



Informierend.
Inspirierend.
Für Fachleute.



Qualität ist nichts Kompliziertes. Wenn man weiß, worauf es ankommt.

Die Entwicklung optimaler Mischungen für Lebensmittel- und Fleischwarenbetriebe setzt ein hohes Maß an Wissen und Erfahrung voraus. Das schließt die sorgfältige Auswahl der hochwertigen Rohstoffe mit ein.

Aus mehr als 600 verschiedenen Rohstoffen hat christl GewürzTechnologie in den letzten Jahren tausende spezielle Mischrezepturen nach den Wünschen und Anforderungen der Kunden kreiert. Diese Flexibilität kann nur ein schlankes Unternehmen haben, das sehr beweglich ist und auf Marktbedürfnisse schnell reagieren kann.

Bei christl GewürzTechnologie sind erfahrene Praktiker am Werk, die die Sprache unserer Kunden sprechen. Man versteht sich. Schließlich verfolgt man ja ein gemeinsames Ziel: Nur mit dem Besten zufrieden zu sein. Und das verbindet.

Elmar Christl

Die Leidenschaft
für Neues
regt an, inspiriert
und führt zu
Innovationen.

Seit über 20 Jahren
sprechen wir
die Sprache
unserer Kunden.



2001

Gründung christl AG in Mauren durch Elmar Christl

2002

Gründung christl Gewürze GmbH Dornbirn und Produktionswerk Moosdorf

2003

Kauf der Liegenschaft in Moosdorf

2004

Umbau und Modernisierung Produktion Moosdorf

2005

BRC-Zertifizierung

2007

Erweiterung Produktion in Moosdorf

2012

Übernahme des AULA Werkes zur Produktion von chrisale Meersalz sowie Komplettumbau und Erweiterung Lager Mauren

2013 – 2014

Neubau Moosdorf, Investition in Misch- und Verpackungsanlagen

2017

Erweiterte Geschäftsführung durch Oliver Broger. Ausbau Vertrieb Deutschland

2018

Neuinvestitionen in Verwiege- und Abfüllanlagen sowie Büroerweiterung in Moosdorf

2020

Markteinführung MYSPICE – So schmeckt meine Welt

2021

Gründung christl Deutschland Geschäftsführung Robert Huber

Letztlich ist alles, was christl produziert, geschmacksbildend. Die Herausforderung am Geschmack ist, dass er sich für jeden anders darstellt und daher nur individuell wahrnehmen lässt. Wir haben die exklusive Individualität zum unternehmerischen Leitsatz erhoben.

Die Umsetzung erfordert viel praktische Erfahrung, aber auch ein hohes Maß an technologischem Wissen. Also zum einen das sichere Gefühl für den richtigen Geschmack zu haben, zum anderen aber auch auf modernste Prozesstechnologien zurückgreifen zu können.

Beides braucht es, um unseren Kunden eine attraktive Form der Win-win-Situation anbieten zu können: Unsere Kunden gewinnen am Markt durch die Individualität ihrer Erzeugnisse und ihre Kunden gewinnen Vertrauen zur Exklusivität von Geschmack und Qualität. So fühlt sich christl GewürzTechnologie an.

Geschmack



Sicherheit

Vertrauen ist so gut wie die Kontrolle.

Die lückenlose Rückverfolgbarkeit der Gewürze gibt unseren Kunden die Sicherheit, ein Produkt aus ausgewählten Rohstoffen zu erhalten. Wir prüfen die Rohstoffe nach strengsten Kriterien. Genau an diesem Punkt fängt Qualität an und setzt sich in allen weiteren Produktionsschritten fort – konsequent begleitet von einem zertifizierten Qualitätssicherungsprogramm.



Führende Technologie bedient sich moderner Technik.

Geschulte Fachleute, firmenspezifisches Know-how und ein zertifiziertes Qualitätsmanagementsystem sind die Grundlage für den hohen Standard und die internationale Wettbewerbsfähigkeit von christl GewürzTechnologie. Laufende Verbesserungen und Investitionen in Mischtechnologie und moderne Wiegesysteme unterstreichen die eindeutige Ausrichtung, Gewürzmischungen höchster Qualität zu entwickeln und herzustellen. Führende Spezialitätenhersteller vertrauen dem Wissen und Können der Spezialisten aus Österreich. „Made in Austria“ hat einen guten Namen in aller Welt.





In der Kürze liegt die Würze

Das Verhältnis Kunde zu christl Gewürz-Technologie ist das von Fachmann zu Fachmann. Kundennähe auf Augenhöhe wird bei christl seit Beginn praktiziert.

Als Vordenker und Vorkoster tauschen sich die Gewürzspezialisten von christl regelmäßig aus und verbinden ihre Innovationen mit neuem Nutzen für die Kunden. Neue Geschmacksrichtungen werden gemeinsam getestet und zur Marktreife gebracht. Die Leidenschaft für Neues regt an, inspiriert und führt zu Innovationen.

Die Kompetenz von christl wird in der Verfahrenstechnik zum Vorteil unserer Kunden genutzt. Denn das produktionstechnische Verständnis ist nicht allein auf unseren Standort im oberösterreichischen Moosdorf beschränkt: Wir bemühen uns auch um die Optimierung der Produktionsabläufe an Ort und Stelle – bei unseren Kunden.



christl-Fachberatung:
maßgeschneiderte
Lösungen
von Profis für Profis

Unsere Berater sind Begleiter.

Beratung beginnt bei uns mit Zuhören, was der Kunde wünscht. Mit diesem Wissen entwickeln wir Lösungsvorschläge, die gemeinsam mit dem Kunden abgestimmt und getestet werden. Im Berater-Team bei christl sind erfahrene Anwendungstechniker und innovative Gewürztechnologien, die sich zum einen mit der Produktentwicklung, aber auch mit dem optimalen Produktionsablauf beim Kunden auseinandersetzen. Das ist ein intensiver Prozess, der von uns mit viel Ambition und unserem ganzen Wissen begleitet wird.

Individuell

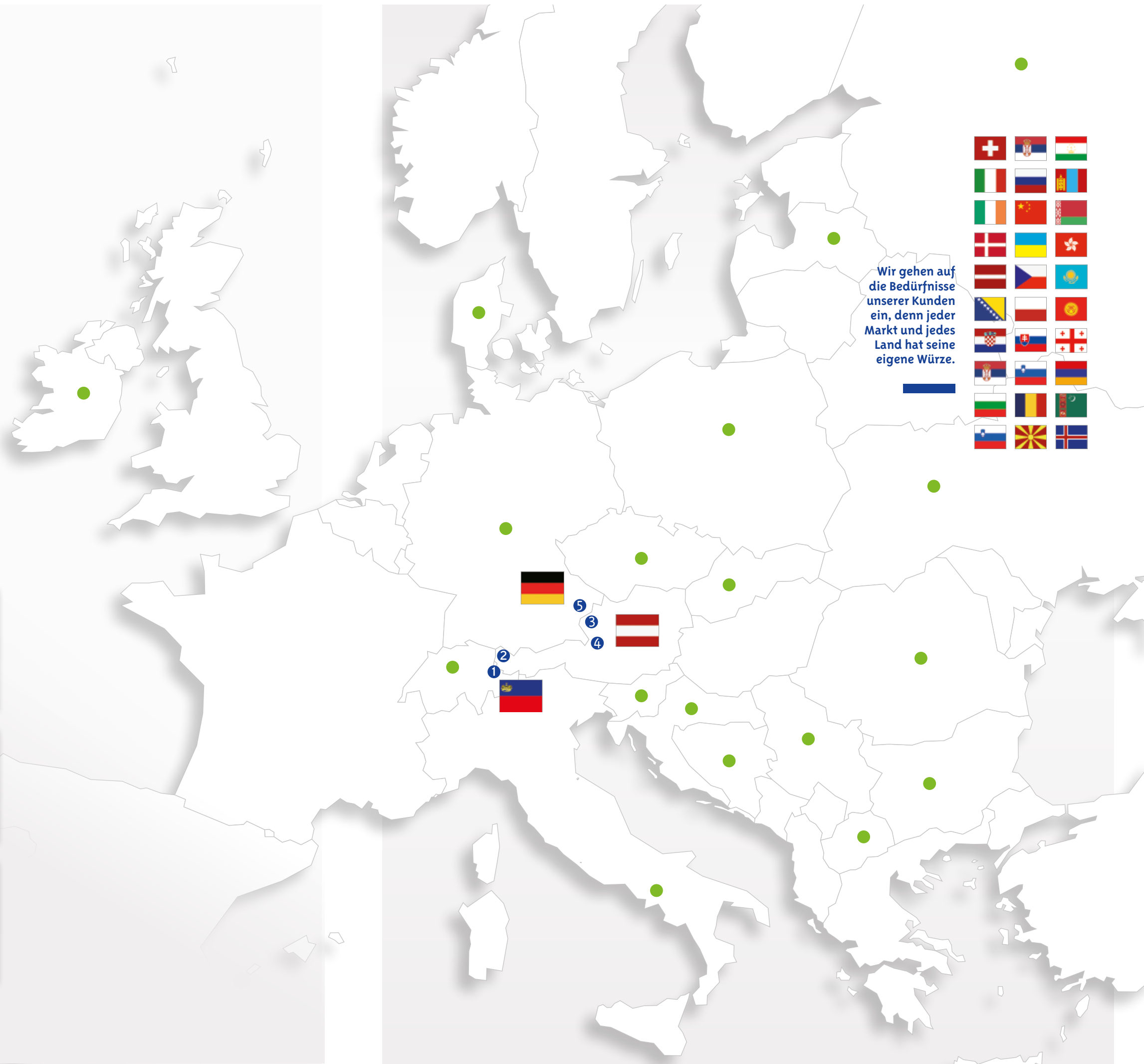
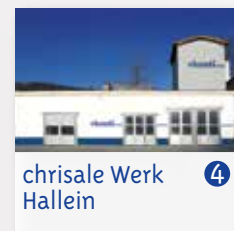
Die Mischung ist immer Maßarbeit.

Jedem Kunden ein exklusives Rezept anzubieten erfordert viel Einfühlungsvermögen, Fingerspitzengefühl und Vertrauen. Bei christl GewürzTechnologie zählen diese Rezepturen zu den bestgehüteten Geheimnissen. Wir finden auch in den unterschiedlichen Verpackungseinheiten genau das Maß für die optimale Weiterverarbeitung auf Kundenseite.



Guter Geschmack kennt keine Grenzen.

christl GewürzTechnologie ist international ausgerichtet. Mit unseren hohen Qualitätsstandards und der Flexibilität in der Produktabstimmung haben wir die besten Voraussetzungen, um neue Märkte zu erschließen. Wir gehen auf die Bedürfnisse unserer Kunden ein und bringen viel Know-how und ein großes Maß an Erfahrung mit – denn jeder Markt hat seine eigene Würze.





Gewürz

Technologie



Wegweisend in der Gewürz- Technologie.

Die führende Position von christl verpflichtet. Ein wichtiger Schritt in Richtung Geschmacksabstimmung wurde mit einer praktischen und übersichtlichen Klassifizierung gesetzt, die zu jeder Wurst- und Fleischproduktgruppe die darauf abgestimmte Würzmischung anbietet. In der Vielfalt dieser Mischungen liegt auch unsere Zielsetzung: Wir wollen mit größtmöglicher Individualität zum persönlichen Erfolg unserer Kunden beitragen. Die folgenden Seiten zeigen Ihnen, wie.

Brühwurst



Die Brühwurst bildet aufgrund ihrer Variantenvielfalt die umfangreichste Wurstfamilie. Die Palette reicht von Aufschnitten und Würsten bis hin zum klassischen Leberkäse oder regionaltypischen Spezialitäten wie Cervelas oder Burenwurst.

Brühdauerwurst



Kennzeichen der Brühdauerwurst sind ein kräftig-fleischiger Geschmack sowie eine ansprechende Farbe. Das Schnittbild ist klar. Darüber hinaus verfügt die Brühdauerwurst über eine entsprechend lange Haltbarkeit.



Frankfurter



St. Johanner



Backofenleberkäse



Videnské párky



Wiener Hauswurst
Würzung fein



Polnische / Käswurst



Braunschweigska



Braunschweiger
Würzung rustikal



Bacchus rot



Selchfleisch Combi rustikal AGF



ERES 50 Combi



ERES Schinkenspritzmittel



Südtiroler Schinkenspeck fein



Bauernspeck / Pancetta / Rohess-Speck



Bündnerfleisch



Speckwürzung fein

Kochpökelwaren



Eine ausgewogene und saftige Pökelnote ist typisch für perfekte Kochpökelwaren. Dank mildem Geschmack und erlesener Optik erfüllen meisterliche Kochschinken dabei die höchsten Genussansprüche.

Rohpökelwaren



Geräucherte und/oder luftgetrocknete Spezialitäten wie Bündnerfleisch, Schinkenspeck, Bauernspeck oder Mostbröckli zählen zu den Fleischwaren-Delikatessen schlechthin. Schinkenspeck zeichnet sich durch eine kräftige Farbe, feste Konsistenz sowie zarten und milden Geschmack aus.

Rohwurst



Rohwurst sorgt im Wurstsortiment für die nötige Würze. Die spezielle Technologie macht die Herstellung zu einem komplexen Prozess, der viel Know-how und Gefühl sowie natürlich die richtige Gewürzmischung benötigt.

Kochwurst



Traditionelle Produkte mit starker regionaler Prägung. Jedes Land und jede Region hat seine Spezialitäten von Sulzprodukten über Streichwurst bis hin zu Pasteten. In kaum einer Produktgruppe lässt sich der Nachhaltigkeitsgedanke von „nose to tail“ besser umsetzen. Mit der entsprechenden Würzung entstehen herzhaft und deftige Produkte.



Rohwurst / Salami



Kulen Combi



Landjäger



Mailänder Salami



Kräuter-Zwiebel
Leberstreichwurst Würzung



Pasteten Würzung fein



Sülzli Blacki



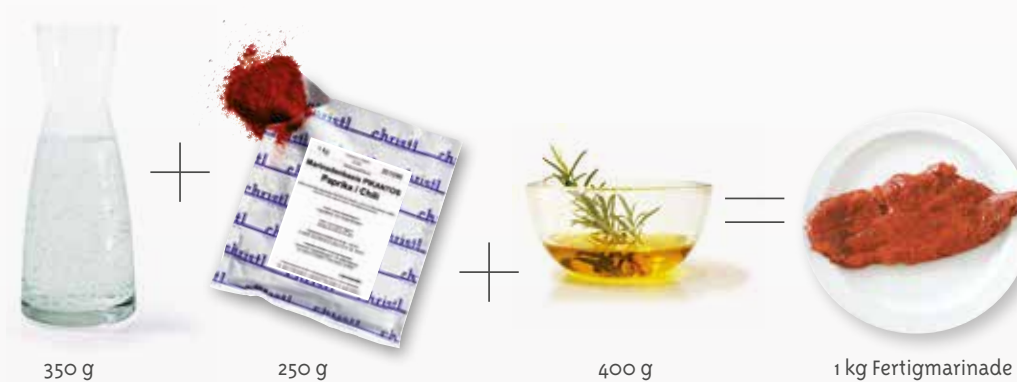
Kalbsleber Streichwurst Gourmet



marinieren

Hochwertige Marinaden machen gutes Fleisch noch besser. Die Umhüllung legt sich schützend um das Produkt und es bleibt saftig und zart. Gleichzeitig nimmt das Mariniergut die würzigen Geschmackskomponenten optimal auf. Das garantiert unter anderem eine brillante Thekenpräsentation und stellt eine wirtschaftliche Umsetzung für unsere Kunden sicher.

Trocken-Marinadenbasis



Marinadenbasis RÖSTOS
Zwiebel / Pfeffer



Marinadenbasis ELMOCHO
Kräuter / Knoblauch



Marinadenbasis PIKANTOS
Paprika / Chili



Marinadenbasis BARBECUE
Tomate / Rauch

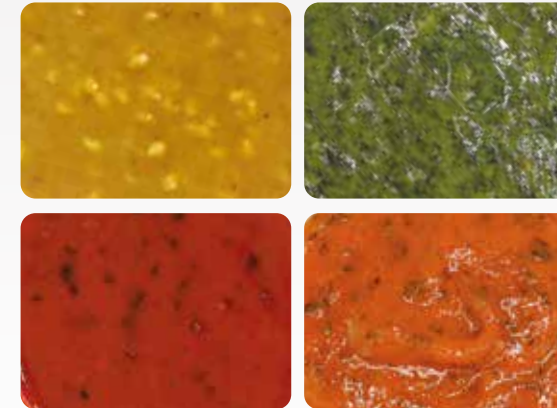
Aus 1 mach 4 ...
Aus 1 kg christl-Marinadenbasis
mach 4 kg Fertigmarinade

Sie brauchen nur Wasser und Öl.
Marinadenbasis mit Wasser anrühren, Öl
beifügen, Fleisch marinieren – fertig.
Schmeckt perfekt und ist einfach in der
Anwendung!

Die Vorteile liegen auf der Hand:

- weniger Kosten
- einfachste Lagerung
- keine spezielle Kühlung
- leichtere Logistik
- auch als Trockenwürzung anwendbar

Flüssigmarinaden



Ready to Use
Fix und fertiger
Marinaden-Genuss
garantiert
ohne Palmfett



Einsatzfertiger Marinaden-Genuss in zahlreichen trendigen Geschmacksrichtungen. Einfach und sicher in der Anwendung, mit höchsten Ansprüchen an Geschmack, Farbe und Glanz für eine optimale Produktpräsentation. Die Vorteile liegen auf der Hand und sind im praktischen, 4-kg-Eimer verpackt. Dieser ist optimal stapelbar in Ez Kisten.

Um seinen Kundenwünschen gerecht zu werden, bietet christl individuelle Lösungen in Bezug auf Geschmack und Funktion.



flüssig



Unsere flüssige Würze verleiht die allen Wurst- und Fleischwaren einen typischen „christl-Geschmackskick“. Natürlich ohne künstliche Geschmacksverstärker und kennzeichnungspflichtigen Allergene.

Flüssigmarinade
Kräuter / Knoblauch AF

Flüssigmarinade
Colorado

Flüssigmarinade
Geflügel Bombay

Flüssigmarinade
Gaucho AF

Zwiebel flüssig

Speisewürze flüssig

Pfeffer flüssig

Wacholder flüssig



Funktion

Wir tun alles
dafür, dass guter
Geschmack
Wirkung zeigt.



Geschmack ist die Summe vieler sensorischer Eindrücke. Dafür braucht es die passenden Komponenten in der Wurst, im Fleisch – einzeln oder kombiniert. Die Anforderungen an Bindung, Farbhaltung, Frische, Konsistenz oder Ausbeute werden immer anspruchsvoller. Unsere Kunden erwarten sich von den Wirkstoffen auch die Sicherheit, dass ihre Produkte von attraktiver Optik und gleichbleibender Qualität sind. Das ist eine Herausforderung, der wir uns mit der bekannten christl-Kompetenz stellen. Unsere Kunden wissen, dass wir ihnen mit unserer umfassenden Beratung immer zur Seite stehen.

Längere Frische,
Haltbarkeit und
Farbhaltung



Die Anforderungen an Frische und Haltbarkeit und die damit verbundene Produktsicherheit steigen stetig. Der Verzicht auf E-Nummern liegt stark im Trend – wir stellen uns der Herausforderung und bieten ein umfangreiches Sortiment zur Verbesserung der Haltbarkeit und Farbhaltung auch ohne E-Nummern.



Bio_{logisch}

Bio-Gewürzmischungen liegen nicht nur voll im Trend, sie sind das Bindeglied zu einer nachhaltigen und gesunden Ernährung. christl bietet ein umfangreiches Sortiment an Rohstoffen und Gewürzen in zertifizierter Bio-Qualität.



Logisch –
nachhaltig
und mit
Verantwortung
hergestellt

Als österreichisches Familienunternehmen ist es unsere Verantwortung, unseren Kindern eine funktionierende Umwelt zu hinterlassen. Die benötigte Energie zur Herstellung unserer Gewürzmischungen erzeugen wir zu 60% in Eigenregie, mittels Photovoltaik-Anlage und Biomasse.



alternativ

Man kann einen Trend
nur mitmachen.
Oder etwas Besonderes
draus machen.

Fleischlose Alternativen

Fleischlose, vegane und vegetarische Ernährung hat sehr viel mit Nachhaltigkeit zu tun – und wir nehmen uns des Themas an. Stichwort CO₂. Stichwort Klimawandel. Die Ernährung gehört zur Nachhaltigkeit dazu. Gut, dass es Alternativen gibt, die unserem Wunsch nach gesunder Ernährung Rechnung tragen. Mehr noch, die vegane Variante lässt, was Geschmack und Genuss betrifft, keine Wünsche mehr offen.

Und genau hier kommt unsere vorausschauende Sichtweise als innovativer Gewürzspezialist zum Tragen: Auf der einen Seite kompromisslos zu sein, wenn es um die Qualität der Rohstoffe geht, auf der anderen Seite innovativ und sensibel, wenn der verfeinerte Geschmack zum Thema wird. Das ist die schönste Form von Nachhaltigkeit, wenn man sich selbst und auch der Umwelt was Gutes tut.



christl GewürzTechnologie setzt auf Wissen und baut auf Erfahrung. Das ausgewogene Mischverhältnis zu finden, das dem Produkt seine geschmackliche Qualität gibt, ist unsere Stärke. Die neue vegane Linie von christl basiert auf der sorgfältigen Auswahl aller Rohstoffe und der fein abgestimmten Gewürzmischung für den perfekten Geschmack. Auf Farbstoffe und künstliche Aromen wird konsequent verzichtet.

Das breite Programm von christl bietet fleischlose und vegane Alternativen in den Bereichen Burger, Nuggets, Schnitzel, Wurst und Würstel.



**Qualität ist nichts
Kompliziertes.
Wenn man weiß,
worauf es ankommt.**



Hybride Alternativen

Die Ressource Fleisch stellt uns in der Zukunft vor große Herausforderungen. Nachhaltigkeit und Tierwohl rücken in den Fokus, das christl-Hybridssystem kann die Anforderungen an zukünftige Trends erfüllen. So kombinieren wir einen pflanzlichen Teil mit dem besten Teil des Fleisches – so entsteht ein nachhaltiges Produkt ohne Verzicht auf den Fleischgenuss.



chrisale



chrisale: das Original.

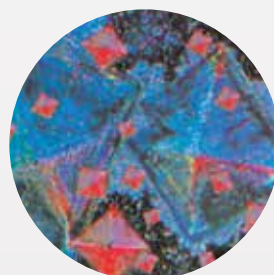
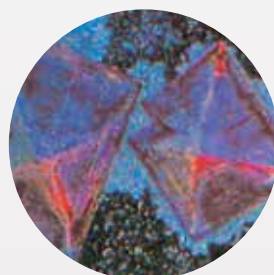
Vorteile für den Fleischer

- Schnellere Umrötung
- Keine Rezepturänderung
- Schöner Fleischfarbe
- Besser im Aroma
- Milder im Geschmack
- Länger haltbar
- Gute Werbewirkung

Auf Anfrage auch in
Steinsalzqualität erhältlich.

chrisale Meersalz macht Spezialitäten im Rohpökelwaren- und Salamibereich zum Renner! Es stammt aus kristallklarem, sizilianischem Meerwasser mit intakter Fauna und Flora. Bei den meisten Spezialitätenherstellern bereits bekannt, ist chrisale Meersalz ein Garant für gleichbleibend gute Spitzenware mit außergewöhnlich mildem Geschmack und vorzüglichem Aroma. chrisale Meersalz kann von jedem Fleischer ohne Rezepturänderung eingesetzt werden und sorgt für eine schönere Umrötung und einen milden Geschmack.

Verfahren mit
chrisale Meersalz:
Hier wird das
Nitrit (rot) im
Salzkorn eingebracht.
Dadurch entsteht eine
homogene Mischung.



Herkömmliche Verfahren
mischen Nitrit und Salz
mäßig homogen.
Das Nitrit (rote Kristalle)
ist nicht im Salzkorn
(blaue Kristalle)
gebunden. Nicht
ermittelbare „Pökelfehler“
sind die Folge.

chrisale Meersalz
für perfekte Ergebnisse

Pökeln für Fortgeschrittene

Pökeln ist ein Verfahren, bei dem durch die gleichzeitige Anwendung von Kochsalz, Pökelfstoffen und allenfalls Umrötehilfsmitteln neben einer konservierenden Wirkung auch eine dauerhafte Umrötung des Fleisches erreicht wird. Was früher die Haltbarmachung war, sind heute andere Anforderungen an die Pökellung: z.B. gewünschte sensorische Eigenschaften wie Farbe, Konsistenz und Aroma.

Wir von christl verstehen es, mit verschiedenen Pökel-Methoden zu arbeiten. Die jahrzehntelange Erfahrung im Umgang mit Rohpökelprodukten macht uns zum Spezialisten. Wir bieten ein Komplettpaket an – von der Beratung über die Zusammensetzung der richtigen Gewürzmischung bis hin zur entsprechenden Kultur und Prozessbegleitung.



Original chrisale
von christl –
Natur pur.
Der Geschmack
des Südens.





Salz reduziert



Ernährungstrend

Unsere Lebens- und Ernährungsgewohnheiten haben sich in den letzten Jahren verändert, das Gesundheitsbewusstsein hat zugenommen. Salz spielt in unserer Ernährung eine immer wichtigere Rolle.

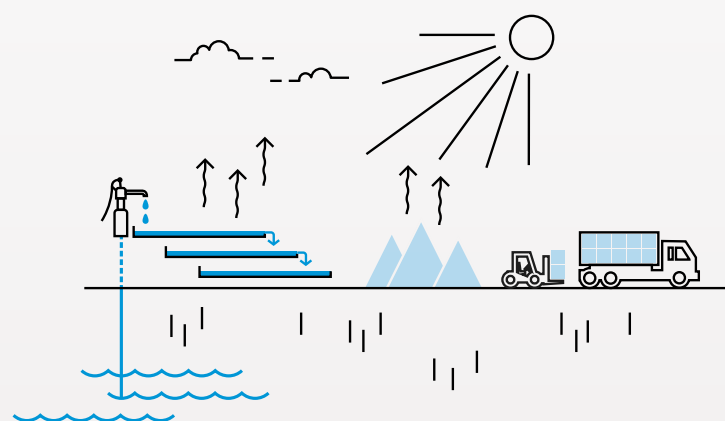
Salz hat in der Lebensmittelindustrie, neben dem geschmacklichen Aspekt, sehr wichtige funktionelle Eigenschaften in Bezug auf Haltbarkeit, Konservierung, Textur usw. Hier besteht für die Lebensmittelproduzenten – vor allem auch im Fleischwarenbereich – die größte Herausforderung darin, eine entsprechend hohe Natriumreduktion zu erzielen, ohne Qualitätsverluste in Kauf nehmen zu müssen.

Deshalb ist es erforderlich, Lösungen anzubieten, die die Entwicklung salzreduzierter Lebensmittel ermöglichen.

Die Herausforderung am Geschmack ist, mit den richtigen Rohstoffen zu arbeiten.

Wir verwenden für die Herstellung unserer chrisale Natursalzmischung keine Salz-Austauschstoffe wie E508 Kaliumchlorid.

Wir arbeiten mit einem natürlichen Rohstoff, der alle Anforderungen an den gewohnten, gewünschten Geschmack auf natürliche Art erfüllt. So bieten wir unseren Kunden ein innovatives Produkt mit einer Natriumreduktion von bis zu 35% mit bestem Geschmack.



In der Atacamawüste (Chile) befindet sich ein unterirdischer Meersalz-See (Halit in gelöster Form). Das Salzwasser wird aus einer Tiefe von 30 bis 70 m an die Oberfläche gepumpt. In Salzgärten unter der starken Sonneneinstrahlung verdunstet das Wasser und das Salz wird auf natürliche Art gewonnen.



Salzreduktion ist der neue Lifestyle.

Salzreduktion ist die große Herausforderung der Zukunft. christl bietet das entsprechende System von natriumreduziertem Pökelsalz bis hin zu entsprechend angepassten Würzungen und Combis.

Eine durchgeführte Konsumentenstudie – „Salzreduziert im Vergleich zu konventionell hergestellten Produkten“, durchgeführt durch das Arotop-Institut Mainz – zeigt ein klares Ergebnis. Konsumenten sind überzeugt:

- Brühwurst – „30% weniger Salz, genauso voller Geschmack“
- Kochschinken – „40% weniger Salz, trotzdem voller Schinkengeschmack“

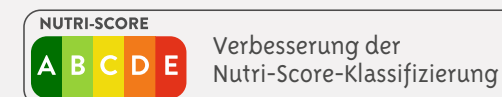
So erfüllen wir die Vorgaben der WHO, den Salzkonsum zu reduzieren, ohne Verzicht auf gestellte Erwartungen und Geschmack. Nutri-Score-Verbesserung ist ein positiver Nebeneffekt und für den Konsumenten sofort erkennbar.

arotop
sensory
insights



Natriumreduziertes Natursalz mit Nitrit für:

- Speck-, Wurst-, Schinken- und Rohwurstprodukte
- Gewürzmischungen/Marinaden
- u.v.m. ...
- Nitritgehalt: 0,6% oder 0,9%





Kulturen



Starter-Kulturen

Die christl-Starterkulturen für Rohpökelfwaren und Rohwurstprodukte bieten eine große Bandbreite. Unsere Fachberater finden gemeinsam mit unseren Kunden die passende Starterkultur für ihre individuelle Anforderung. Dabei stehen Produktsicherheit und Qualität an oberster Stelle. Die christl-Philosophie lautet: Mit einer maßgeschneiderten Lösung kommt man zum perfekten Endprodukt mit angenehmem Aroma und Farbstabilität.

Starter-Kulturen für die Bereiche:

- Rohwürste
- Schimmel
- Rohpökelfware

Schutz-Kulturen

Die christl-Schutzkulturen „Protect“ für Rohwurst und Rohpökelfwaren bieten durch spezielle Stämme eine optimale Schutzwirkung gegen Listerien. Dabei setzen wir auf zwei bewährte Systeme, die individuell zur Anwendung kommen. Als reine Schutzkultur on top, mit dosierbarer Schutzwirkung, kompatibel mit unseren Reifekulturen oder als Reife-/Schutzkultur mit milder Reifung. Beide Systeme erfüllen eine höchsten Anforderungen an Produktsicherheit und Geschmack.



chrinet

chrinet-Power ist ein Gewebeschlauch, hergestellt aus lebensmittelechtem texturiertem Garn zur Produktion von Rohpökelfware. Er wird auch bei der Tumbler-Technologie eingesetzt. chrinet-Power wird immer mit einem elastischen Gummianteil hergestellt und übt dadurch einen leichten und gleichmäßigen Druck auf den Inhalt aus.

chrinet-Power besitzt ein Migrationszertifikat für Rohpökelfware (vom Institut Swiss Quality Testing Services ausgestellt).

Die Vorteile: gute Rauchdurchlässigkeit, leicht und gut schälbar, gut für eine schnelle und gleichmäßige Abtrocknung, bietet Produktschutz beim Tumbler-Pökelfverfahren und ein gutes Pressverhalten.



Spezielles entsteht nur durch Spezialverfahren: Beispiel chrinet-Pökelfverfahren



Das chrinet-Pökelfverfahren wurde eigens zur Herstellung von Rohpökelfprodukten aus großen Fleischstücken (z.B. Bündnerfleisch oder Rohschinken) entwickelt. Das Geheimnis dieses Verfahrens liegt im perfekten Zusammenspiel der Zutaten und im anwendungstechnologischen Know-how.



Genuss



Molkerei
Backwaren
Convenience
Gastronomie
Snacks

Nicht nur im Fleischbereich, auch in den Bereichen Convenience, Molkerei, Backwaren Gastronomie, Snacks und Tiernahrung zeigt christl Kompetenz für schnelle und individuelle Lösungen.

Mit den sich verändernden Essgewohnheiten reagiert auch der Markt mit neuen Angeboten. Inputs für neue, innovative Ideen muss man auch von mitdenkenden Partnern erwarten können. christl erfüllt diese Erwartungshaltung und steht in stetigem Austausch zwischen Gewürztechnologien und den Lebensmittelproduzenten. Auch dieser Dialog kann inspirierend sein und den Weg frei für Innovationen machen.

**Zu Innovationen
kommt man nur
mit offenen Augen.**



B2C



Organisationstalent in der Küche

Mit der neuen Gewürzserie MYSPICE haben wir ein über 140 Sorten umfassendes Gewürzsoriment entwickelt, das 2020 auf den Markt kam und schnell zur trendigen Marke in der Küche wurde. Wenn man weiß, dass hinter MYSPICE das erfolgreiche österreichische Traditionsunternehmen christl Gewürze steht, versteht man auch, dass diese Gewürzserie mit den alles entscheidenden Zutaten ausgestattet ist: Gefriergetrocknete Kräuter für beste Aromaqualität und ein begeisterndes Genusserlebnis, ein bis zu 35% natriumreduziertes Salz für eine gesündere Ernährung und viel Know-how in Sachen Geschmack und Gewürze.

MYSPICE
So schmeckt meine Welt!



christl
GewürzTechnologie

office@christl.cc
www.christl.cc

Christl Gewürze GmbH
Gewerbepark Ost 5
5141 Moosdorf
Österreich
T +43 7748/32480

Christl AG
Gewerbeweg 6
9493 Mauren
Liechtenstein
T +423/3702090

Christl Gewürze GmbH & Co. KG
Am Mühlfeld 2
83413 Fridolfing
Deutschland
T +49 8684/2269999