

náš recept pro
váš úspěch:
individualita

BS food technology
GLOBAL



Je něco víc specifického než chuť ?

Chuť je lidmi jinak hodnocena i jinak vnímána. Neexistují žádné pevné hodnoty pro dobrou chuť. A také neexistuje žádný trh, který by se jinému podobal jako vejce vejci. Ať žijí jemné rozdíly, říká se u firmy christl GewürzTechnologie. Už více jak jedno desetiletí podporujeme recept na úspěch-individualitu. Je to jednak základ pro jedinečné výrobky, ale i další dobrá možnost jak získat zákazníky. Jaké by to bylo, kdyby všechny uzeniny chutnaly stejně, kde pak zůstává rafinovanost, finesy a rozdíly.

odborníci odborníkům

Další optimální vývoj směsí pro potravinářský a masný průmysl vyžaduje vysoký stupeň vědomostí

a zkušeností. To vše uzavírá starostlivý výběr nejkvalitnějších surovin.

Z více jak 400 druhů různých surovin, vytvořila firma christl GewürzTechnologie v posledních letech tisíce speciálních směsí podle přání a potřeb zákazníků.

Tuto flexibilitu lze očekávat jen u společnosti s nízkými náklady, která je velmi pružná a může reagovat velmi rychle na potřeby trhu. Ve výrobním závodě firmy christl GewürzTechnologie pracují lidé z praxe, kteří mluví řečí našich zákazníků.

To jde dobře dohromady.

Pak se dá dobře dosáhnout společného cíle: spokojit se jen s tím nejlepším.

A to nás spojuje. **Váš Elmar Christl**

Co se skrývá za jménem christl?

Moje osoba. Jsem vyučený uzenářský mistr s dlouholetými a mezinárodními zkušenostmi s výrobou masných výrobků a důrazem na chuť a pomocné látky. Díky těmto vědomostem velmi citlivě vnímám zájem a požadavky potravinářských a masných závodů a tím i spotřebitelů.





Směsi koření, to je vždy práce na míru.

Mít možnost každému zákazníkovi nabídnout exkluzivní směs vyžaduje mnoho variant plnění, přesnosti a důvěry. U Christl GewürzTechnologie patří tyto receptury k těm

nejlépe střeženým tajemstvím. V rozdílném balení dávek na míru vidíme přesně ten rozměr, který optimalizuje, usnadňuje a zlevňuje další výrobu u zákazníka.



i jednoduchost je kořením úspěchu.



nešní vztah zákazník a christl GewürzTechnologie je na bázi odborník a odborník.

Blízký a korektní vztah se zákazníkem se u firmy christl praktikuje od samého začátku.

Své inovativní myšlenky si naši specialisté stále vyměňují a propojují je s novými potřebami zákazníků.

Nové chuťové směry se společně testují a teprve poté se s nimi přichází na trh. Hlad po novinkách podněcuje inspiraci a vede k inovaci.

Odbornost firmy christl ve výrobních procesech je výhodou našich zákazníků.

Výrobně technické možnosti nejsou omezeny jen na náš výrobní závod v hornorakouském Moosdorfu, ale snažíme se optimalizovat výrobní procesy přímo na místě - u našich zákazníků.



na obrázku zleva:
Erwin Strasshofer
Elmar Christl
Oliver Broger



vstupní kontrola



ověření kvality



zkušební výroba



laboratoř



plnění



moderní technologie míchání



hotové individuální směsi koření



kompletace zboží

špičková technologie používá moderní techniku.

Grund christl GewürzTechnologie pro vysoký standard a mezinárodní konkurenceschopnost je v odbornosti zaměstnanců, specifickém know-how a certifikovaném systému řízení kvality.

Průběžná vylepšování a investice do technologie míchání a moderních vázicích systémů jen podtrhují jasný směr ve vývoji a výrobě nejvyšší kvality směsí.

Významní výrobci specialit věří znalostem a schopnostem specialistů z Rakouska.

Značka „Made in Austria“ má dobré jméno po celém světě.



Původ má budoucnost.

Kompletní dohledatelnost původu koření dává našim zákazníkům jistotu, že dostávají směs jen z výběrových surovin. Kontrolujeme suroviny podle nej přísnějších směrnic. Zde začíná kvalita a prosazuje se v dalších výrobních krocích doprovázených certifikovaným systémem řízení kvality.



průkopníkem v technologii koření.

Dlouhodobě vedoucí pozice chystl zavazuje. Důležitým krokem k vyladění chutí je praktická a přehledná klasifikace, která nabízí každé uzenině a masnému výrobku vyladěnou a odpovídající směs koření. Rozmanitost těchto směsí je také naším cílem: chceme přispět k úspěchu našich zákazníků s nejvyšším možným důrazem na individuální přístup. Následující stránky vám naznačí více





frankfurtské párky



St. Johanner
(tyrolský párek)



pečená sekaná



vídeňské párky

ovářené uzeniny

Ovářené uzeniny díky velké rozmanitosti tvoří nejrozsáhlejší rodinu uzenin. Nepřeborná paleta výrobků od nářezů, tyčoviny, přes párky a klobásy až po klasickou sekanou nebo regionální speciality jako Špekáčky nebo Cervelas (CH typ Liberecký párek) a Burenwurst (AT grilovací klobása).



nářez Royal



Parówki (párky PL)



Sardelki (špekáčky RU)





Wiener Hauswurst jemné koření
(AT Vídeňský polosuchý)



Polský / se sýrem
(AT typ Vysočina)



Loupežnická klobása

trvanlivé tepelně opracované výrobky

Charakteristickou vlastností těchto výrobků je výrazná masová chuť a tomu odpovídající barva.

Na řezu jsou jemné a čisté.

Velkou předností těchto výrobků je poměrně dlouhá trvanlivost.



Braunschweigska
(RU typ mětský někdy s játry)



Braunschweiger koření Rustikal
(DE, AT typ mětský někdy s játry)



Krakovský polosuchý



Turistický





Goldi C
(nastříkací prostředek)



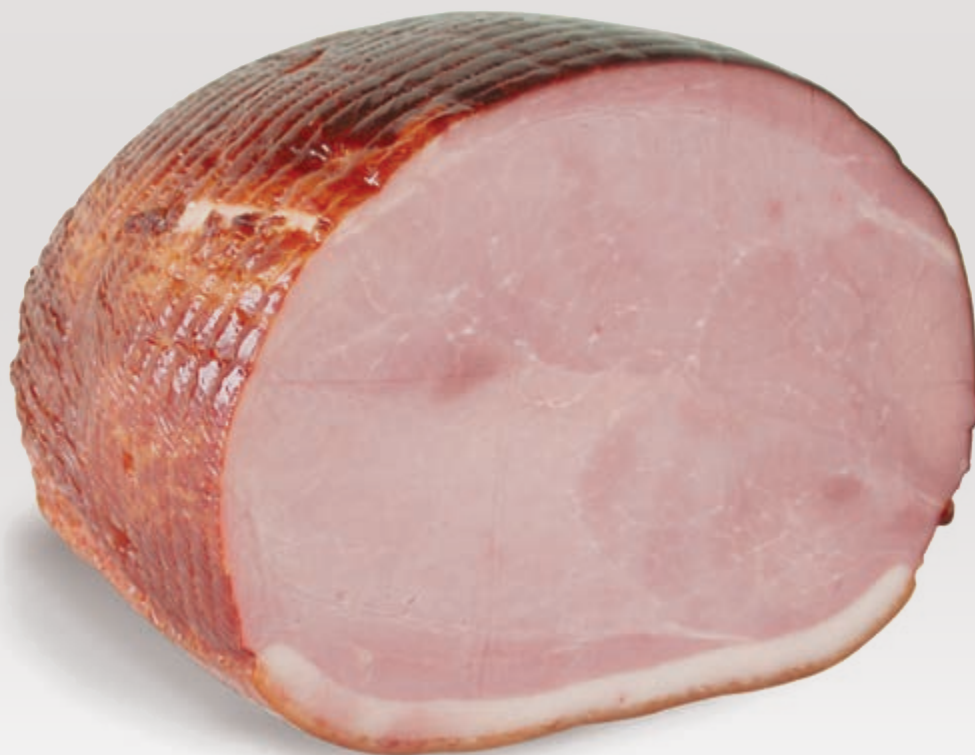
ERES - nastříkací prostředek



ERES 50 Combi
(nastříkací prostředek)

nakládané a zauzené výrobky a šunky

Pro perfektní výrobky tohoto druhu je typická vyvážená chuť a šťavnatost. Díky jemné chuti a vynikajícímu vzhledu splňují tyto mistrovské šunkové výrobky nejvyšší požadavky zákazníků



uzená masa kombi rustikal AGF



nástřík šunka +30 BF



Bacchus rot





Bauernspeck / Pancetta /
italská slanina, vepřové
maso, nakládané,
zauzené, sušené



Szynka z Karyntii PL
šunka z Korután



Bauernspeck hrubá směs
vepřové maso, nakládané,
zauzené, sušené



Mostbröckli CH hrubá směs
hovězí maso, nakládané,
zauzené, sušené

peklované-nakládané výrobky

Uzené a/nebo jen na vzduchu sušené speciality jako Bündnerfleisch (hovězí kýta), Schinkenspeck (šunková slanina), Bauernspeck (sedlácká slanina) nebo Mostbröckli (hovězí maso) se řadí k masným delikatesám. Tyto výrobky se vyznačují výraznou barvou, pevnou konzistencí a také lahodnou a jemnou chutí.



Szynka Szwarcwaldzka PL
schwarzvaldská šunka



Südtiroler Schinkenspeck AT jemná směs
jihotyrolská šunková slanina



Jemné koření na slaninu



Bündnerfleisch
hovězí kýta, nakládaná, sušená





není sůl jako sůl

peciality typu sušených mas
a trvanlivých salámů s moř-
skou solí jednoznačně vítězí!

Pochází z křišťalově čisté mořské
vody s nedotčenou faunou a florou
Sicílie.

Většina výrobců těchto specialit
poznala, že mořská sůl chrisale
garantuje stálou a špičkovou
kvalitu s vyjímečně jemnou chutí
a znamenitou vůní - chrisale z pravé
mořské vody se může použít
bez změny stávající receptury
a postará se o hezčí zčervenání,
jemnou, harmonickou a plnou chuť.



Postup s mořskou solí chrisale
dusitan (červený) je navázán na
solná zrna. Proto se vytvoří
homogenní směs.



Tradičním postupem se rovnoměrně
smíchá dusitan se solí. Dusitan
(červené krystaly), ale není navázán
na solná zrna (modré krystaly).
Následkem jsou nezjistitelné chyby
při "peklování-nakládání masa".

chrisale - je
nakládací sůl vy-
robená z přírodní
mořské vody



Rohwurst/Salami - trvany



Finský trvan



Kmínové koření



Kulen kombi

trvanlivé tepelně neopracované salámy

Tento druh výrobků vyžaduje hodně důvtipu. Vlastní výroba je speciální a komplexní proces, který potřebuje hodně znalostí a citu a samozřejmě odpovídající směsi koření.



Milánský trvan



Čajna - klobása z Dalmácie



Salamio - italské klobásky



Landjäger - hranaté klobásky



Švýcarský trvan Milano





marinákový základ ELMOCHO
bylinky / česnek



marinákový základ RÖSTOS
cibule / pepř



marinákový základ RUSITKA
pepř / paprika



marinákový základ BARBECUE
rajče / kouř

marinákové základy

Kvalitní marinády dělají maso ještě lepší a chutnější. Obalení v marinádě chrání výrobek, maso zůstává šťavnaté a je jemnější. Současně převezme marinovaný výrobek koření a chuťové komponenty z marinády. Je zaručen brilantní vzhled ve vitríně, který vyvolává u zákazníka pocit na změnu.



marinákový základ PIKANTOS
paprika / chili



marinákový základ CHIKOS
curry / paprika



marinákový základ
exotický-mix



marinákový základ
karibik



specialita se vyrobí jen speciální metodou: chrinet-peklování-nakládání

Důležitá metoda chrinet-nakládání byla speciálně vyvinutá pro výrobu z větších kusů masa

(např. hovězí-méně štavnaté nebo vepřová syrová kýta) solená jedlou kamennou solí nebo solí mořskou s nitrátem.

Tajemství této metody tkví v perfektní souhře přísad a v technologickém know-how. V první fázi se syrové maso naplní do speciálních sítěk chrinet a všeobecně známou technikou nasolí.

Druhá fáze je rozhodující a závisí na odpovídajícím provedení sušáren.

Takto nasolené kusy masa se pak suší a zrají. Tento postup je nejvhodnější jak pro výrobky sušené jen vzduchem tak i zauzované.



děláme vše pro to aby dobrá chuť ukázala co umí



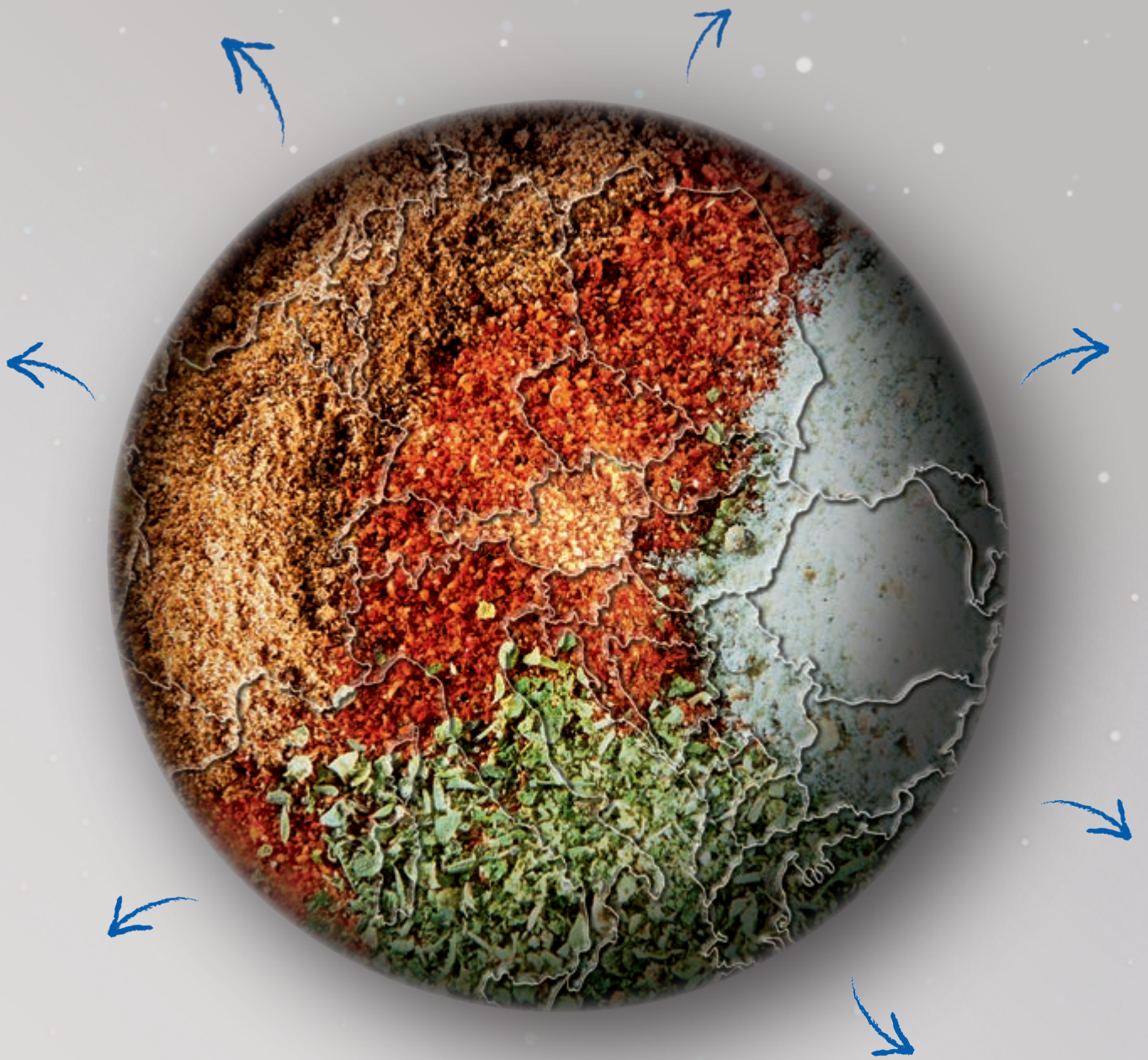
G Chuť je suma mnoha senzorických vjemů. Proto je potřeba přidat do uzenin a masa, jednotlivě nebo kombinovaně, několik odpovídajících componentů. Požadavky na vaznost, stálost barvy, čerstvost, konzistenci nebo výtěžnost jsou stále náročnější. Všichni zákazníci očekávají od přídatných látek také jistotu výroby, stálou kvalitu a atraktivní vzhled. To je výzva, ke které se hlásíme s christl-odborností, o které se ví. Naší zákazníci vědí, že jsme s našim komplexním poradenstvím vždy na jejich straně.



dobrá chuť nezná hranice.

Chistl technologie koření je orientovaná mezinárodně. S našim vysokým standardem kvality a flexibilitou výroby máme nejlepší předpoklady dalšího rozvoje na nových trzích. Jdeme cestou uspokojování potřeb našich zákazníků a přinášíme know-how a velké množství zkušeností - protože každý trh požaduje své koření a svou chuť.

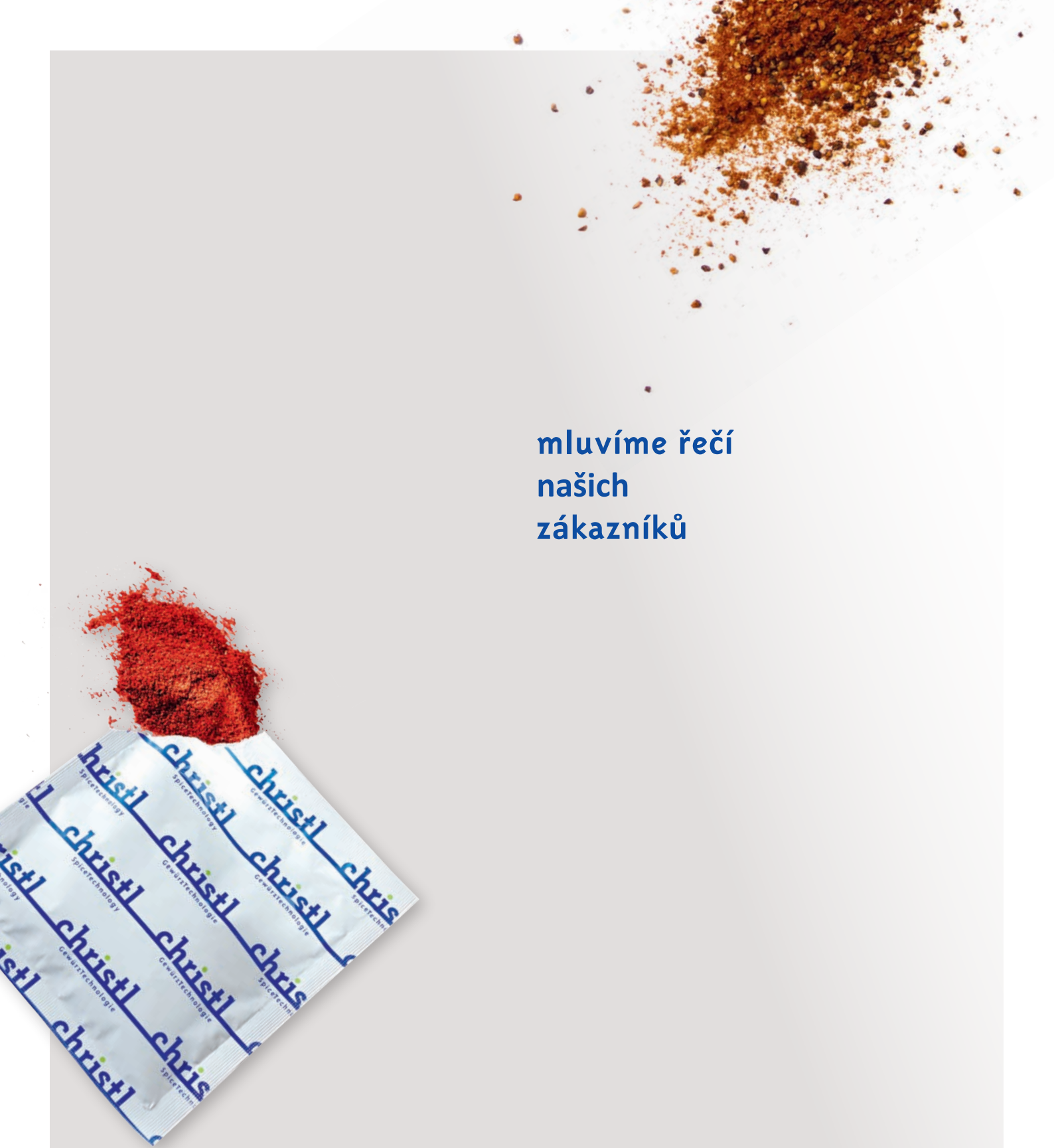




christl international



BS food technology
GLOBAL



mluvíme řečí
našich
zákazníků

BS food technology
GLOBAL



christl
GewürzTechnologie