MEMA

PREMIUM SPICES

KATALOG 2026

Der Geschmack der Welt, *ohne Umwege.*

100 Gewürze, Kräuter und Mischungen, hergestellt von Aromasol in Murcia. Für Lebensmittelhandel, Handelsketten, Gastronomie, Großhandel und Importeure.

100 GEWÜRZE, KRÄUTER UND MISCHUNGEN · PET-DOSEN UND TRANSPARENTE BEUTEL



01 — DIE MARKE

Die Gewürze der Welt, *in einem einzigen Regal.*

MEMA vereint die Klassiker der französischen Küche mit den Aromen des Maghreb, der Levante, Indiens, Asiens und Amerikas. Ein Rot, das man schon von Weitem sieht, eine transparente Verpackung, die das Gewürz zeigt, und ein mehrsprachiges Etikett, das Ihre Kunden anspricht.

Qualität *Aromen* *Authentizität*



02 — DAS SORTIMENT

6 Gewürzwelten, *100 Produkte.*



Basisgewürze

18

Die Grundlage jeder Küche



Kräuter

16

Gartenkräuter und mediterrane Klassiker



Chilis & Mischungen

18

Reine Chilis und gebrauchsfertige Mischungen



Gewürze der Welt

20

Currys, Masalas, Ras el Hanout, Za'atar



Knoblauch, Zwiebel & Würzbasis

12

Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Zimt



Pfeffer & Salze

16

Pfeffer, Beeren und Würzsalze

03 — PRODUKTE

Das komplette *Sortiment.*

Formate und Größen je nach Produkt – bitte fragen Sie uns.

Basisgewürze 18

ES01	Kurkuma Curcuma	ES02	Paprika edelsüß Paprika doux	ES03	Paprika geräuchert Paprika fumé	ES04	Kreuzkümmel gemahlen Cumin moulu
ES05	Kreuzkümmel ganz Cumin en graines	ES06	Koriander gemahlen Coriandre moulue	ES07	Koriander ganz Coriandre en graines	ES08	Muskatnuss gemahlen Noix de muscade moulue
ES09	Gewürznelken ganz Clous de girofle	ES10	Grüner Kardamom Cardamome verte	ES11	Bockshornklee gemahlen Fenugrec moulu	ES12	Fenchel ganz Fenouil en graines
ES13	Kümmel ganz Carvi en graines	ES14	Anis ganz Anis vert en graines	ES15	Vier-Gewürze-Mischung Quatre-épices	ES16	Senfsaat gelb Moutarde jaune en graines
ES17	Sesam weiß Sésame blanc	ES18	Schwarzkümmel Nigelle				

Kräuter 16

HE01	Oregano Origan	HE02	Thymian Thym	HE03	Rosmarin Romarin	HE04	Basilikum Basilic
HE05	Petersilie Persil	HE06	Schnittlauch Ciboulette	HE07	Dill Aneth	HE08	Estragon Estragon
HE09	Minze Menthe	HE10	Lorbeerblätter Laurier en feuilles	HE11	Bohnenkraut Sarriette	HE12	Majoran Marjolaine
HE13	Salbei Sauge	HE14	Kräuter der Provence Herbes de Provence	HE15	Feine Kräuter Fines herbes	HE16	Korianderblätter Coriandre en feuilles

03 — PRODUKTE

Das komplette *Sortiment.*

Formate und Größen je nach Produkt – bitte fragen Sie uns.

Chilis & Mischungen 18

PM01	**Paprika scharf**	Paprika fort
PM02	**Cayennepfeffer**	Piment de Cayenne
PM03	**Chilipulver**	Chili en poudre
PM04	**Chiliflocken**	Piment en flocons
PM05	**Habanero-Chili**	Piment habanero
PM06	**Chipotle-Chili**	Piment chipotle
PM07	**BBQ-Gewürzmischung**	Mélange barbecue
PM08	**Grillgewürz**	Mélange grillades
PM09	**Hähnchengewürz**	Mélange poulet
PM10	**Köfte-Gewürz**	Mélange kefta
PM11	**Fischgewürz**	Mélange poisson
PM12	**Ofengemüse-Gewürz**	Mélange légumes rôtis
PM13	**Kartoffelgewürz**	Mélange pommes de terre
PM14	**Chili-con-Carne-Gewürz**	Mélange chili con carne
PM15	**Fajita-Gewürz**	Mélange fajitas
PM16	**Cajun-Gewürz**	Mélange cajun
PM17	**Gyros-Gewürz**	Mélange gyros
PM18	**Piri-Piri-Gewürz**	Mélange piri-piri

Gewürze der Welt 20

MO01	**Curry mild**	Curry doux
MO02	**Curry scharf**	Curry fort
MO03	**Madras-Curry**	Curry de Madras
MO04	**Garam Masala**	Garam masala
MO05	**Tandoori**	Tandoori
MO06	**Tikka Masala**	Tikka masala
MO07	**Ras el Hanout**	Ras el hanout
MO08	**Couscous-Gewürz**	Mélange couscous
MO09	**Tajine-Gewürz**	Mélange tajine
MO10	**Baharat**	Baharat
MO11	**Za'atar**	Za'atar
MO12	**Sumach**	Sumac
MO13	**Dukkah**	Dukkah
MO14	**Schawarma-Gewürz**	Mélange shawarma
MO15	**Colombo-Curry**	Colombo
MO16	**Fünf-Gewürze-Pulver**	Cinq-épices
MO17	**Berbere**	Berbéré
MO18	**Harissa-Pulver**	Harissa en poudre
MO19	**Jerk-Gewürz**	Mélange jerk
MO20	**Paella-Gewürz**	Mélange paella

03 — PRODUKTE

Das komplette *Sortiment.*

Formate und Größen je nach Produkt – bitte fragen Sie uns.

Knoblauch, Zwiebel & Würzbasis 12

AB01	Knoblauchpulver	Ail en poudre
AB02	Knoblauch granuliert	Ail granulé
AB03	Knoblauch-Petersilie	Persillade
AB04	Zwiebelpulver	Oignon en poudre
AB05	Zwiebelflocken	Oignon en flocons
AB06	Schalotten getrocknet	Échalote déshydratée
AB07	Ingwer gemahlen	Gingembre moulu
AB08	Zimt gemahlen	Cannelle moulue
AB09	Zimtstangen	Cannelle en bâtons
AB10	Paprikaflocken rot	Poivron rouge en flocons
AB11	Tomatenpulver	Tomate en poudre
AB12	Knoblauch & Kräuter	Ail & fines herbes

Pfeffer & Salze 16

PS01	Schwarzer Pfeffer gemahlen	Poivre noir moulu
PS02	Schwarzer Pfeffer ganz	Poivre noir en grains
PS03	Weißer Pfeffer gemahlen	Poivre blanc moulu
PS04	Weißer Pfeffer ganz	Poivre blanc en grains
PS05	Fünf-Beeren-Pfeffer	Mélange cinq baies
PS06	Rosa Beeren	Baies roses
PS07	Grüner Pfeffer ganz	Poivre vert en grains
PS08	Szechuanpfeffer	Poivre de Sichuan
PS09	Zitronenpfeffer	Poivre citron
PS10	Steakpfeffer	Poivre à steak
PS11	Feines Meersalz	Sel de mer fin
PS12	Kräutersalz	Sel aux herbes
PS13	Knoblauchsalz	Sel à l'ail
PS14	Rauchsalz	Sel fumé
PS15	Selleriesalz	Sel au céleri
PS16	Rosa Salz	Sel rose

04 — FORMATE

Zwei Formate, *zwei Anwendungen.*



Die Dose

Transparente PET-Dose: leicht und mit Blick aufs Gewürz. Mehrere Größen je nach Produkt – für den täglichen Gebrauch.



Der Beutel

Transparenter, etikettierter Beutel. Mehrere Größen je nach Produkt – zum Nachfüllen der Dose oder für Küchen mit hohem Verbrauch.



Ein Regal, *das auffällt.*

Display-Kartons, Gondelköpfe, Roll-up-Banner: Das POS-Material wird verkaufsfertig geliefert, und das MEMA-Rot bildet einen Block, der schon vom Gang aus auffällt.

05 — UNSER WERK

Vom Korn bis zur Dose, *alles unter einem Dach.*

MEMA-Produkte werden von Aromasol (Dryflavour, S.L.) in Molina de Segura (Murcia) hergestellt. Reinigen, Trocknen, Mahlen, Mischen, Abpacken: Die gesamte Kette erfolgt vor Ort.

320+
hergestellte Produkte, markenübergreifend

30 t
Mahlleistung pro Tag

6
Abpacklinien

1 Standort
integrierte Produktion



MEMA

— PREMIUM SPICES —

SO BESTELLEN SIE

Sprechen wir über *Ihr Gewürzregal.*

Schreiben Sie uns über das Formular auf memaspices.com oder an contact@memaspices.com: Wir melden uns mit unseren Handelskonditionen, den verfügbaren Größen und unserem POS-Material.

Hergestellt von Aromasol · Molina de Segura, Spanien · © 2026 Dryflavour, S.L. · MEMA Premium Spices