cuenin
Gewürzmühle

Produktübersicht

Willkommen in der faszinierenden Welt der Gewürze...

Qualität und Erfahrung seit 1928

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

20250409

Reingewürze

ganz, gebrochen, gemahlen

- Anis
- Chili
- Fenchel
- Ingwer
- Kardamom
- Knoblauch
  - Knoblauchflocken
  - Knoblauchgranulat 3x3
  - Knoblauchgranulat
  - Knoblauchpulver
- Koriander
- Kreuzkümmel
- Kümmel
- Kurkuma
- Liebstöckel
- Lorbeer
- Mazis
- Muskat
- Nelken
- Paprika edelsüss + scharf
- Pfeffer: weiss, schwarz, grün
- Pfefferschoten
- Piment
- Rosa Beeren
- Schalotten
- Senfkörner gelb + schwarz
- Senfmehl
- Sternanis
- Wacholder
- Zimt gemahlen / Zimtstangen
- Zitronenschalen
- Zwiebeln
  - Zwiebeln gekippelt (Scheiben)
  - Zwiebeln getrocknet 4mm
  - Zwiebelgranulat
  - Zwiebelpulver
  - Zwiebeln getoastet 4 mm
  - Zwiebeln getoastet gemahlen

Kräuter

ganz und gemahlen, diverse Schnittgrössen auf Anfrage

- Basilikum
- Bärlauch
- Bockshornklee
- Bohnenkraut
- Dill
- Estragon
- Liebstöckel
- Lorbeer
- Majoran
- Oregano
- Petersilie
- Rosmarin
- Salbei
- Schnittlauch
- Thymian

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

Trockengemüse

- Karotten
- Knoblauch
- Lauch 10x10
- Paprikaflocken grün + rot
- Randenpulver
- Sellerie 3x3
- Tomatenflocken
- Zwiebeln

Diverses

- Champignons
- Herbsttrompeten
- Pfeffer grün im Sud
- Pistazien
- Röstzwiebeln (im Fett)
- Sultaninen

Marinaden

Unsere Marinaden mit CH-Rapsfett:

Barbecue | Bärlauch | Bier | Brasil | Chili | Cuenin Topf + Gemüse | Curry | Curry-Sesam | Estragon | Honig-Cognac | Knoblauch | Mexican | Orange-Ingwer | Paprika | Pfeffer | Provençale | Safran | Seafood | Spezial | Stroganoff | Whisky | Wild

Gebinde: Kessel à 4.5 kg | 1 kg | 150 g

Knospe-Mischungen:

Reine Gewürzmischungen oder Komplettmischungen

Gewürzzubereitungen zugelassen für Knospe Fleischwaren

- Aufschnitt
- Cervelat-Schüblig Komplett
- Dura Sec (Rohwurst)
- Fleischkäse Komplett
- Kalbsbratwurst Komplett
- Mostbröckli
- Roto – Umrötehilfsmittel
- Trockenfleisch

Knospe Gewürzzubereitungen:

- Knospe Curry
- Knospe Dura Sec S (Rohwurst – Komplettmischung)
- Knospe Gluto-Streuwürze
- Knospe Herzosa-Cuenessa (Hackfleischgewürz)
- Knospe Merguez
- Knospe Salatgewürz
- Knospe Salsiz
- Knospe Saucisson
- Knospe Schweinsbratwurst grob
- Knospe Steak-Grillgewürz

Knospe Reingewürze auf Anfrage.
Muster, Preise und Verfügbarkeit auf Anfrage.

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

Gewürzmischungen für Metzgereien

Rohwurstwaren
Gewürzzubereitungen, sowie Reifemittel mit und ohne Salpeter

Rohwurst luftgetrocknet

- Chorizo
- Knoblauchwurst
- Trockenwurst
- Salametti
- Salami
- Salsiz

Rohwurst geräuchert

- Bauernschüblig
- Landjäger
- Rauchwurst

Rohwurst mit abgebrochener Reifung

- Longeole
- Luganighe
- Mettwurst
- Saucisse d'Ajoie
- Saucisson

Rohpökelwaren
Gewürzzubereitungen, sowie Reifemittel mit und ohne Salpeter

- Bauern- oder Rohess-Speck
- Coppa
- Mostbröckli
- Rohschinken
- Trockenfleisch

Zur Herstellung von Rohpökelwaren empfehlen wir folgende Starterkulturen:
16299 Bactoferm T-D-66 – Starter (Beutel à 25 g für 25 kg)

Auch erhältlich: Netze und Strümpfe

Kochwurstwaren + Terrinen
Kochwürste, Terrinen und Pasteten
Gewürzmischungen mit und ohne Hilfsstoffe

- Blutwurst
- Leberwurst
- Pastete
- Pâté de campagne
- Streichleberwurst
- Terrine

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

Kochpökelwaren
Hilfsmittel und Spritzmittelzubereitungen mit und ohne Phosphat

- Pizza-/Trutenschinken
- Kochschinken
- Rollschinken/Wädli
- Raucharoma
- Schinkenaroma

Auch erhältlich: Schinken- und Bratennetze (Superroaster) in verschiedenen Ausführungen

Brühwurstwaren

Geräuchert

- Berner Zungenwurst
- Bierwurst
- Cervelat, Klöpfer, Stumpen
- Frankfurterli
- Saucisse au choux
- Schüblig
- Schützenwurst
- Schweinswurst
- Wienerli

Ungeräuchert

- Aufschnitt
- Bauernbratwurt
- Fleischkäse
- Kalbsbratwurst
- Lyoner
- Merguez Standard, mit Salz + scharf
- Mortadella
- Salsiccia
- Schweinsbratwurst
- Siedwurst
- Weisswurst

Reine Gewürzmischungen oder Komplettmischungen erhältlich.

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

Hilfsstoffe

- Brüh- und Räucherharz
- Dextrose
- Hefepulver
- Milchzucker (Lactose)
- Raucharoma
- Reismehl
- Schinkenaroma
- Tauchmasse
- Volleipulver

Kutterhilfsmittel, Phosphat

Brühwurstphosphate:

- Cunephos E450 (Phosphat **E450**)
- Cunephos Extra (Phosphat mit Schnellumröter)
- Cunephos Super (Phosphat mit Umröter)

Schinkenphosphat:

- Schinkenphosphat **E451**/**E452**

Bindemittel

- Maisstärke
- Milcheiweiss

Frischhaltemittel

- CU-MI-FRI
- Robrüko ™ (flüssig)

Umrötehilfsmittel, Farbstabilisatoren

- Dura Sec neutral (für Rohwürste)
- Faro (für Brühwürste und Schweinsbratwurst)
- Roto (für Rohwurstwaren und Dauerwürste)

Starterkulturen

- Bactoferm (Edelschimmel und Starter)

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

Zusatzstoffe

- Ascorbinsäure **E300**
- Glucono-Delta-Lacton **E575**
- Kaliumsorbat **E202**
- Natriumacetat **E262**
- Natriumascorbat **E301**
- Natriumglutamat **E621**
- Tri - Natriumcitrat **E331**
- Zitronensäure **E330**

Nahrungsfasern

- Haferfasern

Zucker

- Dextrose
- Kristallpur
- Lactose (Milchzucker)
- Maltodextrin
- Rohrzucker (Knospe)

Salz

- Meersalz grob + fein
- Nitritpökelsalz
- Salz verkapselt

Nonfood

- Aluformen
- Bindfaden und Schnur
- Netze (Schinken + Braten)
- Schlaufen
- Spiesschen und Zahnstocher

Auf Anfrage:
Isler-Produkte

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

Küche und Traiteur

- Aspic gewürzt oder neutral ohne Aroma (Sulz)
- Aspic dunkel
- Bouillon (Rind + végétale)
- Bouillon (Paste)
- Bratensauce
- Burger Mix
- Cuenessa mit Ei (für Hackfleisch)
- Curry Madras (mild)
- Curry Thai (scharf)
- Fischgewürz
- Herzosa-Cuenessa (für Hackfleisch)
- Italienische Kräuter
- Kartoffelgewürz
- Knoblauch flüssig
- Knoblauchpaste
- Knoblauchpfeffer
- Kräuterbuttergewürz (Standard, rot, Café de Paris)
- Paprika flüssig
- Pistazien
- Pizzamischung
- Pommes-Frites Gewürz
- Pouletgewürz
- Pouletgewürz asiatisch
- Provençale
- Raclettegewürz
- Röst-Zwiebeln (im Fett)
- Salatgewürz
- Specktraum
- Speisewürze flüssig
- Steak-Grillgewürz
- Steak-Grillgewürz mit verkapseltem Salz
- Streuwürze
- Sultaninen
- Teufelspfeffer

Gastro (Petdosen)

• Bouillon fettfrei	280 g | 850 g
• Bratensauce	220 g | 600 g
• Country Fries	300 g | 1 kg
• Panure Mix	150 g | 600 g
• Pouletgewürz	250 g | 900 g
• Salatgewürz	250 g | 850 g
• Steak-Grillgewürz	250 g | 850 g
• Steak-Grillgewürz mit verkapseltem Salz	220 g | 750 g

Detailhandel (Blechdosen)

Gebinde klein:

- Chili gemahlen
- Ingwer gemahlen
- Knoblauchpulver
- Koriander gemahlen
- Kümmel ganz
- Kümmel gemahlen
- Kurkuma gemahlen
- Mazis gemahlen
- Muskat gemahlen
- Nelken ganz
- Paprika edelsüss
- Paprika scharf
- Pfeffer schwarz gemahlen
- Pfeffer weiss gemahlen
- Zimt gemahlen CEYLON
- Zitronenschalen gemahlen
- Zwiebelpulver

- Basilikum gerebelt
- Lorbeerblatt ganz (Beutel)
- Majoran gerebelt
- Oregano gerebelt
- Peterli getrocknet
- Thymian ganz

- Country Fries
- Curry Madras
- Curry Thai
- Hackfleischgewürz
- Kartoffelgewürz
- Knoblauchpfeffer
- Pommes-Frites-Gewürz
- Pouletgewürz
- Raclettegewürz
- Salatgewürz
- Speck Traum
- Steak-Grillgewürz
- Streuwürze
- Teufelspfeffer

Gebinde gross:

- Pouletgewürz asiatisch
- Country Fries
- Curry Madras
- Curry Thai
- Hackfleischgewürz
- Italienische Kräuter
- Kartoffelgewürz
- Knoblauchpfeffer
- Pouletgewürz
- Provençale
- Raclettegewürz
- Salatgewürz
- Steak-Grillgewürz
- Streuwürze
- Teufelspfeffer

Sowie unsere Marinaden-Kesseli (150 g) - siehe Abschnitt „Marinaden“.

Saisonprodukte

Frühling

- Bärlauch geschnitten
- Bärlauch Marinade

Sommer

- Kräuterbuttergewürz (Standard, rot, Café de Paris)
- Steak – Grillgewürz
- Steak – Grillgewürz mit verkapseltem Salz

- **Unsere Wurstklassiker:**
  - Cervelatgewürz Komplett
  - Cervelat-Schübliggewürz Komplett (Knospe)
  - Kalbsbratwurst Komplett
  - Kalbsbratwurst Komplett (Knospe)
  - Merguez scharf
  - Merguez (Knospe)
  - Schweinsbratwurst grob mit Faro
  - Schweinsbratwurst grob (Knospe)

  Auf Anfrage sind auch Mischungen ohne E621 erhältlich.

- **Unsere Marinaden mit CH-Rapsfett:**
  Barbecue | Bärlauch | Bier | Brasil | Chili | Cuenin Topf + Gemüse | Curry | Curry-Sesam Estragon | Honig-Cognac | Knoblauch | Mexican | Orange-Ingwer | Paprika | Pfeffer Provençale | Safran | Seafood | Spezial | Stroganoff | Whisky | Wild

  Gebinde: Kessel à 4.5 kg | 1 kg | 150 g

Herbst

- Blutwurstgewürz
- Leberwurstgewürz
- Weisswurstgewürz
- Wild Marinade
- Wildbratwurstgewürz

Winter

- Cuenin Topf Marinade + Cuenin Topf Gemüse
- Lebkuchengewürz
- Raclettegewürz
- Speck Traum
- Stroganoff Marinade
- Weihnachtsgewürze; Anis, Kardamomen, Nelken, Zimt etc.

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch

Paniermehl

PANITA
- hell
- hell, gewürzt

PANITA D'ORO
- gelb
- gelb, gewürzt

PANITA DECO D'ORO
- gelb, mit Kräutern
- gelb, mit Kräutern, gewürzt

PANITA ROSSO
- rot
- rot, gewürzt

PANITA DECO ROSSO
- rot, mit Kräutern
- rot, mit Kräutern, gewürzt

PANURE MIX
- 4-farbig, gewürzt

PANITA **Kräuter**
- hell, mit Kräutern, gewürzt

Verpackungen

Dosen
Säcke
Kessel
Kannen
Chargenpackungen

Zusatzinformationen

Laufend entwickeln wir auch Mischungen ohne Allergene und/oder Zusatzstoffe (E-Nummern).
Sämtliche Produkte werden bei grösseren Abnahmemengen auch in entsprechende Chargenpackungen abgefüllt. Unser Sortiment umfasst auch Gewürze und Mischungen nach BIO-Suisse-Richtlinien.

Weitere Produkte und Qualitäten auf Anfrage.

Firma

Seit 1928 verarbeitet die Firma Cuenin Gewürze. 1948 wurde die heutige Cuenin AG gegründet. 1987 übernahm Heinrich Lustenberger die Cuenin AG. Seither wird die Firma als Familienunternehmen weitergeführt. 2008 erfolgte die Sitzverlegung von Basel nach Oey im Berner Oberland.

Wir produzieren Gewürze und Gewürzmischungen und beraten unsere Kunden in den Bereichen Geschmack, Produktentwicklung und Produktion.

Qualitativ hochwertige Produkte und kompetente Fachberatung stehen bei uns im Vordergrund. Die Bedürfnisse unserer Kunden sind unser Antrieb. Unsere Produkte werden mit grösster Sorgfalt und aus erlesenen Rohstoffen hergestellt. Wir entwickeln auch laufend neue Produkte, um den wachsenden Anforderungen unserer Kundschaft gerecht zu werden.

Unser Verkaufsteam steht Ihnen gerne beratend zur Seite!

Cuenin AG | Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen | Tel: +41 33 681 80 80 | info@cuenin.ch | cuenin.ch