

# Kräuter und Gewürze

Das Angebot von Spicemasters umfasst eine große Vielfalt an verarbeiteten und unverarbeiteten Kräutern und Gewürzen. Spicemasters kümmert sich selbst um die Auswahl und die Einfuhr der Rohstoffe. Am eigenen Produktionsstandort (Mouw Maalderij BV) können sämtliche Verarbeitungsschritte schnell erfolgen. Dadurch können sich unsere Kunden jederzeit auf die Liefersicherheit und die gleichbleibend hohe Qualität verlassen.

Das gilt von der Auswahl und der Einfuhr der Rohstoffe bis zur Verarbeitung, Verpackung und Lagerung der Endprodukte.

Zu Spicemasters' Spezialitäten gehören u. a. folgende Produkte (ganz oder verarbeitet):

- schwarzer Pfeffer
- weißer Pfeffer
- Piment
- Kardamom
- Macis
- Kreuzkümmel
- Ingwer
- Muskatnuss
- Zimt

Eine vollständige Produktübersicht erhalten Sie auf Anfrage bei Ihrem Innotaste Ansprechpartner. Gemeinsam mit unseren Kunden erarbeiten wir Lösungen, die für einen Mehrwert bei deren Produkten sorgen, z. B. durch die Entwicklung von Rezepturen oder alternativen Verarbeitungsverfahren. Dieses Rundum-Paket von Spicemasters & Innotaste umfasst auch die komplette Erledigung von Verpackung und Transport. Denn optimale Produkte verdienen auch einen optimalen Service.

## Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. [+49 \(0\) 2151-525-470](tel:+49(0)2151-525-470)

Fax. [+49 \(0\) 2151-525-489](tel:+49(0)2151-525-489)