



FRISCHE DIPS & SAUCEN

STAND 10/23

DRIVING **food** INNOVATION

UNSERE ÜBERZEUGUNG

UNKOMPLIZIERT, FLEXIBEL UND ABWECHSLUNGSREICH –

das sind unsere innovativen und professionellen Food-Konzepte.
Wir sind davon überzeugt, dass gesunde Ernährung nicht nur gut
schmecken, sondern auch gut aussehen und Spaß machen muss.

- Dabei legen wir besondere Sorgfalt auf Frische, Nachhaltigkeit und
fairen Handel unserer Produkte – denn wir verarbeiten nur ausgewählte
Rohstoffe, die zu über 95% aus der Europäischen Union stammen.
- Vielfalt in der Anwendung und Innovation am Markt sind unser Maßstab.
Daher werden unsere Dressings, Dips, Saucen und Desserts regelmäßig
optimiert und weiterentwickelt. Um den Erhalt der natürlichen Aromen
sicherzustellen, werden unsere Produkte schonend und wann immer
möglich kalt hergestellt.
- Der Verzicht auf deklarationspflichtige Zusatzstoffe ist dabei immer
das Ziel.
- Hausgemacht und mit Liebe produziert: Das sind die Grundpfeiler
unseres Sortiments, die sich in der Qualität und im Geschmack
widerspiegeln.

Wir lieben was wir tun, und das schmeckt man!



Proud to be a
Sedex
Member



ARTIKEL



GEBINDE

ART.-NR.

Optimahl STARLINE

Teriyaki Sauce	•	•		•	•	•	•	850 g	880305
BBQ Bier Dip	•	•	•	•	•	•	•	850 g	880306
Chili Cheese Dip			•		•	•	•	850 g	880307
Trüffel Mayo	•	•	•	•	•	•	•	850 g	880308
Roasted Sesame Sauce	•	•		•	•	•	•	850 g	880309



VEGAN



VEGETARISCH



GLUTENFREI



LAKTOSEFREI



EIFREI



HEFEFREI



CITRONENSÄUREFREI
(ohne E330)

VEGANER TERIYAKI WOK

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

280 g	Soja Chunks
400 g	Optimahl Starline Teriyaki Sauce
80 g	Karotten
80 g	Peperoni-Mix
80 g	Weißkohl
80 g	Steckrübe
80 g	Champignons
80 g	Mungobohnenkeimlinge
80 g	Rapsöl
80 g	Zwiebeln
160 g	Jasminreis
8 g	vegane, gekörnte Brühe
12 g	Thai-Basilikum
4 g	weißer Sesam
50 ml	Wasser

ZUBEREITUNG

Reis nach Herstellerangaben zubereiten. Das Gemüse putzen. Steckrübe, Peperoni-Mix und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Die Champignons vierteln und die Karotten in Scheiben schneiden. Den Weißkohl in feine Streifen hobeln.

In einem Wok das Gemüse (Steckrübe, Karotten, Peperoni-Mix, Zwiebel, Champignons) mit dem Rapsöl kurz anbraten. Soja Chunks kurz anbraten und mit **Optimahl Starline Teriyaki Sauce** marinieren. Im Wok die Gemüsebrühe mit 50 ml Wasser erhitzen, gebratenes und rohes Gemüse dazugeben und einmal aufkochen. Teriyaki Sauce dazugeben und mit Salz würzen. Soja Chunks zufügen.

Reis locker in die Bowl geben, Soja Chunks & Gemüse darüber geben und mit Thai Basilikum und Sesam dekorieren.

TERIYAKI SAUCE

Eine echte Geschmacks-
harmonie mit würzig-
süßlicher Note nach Wein
und Sojasauce. Perfekt
als Marinade für Fleisch-
gerichte geeignet, aber
auch als Topping ein
absoluter Genuss. Verleiht
allen Anwendungen eine
leckere, asiatische Note.



KARTOFFEL GULASCH



BBQ BIER DIP

Rauchig-süßer BBQ Dip trifft auf herben, frischen Biergeschmack. Ob Fisch, Fleisch oder Gemüse, der BBQ Dip mit Biergeschmack macht jeden Bissen zum Genuss.



BURRITO CLASSICO MEXIKO



CHILI CHEESE DIP

Cremiger, voller und herzhafter Genuss mit toller Schärfe im Abgang. Fingerfood, Burritos, Süßkartoffelpommes oder Wedges – mit dem Chilli Cheese Dip verfeinern Sie jedes Gericht!

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

560 g	gekarte Kartoffeln
280 g	Peperoni-Mix
280 g	gewürfelte Zwiebeln
16 g	Tomatenmark, 3fach konzentriert
16 g	Sojasauce
40 ml	Traubensaft
120 ml	Wasser
200 g	geschälte Tomaten
80 g	Optimahl Starline BBQ Bier Dip
200 g	Kidneybohnen
40 g	bedda Nordic Dressing
140 g	Romana-Salat-Herz
4 St.	Schaschlikspieße
40 ml	Rapsöl
8 g	frische Blattpetersilie
je 4 g	Pfeffer, Paprika edelsüß, Kümmel, Majoran

ZUBEREITUNG

Kartoffeln in grobe Würfel schneiden, Peperoni-Mix klein schneiden und die Dosentomaten pürieren. Zwiebeln und Peperoni-Mix in Öl anbraten. Kartoffelwürfel und Tomatenmark zugeben, kurz mit anschwitzen. Mit Sojasauce und Traubensaft ablöschen.

Dosentomaten, Wasser und Kidneybohnen zugeben. Dann Salz, Pfeffer, Kümmel, Paprikapulver und Majoran hinzufügen. Alles ca. 5 Minuten leise köcheln lassen. Dann den **Optimahl Starline BBQ Bier Dip** einrühren und in der Bowl anrichten. Die geschnittene Petersilie auf das Gericht geben.

Romana-Salat-Herz halbieren, auf den Schaschlikspieß aufspießen und kurz anbraten. Auf dem Kartoffelgulasch anrichten, das bedda Nordic Dressing obenauf geben und servieren.

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

4 St.	Wrap Fladen 90 g
60 g	Roter Reis Fond
320 g	Chili con Carne
200 g	Optimahl Starline Chili Cheese Dip
300 g	Langkornreis, gegart
120 g	rote Peperoni
60 g	Zwiebeln, gewürfelt
8 g	frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Gekochten Langkornreis mit rotem Reisfond marinieren.

Wrap Fladen mit mariniertem Reis, Chili con Carne, Peperonistreifen und Zwiebeln belegen. dem **Optimahl Starline Chili Cheese Dip** und Koriander toppen, Burrito rollen und in Pergamentpapier oder Alufolie einschlagen.

Burrito vor dem Verzehr für 4-6 Minuten im Kontaktgrill erwärmen.



SAUSAGE- TRÜFFEL PIZZA



TRÜFFELMAYO

Cremige Textur und feiner Trüffelgeschmack machen diese Mayo zu einem kulinarischen Höhenflug. Sie verleiht Sandwiches, Burgern und Salaten eine geschmackliche Tiefe, die man so nur selten erlebt.

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 4 St. Pizzarohling TK, 25 cm
- 160 g Pizza Tomaten Pulpe
- 480 g Vegane Bratwurst (z.B. Redefine PRO Bratwurst)
- 40 g Feldsalat
- 120 g **Optimahl Starline Trüffelmayo**
- 15 g Rettich
- 15 g Zwiebel, rosa, gepickelt
- 320 g Stampfkartoffeln
- 320 g Sauerkraut
- 240 g bedda Reiberei

ZUBEREITUNG

Den Pizzarohling mit einer großzügigen Menge Tomatensauce bestreichen. Die vegane Bratwurst in dünne Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Die Stampfkartoffeln auf der Pizza verteilen und leicht andrücken. Das Sauerkraut über die Pizza streuen. bedda Reiberei gleichmäßig über die Pizza streuen.

Die Pizza nach Packungsanleitung des Pizzarohlings backen, bis bedda Reiberei geschmolzen und leicht goldbraun ist.

Anschließend aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Den Feldsalat mit den Zwiebeln und dem Rettich gleichmäßig auf der Pizza verteilen. Die **Optimahl Starline Trüffelmayo** über den Feldsalat träufeln. Die Pizza in Stücke schneiden und servieren.



COLORFUL ASIA BOWL



ROASTED SESAME

Diese Sauce, mit ihrem harmonischen Zusammenspiel aus geröstetem Sesamöl und anderen erlesenen Zutaten, ist ein echter Geschmackszauber. Ihr unverkennbares Aroma von geröstetem Sesam verleiht vielen asiatischen Gerichten einen besonderen Kick.

ZUTATEN (4 PORTIONEN)

- 560 g gekochter Sushireis
- 120 g grüne Gurke
- 120 g Karotten, in Streifen
- 120 g grüner Spargel
- 120 g Mais
- 120 g Rotkohl, in Streifen & gesalzen
- 400 g Veganes Hackfleisch (z.B. Redefine PRO Beef Mince)
- 320 g **Optimahl Starline Roasted Sesame**
- 160 g Optimahl Starline Asia Knoblauch
- 120 g Optimahl Starline Apfel Chili Chutney
- 4 g weißer Sesam
- 48 g Röstzwiebeln
- etwas Pflanzenöl zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Den gekochten Sushi-Reis in eine Schüssel geben und beiseitestellen. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das vegane Hackfleisch unter Rühren braten, bis es leicht gebräunt ist.

Die einzelnen Zutaten der Bowl entsprechend anrichten: Beginnend mit einer Schicht Sushi-Reis am Boden der Schüssel. In getrennten Abschnitten die Salatgurkenscheiben, Maiskörner, gesalzenen Rotkohlstreifen und Karottenstreifen auf den Reis legen. Das vegane Hackfleisch in einer separaten Sektion der Bowl verteilen. Eine weitere Sektion der Bowl mit den rohen, grünen Spargelstücken füllen.

Die Bowl mit **Optimahl Starline Roasted Sesame**, Asia Knoblauchsauce und Apfel-Chili-Chutney über den Zutaten garnieren. Zum Abschluss weißer Sesam und Röstzwiebeln über die Bowl streuen.

DIE NACHHALTIGE LÖSUNG FÜR BESTE QUALITÄT!

JETZT IN DER RECYCLINGFÄHIGEN FLASCHE!



100% RECYCLINGFÄHIG

Die neue schwarze Flasche sieht nicht nur weiterhin hochwertig aus, sondern ist jetzt auch zu 100% recyclingfähig.

KREISLAUFWIRTSCHAFT

Über die entsprechende Entsorgung kann die Flasche wieder dem Recyclingkreislauf zurückgeführt werden. Es werden mindestens 28% der ursprünglichen CO₂-Emissionen der Flasche eingespart.*

NEUESTE INNOVATION IM FOOD-BEREICH

Wir haben die Lösung für die Recyclingfähigkeit schwarzer Plastikflaschen im Food-Bereich.



*Untersuchung anhand der DEFRA-Datenbank; Die Recyclbarkeit ermöglicht CO₂-Einsparung durch Substitution von Neukunststoff im nachfolgenden Lebenszyklus bei ordnungsgemäßer Entsorgung. Mehr Infos unter: nachhaltigkeit@bigfood-group.com

bf BIGFOOD
driving food innovation