

## Wussten Sie schon?

**Rapsöl**, auch als Canolaöl bekannt, ist ein Pflanzenöl, das aus Rapssamen gewonnen wird. Es ist das am **dritthäufigsten** produziertes Speiseöl nach Palm- und Sojaöl und macht mit ca. **32,8 Mio. Tonnen** etwa 1/8 der weltweiten Pflanzenölproduktion aus.

**Europa und das Vereinigte Königreich** haben insbesondere in der letzten Saison 2022/2023 rund 21 Mio. Tonnen Rapsöl geerntet und gehören damit zu den **größten Produzenten**. Somit verfügt das Produkt über eine gute Zugänglichkeit in der gesamten EU, die einen breiten Marktzutritt ermöglicht.\*

Aufgrund seines hohen Anteils an **einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren** kann Rapsöl darüber hinaus **bis zu 260 °C erhitzt werden** und ist daher sehr beliebt bzw. wird in zahlreichen Rezepten verwendet.

\*Quelle: Oil Market Report 2023, Olenex & Rapeseed oil fob R'dam (MBP), Mintec Report

## EINFACHE TRADITION, AUSSERGEWÖHNLICHER GESCHMACK!

In Zeiten des Budgetbewusstseins sehnen sich Konsumenten nach Mahlzeiten, die ihnen garantierten Genuss bieten. Was könnte hier besser passen als traditionelle Gerichte, die die Konsumenten **seit Ihrer Kindheit kennen** und mit denen Sie vertraut sind?

Ein klassischer Braten, Schaschlik-Spieß oder Schweinebauch – wenige Zutaten mit **garantiertem Genuss!**

Bedienen Sie den Trend und punkten Sie, indem Sie besonders auf **regionale Spezialitäten** eingehen, die Ihren Konsumenten das **Gefühl von Geborgenheit** geben – Tradition mit handwerklicher Perfektion!

\*The Food People, Cuisines & Ingredients – Trend Prediction 2024/25, 2023



# TREND Magazin TRADITIONELL



# MARINETTE® FIX SCHASCHLIK

Art. Nr.: **M4456** | Zugabe: **400 g/kg** | GTIN: **4008337445651**

INFOS

- Rotbraune, kräftig-würzige, scharfe Marinade mit Chili, Pfeffer und Paprika
- Ohne Glutamat und ohne Allergene
- Direkt gebrauchsfertige Würzsauce
- Portioniert für 2 kg Fleisch

REZEPT

## SCHASCHLIK HÄHNCHENSPIESS

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 180 g Paprika Mix frisch
- 180 g Zwiebeln rot
- 544 g **MARINETTE® Fix Schaschlik** | M4456
- 1 Stk. Backschale - einfach im Backofen . Set à 100 Stk.

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Hähnchenbrustfilets von der Sehne befreien und in gleichmäßige 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die Paprika und Zwiebeln waschen und wie die Hähnchenwürfel in 3 x 3 cm große Stücke teilen. Die Hähnchenwürfel gleichmäßig mit der Paprika und den Zwiebeln aufspießen. Die Hähnchen-Schaschliks marinieren und in die Backofenschalen geben.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Den Backofen auf 130 °C vorheizen und die Schaschliks 20 Minuten garen.



Das Rezept für ein Schweinegeschnetzeltes gibt es hier!





4008337596605

# DEKORA® STEAKWÜRZUNG CANADIAN GRA OKZ

Art. Nr.: **I59660** | Zugabe: **20 g/kg** | GTIN: **4008337596605**

INFOS

- Orange-braune Mischung mit groben Gewürzen, getoasteten Zwiebeln, schwarzem Pfeffer, Koriander und Paprika
- Ohne Glutamat und ohne Allergene
- Direkt gebrauchsfertiges Würzpulver
- Für Fleisch und Gemüse aller Art

REZEPT

## SCHWEINEBAUCH-ROSEN

- 1 kg Schweinebauch ohne Knochen
- 60 g **DEKORA® Raffiné Zubereitung für Gewürzmarinade OKZ** | I56600
- 30 g **DEKORA® Steakwürzung Canadian GRA OKZ** | I59660
- 1 Stk. Backschale - einfach im Backofen - Set à 100 Stk. | M97654

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Den Schweinebauch einrollen und in Abständen von ca. 6 cm abbinden. Die Rolle nun zwischen den Bindfäden in gleichmäßige Stücke schneiden. Das Raffiné mit der Canadian Würzung vermengen. Die Bauchrollen in der Marinade wälzen und anschließend in die Backofenschalen geben.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Rollen werden bei 160 °C für 1,5 Stunden gegart.



Das Rezept für einen rustikalen Bauernbraten gibt es hier!



4008337991639

# DEKORA® BRATZWIEBEL BRILLANT

Art. Nr.: **I52410** | Zugabe: **200 g/kg** | GTIN: **4008337991639**

INFOS

- Beige-braune, würzige und leicht scharfe Marinade mit Bratzwiebelnote und sichtbaren Gewürzen
- Ohne Glutamat
- Direkt gebrauchsfertige Würzsauce
- Vielseitig anwendbar: für Schwein, Rind, Geflügel und Gemüse

REZEPT

## FETZEN PFANNE

1 kg Jungbullenhüfte  
100 g **DEKORA® Bratzwiebel Brillant** | I52410

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Rinderhüfte wird an der Sehne in zwei Teile geteilt, wobei die Sehne entfernt wird. Für das Pfannengericht wird die Rinderhüfte in 3 mm starke Scheiben geschnitten. Anschließend wird das Fleisch mit der Marinade vermischt.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Das Pfannengericht wird in einer gut vorgeheizten Pfanne ca. 3 Minuten scharf angebraten. Nach dem Anbraten wird das Pfannengericht von der Herdplatte genommen und bei geschlossener Pfanne noch ca. 5 Minuten beiseite gestellt.



Das Rezept für einen Rinder-Bratzwiebel-Braten gibt es hier!