

Ofen & Topf

Heiß auf Genuss

eppers academy

eppers

WÜRZIGE GESCHMACKSIDEEN



Würzsaucen plus

Würzsaucen plus steht für vollen Geschmack mit maximalem Komfort: Fein abgestimmte Rezepturen enthalten bereits in der Würzsauce ausgewählte Zutaten wie Paprika, Champignons, Waldpilze, Knoblauch oder Kräuter.
So gelingt im Handumdrehen eine aromatische Basis mit extra Tiefe. Perfekt, um Gerichte schnell, einfach und besonders geschmackvoll zu veredeln.



Würzsauce plus mit Champignons, Zwiebeln und Rahm

VIDEO
PRODUKTPRÄSENTATION
Würzsauce plus mit Champignons, Zwiebeln und Rahm



Schweinefiletpfanne mit Champignons und Zwiebeln
Schweinefiletmedaillons mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Champignons, Zwiebeln und Rahm.**



Putenpfanne mit Champignons und Zwiebeln
Putenbruststreifen mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Champignons, Zwiebeln und Rahm.**



Schweineschnitzelpfanne mit Champignons und Zwiebeln
Schweineschnitzel mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Champignons, Zwiebeln und Rahm.**

Würzsauce plus mit Paprika, Zwiebeln und Pfeffer

VIDEO PRODUKTPRÄSENTATION
Würzsauce plus mit Paprika, Zwiebeln und Pfeffer



Schweinefleischpfanne mit Paprika und Zwiebeln
Schweinekeule in Streifen, mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Paprika, Zwiebeln und Pfeffer.**



Rindfleischpfanne mit Paprika und Zwiebeln
Rindfleisch in Streifen, mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Paprika, Zwiebeln und Pfeffer.**



Hähnchenmedaillonpfanne mit Paprika und Zwiebeln
Hähnchenbrustmedaillons mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Paprika, Zwiebeln und Pfeffer.**

Würzsauce plus mit Waldpilzen und Kräutern

VIDEO
PRODUKTPRÄSENTATION
Würzsauce plus mit Waldpilzen und Kräutern



Schweinefleischpfanne mit Waldpilzen und Kräutern
Schweinekeulenfleisch in Streifen, mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Waldpilzen und Kräutern.**



Hackbällchen mit Waldpilzen und Kräutern
Hackfleischbällchen mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Waldpilzen und Kräutern** in Menüschale.



Putenschnitzel mit Waldpilzen und Kräutern
Putenbrust in Schnitzel, mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Waldpilzen und Kräutern** in Menüschale.

Würzsauce plus mit Erbsen, Paprika und Knoblauch

VIDEO
PRODUKTPRÄSENTATION
Würzsauce plus mit Erbsen, Paprika und Knoblauch



Schweinefilettöpfchen mit Erbsen, Paprika und Knoblauch
Schweinefiletmedaillons mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Erbsen, Paprika und Knoblauch** in **Menüschale**.



Schweinefleischpfanne mit Erbsen, Paprika und Knoblauch
Schweinehüftstreifen mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Erbsen, Paprika und Knoblauch.**



Hähnchenbrustpfanne mit Erbsen, Paprika und Knoblauch
Hähnchenbruststreifen mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Erbsen, Paprika und Knoblauch.**



Trüffelgenuss

Die Trüffelsauce verleiht Gerichten eine besonders edle und intensive Note. Ihr unverwechselbares Aroma macht sie zum Highlight für Fleisch, Pasta oder feine Beilagen. Cremig, ausgewogen und luxuriös im Geschmack bringt sie einen Hauch Gourmetküche auf den Teller.



Trüffelgenuss

VIDEO
PRODUKTPRÄSENTATION
Würzsauce
Trüffel



Schweinefleischpfanne Trüffel mit Champignons und Zwiebeln

Schweinehüfte in Streifen, mariniert mit **eppers Würzsauce Trüffel**, mit Champignons, Zwiebeln und Sahne.



Hähnchenpfanne Trüffel mit Erbsen und Zwiebeln

Hähnchenbrust in Medaillons, mariniert mit **eppers Würzsauce Trüffel**, mit Erbsen, Zwiebeln und Sahne.



Zupfbraten Trüffel mit Schalotten, Grana Padano und Petersilie

Schweinehüftbraten gewürzt mit **eppers Würzsalz Camargue Art,** gefüllt mit Schalotten, Grana Padano und Petersilie auf **Würzsauce Trüffel.**

Würzsauce Saté Art

Saté-Sauce ist eine aromatische Sauce mit Wurzeln in der indonesischen Küche und heute weltweit beliebt. Ihre besondere Balance aus nussiger Cremigkeit, leichter Süße, angenehmer Schärfe und feiner Würze macht sie zum perfekten Begleiter für Fleischspieße und Pfannen. Sie bringt exotisches Flair und unverwechselbaren nussigen Geschmack auf den Teller.

Würzsauce Saté Art

VIDEO
PRODUKTPRÄSENTATION
Würzsauce
Saté Art



Schweinefiletspieß Saté Art mit roten Zwiebeln
Schweinefiletmedaillons mit **eppers Würzsauce Saté Art,** mit Zwiebeln auf Holzspieß.



Hähnchenspieß Saté Art
Hähnchenbruststreifen mariniert mit **eppers Würzsauce Saté Art** als Welle auf Holzspieß.



Putenpfanne Saté Art mit Atjar Tauge
Putenbrustwürfel mariniert mit **eppers Würzsauce Saté Art** und H-Sahne, mit **Atjar Tauge**.



Crunch Panade

Die Crunch-Panade sorgt für extra Knusprigkeit und ein besonders krosses Geschmackserlebnis.
Ihre aromatische Würzung und die lockere Struktur machen sie zur idealen Kruste für Schnitzel, Cordon bleu oder Chicken Strips. So wird jedes Gericht außen herrlich knackig und innen saftig.



Crunch Panade

VIDEO
PRODUKTPRÄSENTATION
Crunch Panade



Cordon bleu Rolle vom Schwein mit Bergkäse & Schinkenspeck

Schweinerücken mariniert mit **eppers Nasspanade gewürzt für Schnitzel**, paniert mit **Crunch Panade**, gefüllt mit Bergkäse, fixiert mit Schinkenspeck.



Schweineschnitzel paniert mit Crunch Panade

Schweineschinken mariniert mit **eppers Nasspanade gewürzt für Schnitzel**, paniert mit **Crunch Panade**.



Chicken Crunch Strips

Hähncheninnenfilets mariniert mit **eppers Nasspanade gewürzt für Schnitzel**, paniert mit **Crunch Panade**.

Gefüllte Paprika

Gefüllte Paprika sind ein beliebter Klassiker der herzhaften Küche und verbinden saftiges Gemüse mit einer aromatischen Füllung. Ob mit Fleisch, Reis oder vegetarischen Zutaten – sie lassen sich vielseitig zubereiten und passen zu jedem Anlass.
Im Ofen geschmort entfalten sie ihren vollen Geschmack und werden besonders zart.

Gefüllte Paprika



Gefüllte Paprika Cheeseburger Style

Paprika gefüllt mit Hackfleisch, gewürzt mit **eppers Burger Gewürzsalz**, mit **Füll- und Formsauce Tomate Mozzarella**, mit Cheddarkäse, Bacon und Gewürzgurken.



Gefüllte Paprika mit Gouda und Kochschinken

Paprika gefüllt mit **eppers grobe Bratwurst Grundbrät**, mit Gouda und Kochschinken.



Grobe Bratwurst (Grundbrät)

Schweinehackfleisch, gewürzt mit **eppers Bratwurst Fix & Fertig**.



Gefüllte Paprika mit Bergkäse und Kartoffeln

Paprika gefüllt mit **eppers grobe Bratwurst Grundbrät**, mit Bergkäse und Kartoffeln.



Bake & Heat

Bake & Heat steht für unkomplizierten Genuss
mit vollem Geschmack.
Hier treffen herzhafte Klassiker auf schnelle Zubereitung.
Perfekt für alle, die ohne großen Aufwand warme,
abwechslungsreiche Gerichte genießen möchten.



Bake & Heat



Metzger Frikadelle

Hackfleisch gemischt, gewürzt mit **eppers Metzger Frikadelle.**



Frikadelle auf Würzsauce plus mit Erbsen, Paprika und Knoblauch

Metzgerfrikadelle gemischt, gegart, auf **eppers Würzsauce plus mit Erbsen, Paprika und Knoblauch** in Menüschale.



Hackfleischröllchen auf Chili con Carne mit Cheddar

Hackfleischröllchen gewürzt und gegart, mit **eppers Cevapcici Gewürzsalz** auf **Fix & Fertig Würzsauce für Chili con Carne**, bestreut mit geriebenem Cheddar in Menüschale.



Cevapcici

Hackfleisch gemischt, gewürzt mit **eppers Cevapcici Gewürzsalz.**



Gnocchi-Pfanne mit Bolognesesauce und Cheddar

Hackfleisch gebraten, mit **eppers Fix & Fertig Würzsauce für Bolognese** vermischt, auf Gnocchi, mit geriebenem Cheddar bestreut in Menüschale.

Rouladenzeit

Die Rouladenzeit steht für herzhafte Klassiker mit Tradition und viel Geschmack. Zarte Fleischscheiben, gefüllt und langsam geschmort, entfalten dabei ihr volles Aroma und sorgen für echte Wohlfühlküche.
Ob klassisch oder modern interpretiert,
Rouladen sind immer ein besonderer Genuss.

Rouladenzeit



Putenroulade mit Preiselbeeren und Camembert
Putenbrust mariniert mit **eppers Würzpaste Honig-BBQ**, gefüllt mit Camembert und Preiselbeeren.



Herbstliche Schweineroulade mit Speck und Zwiebeln
Schweinerücken gewürzt mit **eppers Würzmischung Art Orlando**, mariniert mit **Würzöl Delikatess,** gefüllt mit **Würzsauce für Rouladen**, Bacon und Zwiebeln.



Schweineroulade mit Rotkohl und Würzkruste Käse-Zwiebel
Schweinerücken mariniert mit **eppers Würzpaste Red Brillant**, gefüllt mit Rotkohl und **Würzkruste Käse-Zwiebel**.

EPPERS

GREEN LINE MARINADEN: FREI VON

ALLERGENEN, AROMEN, KONSERVIERUNGSSTOFFEN, GESCHMACKSVERSTÄRKENDEN **ZUSATZSTOFFEN,** PALMFETT & HEFEEXTRAKT!

DAFÜR NACHHALTIG UND UMWELTSCHONEND HERGESTELLT

MIT SHEABUTTER, MEERSALZ & GANZ VIEL GESCHMACK!

eppers GREEN LINE

MARINADEN

NEU



Green Line Marinade Chili Lemon Kaktusfeige

NEU

VIDEO
PRODUKTPRÄSENTATION
Green Line Marinade Chili Lemon Kaktusfeige



Hähnchenschenkel Chili Lemon Kaktusfeige
Hähnchenkeule mariniert mit **eppers Green Line Marinade Chili Lemon Kaktusfeige**.



Lammspieß Chili Lemon Kaktusfeige mit roten Zwiebeln
Lammkeulenwürfel mariniert mit **eppers Green Line Marinade Chili Lemon Kaktusfeige**, mit roten Zwiebeln auf Holzspieß.



Rinderpfanne Chili Lemon Kaktusfeige, Champignons und Lauch
Rinderhüftstreifen mariniert mit **eppers Green Line Marinade Chili Lemon Kaktusfeige,** mit Champignons und Lauch.

eppers GREEN LINE

Green Line Marinade mit Cranberry und Ahornsirup

NEU

VIDEO PRODUKTPRÄSENTATION **Green Line Marinade mit Cranberry und Ahornsirup**



Schweinenackenbraten mit Cranberry, Ahornsirup und Kartoffeln

Schweinenacken mariniert mit **eppers Green Line Marinade Cranberry und Ahornsirup**, gefüllt mit gegarten Kartoffeln.



Rinderbraten Cranberry und Ahorn mit Wurzelgemüse

Rinderhochrippe mariniert mit **eppers Green Line Marinade Cranberry und Ahornsirup**, gefüllt mit Wurzelgemüse.



Schweinenackenpfanne mit Cranberry, Ahornsirup und Kürbis

Schweinenackenstreifen mariniert mit **eppers Green Line Marinade Cranberry und Ahornsirup**, mit Kürbis und Schalotten.

Green Line Marinade
Sweet Chipotle Barbecue

NEU

VIDEO
PRODUKTPRÄSENTATION
Green Line Marinade
Sweet Chipotle Barbecue



Krustenbraten Sweet Chipotle mit Bohnen & Mais
Schweineschulter mit **eppers Green Line Marinade Sweet Chipotle Barbecue,**
mit Kidneybohnen und Mais auf Bratenfolie.



Hacksteak Sweet Chipotle
Hacksteak mariniert mit **eppers Green Line Marinade Sweet Chipotle Barbecue.**



Rinderpfanne Sweet Chipotle mit Kürbis
Rinderstreifen mariniert mit **eppers Green Line Marinade Sweet Chipotle Barbecue**, mit Kürbis.

Beilagen



Vegetarische Pilzpfanne

Pilze mariniert mit **eppers Würzsauce plus mit Paprika, Zwiebeln und Pfeffer.**



Weißkraut Winter BBQ Style

Weißkrautstreifen mariniert mit **eppers Green Line Marinade Sweet Chipotle Barbecue.**



Trüffelwirsing

Wirsingstreifen mariniert mit **eppers Würzsauce Trüffel.**

eppers
WÜRZIGE GESCHMACKSIDEEN

eppers e academy



Art. Nr. 018771
KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 0 18 772
KÜHLPFLICHTIG

VIDEO PRODUKTPRÄSENTATION **TERIYAKI Glaze**

VIDEO PRODUKTPRÄSENTATION **BULGOGI Glaze**

VIDEO-ANLEITUNG
Präsentation DIPSAUCEN

VIDEO-ANLEITUNG
Präsentation SAUCENFONDS



Art. Nr. 023103
NICHT KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 023101
NICHT KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 023107
NICHT KÜHLPFLICHTIG



Art. Nr. 019316
NICHT KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 019356
NICHT KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 019326
NICHT KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 019336
NICHT KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 019366
NICHT KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 019346
NICHT KÜHLPFLICHTIG



Art. Nr. 018052
KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 018253
KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 018403
KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 018503
KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 023108
KÜHLPFLICHTIG

Art. Nr. 018410
KÜHLPFLICHTIG



Rosemarie Eppers GmbH & Co. KG
Industriestraße 1b, D-66129 Saarbrücken | Telefon 0 68 05 / 91 11- 0, Telefax 0 68 05 / 91 11- 91
info@eppers-gewuerze.de · www.eppers-gewuerze.de