf. Den Anfang macht die Suicide Sauces Habanero BBQ mit einem Schärfegrad von 5-6 und die schärfste Sauce ist The Suicide, eine Sauce aus den schärfsten Chilis der Welt, mit maximaler Schärfe.

Aber nicht nur die Schärfe ist entscheidend. Es gibt lecker rauchige, fruchtig scharfe und feurige Chili-Saucen. Für jeden Geschmack das passende Aroma und die richtige Schärfe. Wir mögen unser Huhn gern scharf - und Sie? Mit Mango, BBQ oder purem Chiligeschmack?

Schärfegrad: 7-8 von 10



## INHALTSSTOFFE

Brennwert:	466KJ / 111Kcal
Fett:	< 0,1g
davon gesättigte Fettsäuren:	0g
Kohlenhydrate:	24,6g
davon Zucker:	23,4g
Eiweiß:	0,5g
Salz:	1,6g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100ml



Die **Stinger** ist eine echte Legende unter den Hot Sauces. Diese feurige Habanero Hot Sauce glänzt aber nicht nur durch überdurchschnittliche Schärfe. Der Grund für ihre Beliebtheit ist die gelungene Kombination aus süßem Honig, würzigem Knoblauch und dem typischen Aroma der Habanero Chili. Neben Pfeffer und Salz gehört diese scharfe Sauce bei vielen Chilifreunden im ganzen Land einfach auf den Tisch.

Diese Hot Sauce passt toll zu asiatischem Essen, zu deftigen Speisen und eigentlich zu allen Gerichten die etwas mehr Schärfe vertragen.

## ZUTATEN

Habanero Chili, Honig, Wasser, Essig, Knoblauch und Salz, Stabilisator: Johannesbrotkernmehl, Guakernmehl.



*Lemon Drop*  
Schärfegrad: 4 von 10

*Bird Eye*  
Schärfegrad: 5 von 10

*Jalapeno*  
Schärfegrad: 6 von 10

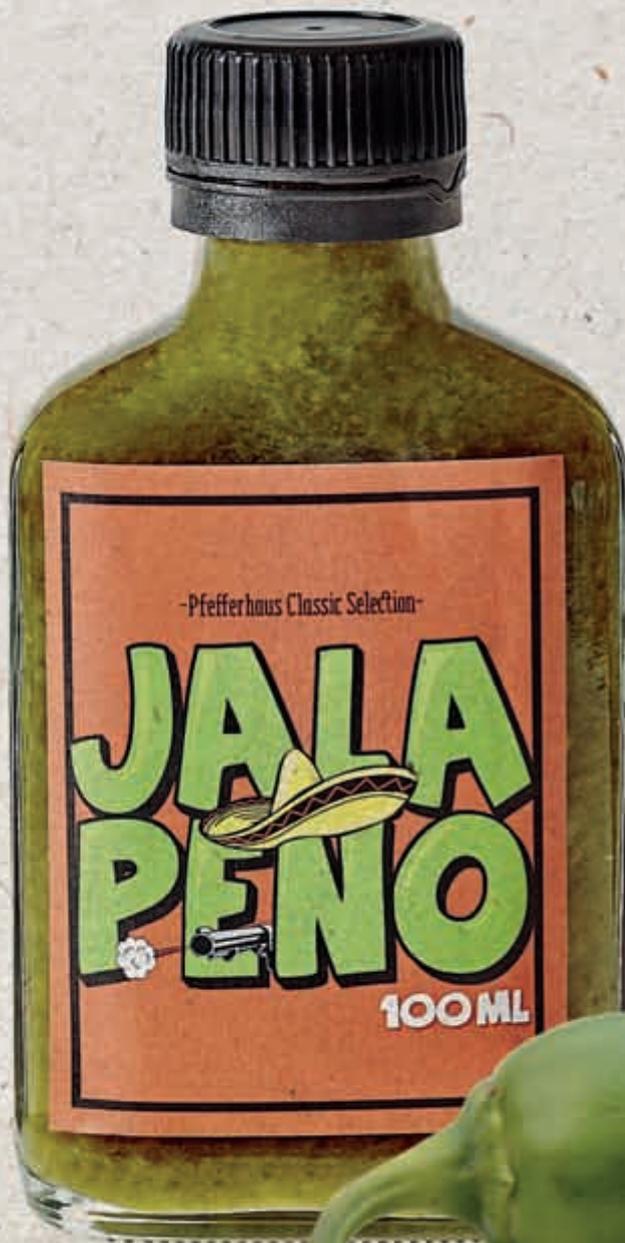
*Red Habanero*  
Schärfegrad: 7 von 10

## PFEFFERHAUS CLASSIC SELECTION

**...der Chiligeschmack im Fokus**

Die Hot Sauces aus der Serie Pfefferhaus Classic Selection werden, wie alle anderen Pfefferhaus Saucen, in unserer hauseigenen Saucen-Manufaktur in Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail hergestellt. Dabei ist es unser Ziel gewesen, das charakteristische Aroma verschiedener Chilisorten in den Vordergrund einer

Rezeptur zu stellen und durch die Zugabe weniger fein abgestimmter Zutaten zusätzlich zu unterstreichen. Den Anfang machen die drei klassischen Chilisorten Jalapeno, Bird Eye und Habanero, ergänzt um die bei vielen Chilikennern sehr beliebte Sorte Lemon Drop. Wir wünschen guten Appetit!



Schärfegrad: 6 von 10



## INHALTSSTOFFE

Brennwert:	113KJ / 27Kcal
Fett:	< 0,1g
davon gesättigte Fettsäuren:	0g
Kohlenhydrate:	1,5g
davon Zucker:	0,7g
Eiweiß:	0,3g
Salz:	2,3g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100ml



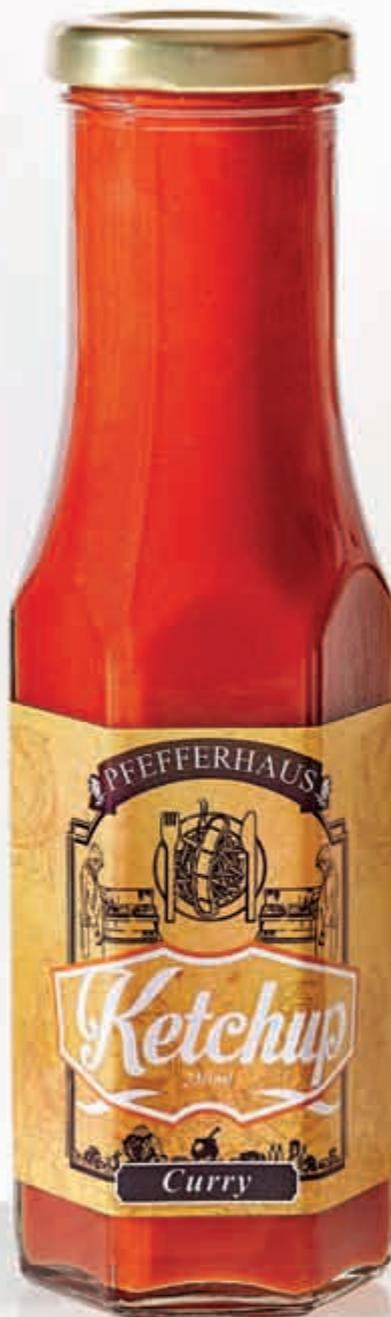
Eine **Jalapeno** Sauce zum Liebhaben, frisch und grün im Geschmack mit mittlerer Schärfe und einer dezenten Würze aus Knoblauch, Zwiebeln und Pfeffer. Unsere lang erwartete erste Jalapeno Sauce ist nach einhelliger Meinung der ersten Probanden eine wirklich gelungene Mischung, die den typischen Geschmack des mexikanischen Klassikers hervorragend zur Geltung bringt. Ein Muss für Jalapeno Freunde und ein passender Begleiter für vielerlei Speisen, ohne dass man vor ihrer Schärfe warnen müsste.

## ZUTATEN

Jalapeno Chili (55%), Branntweinessig, Wasser, Limettensaft, Knoblauch, Salz, Zwiebel, Rohrzucker, Stabilisator: Guarkernmehl, Pfeffer.



*Jalapeno Ketchup  
Schärfegrad: 4 von 10*



*Curry Ketchup  
Schärfegrad: 6 von 10*



*Habanero Ketchup  
Schärfegrad: 7 von 10*

## **PFEFFERHAUS KETCHUP**

**...so, wie es sein sollte**

Unser Ziel war es, einen Ketchup zu kreieren, das sich deutlich vom oft sehr süßen Einerlei aus dem Supermarkt abhebt, weshalb wir auch recht lange an den Rezepturen gefeilt haben.

Wir selbst und alle Kunden die ihn bereits verkosten durften, sind mit dem Ergebnis nun mehr als zufrieden. Bleibt also nur noch zu sagen: Guten Appetit.

Schärfegrad: 6 von 10



## INHALTSSTOFFE

Brennwert:	305KJ / 73Kcal
Fett:	0,2g
davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1g
Kohlenhydrate:	14,9g
davon Zucker:	14,9g
Eiweiß:	0,9g
Salz:	1,8g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100ml

Exotisches **Curry** Aroma in einem mittelscharfen leckeren Ketchup. Die perfekte Mischung für alle Currywurst Freunde! Das Pfefferhaus Ketchup gibt es auch in der milderen Varianten Jalapeno und in der scharfen Variante Habanero.

Bei allen drei Sorten steht der intensive Tomatengeschmack klar im Vordergrund. Rohrzucker sorgt für eine angenehme leckere Süsse, Chili und einige Gewürze sorgen für den würzig scharfen Kick.

## ZUTATEN

Passierte Tomate, Tomatenmark, Rohrzucker, Apfelessig, Salz, Curry Gewürzubereitung (0,9%) (enthält **Senf** & **Sellerie**), Knoblauch, Habanero Red Savina Pulver.



*Tomaten-Ketchup  
Schärfegrad: 0 von 10*

*Chili-Ketchup  
Schärfegrad: 2-3 von 10*

*BBQ-Ketchup  
Schärfegrad: 0 von 10*

## **SQUEEZE Ketchup**

**...perfekt für Gastronomen**

Dieses Ketchup besticht durch eine einfache Rezeptur und einen ausgezeichnetem Geschmack. Erhältlich ist dieses Ketchup in den Geschmacksrichtungen: Tomaten-Ketchup, Chili-Ketchup und BBQ-Ketchup.

Die Squeeze-Flaschen sind perfekt für den Einsatz in der Gastronomie. Sie sind als 250 oder 500 ml Flasche erhältlich. Die Form und die Kunststoffoberfläche der Flaschen bieten einen tollen Grip. Das eignet sich besonders für Restaurants oder Bistros.

Schärfegrad: 0 von 10



## INHALTSSTOFFE

Brennwert:	459KJ / 109Kcal
Fett:	< 0,5g
davon gesättigte Fettsäuren:	< 0,1g
Kohlenhydrate:	25g
davon Zucker:	23g
Eiweiß:	1,7g
Salz:	2,7g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100ml

Das klassische **Tomaten-Ketchup** aus dem Pfefferhaus kommt praktisch und handlich in einer Squeeze-Flasche daher. Damit lässt sich das Ketchup sauber und einfach dosieren.

Unser Ketchup begeistert alle, die es nicht so scharf mögen - fruchtig mild und tomatig im Geschmack.

## ZUTATEN

Tomatenmark (2-fach konzentriert), Zucker, Branntweinessig, Kalahari Salz, Maisstärke, Gewürze

*Glas- oder Squeeze-  
Flasche wählen*



*100 oder 200 ml Glas-Flasche*



*250 oder 500 ml Squeeze-Flasche*

**SPICE UP YOUR BUSINESS**

**...mit Saucen aus der Pfefferhaus Manufaktur**

**Die Sauce macht den Unterschied!** Wir lieben Chilis, unsere Saucen, Ketchups und Sambals und das schmeckt man. Wir produzieren hochwertige individuelle Saucen, nur aus natürlichen Zutaten hergestellt, ohne E-Nummern oder Geschmacksverstärker; eben kein industrieller Einheitsbrei.

Ab 150 L kreieren wir individuelle Saucen, abgestimmt auf Ihr Essen, Ihre Kundschaft und Ihren ganz persönlichen Geschmack. Auch die Abfüllungsgrößen können wir nach deinen Wünschen anpassen: Wählen Sie zwischen Glas- oder Squeeze-Flaschen. Gern liefern wir auch größere Gebinde.



## PARTNER UND B2B

- ✓ Pimp your Food.
- ✓ Ab 150 Liter Abnahme kochen wir nach Kundenwunsch.
- ✓ Individueller Geschmack. Individuelles Design.
- ✓ Hergestellt in der Pfefferhaus Manufaktur.
- ✓ 100% natürliche Zutaten. Ohne künstliche Zusatzstoffe.
- ✓ Alle Saucen sind vegetarisch, viele sogar vegan.
- ✓ Höchste Qualität.
- ✓ Verschiedene Schärfegrade: Für jeden Geschmack.
- ✓ Ketchups auch für Kinder geeignet.
- ✓ Die Sauce macht den Unterschied!

**ENTDECKEN  
SIE DAS GANZE  
SORTIMENT AUF  
PFEFFERHAUS.CH**





MundART Pfefferhaus Schweiz GmbH  
Mühlehaldenstrasse 33, CH-8953 Dietikon  
[www.pfefferhaus.ch](http://www.pfefferhaus.ch)

