



# **Sortimentsübersicht**

Seit 1980

Steady



# ***INHALT***

---

**Gewürze 4**

**Bouillon 26**

**Saucen 28**

**Marinaden 32**

**Dessert / Glühwein 34**

**HärdöpfelCHips 36**



# HärdöpfelGwürz®



Das HärdöpfelGwürz® ist inzwischen über die Landesgrenzen hinaus beliebt. Diese einzigartige Mischung eignet sich bestens zum Würzen aller Kartoffelspeisen und wird verwendet anstelle von Salz oder Streuwürze. Das HärdöpfelGwürz® ist unverzichtbar bei Pommes Frites, Baked Potatoes, Country Cuts, Gratin, Rösti, Gschwellti und Raclette. Es kann zum Beispiel auch anstelle von Salz ins Teigwarenwasser gegeben werden und verleiht dadurch einen besonderen Geschmack.





1



2



3



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	131628	HändöpfelGwürz®	90g	8x 90g	7610644731685
2	1316	HändöpfelGwürz®	300g	4x 300g	7610644131645
3	131674	HändöpfelGwürz®	920g	4x 920g	7610644731647



# FleischGewürz



Das FleischGewürz ist eine ausgewogene Gewürzmischung zum Würzen von Fleisch. Mit dem FleischGewürz gewürzte Steaks, Geschnetzeltes oder auch Braten schmecken hervorragend. Das FleischGewürz ist auch geeignet zur Verwendung als Basis von Marinaden oder zum Abschmecken von Saucen.







1



2



3



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	131128	FleischGwürz	70g	8x 70g	7610644731180
2	13113	FleischGwürz	270g	4x 270g	7610644131140
3	131174	FleischGwürz	750g	4x 750g	7610644731142



# SalatGwürz



Das SalatGwürz ist eine typische Mischung für die Herstellung einer perfekten Salatsauce. Es schmeckt lediglich mit Essig und Öl gemischt oder auch mit weiteren Zutaten wie Senf oder Joghurt ausgezeichnet. Zudem ergibt das SalatGwürz zum Beispiel zusammen mit Quark, Crème fraîche oder Sauerrahm eine feine Dip Sauce.







1



2



3



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	131828	SalatGwürz	55g	8x 55g	7610644731883
2	1318	SalatGwürz	200g	4x 200g	7610644131843
3	131874	SalatGwürz	540g	4x 540g	7610644731845

# Fleisch & Grill

---

Neben dem Klassiker FleischGewürz führen wir weitere feine Produkte für die Fleischzubereitung im Sortiment:

Die feine Gewürzmischung des GuggeliGewürz ist etwas milder als das FleischGewürz und somit perfekt zum Würzen von Geflügel wie Hähnchen, Ente, Truten oder Gans. Das GuggeliGewürz ist bestens geeignet für ganze Grillhähnchen, Poulet-Flügeli, -Brüstli und auch Geschnetzeltem.

Der ShtiekHuusPfäffer kann dem Fleisch vor oder nach dem Braten zugegeben werden. Steak, Entrecôte, Filet oder auch andere Fleischstücke werden aber zum besonderen Erlebnis, wenn das Fleisch erst nach dem Braten damit gewürzt wird. Der ShtiekHuusPfäffer schmeckt zum Beispiel auch an Fisch, zum Raclette oder als Basis einer feinen Pfeffersauce vorzüglich.

Die vier erstklassigen Rubs kommen perfekt zur Geltung, wenn die Fleischstücke in den Gewürzmischungen 4 bis 24 Stunden ruhen und ziehen dürfen. Dadurch ziehen die Aromen gut ein und der Geschmack kann sich vollumfänglich entfalten. Die Rubs sind die Gewürzmischungen der Wahl aller Liebhaber des Grillierens oder Schmorens im Ofen. Ob ein Pulled Pork oder Schweinehalsbraten: gewürzt mit den Rubs wird das Fleisch zu einer Gaumenfreude.





	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	13098	GüggeliGwürz	56g	8x 56g	7610644130983
2	1309	GüggeliGwürz	200g	4x 200g	7610644130945
3	130974	GüggeliGwürz	610g	4x 610g	7610644730947
4	19132	SchtiekHuusPfäffer	70g	8x 70g	7610644791382
5	1913	SchtiekHuusPfäffer	250g	4x 250g	7610644191342
6	1915	Stedy BBQ Rub	200g	4x 200g	7610644191540
7	191874	Pig Kick Rub	530g	4x 530g	7610644191847
8	191674	Magic Dust Rub	660g	4x 660g	7610644191649
9	191974	Take it all Rub	600g	4x 600g	7610644191946



# FischGwürz

Das FischGwürz gibt einen feinen Geschmack an Fisch und Krustentiere. Es ist ausgewogen und dezent, so dass es den Gout vom Fisch nicht übertönt. Dank des enthaltenen Reismehls gibt es um jedes Stückli Fisch ein feines Teigli. Das FischGwürz eignet sich zudem auch sehr gut zum Abschmecken von Fischfonds.





1



2



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	13248	FischGwürz	70g	8x 70g	7610644132482
2	1324	FischGwürz	250g	4x 250g	7610644132444



# Raclette & Fondue

---

Das ChäsGwürz ist fein zu Fondue und Raclette, aber auch an Bohnen, Rosenkohl oder ebenfalls für Salatsaucen ist es ideal. Ganz ohne Salz ist das ChäsGwürz eine reine Gewürzmischung.

Die feine Gewürzmischung des Raclette- & FondueGwürz eignet sich hervorragend zum Würzen am Tisch von Raclette und Fondue. Das Raclette- & FondueGwürz schmeckt aber auch vorzüglich zu Käseschnitten, Käsewähen und anderen Käsespeisen.







1



2



3



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	1317	ChäsGwürz	50g	8x 50g	7610644131744
2	13268	Raclette- & FondueGwürz	45g	8x 45g	7610644132680
3	1326	Raclette- & FondueGwürz	160g	4x 160g	7610644132642

# Pizza&PastaGewürz

---

Das Pizza&PastaGewürz bringt das typisch italienische Aroma an die Speisen. Es eignet sich bestens zum Würzen von Tomatensaucen oder auch zum Bestreuen der noch warmen Pizza. Weiter kann das Pizza&PastaGewürz aber auch sehr gut für Gratins, Ravioli oder zum Verfeinern einer Fertigpizza verwendet werden und bringt damit einen Hauch Italien an die Speise.







1



	<b>Art. Nr.</b>	<b>Produkt</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Liefereinheit</b>	<b>EAN-Code</b>
<b>1</b>	1307	Pizza&PastaGwürz	200g	4x 200g	7610644130747

# Gemüse

Zum Verfeinern von Gemüse, Eiern oder Snacks gibt es folgende ausgezeichneten Produkte:

Das GmüesGewürz ist die richtige Mischung, um Suppen und Gemüse zu würzen. Mit dem GmüesGewürz können auch Gratins, Tofus und Salate vorzüglich gewürzt werden. Es eignet sich zudem für die Herstellung von Kräuterbutter oder zusammen mit heissem Wasser ergibt es eine feine fettfreie Bouillon.

Das TomateGewürz kann zum Würzen aller Tomatenspeisen verwendet werden und hebt den Geschmack von Tomaten besonders hervor. Das TomateGewürz ist zum Kochen von Saucen oder für einen Tomatensalat das Gewürz der Wahl! Es schmeckt aber auch auf einem Butterbrot sehr gut.

Die abgestimmte Mischung des ZnüniGewürz eignet sich hervorragend für Gemüse, Eier oder in das Pausenbrot. Das ZnüniGewürz ist aber auch ideal zum Würzen von Suppen oder Salatsaucen. Im kleinen Streuer ist es bestens geeignet zum Mitnehmen.

S'Arma ist die universelle Streuwürze und ideal zum Verfeinern sämtlicher Speisen. Es ist aromatisch und ausgewogen im Geschmack. Fein ist es zum Würzen von Saucen und Suppen, schmeckt aber auch an Gemüse, in der Salatsauce, auf Eiern oder auf dem Butterbrot ausgezeichnet.





1



2



3



4



5



6



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	13138	GmüesGwürz	70g	8x 70g	7610644131386
2	1323	GmüesGwürz	300g	4x 300g	7610644132345
3	1325	TomateGwürz	230g	4x 230g	7610644132543
4	1301	ZnüniGwürz	65g	8x 65g	7610644130143
5	13068	s'Aroma	65g	8x 65g	7610644730688
6	1306	s'Aroma	250g	4x 250g	7610644130648



# Einzelgewürze

Curry ist eine der bekanntesten Gewürzmischungen weltweit und sehr vielseitig verwendbar. Klassiker sind Thai Curry oder auch indisches Curry. Curry in etwas Fett leicht angedünstet entfaltet sein Aroma am besten, erst anschliessend die Flüssigkeit hinzugeben. Das Fett nicht zu heiss werden lassen, damit das Curry nicht verbrennt und bitter wird.

Ausgesuchter Paprika erster Güte, tiefrot mit extra feinem, mildem Geschmack. Paprika wird bei sehr vielen Gerichten verwendet. Sein feiner Geschmack passt zu Suppen, Saucen, Eierspeisen, Käsegerichten und Salaten und auch zu Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, Lamm, Geflügel, Fisch und natürlich Gemüse, wie zum Beispiel Kohl, Tomaten, Pilzen sowie Gurken.

Sonnengetrockneter, scharfer, gebrochener Peperoncini gibt zum Beispiel jeder Tomatensauce den entscheidenden Pfiff. Falls er doch noch zu wenig scharf sein sollte: die kleinen Kerne mörsern oder in der Mühle mahlen.





1



2



3



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	1951	Curry	130g	4x 130g	7610644195142
2	1950	Paprika	160g	4x 160g	7610644195043
3	1914	Peperoncini gebrochen	120g	4x 120g	7610644191441

# Kräutergarten

---

Die gefriergetrockneten Kräuter sowie die Kräutermischungen Salatkräuter, Quarkkräuter und Italienische Kräuter eignen sich hervorragend zum Würzen von gekochten und ungekochten Speisen und Saucen, für Salat sowie auch für Dips. Durch die schonende Herstellung sind sie besonders intensiv im Geschmack.





1



2



3



4



5



6



7



8



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	1250	Basilikum	11g	4x 11g	7610644125040
2	1290	Italienische Kräuter	20g	4x 20g	7610644129048
3	1240	Knoblauch	70g	4x 70g	7610644124043
4	1230	Petersilie	10g	4x 10g	7610644123046
5	1270	Quarkkräuter	18g	4x 18g	7610644127044
6	1260	Salatkräuter	18g	4x 18g	7610644126047
7	1210	Schnittlauch	10g	4x 10g	7610644121042
8	1220	Zwiebeln	30g	4x 30g	7610644122049



# Röstzwiebeln

---

Die feinen Röstzwiebeln sind vielseitig verwendbar. Sie schmecken ausgezeichnet in Bratensaucen, zu Käseknöpfli, aber auch zum Knabbern ergeben sie einen geschmackvollen Snack. Oder, wie es in Dänemark gemacht wird: sie gehören in jeden Hotdog.







1



	<b>Art. Nr.</b>	<b>Produkt</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Liefereinheit</b>	<b>EAN-Code</b>
<b>1</b>	2520	Röstzwiebeln	90g	8x 90g	7610644252081

A top-down photograph of a bowl of bouillon soup. The soup is a rich, golden-brown color and is filled with chunks of potatoes, pieces of meat, and small vegetables. A fresh green herb leaf is garnishing the top. The bowl is white and sits on a piece of light brown, textured fabric. To the left of the bowl are three slices of toasted bread. To the right, there is a bunch of fresh green herbs, including what looks like dill and parsley. In the foreground, a wooden-handled spoon with a metal bowl is lying on the surface. The background is a light-colored, textured surface.

# Bouillon

Die geschmackvollen Stedy-Bouillons in Form von Paste sind äusserst einfach in der Zubereitung und bieten zum Beispiel gegenüber von Würfeln den Vorteil, dass sie frei dosierbar sind.

Die fettfreie GmüesBouillon ist genial für Suppen und Saucen. Teigwaren in der feinen GmüesBouillon gekocht werden besonders aromatisch. Die GmüesBouillon lässt sich auch einfach in kaltem Wasser auflösen.

Die feine OchsenBouillon mit dem extra hohen Fleischanteil eignet sich bestens für die Zubereitung von Suppen und Saucen und ist unverzichtbar beim Fondue Chinoise.





1



2



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	29014	GmüesBouillon	500g	1x 500g	7610644290144
2	29024	OchsenBouillon	500g	1x 500g	7610644290243





# Saucen

Zu einem feinen Gericht darf die passende Sauce nicht fehlen. Die Stedy-Saucen in Instant-Form sind äusserst einfach in der Zubereitung und bieten zum Beispiel gegenüber Würfeln den Vorteil, dass sie frei dosierbar sind.

Der feine, fleischige Geschmack der Bratensauce passt wunderbar zu allen Gerichten, bei denen Fleisch eine Rolle spielt: Bratwurst mit Rösti und natürlich auch zu Rinds- und Schweinsgeschnetzeltem, zu Fleischkäse sowie zu Reis und Teigwaren.

Die Currysauce ist ideal zu Riz Cazimir, sowie an Gemüse aller Art. Auch zu Reis und Teigwaren schmeckt die Currysauce vorzüglich, ganz genial ist sie zu Spargeln oder Blumenkohl.

Die Rahmsauce ist sensationell zu Gemüse jeglicher Art, vor allem zu Spargeln und Broccoli. Auch alle Fleischsorten haben mit der Rahmsauce eine feine Begleitung.







2



1



3



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	2904	Bratensauce	250g	1x 250g	7610644290410
2	2905	Currysauce	250g	1x 250g	7610644290519
3	2906	Rahmsauce	250g	1x 250g	7610644290618



# Di Bescht

---

Die Traiteur-Sauce Di Bescht schmeckt ausgezeichnet in Sandwiches, Schnitzelbrotten, Hamburgern, zum Fondue Chinoise und Bourguignonne, als Dipsauce mit Gemüse oder einfach zu Fleisch, Wurst und Käse. Weiter passt die Sauce auch zu Raclette oder kann als Basis einer Salatsauce verwendet werden. Die Sauce ist cholesterinfrei und ohne Eier hergestellt.







1



	<b>Art. Nr.</b>	<b>Produkt</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Liefereinheit</b>	<b>EAN-Code</b>
<b>1</b>	16905	Di Bescht Cocktail Sauce	500ml	1x 500ml	7610644169051



# Marinaden

Fertige Marinaden für alle Fleisch- und Geflügelsorten. Einfachste Anwendung für Pfanne, Backofen oder Grill. Sämtliche Marinaden sind komplett frei von Palmöl. Die Basis der Marinaden ist immer Rapsöl. Hergestellt sind sie mit reinen Zutaten. Ganz ohne Zusätze von Konservierungsmitteln, frei von Verdickungsmitteln und ohne E-Nummern.







	<b>Art. Nr.</b>	<b>Produkt</b>	<b>Inhalt</b>	<b>Liefereinheit</b>	<b>EAN-Code</b>
<b>1</b>	1140	Appenzeller Marinade	150g	4x 150g	7610644114044
<b>2</b>	4123	Cognac Marinade	200g	4x 200g	7610644412348
<b>3</b>	4111	Knobli Marinade	200g	4x 200g	7610644411143
<b>4</b>	4125	Guggeli Marinade	200g	4x 200g	7610644412546
<b>5</b>	4114	Honig Marinade	200g	4x 200g	7610644411440
<b>6</b>	4129	Metzger Marinade	200g	4x 200g	7610644412942
<b>7</b>	4100	Scheff Marinade	200g	4x 200g	7610644410047



# DessertGwürz

---

Das DessertGwürz rundet Süßspeisen wie Apfelküchlein, Omeletten, Milchreis oder auch Crèmes und Schlagrahm perfekt ab und eignet sich auch als Süßungsmittel solcher Gerichte. Das DessertGwürz kann zudem zum Backen verwendet werden. Weiter ergibt das DessertGwürz zusammen mit heißem Rotwein, Weisswein oder Süßmost einen ausgezeichneten Glühwein.



1



2



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	13618	DessertGwürz	80g	8x 80g	7610644736185
2	1361	DessertGwürz	300g	4x 300g	7610644136145



# HÄRDÖPFELCHIPS

Der Pommes Chips Genuss der Extraklasse. Frisch produziert, verfeinert mit HårdöpfelGwürz®, super knusprig und genial im Geschmack sind sie der ideale Snack oder Apérobegleiter.





1



Vorderseite



Rückseite



	Art. Nr.	Produkt	Inhalt	Liefereinheit	EAN-Code
1	6010	HärdöpfelCHips	120g	18x 120g	7610644601001
2	4559	HärdöpfelCHips Topper für Display	1 Stück	-	7610644455918



# ***www.stedy.com***

---

**Surfen Sie auf unserer Homepage oder folgen Sie uns in den sozialen Medien und erfahren Sie aktuelles über Stedy Gwürz.**

**Sie sind eingeladen unseren Showroom und die Manufaktur zu besuchen. Gerne empfangen wir Sie gegen Voranmeldung persönlich und verraten Ihnen unser Geheimnis.**



# Unsere Vision

Wir bringen die ganze Familie an den grossen Esstisch für die wichtige gemeinsame Familienzeit. Stedy Gwürz hilft jeden Tag einfach und fein zu kochen und gehört in jedes ChuchiChästli.



# Unsere Mission

Wir machen jeden Tag mit liebevoller Handarbeit unsere Kunden zu Fans.



# Für alle Profis, Metzger und Köche

Wir liefern nach wie vor auch in grossen Verpackungen (1-Liter-, 4-Liter- und 10-Liter-Gebinde).

Bestellungen können via Telefon unter 071 655 15 34 oder per E-Mail an [service@stedy.ch](mailto:service@stedy.ch) gemacht werden.



Stedy Gwürz AG  
Gaswerkstrasse 13  
CH-8570 Weinfelden



+41 71 655 15 90



[service@stedy.ch](mailto:service@stedy.ch)



[www.stedy.ch](http://www.stedy.ch)



## Öffnungszeiten

Montag - Freitag:  
08:00-12:00 / 13:30-17:00

## Bankverbindung

Raiffeisenbank Flawil-Degersheim-Mogelsberg-Oberuzwil  
9230 Flawil

BIC/Swift Code

RAIFCH22D25

Schweizer Franken  
Euro

CH57 8080 8008 2896 3702 3  
CH76 8080 8005 2472 1053 5

## Übrige

UID  
MWST-Nr.

CHE-114.381.619  
CHE-114.381.619 MWST

ZAZ-Konto

7689-7