

Wussten Sie schon?

VERBOT VON RAUCHAROMEN

Mit ihrer neusten Verordnungsanpassung hat die EU-Kommission Raucharomen in Lebensmitteln zukünftig einen Riegel vorgeschoben. Alle bislang verwendeten Primärprodukte waren nur bis maximal 01.01.2024 zugelassen. Für Lebensmittel wurden nun Übergangsfristen zur Verwendung von Raucharomen festgelegt.

Bei den Lebensmittelkategorien 1, 8, 9.2 und 9.3 (Fleischerzeugnisse gehören zu Kategorie 8) wurde das Enddatum 01.07.2029 beschlossen, bei allen anderen Kategorien gilt bereits der 01.07.2026. Ausgenommen aus der Verordnung sind geräucherte Rohwaren (z.B. geräucherter Koriander).^{1,2}

Wenn Sie mehr über aktuelle Fachthemen erfahren möchten, scannen Sie einfach den QR-Code und melden Sie sich für unseren Fachnewsletter an!

¹ Verordnung (EG) Nr. 1334/2008 Artikel 3 Absatz 2 Buchstabe f

² Verordnung (EG) Nr. 2065/2003



DIE VIelfALT DES MITTELMEERS

Was gibt es Schöneres, als zu Hause ein mediterranes Festmahl zu kochen und es im Garten nach „al fresco“ Art zu genießen?

Konsumenten sind auf der Suche nach verschiedenen Küchen und Inspirationen aus dem Mittelmeerraum. Spanische „Leckerbissen“ sind angesagt, denken Sie an verschiedene Arten von Oliven, Schinken, Manchego und Padron-Paprika - Tapas-Favoriten, die zum Teilen geeignet sind. Die griechische Küche ist ebenfalls auf dem Vormarsch: Souvlaki, Gyros und aufgeschlagener Feta rücken immer mehr in den Mittelpunkt!

Bei all den faszinierenden Mittelmeer-Küchen dürfen wir natürlich die wichtigste nicht vergessen – Italienisch.

Lassen Sie Ihre Kunden die vielfältige kulinarische Welt des Mittelmeeres entdecken!



TREND Magazin

MEDITERRAN





DEKORA® PAPRIKA-KRÄUTERBUTTER BRILLANT OKZ

Art. Nr.: **I57950** | Zugabe: **150-200 g/kg** | GTIN: **4008337991820**

INFOS

- Die Marinade hat einen würzigen Geschmack nach Paprika und veredelt das marinierte Grillgut mit einer Umami-Butternote.
- Geschmacksprofil: Kräuterbutter, Paprika
- 5 kg im Eimer

REZEPT

GRIECHISCHER „KOILIA-SPIESS“

- 1 kg Schweinebauch ohne Knochen u. Schwarte
- 150 g Karotten
- 150 g Zucchini
- 250 g Cocktail Tomaten
- 100 g **DEKORA® Paprika-Kräuterbutter Brillant OKZ** | I57950

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Den Bauch in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Karotten schälen, Enden abschneiden und auf der Aufschnittmaschine auf Stärke 2 quer dünn aufschneiden. Die Zucchini waschen, Enden abschneiden und auf der Aufschnittmaschine ebenfalls auf Stärke 2 quer dünn aufschneiden.

Die Zucchini-Scheiben längs auf die Fleischscheiben legen und einrollen. Zwei Bauch-Zucchini-Röllchen aufspießen, dazwischen eine Scheibe aufgerollte Karotte spießen. Mit einer Cocktail Tomate abschließen.

Den fertigen Spieß mit der Marinade marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne von jeder Seite 4 Minuten garen.



Das Rezept für eine Forelle „Andalucía“ gibt es hier!



AROMETTE® LATEIN-MEDITERRANE PAPRIKA

Art. Nr.: **M4255** | Zugabe: **100-120 g/kg** | GTIN: **4008337425585**

INFOS

- Kräftig rote Marinade mit sichtbaren Kräutern und Pfeffer.
- Sie ist von der lateinamerikanischen Parilla-Paprika inspiriert und schmeckt fruchtig Tomate, Knoblauch & Orange.
- Geschmacksprofil: Paprika, Orange, Knoblauch
- 5 kg im Eimer

REZEPT

KALBSRÖLLCHEN „TOSKANA“

- 1 kg Kalbsrücken ohne Knochen
- 150 g Bacon
- 15 g Salbei frisch
- 80 g **AROMETTE® Latein-Mediterrane Paprika** | M4255

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Den Kalbsrücken von Fett und Sehnen befreien und in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben marinieren und rollen.

Um das Röllchen eine Bacon-Scheibe geben. Zum Abschluss wird ein Blatt Salbei mit einem Zahnstocher fixiert.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne gleichmäßig bei mittlerer Hitze garen.



Das Rezept für ein **Rinder-Kotelett** gibt es hier!



DEKORA® ITALIEN PFANNE

Art. Nr.: **I58480** | Zugabe: **350-400 g/kg** | GTIN: 4008337584800

INFOS

- Feinwürzige, fruchtig säuerliche Weißweinmarinade mit Gemüseeinlagen für Pfannengerichte italienischer Art.
- Geschmacksprofil: Weißwein, Tomate, Paprika, Zwiebel
- 2 kg im Beutel

REZEPT

PAPRIKA „KALOCSA“

- 1 kg Paprika
- 800 g Feta-Käse
- 400 g **DEKORA® Italien Pfanne** | I58480
- 100 g Lauchzwiebel roh

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Paprika waschen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Für die Füllung, den Feta fein zerbröseln und mit der Marinade vermengen.

Die Paprika mit der Füllung füllen. Die Lauchzwiebeln in dünne Ringe schneiden und über die Paprika streuen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne 10 Minuten garen.



Das Rezept für einen Rinderroulade „Alcatra“ gibt es hier!