



**cuenin**  
Gewürzmühle



# Marinaden | Marinades

Qualität und Erfahrung seit 1928 | Qualité et expérience depuis 1928

Mit  
Schweizer Rapsfett  
À base de graisse  
de colza Suisse



**cuenin**  
Gewürzmühle

**Cuenin AG**  
Burgholz 51  
3753 Oey-Diemtigen

T: +41 33 681 80 80  
F: +41 33 681 80 88

info@cuenin.ch  
cuenin.ch

## Die Marinade macht's

Wenn verlockende Düfte durch die Luft schweben und in die Nase steigen, wenn das aromatische Bouquet die unwiderstehliche Lust auf Genuss entfacht und etwas Unsagbares auf der Zunge zu kribbeln beginnt, wenn das Denken verblasst und alle Sinne in Vorfreude zu tanzen beginnen, wenn endlich der Gaumen berührt wird und die Geschmacksnerven jublieren – dann ist dieses gewisse Etwas im Spiel, das nur die Marinade herbeizaubern kann. Die Zauberin der Würze darf in keiner Küche fehlen! Und am besten steht sie dort in den verschiedensten Geschmacksrichtungen bereit.

Unsere Marinaden sind so reichhaltig, dass sie ganze Geschichten erzählen. Natürlich ohne Worte, nur mit Würze! Da wäre zum Beispiel die Barbecue-Marinade, ein Klassiker, der zur Grillparty gehört wie das Feuer zum Holz, wie der See zum Ufer, wie die Sonne zum Sommer. Die Knoblauch-Marinade verfeinert und verleiht zugleich einen intensiven Charakter. Wer eher auf subtile Geschmackssinfonien steht, wird sich in die Honig-Cognac-Marinade verlieben. Auch die sanfte Orange-Ingwer-Marinade ist eine Kreation für Feinschmecker, die sich gerne überraschen lassen. Immer wieder für Begeisterung sorgt die bewährte Bier-Marinade, nicht nur bei Liebhabern des Hopfengetränks. Jede unserer 21 Marinaden hat ihre besondere Essenz. Lassen Sie sich inspirieren und begeistern Sie Ihre Kunden und Gäste mit exklusiven Geschmacksrichtungen.

Das Savoir-faire der Cuenin AG hat eine lange Tradition. Bereits seit 1928 verarbeitet die Manufaktur hochwertige Gewürze und bietet Produkte an, die Speisen veredeln und ihnen jenes besondere Etwas verleihen. Wir setzen dabei durchgehend auf erlesene Rohstoffe. Cuenin-Marinaden sind frei von Palmöl, sie basieren zu 100 % auf Schweizer Rapsöl. Verlassen Sie sich beim Würzen Ihrer hochwertigen Hauspezialitäten auf beste Qualität!

## La marinade fait la différence!

Lorsque des parfums alléchants flottent dans l'air et montent au nez, lorsqu'un bouquet aromatique enflamme le désir irrésistible du plaisir, lorsque quelque chose d'indicible commence à picoter sur la langue, lorsque la pensée s'estompe et que tous les sens commencent à danser par anticipation, lorsqu'enfin le palais est effleuré et que les papilles jubilent, c'est alors qu'une seule chose vient en jeu, la marinade. La marinade, magicienne des épices ne peut manquer dans une cuisine. Mieux encore, elle doit être prête dans toutes ses différentes saveurs.

Nos marinades sont si riches qu'elles racontent des histoires entières. Bien sûr sans mots, seulement avec ses assaisonnements. Par exemple, il y a la marinade barbecue, une classique qui ne peut manquer aux grillades comme le feu au bois, la rive du lac ou le soleil en été. La marinade à l'ail affine et pimente en même temps son caractère intense. Pour ceux qui préfèrent les symphonies du goût tomberont amoureux de la marinade au miel-cognac. La douce marinade orange-gingembre est une création pour les fines bouches qui aiment se laisser surprendre. Enfin, la marinade à la bière crée de l'enthousiasme non seulement pour les amateurs de la boisson de houblon. Chacune de nos 21 marinades a sa propre essence. Laissez-vous inspirer et impressionnez vos clients et invités avec des saveurs exclusives.

Le savoir-faire de Cuenin SA a une longue tradition. L'entreprise traite depuis 1928 des épices de haute qualité et propose des produits qui raffinent les repas et leur donnent quelque chose de spécial. Nous utilisons systématiquement des matières premières sélectionnées de premier choix. Les marinades Cuenin sont exemptes d'huile de palme, elles sont 100 % à base d'huile de colza suisse. Fiez-vous à la meilleure qualité tout en assaisonnant vos meilleures spécialités maison.



## Marinaden | Marinades

<b>Barbecue</b>	6	<b>Mexican   Mexicaine</b>	17
<b>Bärlauch   À l'ail d'ours</b>	7	<b>Orange-Ingwer   Orange-Gingembre</b>	18
<b>Bier   À la bière</b>	8	<b>Paprika</b>	19
<b>Brasil   Brésil</b>	9	<b>Pfeffer   Au poivre</b>	20
<b>Chili</b>	10	<b>Provençale</b>	21
<b>Cuenin Topf   Poêlée Cuenin</b>	11	<b>Safran</b>	22
<b>Curry</b>	12	<b>Seafood</b>	23
<b>Curry-Sesam   Curry-Sésame</b>	13	<b>Spezial   Spéciale</b>	24
<b>Estragon</b>	14	<b>Stroganoff   Stroganov</b>	25
<b>Honig-Cognac   Miel-Cognac</b>	15	<b>Whisky</b>	26
<b>Knoblauch   À l'ail</b>	16	<b>Wild   Gibier</b>	27



## Barbecue

Sie ist deftig. Sie ist rauchig.  
Sie ist Barbecue!

Elle est rustique. Elle est enfumée.  
Elle est barbecue!

### Verwendung | Utilisation

Rind- und Schweinefleisch  
Viande de boeuf et de porc

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17149
1 kg	Artikel   Article	17150
4,5 kg	Artikel   Article	17148

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), SENF, Kochsalz jodhaltig (17%), Gewürze (SENF), E621, Kräuter, E301, Trockengemüse, Dextrose, Gewürzextrakt, Hefepulver / graisse végétale (colza), MOUTARDE, sel de cuisine iodé (17%), épices (MOUTARDE), E621, herbes, E301, légumes secs, dextrose, extrait d'épice, poudre de levure  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'026 kJ / 491 kcal, Fett / matières grasses 47 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 6 g, Kohlenhydrate / glucides 9 g – davon Zucker / dont sucres 3 g, Eiweiss / protéines 5 g, Salz / sel 17 g



## Bärlauch | À l'ail d'ours

Der Klassiker für  
den Frühling.

La classique pour  
le printemps.

### Verwendung | Utilisation

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch und Geflügel  
Viande de veau, de boeuf, de porc et volaille

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17116
1 kg	Artikel   Article	17117
4,5 kg	Artikel   Article	17115

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (8%), E621, Gewürze, Kräuter, E301 / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (8%), E621, épices, herbes, E301  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 3'178 kJ / 772 kcal, Fett / matières grasses 83 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 10 g, Kohlenhydrate / glucides 1 g – davon Zucker / dont sucres 1 g, Eiweiss / protéines 4 g, Salz / sel 8 g



## Bier | À la bière

Für alle Hopfenliebhaber,  
welche lieber mehr als ein Bier auf  
dem Tisch haben – mit Bier aus  
dem Kanton Bern.

Pour tous les amateurs  
de houblon qui préfèrent avoir plus  
d'une bière sur la table – avec de la bière  
du canton de Berne.

### Verwendung | Utilisation

Rind- und Schweinefleisch  
Viande de boeuf et de porc

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17152
1 kg	Artikel   Article	17153
4,5 kg	Artikel   Article	17151

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Bier (GLUTEN), SENF, Kochsalz jodhaltig (17%), Gewürze (SENF), E621, Kräuter, E301, Trockengemüse, Dextrose, Hefepulver / grasse végétale (colza), bière (GLUTEN), MOUTARDE, sel de cuisine iodé (17%), épices (MOUTARDE), E621, herbes, E301, légumes secs, dextrose, poudre de levure  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 1'194 kJ / 289 kcal, Fett / matières grasses 24 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 3 g, Kohlenhydrate / glucides 9 g – davon Zucker / dont sucres 3 g, Eiweiss / protéines 5 g, Salz / sel 18 g



## Brasil | Brésil

Ein Hauch Copacabana  
für den Grill begleitet von  
Paprika und Kräutern.

Une touche de Copacabana  
sur le grill accompagné de paprika  
et d'herbes.

### Verwendung | Utilisation

Rind- und Schweinefleisch  
Viande de boeuf et de porc

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17136
1 kg	Artikel   Article	17137
4,5 kg	Artikel   Article	17135

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (9%), E621, Gewürze, Kräuter, Dextrose, E301, Gewürzextrakt / grasse végétale (colza), sel de cuisine iodé (9%), E621, épices, herbes, dextrose, E301, extrait d'épice  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 3'071 kJ / 746 kcal, Fett / matières grasses 79 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 9 g, Kohlenhydrate / glucides 4 g – davon Zucker / dont sucres 3 g, Eiweiss / protéines 4 g, Salz / sel 9 g



## Chili

Wem das Feuer auf dem Grill nicht genug ist – hier ist zusätzlich Feuer für das Fleisch. Achtung scharf!

Si le feu sur le grill ne suffit pas, voici un feu supplémentaire pour la viande. Attention marinade forte!

### Verwendung | Utilisation

Rind- und Schweinefleisch  
Viande de boeuf et de porc

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17159
1 kg	Artikel   Article	17160
4 kg	Artikel   Article	17158

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Gewürze, Kochsalz jodhaltig (15%), E621, Dextrose, E301, Gewürzextrakt / graisse végétale (colza), épices, sel de cuisine iodé (15%), E621, dextrose, E301, extrait d'épice  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'437 kJ / 591 kcal, Fett / matières grasses 57 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 7 g, Kohlenhydrate / glucides 10 g – davon Zucker / dont sucres 8 g, Eiweiss / protéines 8 g, Salz / sel 15 g



## Cuenin Topf | Poêlée Cuenin

Mit getrocknetem Gemüse dazu – schnell und lecker.

La marinade aux légumes secs – rapide et délicieuse.

### Verwendung | Utilisation

Rind- und Schweinefleisch  
Viande de boeuf et de porc

### Cuenin Topf | Poêlée Cuenin

#### Kessel | Seau

1 kg	Artikel   Article	17169
4,5 kg	Artikel   Article	17168

### Gemüse | Légumes

#### Sack | Sac

500 g	Artikel   Article	15126
-------	-------------------	-------

Marinade : Gemüse | Légumes **3 : 1**

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (9%), Gewürze, E621, Kräuter, Dextrose, E301, Gewürzextrakt, Trockengemüse, Hefepulver / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (9%), épices, E621, herbes, dextrose, E301, extrait d'épice, légumes secs, poudre de levure  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'989 kJ / 726 kcal, Fett / matières grasses 76 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 9 g, Kohlenhydrate / glucides 5 g – davon Zucker / dont sucres 3 g, Eiweiss / protéines 5 g, Salz / sel 9 g



## Curry

11 verschiedene Gewürze fusionieren zu einem exotisch, orientalischen Curry.

11 épices différentes se fondent dans un curry exotique et oriental.

### Verwendung | Utilisation

Poulet und Trute  
Poulet et dinde

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17105
1 kg	Artikel   Article	17106
4,5 kg	Artikel   Article	17103

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Gewürze, Kochsalz jodhaltig (8%), E621, E301 / grasse végétale (colza), épices, sel de cuisine iodé (8%), E621, E301  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'985 kJ / 725 kcal, Fett / matières grasses 76 g - davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 9 g, Kohlenhydrate / glucides 6 g - davon Zucker / dont sucres 1 g, Eiweiss / protéines 5 g, Salz / sel 8 g



## Curry-Sesam Curry-Sésame

Ein Hauch Exotik – verfeinert mit Sesamsamen.

Une touche exotique – affinée avec des graines de sésame.

### Verwendung | Utilisation

Poulet und Trute  
Poulet et dinde

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17716
1 kg	Artikel   Article	17717
4,5 kg	Artikel   Article	17715

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Gewürze (SENF), Kochsalz jodhaltig (7%), SESAMSAMEN, E621, E301 / grasse végétale (colza), épices (MOUTARDE), sel de cuisine iodé (7%), GRAINES DE SÉSAME, E621, E301  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'924 kJ / 710 kcal, Fett / matières grasses 74 g - davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 9 g, Kohlenhydrate / glucides 5 g - davon Zucker / dont sucres 1 g, Eiweiss / protéines 5 g, Salz / sel 10 g



## Estragon

Der einzigartige Geschmack des Estragons gibt dieser Kräutermarinade das gewisse Etwas.

Le goût unique de l'estragon donne un certain caractère à cette marinade aux herbes.

### Verwendung | Utilisation

Poulet und Trute  
Poulet et dinde

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17113
1 kg	Artikel   Article	17114
4,5 kg	Artikel   Article	17112

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (8%), Kräuter, E621, Gewürze, E301 / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (8%), herbes, E621, épices, E301  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 3'142 kJ / 764 kcal, Fett / matières grasses 82 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 10 g, Kohlenhydrate / glucides 3 g – davon Zucker / dont sucres 2 g, Eiweiss / protéines 4 g, Salz / sel 8 g



## Honig-Cognac Miel-Cognac

Der edle Geschmack eines Cognacs ergänzt durch den mild-süsslichen Honig. Für Geniesser sehr zu empfehlen.

Le goût noble d'un cognac complété par un miel léger et doux. Fortement recommandé pour les connaisseurs.

### Verwendung | Utilisation

Schweinefleisch und Geflügel  
Viande de porc et volaille

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17124
1 kg	Artikel   Article	17125
4,5 kg	Artikel   Article	17123

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Bienenhonig, Kochsalz jodhaltig (8%), E621, Gewürze, Kräuter, Cognac, Dextrose, E301, Gewürzextrakt / graisse végétale (colza), miel d'abeille, sel de cuisine iodé (8%), E621, épices, herbes, cognac, dextrose, E301, extrait d'épice  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'872 kJ / 697 kcal, Fett / matières grasses 70 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 8 g, Kohlenhydrate / glucides 11 g – davon Zucker / dont sucres 11 g, Eiweiss / protéines 4 g, Salz / sel 8 g





## Knoblauch | À l'ail

Eine klassische und intensive Knoblauchmarinade.

Une marinade à l'ail classique et intense.

### Verwendung | Utilisation

Pferdefleisch und Lamm

Viande de cheval et agneau

#### Kessel | Seau

<b>160 g</b>	Artikel   Article	<b>17156</b>
<b>1 kg</b>	Artikel   Article	<b>17157</b>
<b>4,5 kg</b>	Artikel   Article	<b>17155</b>

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Gewürze, Kochsalz jodhaltig (7%), E621, Kräuter, E301, Trockengemüse, Gewürzextrakt, Hefepulver / graisse végétale (colza), épices, sel de cuisine iodé (7%), E621, herbes, E301, légumes secs, extrait d'épice, poudre de levure  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 3'088 kJ / 750 kcal, Fett / matières grasses 78 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 9 g, Kohlenhydrate / glucides 4 g – davon Zucker / dont sucres 2 g, Eiweiss / protéines 4 g, Salz / sel 7 g



## Mexican | Mexicaine

Die Marinade mit verschiedenen Paprika und Chilisorten.  
¡Ay, caramba!

La marinade avec différentes sortes de paprika et de chili.  
¡Ay, caramba!

### Verwendung | Utilisation

Rind-, Schweinefleisch und Geflügel

Viande de boeuf, de porc et volaille

#### Kessel | Seau

<b>160 g</b>	Artikel   Article	<b>17133</b>
<b>1 kg</b>	Artikel   Article	<b>17134</b>
<b>4,5 kg</b>	Artikel   Article	<b>17132</b>

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (13%), E621, Gewürze, Trockengemüse, Dextrose, E301, Gewürzextrakt / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (13%), E621, épices, légumes secs, dextrose, E301, extrait d'épice  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'719 kJ / 660 kcal, Fett / matières grasses 67 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 8 g, Kohlenhydrate / glucides 7 g – davon Zucker / dont sucres 6 g, Eiweiss / protéines 7 g, Salz / sel 13 g



## Orange-Ingwer Orange-Gingembre

Die bitter-scharfe Note des Ingwers kombiniert mit der fruchtig-süssen Orange.

La touche amère et épicée du gingembre combinée avec l'orange fruitée et douce.

### Verwendung | Utilisation

Kalb-, Rind-, Schweinefleisch und Geflügel  
Viande de veau, de boeuf, de porc et volaille

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17130
1 kg	Artikel   Article	17131
4,5 kg	Artikel   Article	17129

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (9%), Gewürze, E621, Dextrose, E301, Gewürzextrakt / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (9%), épices, E621, dextrose, E301, extrait d'épice  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 3'003 kJ / 729 kcal, Fett / matières grasses 76 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 9 g, Kohlenhydrate / glucides 6 g – davon Zucker / dont sucres 4 g, Eiweiss / protéines 4 g, Salz / sel 9 g



## Paprika

Eine aromatische Marinade für jeden Geschmack.

Une marinade aromatique pour tous les goûts.

### Verwendung | Utilisation

Rind-, Schweinefleisch und Geflügel  
Viande de boeuf, de porc et volaille

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17142
1 kg	Artikel   Article	17143
4,5 kg	Artikel   Article	17141

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (14%), E621, Gewürze, Dextrose, E301, Gewürzextrakt / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (14%), E621, épices, dextrose, E301, extrait d'épice  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'775 kJ / 674 kcal, Fett / matières grasses 69 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 8 g, Kohlenhydrate / glucides 4 g – davon Zucker / dont sucres 4 g, Eiweiss / protéines 6 g, Salz / sel 14 g



## Pfeffer | Au poivre

Eine leicht feurige  
Pfeffermarinade.

Une marinade  
légèrement enflammée.

### Verwendung | Utilisation

Rind- und Pferdefleisch  
Viande de boeuf et de cheval

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17127
1 kg	Artikel   Article	17128
4,5 kg	Artikel   Article	17126

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (13%), Gewürze, E621, Dextrose, E301, Gewürzextrakt / graisse végétale (colza), sel de cuisine (13%), épices, E621, dextrose, E301, extrait d'épice  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'733 kJ / 663 kcal, Fett / matières grasses 67 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 8 g, Kohlenhydrate / glucides 4 g – davon Zucker / dont sucres 4 g, Eiweiss / protéines 7 g, Salz / sel 13 g



## Provençale

6 Kräuter – richtig kombiniert –  
ergeben ein würziges Provençale.

6 herbes bien combinées font  
une marinade provençale bien épicée.

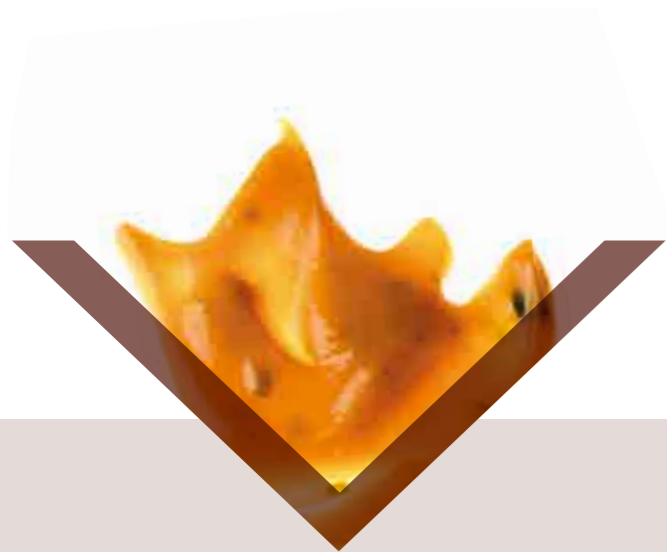
### Verwendung | Utilisation

Lamm, Pferde- und Schweinefleisch  
Agneau, viande de cheval et de porc

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17121
1 kg	Artikel   Article	17120
4,5 kg	Artikel   Article	17119

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (8%), E621, Gewürze, Kräuter, E301 / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (8%), E621, épices, herbes, E301  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 3'184 kJ / 774 kcal, Fett / matières grasses 83 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 10 g, Kohlenhydrate / glucides 2 g – davon Zucker / dont sucres 1 g, Eiweiss / protéines 4 g, Salz / sel 8 g



## Safran

Safran und Grillgut?  
Wir haben es versucht – und es funktioniert.

Du safran et une grillade ?  
Nous l'avons essayé et ça fonctionne.

### Verwendung | Utilisation

Schweinefleisch, Geflügel und Fisch  
Viande de porc, volaille et poisson

#### Kessel | Seau

<b>160 g</b>	Artikel   Article	<b>17101</b>
<b>1 kg</b>	Artikel   Article	<b>17102</b>
<b>4,5 kg</b>	Artikel   Article	<b>17100</b>

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (9%), Gewürze, Trockengemüse, Gewürzextrakt / graisse végétale (colza), sel de cuisine (9%), épices, légumes secs, extrait d'épice  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 3'265 kJ / 794 kcal, Fett / matières grasses 87 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 10 g, Kohlenhydrate / glucides 2 g – davon Zucker / dont sucres 1 g, Eiweiss / protéines 1 g, Salz / sel 9 g



## Seafood

Für mediterane Momente.

Pour les moments méditerranéens.

### Verwendung | Utilisation

Meeresfrüchte und Fisch  
Fruits de mer et poisson

#### Kessel | Seau

<b>160 g</b>	Artikel   Article	<b>17175</b>
<b>1 kg</b>	Artikel   Article	<b>17146</b>
<b>4,5 kg</b>	Artikel   Article	<b>17161</b>

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (8%), Gewürze, E621, E301, Kräuter, Gewürzextrakt / graisse végétale (colza), sel de cuisine (8%), épices, E621, E301, herbes, extrait d'épice  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 3'113 kJ / 756 kcal, Fett / matières grasses 80 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 10 g, Kohlenhydrate / glucides 4 g – davon Zucker / dont sucres 1 g, Eiweiss / protéines 4 g, Salz / sel 8 g



## Spezial | Spéciale

Ein Potpourri des Geschmacks,  
lassen Sie sich überraschen.

Un pot-pourri de goût,  
laissez-vous surprendre.

### Verwendung | Utilisation

Rind- und Schweinefleisch  
Viande de boeuf et de porc

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17166
1 kg	Artikel   Article	17167
4,5 kg	Artikel   Article	17165

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (9%), Gewürze, E621, Bienenhonig, Kräuter, Dextrose, E301, Gewürzextrakt, Cognac, Trockengemüse, Hefepulver / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (9%), épices, E621, miel d'abeille, herbes, dextrose, E301, extrait d'épice, cognac, légumes secs, poudre de levure  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'939 kJ / 714 kcal, Fett / matières grasses 74 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 9 g, Kohlenhydrate / glucides 6 g – davon Zucker / dont sucres 4 g, Eiweiss / protéines 5 g, Salz / sel 9 g



## Stroganoff | Stroganov

Russisches Gulasch,  
kurze Zubereitung – langer  
Genuss.

Goulache russe,  
préparation courte – long plaisir.

### Verwendung | Utilisation

Rindfleisch  
Viande de boeuf

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17139
1 kg	Artikel   Article	17140
4,5 kg	Artikel   Article	17138

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Gewürzgurken, Trockengemüse, Kochsalz jodhaltig (7%), Gewürze, Maisstärke, Champignons getrocknet, E621, Rindfleischextrakt, E301, Haferfasern, Hefepulver / graisse végétale (colza), concombres, légumes secs, sel de cuisine iodé (7%), épices, amidon de maïs, champignons séchés, E621, extrait de boeuf, E301, fibres d'avoine, poudre de levure  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'229 kJ / 540 kcal, Fett / matières grasses 54 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 6 g, Kohlenhydrate / glucides 9 g – davon Zucker / dont sucres 4 g, Eiweiss / protéines 5 g, Salz / sel 7 g



## Whisky

Unsere genussvolle Marinade für Whiskyliebhaber und die, die es noch werden wollen – mit Whisky aus dem Berner Oberland.

Notre délicieuse marinade pour tous les amateurs de whisky et tous ceux qui souhaitent le devenir – avec du whisky de l’Oberland bernois.

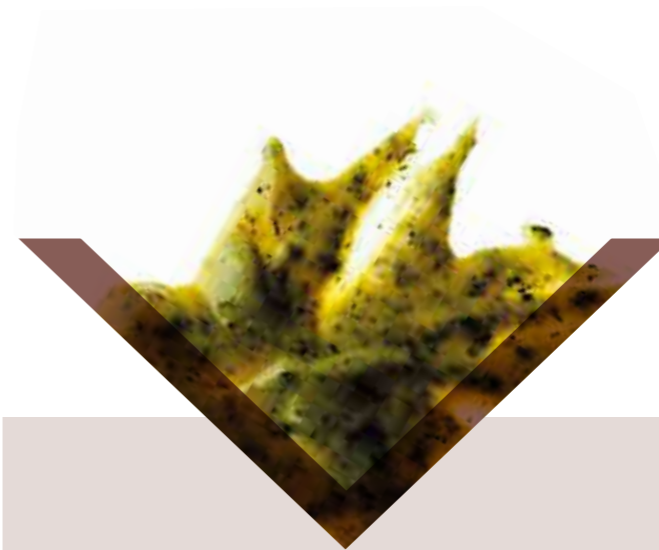
### Verwendung | Utilisation

Rind- und Schweinefleisch  
Viande de boeuf et de porc

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17171
1 kg	Artikel   Article	17172
4,5 kg	Artikel   Article	17170

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (8%), Gewürze, E621, Whisky, Dextrose, E301 / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (8%), épices, E621, whisky, dextrose, E301  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 2'943 kJ / 715 kcal, Fett / matières grasses 74 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 9 g, Kohlenhydrate / glucides 5 g – davon Zucker / dont sucres 4 g, Eiweiss / protéines 5 g, Salz / sel 8 g



## Wild | Gibier

Die Fülle des Herbstes als Geschmackserlebnis in der Pfanne und auf dem Grill.

La plénitude de l’automne comme sensation gustative dans la poêle et sur le grill.

### Verwendung | Utilisation

Wild  
Gibier

#### Kessel | Seau

160 g	Artikel   Article	17224
1 kg	Artikel   Article	17164
4,5 kg	Artikel   Article	17162

**Zutaten | Ingrédients:** Fett pflanzlich (Raps), Kochsalz jodhaltig (9%), Gewürze, E621, Kräuter, Dextrose, E301 / graisse végétale (colza), sel de cuisine iodé (9%), épices, E621, herbes, dextrose, E301  
**100 g enthalten / contiennent:** Energie / énergie 3'010 kJ / 731 kcal, Fett / matières grasses 76 g – davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés 9 g, Kohlenhydrate / glucides 5 g – davon Zucker / dont sucres 4 g, Eiweiss / protéines 5 g, Salz / sel 9 g

## «Ein Gericht für die ganze Familie»

### Geschnetzeltes

Holen Sie sich den Grill in die Pfanne. Unsere Marinaden eignen sich auch vorzüglich für Geschnetzeltes. Ein schnelles Gericht zu Teigwaren, Reis, Spätzli oder Polenta.

500 g Geschnetzeltes (Schwein, Rind oder Geflügel) und 50 g Marinade nach Wahl gut miteinander vermischen. In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Zwiebeln, Knoblauch oder Gemüse nach Wahl mitbraten. 1 EL Mehl mit dem Fleisch vermischen. Mit Wein oder Wasser ablöschen. Wasser beifügen bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Nach Wunsch mit Rahm verfeinern und servieren.

## «Un plat pour toute la famille»

### Émincé

La sensation de griller dans la poêle. Nos marinades conviennent également parfaitement pour l'émincé. Un plat rapide avec des pâtes, du riz, des spätzles ou avec de la polenta.

Bien mélanger 500 g d'émincé (porc, bœuf ou volaille) et 50 g de marinade de votre choix. Faire dorer dans une poêle sans graisse. Ajouter oignons, ail ou légumes de votre choix et faire revenir le tout. Puis mélanger à la viande 1 cs de farine et déglacer avec du vin ou de l'eau. Ajouter de l'eau jusqu'à ce que la sauce ait la consistance désirée. Au choix affiner avec de la crème et servir.

Marinaden   Marinades	Rind boeuf	Kalb veau	Schwein porc	Lamm agneau	Pferd cheval	Wild gibier	Geflügel volaille	Fisch poisson	Meeresfrüchte fruits de mer
Barbecue	●		●						
Bärlauch   À l'ail d'ours	●	●	●				●		
Bier   À la bière	●		●						
Brasil   Brésil	●		●						
Chili	●		●						
Cuenin Topf   Poêlée cuenin	●		●						
Curry							●		
Curry-Sesam   Curry-Sésame							●		
Estragon							●		
Honig-Cognac   Miel-Cognac			●				●		
Knoblauch   À l'ail				●	●				
Mexican   Mexicaine	●		●				●		
Orange-Ingwer   Orange-Gingembre	●	●	●				●		
Paprika	●		●				●		
Pfeffer   Au poivre	●				●				
Provençale			●	●	●				
Safran			●				●	●	
Seafood								●	●
Spezial   Spéciale	●		●						
Stroganoff   Stroganov	●								
Whisky	●		●						
Wild   Gibier						●			



**cuenin**  
Gewürzmühle

**Cuenin AG**

Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | T: +41 33 681 80 80 | F: +41 33 681 80 88 | [info@cuenin.ch](mailto:info@cuenin.ch) | [cuenin.ch](http://cuenin.ch)