

Wussten Sie schon?

NITRIT & NITRAT

Nach längeren Diskussionen hat die EU-Kommission die Verordnung (EU) 2023/2108 veröffentlicht, mit welcher die Absenkung von Nitraten (E249, E250) und Nitraten (E251, E252) beschlossen wurde.

Das bedeutet, dass die Verwendung von Pökelsalz und Salpeter durch diese Verordnung strenger reguliert wird. Zudem erfolgt die Berechnung der zugelassenen Höchstmengen nicht mehr in Milligramm, sondern in Ionen.

Da Nitrite und Nitrate nicht nur für die Umrötung von Fleisch verwendet werden, sondern auch eine konservierende Wirkung haben, wird sich dies voraussichtlich auf unsere zukünftigen Produktionsgewohnheiten auswirken.

Aber keine Panik! Bei unseren Produkten erfolgt die Bewertung unserer Mischungen im Rahmen der Produktentwicklung, welche sicherstellt, dass die EU-weit geltenden Grenzwerte stets eingehalten werden, solange die auf dem Produkt angegebenen Dosierungen und Verarbeitungsvorschriften beachtet werden.

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

NEWSLETTER
ANMELDUNG



FERNAB VOM AUGE, NAH AM GAUMEN

Von der thailändischen, indischen oder koreanischen bis hin zur mexikanischen, amerikanischen oder auch italienischen Küche – neue Geschmacksrichtungen aus aller Welt zu entdecken, ist heute keine Herausforderung mehr. Es genügt, in den nächsten Supermarkt zu gehen, und schon wird man von den unterschiedlichsten Aromen inspiriert.

Internationale Küchen erfreuen sich immer mehr an Beliebtheit und so ist es kein Wunder, dass bis zu 89 % der Konsumenten, Produkte aus den oben genannten Küchen kaufen würden.*

Mit der Entdeckung neuer Grilltechniken, wie dem Flamm-Grillen oder indirekten Grillen, wird der Grill nun nicht mehr nur für Fleisch verwendet. Konsumenten entdecken ihn auch immer häufiger für die Zubereitung von Gemüse, Brot & sogar Desserts.

Somit ermöglicht es die Kombinationen aus internationalen Küchen und neuen Grilltechniken Grillfans noch mehr Kreativität in die Welt des Grillens zu bringen und ihre kulinarischen Möglichkeiten zu erweitern.

Entdecken Sie mit uns, wie einfach Sie die nächsten Trends bedienen können!

*Moguntia, „Würden Sie das kaufen?“, eigene Befragung (n=504), 2023



TREND Magazin GLOBALE GESCHMÄCKER



AROMETTE® ALABAMA BACON

Art. Nr.: **M4286** | Zugabe: **80-100 g/kg** | GTIN: **4008337428616**

INFOS

- Die Marinade setzt den Fokus auf die einzelnen BBQ-Stile in den USA und überzeugt mit charakteristischen Südstaaten-Einflüssen aus Alabama.
- Geschmacksprofil: Bacon, Zwiebeln, rauchige Note
- 5 kg im Eimer

REZEPT

FALSCHES TOMAHAWK

1 kg Schweinebrust / Dicke Rippe
100 g **AROMETTE® Alabama Bacon** | M4286

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die langen Knochen der dicken Rippe, zwischen den Rippen-Knochen in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Fleisch am Ende des Knochens ca. 2-3 cm breit sauber herausschneiden. Den Knochen frei kratzen. Nun das Tomahawk so marinieren, sodass der Knochen sauber bleibt.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3-4 Minuten garen.



Das Rezept für
eine **Rinder
Querrippe**
gibt es hier!



AROMETTE® BIANCO VERDE

Art. Nr.: **M4289** | Zugabe: **100 g/kg** | GTIN: **4008337428913**

INFOS

- Auffallend helle, weiße Marinade mit sichtbaren Kräutern.
- Folgt dem Trend von starken Umami-Noten durch den Käse, kombiniert mit mediterranen Kräutern.
- Geschmacksprofil: Käse, Zwiebeln, Knoblauch
- 5 kg im Eimer

REZEPT

TORTELLONI SPIESS

300 g Brat und Grillkäse (siehe Herstellung*)
200 g Tortelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat
200 g Zucchini roh
40 g **AROMETTE® Bianco Verde** | M4289
1 Stk. MOGUNTIA Bambus Spieße 20 cm | I89128

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Tortelloni marinieren. Die Zucchini werden heiß abgewaschen und auf der Aufschnittmaschine quer in 2 mm dünne Scheiben geschnitten. Der Grillkäse wird in 4 x 1,5 cm breite Blöcke geschnitten und an der langen Seite mit der Zucchini umwickelt. Die Käse-Zucchini-Stücke werden zuerst auf den Spieß aufgespießt, sodass die offene Zucchini-Seite nach innen schaut. Abwechselnd werden die Tortelloni und Käse-Zucchini-Stücke aufgespießt. Zuletzt mit einem Käse-Zucchini-Stück abschließen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Gleichmäßig von jeder Seite bei mittlerer Hitze braten oder grillen.



Das Rezept für einen **Grill-Rosenkohl-Spieß** und das ***Grundrezept für Brat- & Grillkäse** gibt es hier!



CEVAPCICI GEWÜRZSALZ

Art. Nr.: **I50950** | Zugabe: **30 g/kg** | GTIN: **4008337509506**

INFOS

- Eine feurige Mischung für den typischen Balkangeschmack.
- Geschmacksprofil: Paprika, schwarzer Pfeffer, Chili & Oregano
- 1 kg im Beutel

REZEPT

CHEESEVAPCICI

- 1 kg Hackfleisch gemischt
- 30 g **Cevapcici Gewürzsalz** | I50950
- 8 g FORTEX® Paprika Gewürz-Aroma | I42070
- 210 g Emmentaler gerieben
- 60 g Wasser
- 30 g Sahne 30 % Fett
- 14 g Brat- und Grill Käse Compound | M1250

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Aus dem Emmentaler, Wasser, Sahne und dem Compound die Grillkäsegrundmasse herstellen. Das Fleisch mit dem Cevapcici Gewürzsalz, FORTEX® Paprika vermengen und durch die 2 mm Scheibe wölfen. Anschließend die Grillkäsegrundmasse untermengen und mit der Cevapcici-Pressen zu Cheesevapcici formen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze ca. 8-10 Minuten braten, dabei mehrmals wenden.



Das Rezept für
einen **Cheese-
Bacon-Hacksteak**
gibt es hier!

