cuenin
Gewürzmühle

Marinaden | Marinades

Qualität und Erfahrung seit 1928 | Qualité et expérience depuis 1928

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

Marinaden neu ohne Palmfett – mit Schweizer Rapsöl

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 jubilieren – 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 Hausspezialitäten auf beste Qualität!

La marinade fait la différence!

Marinades désormais sans graisse de palme – avec de l'huile de colza suisse

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 cognac et au miel. 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 vous inspirer et enthousiasmez vos clients et vos invités avec des saveurs exclusives.

Le savoir-faire de Cuenin SA a une longue tradition. L'entreprise traite depuis 1982 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

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

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

Allergene: Senf
Allergènes: moutarde

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

Bier | À la bière

Für alle Hopfenliebhaber,
welche lieber mehr als
ein Bier auf dem Tisch haben.

Pour tous les amateurs
de houblon qui préfèrent avoir plus
d'une bière sur la table.

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

Allergene: Senf, Gluten
Allergènes: moutarde, gluten

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

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
4,5 kg	Artikel | Article	17158

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**

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

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

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 légé 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

Knoblauch | À l'ail

Eine klassische und intensive Knoblauchmarinade.

Une marinade à l'ail classique et intense.

Verwendung | Utilisation
Pferde- und Lammfleisch
Viande de cheval et d'agneau

Kessel | Seau		
160 g	Artikel | Article	17156
1 kg	Artikel | Article	17157
4,5 kg	Artikel | Article	17155

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		
160 g	Artikel | Article	17133
1 kg	Artikel | Article	17134
4,5 kg	Artikel | Article	17132

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

Eine aromatische Marinade
für jeden Geschmack.

Une marinade aromatique
pour tous les goûts.

Paprika

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

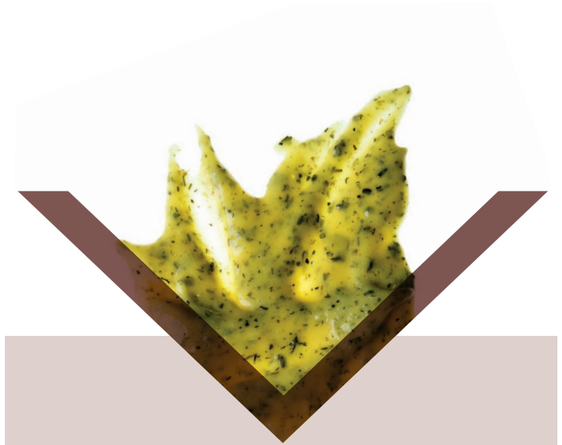
Eine leicht feurige
Pfeffermarinade.

Une marinade
légèrement enflammée.

Pfeffer | Au poivre

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



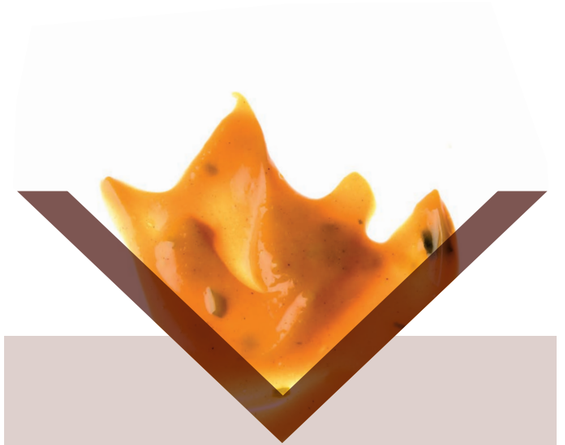
Provençale

6 Kräuter – richtig kombiniert –
ergeben ein würziges Provençale.

6 herbes bien combinées font
une marinade provençale bien épicée.

Verwendung | Utilisation
Pferde-, Schweine- und Lammfleisch
Viande de cheval, de porc et d'agneau

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



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		
160 g	Artikel | Article	17101
1 kg	Artikel | Article	17102
4,5 kg	Artikel | Article	17100

Für mediterane Momente.

Pour les moments méditerranéens.

Seafood

Verwendung | Utilisation
Meeresfrüchte und Fisch
Fruits de mer et poisson

Kessel | Seau		
160 g	Artikel | Article	17175
1 kg	Artikel | Article	17146
4,5 kg	Artikel | Article	17161

Ein Potpourri des Geschmacks,
lassen Sie sich überraschen.

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

Spezial | Spéciale

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

Enthält Alkohol
Contient d'alcohol

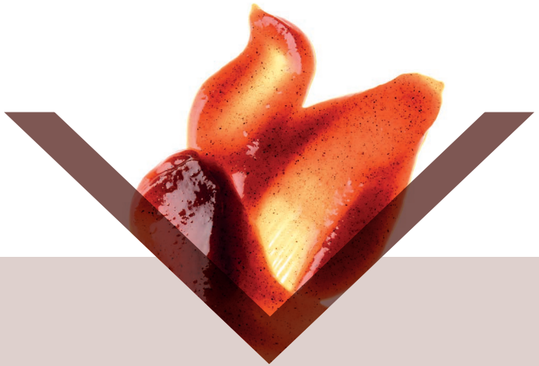
Stroganoff | Stroganov

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



Whisky

Unsere genussvolle Marinade
für Whiskyliebhaber und die,
die es noch werden wollen.

Notre délicieuse marinade
pour tous les amateurs de whisky
et tous ceux qui souhaitent
le devenir.

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

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 gril.

Verwendung | Utilisation
Wild
Gibier

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

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							●		
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 | cuenin.ch