



Trendige und raffinierte Gerichte,
verbunden mit Wohlbefinden, gehören
zum heutigen Food-Lifestyle

KNOBLAUCH – DIE WUNDERKNOLLE

Kulinarik
Knoblauch findet in allen Kulturen Anwendung. Vor allem in den Küchen der Mittelmeerländer und Asiens ist Knoblauch unentbehrlich.

Wellness
Knoblauch gilt seit jeher nicht nur als würzende Zutat, sondern wird auch medizinisch eingesetzt. Da er mit Nährstoffen vollgepackt ist, stärkt er das Immunsystem und die Knochen und wirkt antioxidativ.

PEPERONCINI – DIE FEURIGEN

Kulinarik
Peperoncini stammen von der Paprika ab, sind aber um einiges schärfer und haben einen feurigen, würzigen Geschmack. Am weitesten verbreitet sind die länglichen grünen (für gewöhnlich die schärfsten) und roten Peperoncini.

Wellness
Der für die Schärfe verantwortliche Wirkstoff, Capsaicin, soll antibakteriell wirken und die Ausschüttung von Glückshormonen bewirken.

CHILI – DER SCHARFE

Kulinarik
Sie sind Basis einer raffinierten, abwechslungsreichen Küche und machen die typischen Köstlichkeiten vieler Länder und Regionen aus. Lassen Sie sich zu kreativem Kochen inspirieren.

Wellness
Chili hat eine stoffwechselanregende Wirkung. Die Schärfe der Chili soll die Magenmotorik anregen und die Bildung von Magensaft steigern, wodurch die Verdauung angekurbelt wird.

INGWER – DIE HEILWURZEL

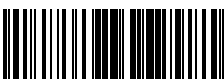
Kulinarik
Ingwer ist fester Bestandteil der asiatischen Küche und aus der «Fusion- und Crossover-Küche» nicht wegzudenken. Der Geruch des Ingwers ist hocharomatisch und der Geschmack scharf und würzig.

Wellness
Ingwer ist zugleich eine Heilwurzel, unterstützt beim Abnehmen, stärkt das Immunsystem, kurbelt die Verdauung an, lindert Übelkeit und ist ein bewährtes Hausmittel gegen Erkältungen.

ZITRONENGRASS – DER EXOT

Kulinarik
Im asiatischen Raum kennt man etwa 55 Arten. Das enthaltene ätherische Öl verleiht dem exotischen Kraut einen leicht zitronenartigen Geschmack, der aber eher im Hintergrund bleibt und sich anderen Aromen dezent anpasst.

Wellness
Das ätherische Öl in Zitronengras gilt als heilsam und stimuliert alle Verdauungsorgane wie Leber, Magen, Nieren und Bauchspeicheldrüse. Zitronengras lindert Magenbeschwerden und hilft gegen innere Unruhe.

Art. Nr. Artikel		Qualität – Transparenz										Konsistenz	Ernährungsform	Lagerung	Verkaufseinheit: Becher mit wiederverschliessbaren Deckeln	EAN
		Rezeptur enthält	Rezeptur ist frei von													
			... pflanzliche Fette/Öle	... deklarationspflichtigen Geschmacksverstärkern	... färbenden Zusatzstoffen	... Konservierungsstoffen	... Antioxidationsmitteln	... glutenhaltigen Ingredienzien	... lactosehaltigen Ingredienzien	... Ingredienzien mit allergenem Potential						
		Ingredienzien	Zusatzstoffe				Allergene + Gluten/Lactose									
885031.001	EC Knoblauch gehackt	EU-Rapsöl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	🍷	🌱	❄️	Becher 825 g			
885032.001	EC Red Green Chili	EU-Rapsöl	✓	✓			✓	✓	✓	🍷	🌱	❄️	Becher 825 g			
885033.001	EC Ginger Lemongrass	EU-Rapsöl	✓	✓			✓	✓	✓	🍷	🌱	❄️	Becher 825 g			
885035.001	EC Asian Flavour	EU-Rapsöl	✓	✓			✓	✓	✓	🍷	🌱	❄️	Becher 825 g			
885036.001	EC Piri Piri	EU-Rapsöl	✓	✓			✓	✓	✓	🍷	🌱	❄️	Becher 825 g			
885037.001	EC Knoblauch-püree	EU-Rapsöl	✓	✓	✓	✓		✓	✓	🍷	🌱	❄️	Becher 825 g			
885038.001	EC Pesto Toscana	EU-Rapsöl + Olivenöl	✓	✓			✓	✓		🍷		❄️	Becher 825 g			
885039	EC Chimichurri	Sonnenblumen + Olivenöl	✓				✓	✓	✓	🍷	🌱	❄️	Becher 825 g			

= Stückig = Vegan = Gekühlt (max. +5 °C)



Kühlfrische Ingredienzien

Trendige Gewürz- und Kräuterkompositionen in feinstem Raps- oder Sonnenblumenöl. Entdecke mit diesen Allroundern neue kreative Horizonte.

KNOBLAUCH GEHACKT



Gehackter Knoblauch in Rapsöl, als Basisprodukt für unzählige Anwendungen mit Fleisch, Seafood, Fondue, Pesto Genovese, Dressings usw.

Zutaten: Knoblauch 68%, Rapsöl, Speisesalz jodiert, Wasser, Säuerungsmittel (Zitronensäure).

GINGER LEMONGRASS



Trendige Zutaten für die exotische Note. Für Anwendungen mit Fisch, Seafood, Poulet, Gemüse, Suppen und Saucen.

Zutaten: Ingwer 30%, Rapsöl, Zucker, Zitronengras 5%, Speisesalz jodiert, Wasser, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Limettenblätter, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat), Kurkuma.

PESTO TOSCANA



Pesto aus dem Herzen Italiens mit vollem Geschmack der Tomate und der gegrillten Peperoni in feinstem Rapsöl. Gebrauchsfertiges Pesto für die schnelle und einfache Anwendung in der kalten und warmen Küche.

Zutaten: Olivenöl (75% raffiniertes Olivenöl, 25% natives Olivenöl extra), Paprika rot 20%, Tomaten getrocknet 15% (Tomaten, Speisesalz), Basilikum 11%, Rapsöl, Oregano 4%, italienischer Schafkäse (Pecorino Romano: Schafmilch Salz, Kulturen, tierisches Lab), Mandeln, Knoblauch, Speisesalz jodiert, Wasser, Säuerungsmittel (Milchsäure), Pfeffer schwarz, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat).

KNOBLAUCHPÜREE



Einzigartiges Knoblauch-Püree aus mildem und exklusivem Knoblauch. Pur im Geschmack, mit Rapsöl, für Anwendungen aller Art.

Zutaten: Knoblauch 74%, Wasser, Rapsöl, Speisesalz jodiert, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan).

Roter und grüner Chili in Rapsöl. Bringt Feuer in Wok-Anwendungen, Marinaden, Saucen, Verfeinerungen und Dekorationen.

Zutaten: Peperoncini rot 48%, Rapsöl, Peperoncini grün 24%, Speisesalz jodiert, Wasser, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat).

RED GREEN CHILI



Angelehnt an den Mega-Trend der asiatischen Küche. Für Suppen, Saucen, Fleischgerichte sowie perfekte Verfeinerungen; ganz hervorragend in Kombination mit Joghurt und Mayonnaise, auch als Dip-Basis für Gemüse.

Zutaten: Ingwer 30%, Rapsöl, Knoblauch 14%, Zitronengras 13%, Koriander, Peperoncini, Speisesalz jodiert, Limettenblätter, Wasser, Säuerungsmittel (Zitronensäure), Curry (enthält: Gelbsenf), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat).

ASIAN FLAVOUR



PIRI PIRI



Fusion Sauce mit Ursprung Iberische Halbinsel. Hat Geheimtipp-Charakter, kulinarisch herrlich zu Fisch, Crevetten, Schweinefleisch, Poulet und Gemüse.

Zutaten: Peperoncini 30%, Rapsöl, Paprika rot, Knoblauch, Zwiebeln, Sellerie, Speisesalz jodiert, Oregano, Säuerungsmittel (Milchsäure), Kümmel, Pfeffer schwarz, Konservierungsstoff (Kaliumsorbat).

CHIMICHURRI



Diese argentinische Sauce bringt frischen Geschmack und eine würzige Note in deine Küche. Perfekt als Dip, Marinade oder Topping – vielseitig, unkompliziert und voller Charakter.

Zutaten: Knoblauch 23%, Kräuter 19% (Petersilie, Thymian, Rosmarin), Olivenöl, Sonnenblumenöl, Tomaten getrocknet (Tomaten getrocknet, Speisesalz), Zwiebeln 6.6%, Peperoncini 5.6%, Rotweinessig, Speisesalz jodiert, Oliven schwarz (Oliven schwarz, Wasser, Speisesalz, Stabilisator (Eisengluconat)), Gewürze, Sellerie, Säuerungsmittel (Milchsäure), Konservierungsstoff (Kaliumsorbat).

Einsatzmöglichkeiten der kühlfrischen Ingredienzien

Von Pasta bis Sushi, ob klassische Küche oder Ethno, Trendküche, Wok, Street Food, Fusion Food, vegetarische und vegane Gerichte – die kühlfrischen Ingredienzien geben Ihrem Gericht den unverkennbaren «Kick», einen «Homemade Touch» und der frische Look ist Ihnen garantiert.