

Unsere BBQ-Highlights aus aller Welt!



sydney &
frances





sydney &
frances

Liebe Grill-Freunde,

ob Pulled Pork, Porterhouse oder Putenbrust: Auch in diesem Jahr grillen die Deutschen wieder wie die Weltmeister. Und wer das begehrte Grillgut mit einer außergewöhnlichen BBQ-Sauce veredelt, punktet damit garantiert bei seinen Gästen.

Wir sind rund um die Welt gereist, um die raffiniertesten, köstlichsten und außergewöhnlichsten Grillsaucen für echte Grillfans zu entdecken. Lassen auch Sie sich überraschen – von unserem einzigartigen, internationalen BBQ-Saucen-Sortiment, für das leidenschaftliche Griller schnell Feuer & Flamme sein werden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Entdecken.

Elizabeth & Thomas Wiekler
Inhaber
Sydney & Frances GmbH & Co. KG

Elizabeth Wiekler



www.sydneyfrances.com

Sonoma Ranches

Der authentische und temperamentvolle Geschmack der SONOMA Saucen verspricht größtes BBQ-Vergnügen! Einzigartige Zutaten aus der Region um Sonoma sowie dem Napa Valley werden in überlieferten Rezepturen verarbeitet und lassen so die besten BBQ Saucen im Texan Style entstehen.

BBQ Sauce

Rauchige, würzige BBQ Sauce. Ein legendärer Klassiker, ohne den Spare Ribs keine Spare Ribs sind.



Spicy BBQ Sauce

Rauchig-scharfe BBQ Sauce - ein Klassiker für jedes Grillgericht.



Teriyaki Sauce & Marinade

Die Teriyaki-Sauce ist eine japanische Würzsauce aus Sojasauce, Ingwer, Sesam und Zucker, die zum Marinieren von Fleisch, Fisch und Gemüse genutzt wird.



Old Texas

Zwar nicht direkt aus Texas, jedoch aus dem nicht weniger sonnigen Kalifornien, stammen die legendären Old Texas BBQ Saucen. Legitär übrigens nicht nur ihres einzigartigen würzigen Geschmacks wegen, sondern auch aufgrund der Herkunft der Basis-Rezeptur. Denn die Herstellung dieser kraftvollen Köstlichkeiten lässt sich bis in die Jahre um 1850 zurückverfolgen – eine Zeit, in der sich noch regelmäßig gigantische Vieh-Trecks ihren staubigen Weg von El Paso nach San Antonio bahnten.

Ghost Pepper BBQ Sauce

Eine feurige BBQ Sauce mit den schärfsten Bhut-Jolokia Chilischoten - nichts für schwache Geschmacksnerven.



BBQ Sauce

Diese traditionelle Sauce mit rauchigem Geschmack wird unter anderem durch die Zugabe von Senf abgerundet.



Chipotle BBQ Sauce

Eine scharfe BBQ Sauce mit Raucharoma! Hergestellt aus rauchigen Chipotles, hat diese BBQ Sauce eine würzige Schärfe.



Jalapeno Pepper Sauce

Eine scharfe Sauce, die eigentlich zu allem schmeckt, was eine Portion Feuer verträgt.



Whiskey Pepper Sauce

Diese Steaksauce besitzt ein derart feines Whiskeyaroma, das nicht nur eingefleischte Liebhaber begeistert applaudieren lässt.



Cowboy Ketchup

Mit feuriger Schärfe und viel Geschmack. Als Allrounder optimal zu Pommes Frites, Burgern, Omeletts und allen weiteren Gerichten.



Liquid Hickory Smoke

Natürliches Hickory Flüssigraucharoma, mit intensivem Geruch nach Rauch. Zur Aromatisierung von Fleischgerichten geeignet.



Ghost Pepper Sauce

Extrem scharfe Sauce aus einigen schärfsten Chilisorten der Welt hergestellt: Serrano Chili, Naga Jolokia Chili und Jalapeno Chili!



Habanero Pepper Sauce

Habaneros sind feurige Chilis aus Mexiko mit einem komplexen, fruchtigen Aroma.



Serrano Pepper Sauce

Serranos sind die Chilisor-
te für die mexikanische
Küche, z. B. ein Muß für
frische, tomatenbasierte
Salsa.



Chipotle Pepper Sauce

Scharfe Sauce aus roten
Jalapenoschoten und
Chilipaste hergestellt, die
hervorragend zu gegrill-
tem Fleisch oder Gemüse
passt.



Green Jalapeno Pepper Sauce

Eine Sauce aus grünen Jala-
penoschoten und Tomatillos,
die für eine fruchtige Schärfe
sorgen und den exotischen
Geschmack der mexikani-
sche Küche wiedergeben.



Jalapeno Wing Sauce

Die Jalapeno Wing Sauce,
hat eine feurige Schärfe
und verleiht Geflügel- und
Grillgerichten eine würzig-
scharfe Note.



Spicy Buffalo Wing Sauce

Die einzigartige Buffalo
Spicy Wing Sauce, nach
traditioneller Rezeptur, ist
perfekt für Chicken Wings.

The Original Australian

Großer Name, großer Geschmack: Unsere Saucen unter dem Label The Original Australian werden bereits weltweit den höchsten Erwartungshaltungen und Grillfreuden gerecht – ein weiteres Merkmal der hohen Qualität von Produkt und Rezeptur.

BBQ Sauce

Typische BBQ Sauce mit
würzigem Raucharoma,
ein echter Klassiker.
Hervorragend zu Steaks,
Geflügel und Burgern.



Hot & Spicy BBQ Sauce

Ob zu Chicken Wings
oder Grillgemüse: die Hot
& Spicy BBQ Sauce kann
dank ihrer scharfen und
rauchigen Note viele Ge-
richte verfeinern.



Tomato Ketchup for Grownups

Hier ist der Name Pro-
gramm: Die intensive
Schärfe durch Jalapeno
Chilischoten, die diesen
Ketchup durchdringt, ist
eindeutig für „Grownups“.



Tangy Ginger Lime Marinade

Eine Marinade mit dem
Geschmack von frischem
Ingwer und Limetten,
die Fisch, Garnelen oder
Hühnchen veredelt.



Flamin' Hot Pepper Sauce

Eder tasmanischer Pfeffer
und handverlesene Chi-
lischoten verleihen dieser
Sauce eine angenehme
Schärfe.



Awesome Steak Sauce

Eine Steaksauce, die Ihrem
Namen gerecht wird. Ein-
fach awesome: diese Sauce
hält, was sie verspricht!



Gunawirra BBQ Sauce

Leckere BBQ Sauce mit würzigem Raucharoma und einer leichten Süße.



Gunawirra Hot & Spicy BBQ Sauce

Ein würziger, leicht scharfer Geschmack mit angenehmen Raucharoma gibt Ihren Grillgerichten den letzten Schliff!



Lumi Lumi Marinade

Sojasauce mit dem Geschmack von frischem Ingwer und einer angenehmen Schärfe durch Jalapeno Chilischoten.



Fancier Than Gourmet Ketchup

Ketchup-Fans werden begeistert sein: ein Gourmet Ketchup, der mit Zwiebeln, Knoblauch und Jalapeno-Chilis fein abgestimmt wurde.



Outback Mustard

Mit Riesling und geräucherten roten und grünen Jalapenos abgeschmeckt, passt dieser Senf perfekt zu Ge grilltem.



Liquid Smoke Maple & Natural

Flüssigrauch in der praktischen Sprayflasche! In den Geschmacksrichtungen: Natürliches Hickory Maple und Hickory Natural.



Stokes Sauces

Der authentische Geschmack durch natürliche Zutaten ist der Schlüssel zum Erfolg von Stokes aus England, der sich gleich in einer ganzen Reihe von gewonnenen Great Taste Awards widerspiegelt.

Tomato Ketchup

Ein Ketchup aus fruchtigen Tomaten und einer feinen Mischung aus Gewürzen hergestellt.



Curry Ketchup

Für uns der beste Curry Ketchup: 138g Tomaten auf 100g Ketchup bringen eine fruchtige Note und dazu ein angenehmes Curryaroma.



Chilli Ketchup

Fruchtig und mit würzigem Chili-Kick macht dieser Ketchup Ihre Gerichte zu einem scharfen Vergnügen.



Bloody Mary Ketchup

Bloody Mary gibt's jetzt auch als Ketchup! Mit Wodka und typischen Gewürzen ein Genuss zu Grilltem oder als Dip.



Chipotle Ketchup

Dieser mit geräucherten Chipotle-Chilis abgerundete Tomatenketchup ist ein perfekter Allrounder für Ihren Grillabend.



Sweet Chilli Sauce

Fruchtig-süß und Chilischarf sorgt diese Sauce bei exotischen Gerichten & Dips für eine ganz besondere Note!



Original BBQ Sauce

Feine, sirupartige Süße und leichter Rauchgeschmack verleihen dieser Sauce ihr individuelles Aroma.



Hot & Spicy BBQ Sauce

Herrlich dickflüssig und angenehm scharf bietet sich diese Sauce zu Spare Ribs und Grillgemüse an. Perfekt auch als Dip!



Sweet & Sticky BBQ Sauce

Mit würzigem Meerrettich und aromatischem Ahornsirup startet diese außergewöhnliche Sauce durch.



Hoisin Sauce

Die aus der chinesischen Küche bekannte und mit Chili verfeinerte, süßliche Sauce passt perfekt zur beliebten Peking Ente.



Mint Sauce

Ein besonderes Rezept mit Gartenminze. Ideal zu Lamm, durch die unvergleichliche Minz-Note.



Cranberry Sauce

Schmackhafte Cranberries geben dieser löffelfertigen Sauce einen außergewöhnlich intensiven Geschmack.



Mustard & Dill Sauce

Diese Senf-Dill Sauce passt ideal zu geräucherem Fisch.



Creamed Horseradish

Ideal für Fisch- und Fleischgerichte geeignet. Auch als Zutat für die Zubereitungen von Saucen, dann aber etwas verdünnt benutzen.



Tartare Sauce

Diese Tartare Sauce mit Kapern und Gewürzkräutern ist ein Klassiker zu Fisch, Meeresfrüchten und Roastbeef.



Real Mayonnaise

Aus Extra Virgin Olivenöl, Freilandeiern und Salz des Toten Meeres hergestellt. Kräftig im Geschmack, dabei aber leicht und lecker.



Garlic Mayonnaise

Wer Aioli mag, wird Garlic Mayonnaise lieben. Köstlich in Kartoffelgerichten oder als Dip zu gebratenen Garnelen.



Blushed Tomato Mayonnaise

Die Mayonnaise für den mediterranen Touch - mit getrockneten Tomaten und aus Eiern von freilaufenden Hühnern hergestellt.



Lemon Mayonnaise

Zitronenabrieb geben dieser Mayonnaise ihr frisches Aroma. Ein Genuss zu gegrilltem Fisch, Burgern und Salaten.



Chilli Mayonnaise

„Vorsicht, bissig!“ Diese Mayonnaise wurde mit Jalapeno Chilis abgeschmeckt und begeistert mit einem „Extra-Biss“.



Mustard & Honey Mayonnaise

Ein Klassiker - süße Honig-Senf-Mayonnaise mit einer ganz leichten Schärfe. Aus Eiern freilaufender Hühner hergestellt.



Cocktail Sauce

Diese Cocktailsauce ist eine sehr feine Sauce auf Mayonaise-Basis.



Burger Relish

Würzige, leicht scharfe Tomatensauce mit Paprika, Zwiebel und Tomatenstücken und pürierten, roten Chilischoten.



Beetroot Relish

Fruchtige Rote Beete in Kombination mit einer sirupartigen und leckeren Rotweinsauce als Relish. Optimal zu Wildgerichten jeglicher Art.



Fig Relish

Dieses Relish enthält 60% Feigen, die mit ihrem fruchtig-süßen Geschmack eine Bereicherung für jedes Gericht sind.



Tomato Chutney

Köstliches Tomaten-Chutney mit Tomaten, Zwiebel- und Apfelstücken, Rosinen und Senfsamen.



Mango Fruit Chutney

Fruchtig und süß im Geschmack mit erfrischendem Mangoaroma.



Red Onion Marmelade

Rotes Zwiebel-Relish mit schwarzem Zuckersirup und kräftigem Balsamico Essig (Modena).



Chilli Jam

Für Chili-Liebhaber genau das Richtige: scharfer Brotaufstrich, der aus süßen Roquito Chilischoten hergestellt wird.



Redcurrant Jelly

Dieses Johannisbeergelee hat einen hohen Fruchtanteil und ist im Geschmack nicht allzu süß.



Caesar Dressing

Parmesankäse, den Sie schmecken können, Knoblauch, Olivenöl und Eier freilaufender Hühner - köstlich.



Olive & Balsamic Dressing

Dressing aus extra reinem Olivenöl hergestellt und mit Balsamico Essig aus Modena verfeinert.



Mango & Orange Dressing

Fruchtig-süßes Dressing, hergestellt aus Mangopüree und Orangenzenen.



Raspberry & Balsamic Dressing

Süßes Balsamico-Himbeerdressing mit schwarzem Pfeffer.



Maggie Gin's

Maggie Gin's steht für traditionelle asiatische Saucen, Dressings & Marinaden, die ausschließlich mit natürlichen Zutaten zubereitet werden. In den Rezepturen findet sich die traditionelle kantonesisch/chinesische Kochkunst wieder.

Crying Tiger

Diese aromatische und geschmackvolle Kombination aus Thai-Chilis, Sojasauce, Limettensaft und Gewürzen ergibt eine scharfe und pikante Sauce für gegrilltes Fleisch.



Flaming Dragon

Scharfe Chilisauce mit roten Jalapenos! Feurig, pikant und für verschiedenste Gerichte bestens geeignet, die Schärfe vertragen können.



Manfood

Manfood steht für schmackhafte Lebensmittel, die keine künstlichen Aromen oder Zusatzstoffe enthalten. Einfacher, purer Genuss, der in keiner Küche fehlen darf! Entstanden ist die Idee in England, um eingelegtes Gemüse mit gutem Geschmack endlich auf einfache Art und Weise genießen zu können. Nach der Zeit des Experimentierens und Ausprobierens sind daraus mittlerweile eine Reihe köstlichster Saucen, Chutneys, Relishes & Co. entstanden.

Piccalilli Pickle

Senfgemüse nach englischer Rezeptur! Knackiges Gartengemüse in einer milden Senfsauce und leicht gesüßt mit Honig.



Ale Chutney

Ein fein gewürztes Chutney, das aus Pflaumen, Sultaninen und Äpfeln hergestellt wird.



Mojito Marmelade

Inspiriert vom klassischen Mojito Cocktail vereint diese Marmelade Limetten, weißen Rum und Minze.



Mango Chutney

Das würzige Mango Chutney verbindet den Geschmack aromatischer Früchte mit einer exotischen Würze.



Korean Taco Sauce

Inspiriert von den Food Trucks in Los Angeles, wo koreanisches Rindfleisch in einem Taco serviert wird, ist die Rezeptur für diese Sojasauce entstanden.



Adobo Sauce

Die Adobo Wing Sauce mit Sojasauce, Apfelesig und Knoblauch ist eine perfekte Marinade für Geflügelgerichte.



The Foraging Fox

The Foraging Fox ist die Marke eines englischen Unternehmens der Familie Fox, welches sich bestens mit Pflanzen und Gemüse bzw. Obst auskennt. Darüber hinaus lieben sie es, viel über die Lebensmittel zu wissen, die sie anbauen und diese selbst zu verarbeiten und zu kochen. Die Projekte waren ursprünglich eine spontane Küchenidee und wurden erst danach zu einem großen Erfolg. „The Foraging Fox“ nehmen sich Zeit, um Ihre Produkte optimal herstellen zu können, sodass der Verbraucher die Qualität schmecken und genießen kann!

Original Beetroot Ketchup

Dieser Ketchup vereint die natürliche Süße aus Rote Beete und Apfel, vermischt mit ausgewählten Gewürzen.



HOT Beetroot Ketchup

Feinste Rote Beete mit einer leichten Chilinote, in Kombination mit aromatischem Meerrettich, zeichnen diesen anspruchsvollen Ketchup aus.



Smoked Beetroot Ketchup

Feinste aromatische Rote Beete wird schonend über Eichenholz geräuchert. Die rauchig herben Aromen werden mit Apfel verfeinert.



Pelagonia

In dem preisgekrönten Produktsortiment von Pelagonia dreht sich alles rund um die süßen, roten Paprikas, die die Hauptzutat der außergewöhnlich leckeren Rezepturen darstellen.

Aivar

Aivar ist ein Mus aus gerösteter, roter Paprika. Passt als Dip zu Käse, Fleisch oder als Brotaufstrich.



Luteniza

Leckeres, scharfes Mus aus gewürzter und geräucherter roter Paprika.



Pindjur

Ein Mus aus gerösteter roter Paprika, kombiniert mit Tomaten und Auberginen.



Roasted Red Peppers

Geröstete, rote Paprika - eingelegt mit Knoblauch und Petersilie. Optimal als Antipasti, zu Salaten, auf einer Pizza oder zu Grillgerichten.



Cherry Peppers mit Hummus

Kirschkaprika gefüllt mit Hummus, eingelegt in Öl. Eine einfache Vorspeise, die sich schnell anrichten lässt.



Grilled Aubergine

Geröstete Aubergine - eingelegt mit Knoblauch und Petersilie. Hervorragend als Antipasti oder als Beilage zu Gegrilltem.



Grilled Zucchini

Geröstete Zucchini - eingelegt in Öl mit Knoblauch und Petersilie. Ideal zur Zubereitung von Antipasti, zu Salaten sowie auf Pizza und Sandwiches.



Cape Herb & Spice

Die südafrikanische Cape Herb & Spice Company bietet eine Reihe unterschiedlicher Gewürzmischungen an. Finden Sie exotische Aromen in der großen Auswahl und entdecken Sie ganz neue Geschmackserlebnisse.

Currys



Curry Garam Masala

Die aromatische Gewürzmischung ist ideal für die Zubereitung von Currys oder indischen Gerichten.



Curry Madras

Eine typisch südindische Gewürzzubereitung, die ihren Ursprung in Madras hat, mit Kurkuma und Chili verfeinert.



Curry Tikka Tandoori

Eine klassische Gewürzmischung mit Paprika, Ingwer und Koriander für die Zubereitung von indischen Gerichten.

RUBS & CHILIS

RUB Smokehouse BBQ

Grill-Würzmischung mit kräftigem Raucharoma - der ideale Grillbegleiter zu Fleisch & Co.



NEU

RUB Mediterranean Roasts

Gewürzsalz mit verschiedenen mediterranen Kräutern. Für den mediterranen Touch von Huhn und Fischgerichten sowie von Pasta & Pizza.



RUB Texan Steakhouse

Gewürzsalz mit BBQ Aroma ist ideal zum Würzen von Steak, Geflügel und Meeresfrüchten.



RUB Louisiana Cajun

Gewürzsalz zum Würzen von Huhn, Rind, Lamm oder Fisch. Auch zum Backen von Brot eine köstliche Zutat.



RUB Portugese Peri Peri

Dieses Gewürzsalz verfeinert Fleisch, aber auch Fisch. Passt auch wunderbar zu Kartoffelecken, als Zutat in einer Marinade oder in einem Dip.



RUB Caribbean Jerk

Eine scharfe und würzige Mischung, mit Piment, Chili und Thymian. Ideal für herzhaftes Fleischgerichte und als BBQ-Gewürz.



RUB Asian Stirfry

Gewürzmischung für asiatische Gerichte, die z. B. im Wok zubereitet werden.



RUB Ghost Chili

Diese Gewürzzubereitung bringt „Feuer“ in Ihre Grillgerichte: Birds Eye Chillischoten und Naga-Jolokia Chiliflocken sorgen für eine extreme Schärfe.



RUB Sriracha Chili

Sriracha ist der Name einer Küstenstadt im Osten Thailands und hier hat die Rezeptur für diese scharfe Chili Zubereitung ihren Ursprung.

RUB Chipotle Chili

Gewürzsalz mit Chipotle Chiliflocken und Rauchsatz, perfekt geeignet als Trockenmarinade für Fleischgerichte, die Schärfe und Raucharoma vertragen.



RUB Piri Piri Chili

Meersalz und „Piri-Piri“ (scharfe Chilis), - geben als RUB oder als Zutat in Marinaden Geflügelgerichten einen pikante Würze.



Fancy Boy - Gewürzmühle

Chilli Addict Grinder

Pikante Gewürzubereitung - ein idealer Begleiter zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch.



Garlic Addict Grinder

Diese Gewürzubereitung besteht aus Knoblauch und ausgewählten Kräutern und passt ideal zu Geflügelgerichten.



BBQ Steak Grinder

Gewürzubereitung für Grillgerichte. Zum Marinieren und Braten geeignet. Bitte zusätzlich kein Salz verwenden.



Lemon Pepper Grinder

Gewürzubereitung mit dem Aroma aus Zitrone und Pfeffer, passend für Fleisch- und Fischgerichte.



Fish Grinder

Gewürzsalz, um Fischgerichte oder Meeresfrüchte zu verfeinern. Ausgewählte Kräuter geben den Gerichten ein angenehmes Aroma!



Shaker - Gewürztreuer

Spicy Chip Shaker

Do it yourself! Meersalz mit Paprika und Knoblauch als Würze für beste Pommes-Frites im Gewürztreuer.



Smoky BBQ Braai Shaker

Barbecue-Gewürzsalz mit einem reichhaltigen, rauchigen Geschmack. Sorgt für eine schöne, karamellierte Kruste.



Sweet & Sticky Chicken Shaker

Gewürzsalz mit Raucharoma, perfekt für Brathähnchen oder Schweinefleisch. Geeignet auch als Marinade.



Garlic & Herb Shaker

Gewürzsalz mit Kräutern und Knoblauch, passt sehr gut zu Gemüse, Fisch, Lamm oder Geflügel.



Lemon & Black Pepper Shaker

Dieses Gewürzsalz mit Zitronen Aroma und schwarzem Pfeffer wird gerne verwendet, um Geflügel und Fischgerichte zu verfeinern.



Murray River Salt Flakes

Der Murray River entspringt in den schneebedeckten australischen Alpen. Das Murray-River-Becken mit den geringen Niederschlagsmengen und dem hohen Verdunstungsgrad weist schon seit Jahrhunderten eine hohe Salzkonzentration im Grundwasser auf. Aus unterirdischen Kavernen, die sich vor Urzeiten gebildet haben, wird nun die Sole an die Oberfläche gepumpt, dort von der Sonne getrocknet und anschließend behutsam geerntet – es entstehen wunderschöne pinkfarbene Salzflakes.



50g - 150g



250g

Das Murray River Salz aus Australien besteht aus subtilen, pfirsichfarbenen Kristallen, auch Solesalz-Flakes genannt. Die pyramidenförmigen Salzkristalle fallen nicht nur durch ihre strahlende Rosafärbung auf, sondern begeistern mit einem milden, beinahe süßlichen Geschmack. Ideal zum Nachwürzen oder als Tischsalz zu verwenden. Insbesondere Steaks, Meeresgetier wie Fisch, Hummer und Jakobsmuscheln oder auch ganz simple Baguettescheiben mit Butter lassen sich mit dem Murray River Salz eindrucksvoll veredeln.

Maldon Sea Salt

Die Maldon Salt Company schöpft als einzige Salzgewinnungsfirma Englands dieses hochwertige Meersalz. Der Familienbetrieb gewinnt und verarbeitet das Salz bereits seit 1882 und hat es sogar geschafft, Hoflieferant des britischen Königshauses zu werden.

125g - 250g - 1,5kg



125g - 500g



Maldon Sea Salt 125g - 250g - 1,5kg

Es besteht aus reinen, natürlichen Meersalz-Flocken, ist mild im Geschmack und enthält ausschließlich reine Meerwasser-Spurenelemente. Die pyramidenförmigen Salzkristalle lassen sich zum Würzen von gebratenem Fleisch und Fisch ganz einfach zwischen den Fingern zerreiben.

Smoked Sea Salt 125g - 500g

Salzflocken mit einer dezenten Rauchnote. Durch das Räuchern über britischer Eiche verleiht dieses Meersalz Ihren Gerichten ein feines Raucharoma.

Maggie Beer

Maggie Beer ist eine der bekanntesten Kochikonen in Australien. Begeistert durch die reichhaltige Natur des bekanntesten australischen Weinanbaugebietes Barossa Valley erzeugt Maggie Beer beste Feinschmeckerprodukte in höchster Qualität. Das tägliche Arbeiten und Leben der Menschen im Barossa Valley prägt ebenso die Herstellung der Produkte wie die Auswahl der feinsten Zutaten.

Maggie Beer Vino Cotto

Ein Traubenmost, der in Verbindung mit Rotweinessig eine besondere Würzspezialität ergibt. Das Vino Cotto aus Australien ist eine Bereicherung in der leichten mediterranen Küche, darüber hinaus in allen Gerichten, wo Sie ggf. Balsamico Essig verwenden würden. Er ist samtig im Geschmack und reichhaltig an Aromen.



Brookfarm

Brookfarm ist Australiens am häufigsten ausgezeichnetester Hersteller von feinen Gourmet Macadamia-Produkten, wie Macadamia Müsli und reinen kaltgepressten Ölen. In der Küche von Pam & Martin Brook, auf der eigenen Macadamia-Farm im Byron-Bay-Hinterland, wurden die Produkte aus einer Leidenschaft für gesunde Ernährung entwickelt.

Premium Grade Natural Macadamia Öl

Dieses kaltgepresste Macadamia Nussöl eignet sich, durch seine hohe Hitzebeständigkeit, hervorragend zum Braten. Macadamia-Nüssöl ist frei von Cholesterin und unterstützt eine ausgewogene Ernährung. Einzigartige Rezepturen, hochwertige Zutaten und besondere Möglichkeiten der Herstellung sind die Grundsteine, um köstliche und einzigartige Produkte zu schaffen.



Artikel Nr	Artikelname	Inhalt	VE
SONOMA RANCHES			
510040	BBQ Sauce	455 ml	12
510042	Spicy BBQ Sauce	455 ml	12
510041	Teriyaki Sauce & Marinade	455 ml	12
OLD TEXAS			
510006	Ghost Pepper BBQ Sauce	455 ml	12
510005	Chipotle BBQ Sauce	455 ml	12
510016	BBQ Sauce	455 ml	12
510010	Jalapeno Pepper Sauce	250 ml	12
510012	Whiskey Pepper Sauce	250 ml	12
510014	Cowboy Ketchup	250 ml	12
510051	Liquid Hickory Smoke	148 ml	12
510007	Ghost Pepper Sauce	148 ml	12
510008	Habanero Pepper Sauce	148 ml	12
510009	Serrano Pepper Sauce	148 ml	12
510003	Chipotle Pepper Sauce	148 ml	12
510004	Green Jalapeno Pepper Sauce	148 ml	12
510002	Jalapeno Buffalo Wing Sauce	148 ml	12
510001	Spicy Buffalo Wing Sauce	148 ml	12
THE ORIGINAL AUSTRALIAN			
510020	BBQ Sauce	355 ml	12
510023	Hot & Spicy BBQ Sauce	355 ml	12
510026	Tomato Ketchup for Grownups	355 ml	12
510028	Tangy Ginger Lime Marinade	355 ml	12
510029	Flamin' Hot Pepper Sauce	148 ml	12
510030	Awesome Steak Sauce	250 ml	12
510032	Gunawirra BBQ	355 ml	12
510031	Gunawirra Hot & Spicy BBQ Sauce	355 ml	12
510033	Lumi Lumi Marinade	355 ml	12
510034	Fancier Than Gourmet Ketchup	355 ml	12
510050	Outback Mustard	215 ml	12
510160	Liquid Smoke Natural	118 ml	12
510166	Liquid Smoke Maple	118 ml	12
STOKES			
690461	Tomato Ketchup	257 ml	6
690393	Tomato Ketchup	490 ml	6
690624	Curry Ketchup	257 ml	6
690508	Chilli Ketchup	249 ml	6
690825	Bloody Mary Ketchup	250 ml	6
690465	Chipotle Ketchup	245 ml	6
690824	Sweet Chilli Sauce	259 ml	6
690621	BBQ Sauce	250 ml	6
690622	Hot & Spicy BBQ Sauce	267 ml	6
690623	Sweet & Sticky BBQ Sauce	250 ml	6
690826	Hoisin Sauce	260 ml	6
691352	Mint Sauce	204 ml	6
690720	Cranberry Sauce	260 ml	6
690389	Mustard & Dill Sauce	214 ml	6
690388	Creamed Horseradish Sauce	215 ml	6
690387	Tartare Sauce	192 ml	6
690412	Real Mayonnaise	224 ml	6
690355	Garlic Mayonnaise	224 ml	6
690386	Blushed Tomato Mayonnaise	345 ml	6
690379	Lemon Mayonnaise	345 ml	6
690546	Chilli Mayonnaise	356 ml	6
690409	Mustard & Honey Mayonnaise	360 ml	6
690822	Cocktail Sauce	368 ml	6
690840	Burger Relish	265 ml	6
691588	Beetroot Relish	225 ml	6
691583	Fig Relish	250 g	6
690463	Tomato Chutney	250 g	6
691586	Mango Fruit Chutney	240 g	6
690472	Red Onion Marmelade	265 g	6
690832	Chilli Jam	250 g	6
691588	Redcurrant Jelly	250 g	6
690669	Caesar Dressing	269 ml	6
690670	Olive & Balsamic Dressing	241 ml	6
690672	Mango & Orange Dressing	267 ml	6
690671	Raspberry & Balsamic Dressing	277 ml	6

Artikel Nr	Artikelname	Inhalt	VE
Maggie Gin's			
510240	Crying Tiger.....	175 ml	12
510241	Flaming Dragon	175 ml	12
Manfood			
660101	Piccaililli Pickle.....	300 g	6
660102	Ale Chutney	300 g	6
660103	Mojito Marmelade	300 g	6
660104	Mango Chutney.....	300 g	6
660105	Korean Taco Sauce.....	300 g	6
660106	Adobo Sauce	300 g	6
THE FORAGING FOX			
656000	Original Beetroot Ketchup	230 ml	6
656001	Hot Beetroot Ketchup	230 ml	6
656002	Smoked Beetroot Ketchup	230 ml	6
PELAGONIA			
680101	Aivar	314 g	6
680103	Luteniza	314 g	6
680102	Pindjur	314 g	6
680104	Roasted Red Peppers	560 g	6
680107	Cherry Peppers mit Hummus	280 g	6
680108	Grilled Aubergine	510 g	6
680109	Grilled Zucchini	510 g	6
CAPE HERB & SPICE			
Currys			
275004	Garam Masala	100 g	6
275005	Madras	100 g	6
275006	Tikka Tandoori	100 g	6
Rubs			
275030	Smokehouse BBQ	160 g	6
275010	Mediterranean Roasts	100 g	6
275020	Texan Steakhouse	100 g	6
275025	Louisiana Cajun	100 g	6
275015	Portuguese Peri Peri	100 g	6
275003	Caribbean Jerk	100 g	6
275002	Asian Stirfry	100 g	6
Chilis			
275026	Rub Ghost Chili	75 g	6
275027	Rub Sriracha Chili	75 g	6
275028	Rub Chipotle Chili	80 g	6
275029	Rub Piri Piri Chili	80 g	6
Fancy Boys			
275068	Chilli Addict - Grinder	35 g	6
275069	Garlic Addict - Grinder	40 g	6
275071	BBQ Steak Seasoning - Grinder	45 g	6
275074	Lemon Pepper Grinder	55 g	6
275076	Fish Grinder	55 g	6
Shakers			
275057	Spicy Chip Seasoning	360 g	6
275058	Smoky BBQ Braai Seasoning	265 g	6
275059	Sweet & Sticky Chicken Seasoning	275 g	6
275060	Garlic & Herb Shaker Seasoning	270 g	6
275062	Lemon & Black Pepper	290 g	6
MURRAY RIVER SALT			
143108	Salt flakes	50g	20
143103	Salt flakes	150 g	14
143104	Salt flakes	250 g	12
MALDON SEA SALT			
153101	Sea salt	125 g	12
153105	Sea salt	250 g	12
153115	Sea salt	1,5 kg	1
153150	Smoked Sea salt	125 g	12
153116	Smoked Sea salt	500 g	6
MAGGIE BEER			
204503	Vino Cotto	250 ml	6
BROOKFARM			
100130	Premium Grade Natural Macadamia Öl	250 ml	6



sydney &
frances

**Ihr Lieferant für
Genuss & Delikatessen aus aller Welt:**

Sydney & Frances GmbH & Co. KG

Ettore-Bugatti-Str. 39 - 51149 Köln
Telefon: +49 221 - 677 8456 - 0
Fax: +49 221 - 677 8456 - 9
E-mail: info@sydneyfrances.com
www.sydneyfrances.com