

PERFEKT FÜR PFANNEN ALLER ART

BINDO PFANNENHILFE

Art. Nr.: M8889

GTIN: 9001409309450

- Zur Herstellung von Pfannengerichten auf einer Grundlage von mariniertem Fleisch
- Zugabe: 60 g/kg
- Frei von Zusatzstoffen
- Ohne Glutamat



FRUCHTIGE GRÜNDE FÜR DIE PAZIFISCHE KÜCHE

Die pazifische Küche ist eine der aufstrebenden Trends in diesem Jahr, aber warum?

75 % der deutschen Verbraucher kaufen Produkte aus der pazifischen Küche.*

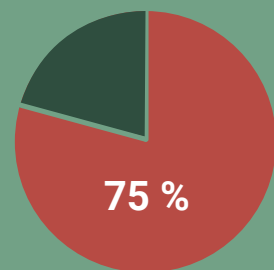
Aufgrund der zunehmenden globalen Einflüsse in der kulinarischen Welt werden heutzutage traditionelle Gewürze wie Knoblauch, Oregano und Zitrone mit einem **Hauch von Pazifik-Aromen** aufgefrischt.

Kräftige Umami-Gerichte werden somit mehr geschätzt und häufiger konsumiert. Aber auch **tropische Geschmacksrichtungen** rufen neue Assoziationen hervor, die sich zum Beispiel in fruchtigen Fischgerichten widerspiegeln.**

Aus diesen Gründen erlangen frische, schmackhafte und farbenfrohe Gerichte wie Poke schnell an Beliebtheit.

*Moguntia, „Würden Sie das kaufen?“, eigene Befragung (n=503), 2022
**The Food People, Cuisines & Ingredients – Trend Prediction 2022/23, 2021

Pazifische Küche



- Kaufen Produkte
- Kaufen keine Produkte



TREND MAGAZIN - PAZIFISCH -

Rund um die Welt
mit den **MOGUNTIA**
Food Trends
2023

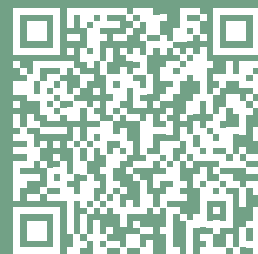


DEKORA® CHILI INGWER CL

PRODUKTINFOS

- Leicht scharfe Marinade mit Ingwernote
- Mit sichtbarem Chili
- Frei von Zusatzstoffen
- Ohne Glutamat

Das Rezept für Hähnchen-
keulen gibt es hier!



FEURIGER GARNELEN- SPIESS

1 kg Garnele Black Tiger
300 g Limette
65 g **DEKORA® Chili Ingwer CL** | G84150
5 Stk. Zitronengras
5 Stk. Chili Schoten | E5000

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Garnelen marinieren und abwechselnd mit der Limette auf das Zitronengras spießen. Erst eine Garnele, dann die Limettenspalte, nochmal eine Garnele und zum Abschluss die Chilischote.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne bei indirekter Hitze grillen oder braten.



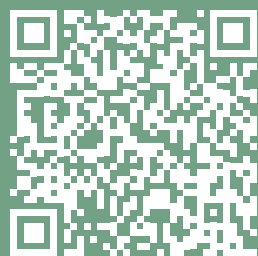
DEKORA® CHILI INGWER CL
Art.Nr.: **G84150** | Zugabe: **70-90 g/kg**
GTIN: **4008337841507**

ZITRONENPFEFFER GEWÜRZSALZ CLA

PRODUKTINFOS

- Universell einsetzbar, auch für Gemüse und Salatsaucen
- Wirtschaftliche Zugabemenge (30 g)
- Intensiver, würziger Geschmack
- Frei von Zusatzstoffen
- Ohne Glutamat

Das Rezept für Piementos-Hähnchenflügel gibt es hier!



KUSHI-SPIESS RINDERHÜFTE & ZUCKERSCHOTE

- 1 kg Jungbullenhüfte
- 100 g Chicorée
- 100 g Zuckerschoten
- 30 g DEKORA® Raffiné Zubereitung für Gewürzmarinade OKZ | I56600
- 15 g **Zitronenpfeffer Gewürzsalz CLA** | M3640
- 10 g Hawaii Curry Würzmischung | M3982
- 8 Stk. MOGUNTIA Bambus Spieße 15 cm | M97007

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Jungbullenhüfte auf der Aufschnittmaschine zu Rouladen schneiden und auslegen. Chicorée und Zuckerschoten auflegen, dann einmal längs und einmal quer falten und aufspießen. Anschließend mit Raffiné und Zitronenpfeffer würzen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne grillen oder braten.

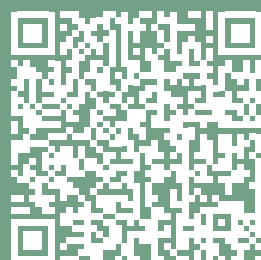
ZITRONENPFEFFER GEWÜRZSALZ CLA
Art.Nr.: M3640 | Zugabe: 30 g/kg
GTIN: 9001409004218

MARINETTE® FIX MADRAS

PRODUKTINFOS

- Aromatisch und mit sichtbaren Fruchtwürfeln: Ananas und Papaya
- Exotisch-tropische Geschmacksalternative für Ihre Theke
- Ohne Glutamat
- Gebrauchsfertig im 4 kg Eimer

Das vollständige Rezept gibt es hier!



TROPISCHE CALAMARI

1 kg Tintenfischtuben
200 g Mango
200 g Granatapfel
100 g Ananas
50 g Lauchzwiebel roh
200 g **MARINETTE® Fix Madras** | M4580
1 Stk. Bratengarn

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Fischtuben mit klarem Wasser abspülen und trocken tupfen. Lauchzwiebeln und das Obst klein schneiden (auf die Größe der Granatapfelkerne) und mit der Hälfte der Marinade vermengen. Anschließend wird die Masse in die Tuben gefüllt - nicht zu voll füllen, damit man sie noch gut mit dem Bratengarn abbinden kann.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Im Backofen oder auf dem Grill bei indirekter Hitze langsam durchgaren.

MARINETTE® FIX MADRAS
Art.Nr.: M4580 | Zugabe: 200 g/kg
GTIN: 4008337994456