

# Unsere BBQ-Highlights aus aller Welt!



sydney &  
frances



No. 3



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 Wieker  
Inhaber  
Sydney & Frances GmbH & Co. KG



[www.sydneyfrances.com](http://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. Verdünnt mit etwas Wasser auch als Marinade geeignet oder pur als Dip.



## 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

Mit acht Geschmacksrichtungen – von feurig-scharf über lagerfeuer-rauchig bis tomatig-mild – ist im „Old Texas“-Sortiment für jeden „Cowboy“ etwas dabei. Wir finden: Reisen Sie mit Ihren Geschmacksnerven tief in den alten Westen der USA und geben Sie Ihrem Fleisch die Sporen – Yehaaa!



Neu

## Ghost Pepper BBQ Sauce

Eine feurige BBQ Sauce mit den schärfsten Bhut-Jolokia Chilischoten - nichts für schwache Geschmacksnerven. Durch die angenehme Rauchnote aber ein Klassiker zu Grillgerichten.



## BBQ Sauce

Diese traditionelle Sauce mit rauchigem Geschmack wird unter anderem durch die Zugabe von Senf abgerundet. Perfekt für Spare Ribs und Pulled Pork.



## Chipotle BBQ Sauce

Eine scharfe BBQ Sauce mit Raucharoma! Hergestellt aus rauchigen Chipotles, hat diese BBQ Sauce eine würzige Schärfe und ist ein Klassiker zu Ihren Grillgerichten.



## Whiskey Pepper Sauce

Diese Steaksauce besitzt ein derart feines Whiskeyaroma, das nicht nur eingefleischte Liebhaber begeistert applaudieren lässt. Ein Highlight für lange Grillabende.



## Cowboy Ketchup

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



### Ghost Pepper Sauce

Extrem scharfe Sauce aus den schärfsten Chilisorten der Welt hergestellt: Serrano Chili, Naga Jolokia Chili und die klassische Jalapeno Chili! Nichts für schwache Geschmacksnerven.



### Habanero Pepper Sauce

Habaneros sind feurige Chilis aus Mexiko mit einem komplexen, fruchtigen Aroma. Als Grundlage für Saucen oder Salsas perfekt geeignet um Ihren Gerichten den nötigen Pepp zu verleihen.



### Serrano Pepper Sauce

Serranos sind die Chilisorte für die mexikanische Küche, z.B. ein Muss für frische, tomatenbasierte Salsa. Eine mittelscharfe und perfekt abgestimmte Sauce, die toll mit Nudelgerichten harmoniert.



### Liquid Hickory Smoke

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

# The Original Australian - Style

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.



## Awesome Steak Sauce

Eine Steaksauce, die Ihrem Namen gerecht wird. Einfach awesome: diese Sauce hält, was sie verspricht! Mit Jalapenos und Ingwer abgeschmeckt passt sie perfekt zu allen Grillgerichten. Awesome!



## Tomato Ketchup for Grownups

Hier ist der Name Programm: Die intensive Schärfe durch Jalapeno Chilischoten, die diesen Ketchup durchdringt, ist eindeutig für „Grownups“. Ideal zur Grillwurst oder zum Omelett.



## BBQ Sauce

Typische BBQ Sauce mit würzigem Raucharoma, ein echter Klassiker. Hervorragend zu Steaks, Geflügel und Burgern - zu jeder Jahreszeit. Unser Fazit: Schlicht und einfach lecker!



## Flamin' Hot Pepper Sauce

Eder tasmanischer Pfeffer und handverlesene Chilischoten verleihen dieser Sauce eine angenehme Schärfe. Mit ihrem leckeren, pfeffrigen Aroma eignet sie sich perfekt für Marinaden.



## Tangy Ginger Lime Marinade

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



## Hot & Spicy BBQ Sauce

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



**Liquid Smoke  
Hickory Natural**

Flüssigrauch in der praktischen Sprayflasche! In den Geschmacksrichtungen: Natürliches Hickory Maple und Hickory Natural, passt dieser Flüssigrauch hervorragend zu allen gegrillten Fleischgerichten. Einfach kurz vor dem Servieren auf das Fleisch sprühen.



**Liquid Smoke  
Hickory Maple**



**Outback Mustard**

Mit Riesling und geräucherter roten und grünen Jalapenos abgeschmeckt, passt dieser Senf perfekt zu Gegrilltem, Sandwiches oder Fischgerichten.

## Limited Edition



**Gunawirra BBQ  
Sauce**

Leckere BBQ Sauce mit würzigem Raucharoma und einer leichten Süße. Der Klassiker schmeckt besonders lecker zu Grillgerichten, aber auch als Zutat in Marinaden geeignet.



**Lumi Lumi  
Marinade**

Sojasauce mit dem Geschmack von frischem Ingwer und einer angenehmen Schärfe durch Jalapeno Chilis. Unsere Empfehlung: Zum Marinieren von Fisch, Garnelen, Hühnchen oder Schweinefleisch.



**Fancier Than Gourmet  
Ketchup**

Eingefleischte Saucen- und Ketchup-Fans werden begeistert sein: ein Gourmet Ketchup, der mit Zwiebeln, Knoblauch und Jalapeno-Chilis fein abgestimmt wurde. Tomatig im Geschmack mit einer leichten Schärfe.

# Stokes

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.



## Curry Ketchup

Für uns einer der besten Curry Ketchups: 138g Tomaten auf 100g Ketchup bringen eine fruchtig Note und dazu ein angenehmes Curryaroma.



## Tomato Ketchup

Ein Ketchup, der nach frischen Tomaten schmeckt. Aus fruchtigen Tomaten und einer feinen Mischung aus Gewürzen hergestellt.



## 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!



### Hot & Spicy BBQ Sauce

So vielseitig kann eine BBQ-Sauce sein! 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 und peppt sowohl Fisch- als auch Fleischgerichte auf.



### Original BBQ Sauce

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



### Hoisin Sauce

Die aus der chinesischen Küche bekannte und mit Chili verfeinerte, süßliche Sauce verleiht der beliebten Peking-Ente, wie auch Schmor- und Wokgerichten, eine besondere Würze!



### Mint Sauce

Ein besonderes Rezept mit Gartenminze. Ideal zu Lamm, durch die unvergleichliche Minznote.



### Cranberry Sauce

Schmackhafte Cranberries geben dieser löffelfertigen Sauce einen außergewöhnlich intensiven Geschmack.



### 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.



### Chilli Mayonnaise

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



### Lemon Mayonnaise

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



### Blushed Tomato Mayonnaise

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



### Mustard & Honey Mayonnaise

Ein Klassiker - süße Honig-Senf-Mayonnaise mit ganz leichter Schärfe. Mit Eiern freilaufender Hühner hergestellt.



### Cocktail Sauce

Diese Cocktailsauce ist eine sehr feine Sauce auf Mayonnaise-Basis. Mit frischen Zutaten hergestellt.



### Burger Relish

Würzige, leicht scharfe Tomatensauce mit Paprikastücken, Zwiebel- und Tomatenstückchen und pürierten, roten Chilischoten.



### Tomato Chutney

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



### Fig Relish

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



### Chilli Jam

Für Chili-Liebhaber genau das Richtige: scharfer Brotaufstrich der aus süßen Roquito Chillischoten besteht.



### Red Onion Marmalade

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



### Redcurrant Jelly

Dieses Johannisbeer-gelee hat einen hohen Fruchtanteil und ist im Geschmack nicht zu süß.



### Cranberry & Orange Sauce with Ruby Port

Der Geschmack von Weihnachten...oder probieren Sie diese Sauce zu Ihren Desserts.

### Mango Fruit Chutney

Fruchtig und süß im Geschmack mit erfrischem Mangoaroma.

# Shemps Old Fashioned

Die Senfe der Marke Shemps Old Fashioned werden mit viel Liebe nach alten überlieferten Rezepten hergestellt. Ihre Vielseitigkeit und ansprechenden Aromen erfüllen hohe Ansprüche und schenken unvergessliche Geschmackserlebnisse.



## Hot & Spicy Mustard

Mit schwarzem Pfeffer und scharfen Jalapenos abgerundet, ist dieser Senf eine tolle, geschmackliche Ergänzung zu Grill- und Fischgerichten.

*"Ausgefallene  
Senfe  
aus erlesenen  
Zutaten"*



## Spicy French Creole Mustard

Mit seinem scharfen Chiligeschmack und seiner süßlichen Kräuternote überzeugt der French Creole Mustard sofort.

# 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 und ist sogar ein leckeres Würzmittel.



**Luténiza**

Leckerer, scharfes Mus aus gewürzter und geräucherter roter Paprika. Als Dip zu Käse, Gemüse oder Fleischgerichten geeignet.



**Pindjur**

Ein Mus aus gerösteter roter Paprika, kombiniert mit Tomaten und Auberginen. Als Dip zu Käse, Gemüse oder Fleischgerichten geeignet.



**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, ideal zur Vorspeise oder als Beilage zu Gebrilltem.

**Grilled Zucchini**

Geröstete Zucchini - eingelegt in Öl mit Knoblauch und Petersilie. Ideal zur Zubereitung von Antipasti, zu Salaten, auf einer Pizza sowie auf Brötchen 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 erleben Sie ganz neue Geschmackserlebnisse.

## Curries Seasoning



### Garam Masala

Die aromatische Gewürzmischung ist ideal für die Zubereitung von Currys oder indischen Gerichten, sowie für die Herstellung einer Currypaste mit Kokosnussmilch, Knoblauch, Zwiebeln und Nüssen.



### Madras

Eine typisch südindische Gewürzzubereitung, die ihren Ursprung in Madras hat, mit Kurkuma und Chili verfeinert. Der scharfe Geschmack und die rote Färbung verleihen jedem Curry eine exotische Note.



### Tikka Tandoori

Eine klassische Gewürzmischung mit Paprika, Ingwer und Koriander für die Zubereitung von indischen Gerichten, die traditionell im Tandoori-Ofen - einem mit Holzkohle beheizten Backofen - zubereitet werden.

## Rubs



### Asian Stirfry

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

### Caribbean Jerk

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

### Mediterranean Roasts

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

### Texan Steakhouse

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

### Louisiana Cajun

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

### Portuguese Peri Peri

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

Neu

# Chilis



## Rub Ghost Chili

Diese Gewürzubereitung bringt „Feuer“ in Ihre Grillgerichte: Birds Eye Chilischoten und Naga-Jolokia Chiliflocken sorgen für eine extreme Schärfe, die Ihrem Fleisch den letzten Kick gibt!



## Rub Sriracha Chili

Sriracha ist der Name einer Küstenstadt im Osten Thailands und hier hat die Rezeptur für diese scharfe Chili Zubereitung ihren Ursprung. Ideal geeignet als Gewürz für alles was Schärfe vertragen kann.

*Voller Geschmack,  
erstklassige  
Zutaten!*



## Rub Chipotle Chili

Gewürzsatz mit Chipotle Chiliflocken und Rauchsatz, perfekt geeignet als Trockenmarinade für Fleischgerichte, die Schärfe und Raucharoma vertragen. Zum Würzen, marinieren, einlegen oder räuchern.



## 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 Gewürzzubereitung - ein idealer Begleiter zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch.



## Garlic Addict Grinder

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



## Chicken Grinder

Die ideale Gewürzmischung für ein perfektes Brathähnchen. Ebenfalls für Fleisch, Marinaden und Kartoffelgerichte geeignet.



## BBQ Steak Grinder

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



## Everyday Grinder

Vieleseitig einsetzbare aromatische Pfeffer-Senf-Würzmischung. Für das gewisse Extra an jedem Tag!



## Lemon Pepper Grinder

Gewürzzubereitung 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 Gewürzstreuer



**Spicy Chip Shaker**

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



**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 oder Fischgerichte zu verfeinern.

# Murray River Salz

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.



**Salz 120 g**



**Salz 150 g**



**Salz 250 g**

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.



125 g



250 g



1,5 kg

## Maldon Sea Salt

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

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



Smoked Sea Salt 500g

Über britischer Eiche geräuchert, erhält das Maldon Meersalz einen einmalig rauchigen Geschmack. Es verfeinert Grillfleisch im Handumdrehen.

# The Foraging Fox

Ein kleines, englisches Unternehmen der Familie Fox, welches sich bestens mit Pflanzen und Gemüse bzw. Obst auskennt. Darüber hinaus lieben sie es die Lebensmittel die sie anbauen selbst zu verarbeiten und zu kochen. „The Foraging Fox“ nehmen sich Zeit, um Ihre Produkte optimal herstellen zu können, sodass der Verbraucher die Qualität schmecken und sie 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.

# 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.

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
510016	BBQ Sauce	455 ml	12
510005	Chipotle BBQ Sauce	455 ml	12
510012	Whiskey Pepper Sauce	250 ml	12
510014	Cowboy Ketchup	250 ml	12
510007	Ghost Pepper Sauce	148 ml	12
510008	Habanero Pepper Sauce	148 ml	12
510009	Serrano Pepper Sauce	148 ml	12
510051	Liquid Hickory Smoke	148 ml	12

### THE ORIGINAL AUSTRALIAN

510030	Awesome Steak Sauce	250 ml	12
510026	Tomato Ketchup for Grownups	355 ml	12
510020	BBQ Sauce	355 ml	12
510029	Flamin' Hot Pepper Sauce	148 ml	12
510028	Tangy Ginger Lime Marinade	355 ml	12
510023	Hot & Spicy BBQ Sauce	355 ml	12
510160	Liquid Smoke Natural	118 ml	12
510166	Liquid Smoke Maple	118 ml	12
510050	Outback Mustard	215 ml	12
510029	Gunawirra BBQ	355 ml	12
510033	Lumi Lumi Marinade	355 ml	12

### STOKES

690624	Curry Ketchup	257 ml	6
690461	Tomato Ketchup	257 ml	6
690393	Tomato Ketchup	490 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	250 ml	6
690622	Hot & Spicy BBQ Sauce	250 ml	6
690623	Sweet & Sticky BBQ Sauce	250 ml	6
690621	BBQ Sauce	250 ml	6
690826	Hoisin Sauce	260 ml	6
691352	Mint Sauce	204 ml	6
690720	Cranberry Sauce	260 ml	6
690331	Real Mayonnaise	345 ml	6
690355	Garlic Mayonnaise	345 ml	6
690546	Chilli Mayonnaise	345 ml	6
690379	Lemon Mayonnaise	345 ml	6
690386	Blushed Tomato Mayonnaise	345 ml	6
690409	Mustard & Honey Mayonnaise	360 ml	6
690822	Cocktail Sauce	368 ml	6
691587	Burger Relish	225 g	6
690463	Tomato Chutney	250 g	6
691583	Fig Relish	250 g	6
690832	Chilli Jam	250 g	6
690472	Red Onion Marmelade	265 g	6
691568	Redcurrant Jelly	250 g	6
690834	Cranberry and Orange Sauce	270 g	6
691586	Mango Fruit Chutney	240 g	6

### SHEMPS

510170	Hot & Spicy Mustard	215 ml	12
510171	Spicy French Creole Mustard	215 ml	12

Artikel Nr	Artikelname	Inhalt	VE
<b>PELAGONIA</b>			
680101	Aivar	314 g	6
680102	Pindjur	314 g	6
680103	Luteniza	314 g	6
680107	Cherry Peppers mit Hummus	280 g	6
680108	Grilled Aubergine	510 g	6
680109	Grilled Zucchini	510 g	6
<b>CAPE HERB &amp; SPICE</b>			
<b>Currys</b>			
275004	Garam Masala	100 g	6
275005	Madras	100 g	6
275006	Tikka Tandoori	100 g	6
<b>Rubs</b>			
275002	Asian Stirfry	100 g	6
275003	Caribbean Jerk	100 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
<b>Chillis</b>			
275026	Rub Ghost Chilli	75 g	6
275027	Rub Sriracha Chilli	75 g	6
275028	Rub Chipotle Chilli	80 g	6
275029	Rub Piri Piri Chilli	80 g	6
<b>Fancy Boys</b>			
275068	Chilli Addict - Grinder	35 g	6
275069	Garlic Addict - Grinder	40 g	6
275070	Chicken Seasoning - Grinder	50 g	6
275071	BBQ Steak Seas - Grinder	45 g	6
275073	Everyday Seas. - Grinder	50 g	6
275074	Lemon Pepper Grinder	55 g	6
275076	Fish Grinder	55 g	6
<b>Shakers</b>			
275057	Spicy Chip Seasoning	360 g	6
275058	Smoky BBQ 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
<b>MURRAY RIVER SALT</b>			
143107	Salt flakes	120 g	20
143103	Salt flakes	150 g	14
143104	Salt flakes	250 g	12
<b>MALDON SEA SALT</b>			
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
<b>THE FORAGING FOX</b>			
656000	Original Beetroot Ketchup	250 ml	6
656001	Hot Beetroot Ketchup	250 ml	6
656002	Smoked Beetroot Ketchup	250 ml	6
<b>MAGGIE BEER</b>			
204503	Vino Cotto	250 ml	6

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](mailto:info@sydneyfrances.com)

[www.sydneyfrances.com](http://www.sydneyfrances.com)



sydney &  
frances