

## TRENDMARINADEN

Unsere neuesten AROMETTE® (Öl-basierte Marinaden) stellen das erfolgreiche **Ergebnis unserer aktuellen Trendrecherche** dar und verkörpern die Essenz einer neuen Ära sensorischer Genüsse – **perfekt für die aktuelle Grillsaison!**

Unsere AROMETTE® bieten eine faszinierende Palette an Aromen und Geschmacksrichtungen, inspiriert von wechselnden kulinarischen Vorlieben und Lifestyle-Trends.

### AROMETTE® ORANGE CURRY | M4287 24

Zugabe: 100 g/kg | 2 kg im Beutel

### AROMETTE® ALABAMA BACON | M4286 10

Zugabe: 80-100 g/kg | 5 kg im Eimer

### AROMETTE® NAPOLI | M4288 24

Zugabe: 100-120 g/kg | 2 kg im Beutel

### AROMETTE® BIANCO VERDE | M4289 10

Zugabe: 100 g/kg | 5 kg im Eimer

## PRODUKT DES MONATS



## ORANGE CURRY CHICKEN FINGERS

### ZUTATEN:

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 50 g ZärterLING® liquid komplett 3D | M7656
- 100 g **AROMETTE® Orange Curry | M4287**
- 50 g Kokosraspel

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Hähnchenbrustfilets zu Streifen schneiden und mit dem ZärterLING® und fast den gesamten Kokosraspeln vermengen. Dann die Marinade kurz untermischen. Anschließend auf Thekenplatten anrichten und mit den letzten Kokosraspeln bestreuen.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Chickenfingers in der Pfanne oder auf dem Grill durchbraten.

Beilagenempfehlung: Currydip und Salat



## INVOLTINI ALLA NAPOLI

### ZUTATEN:

- 1 kg Schweinerücken
- 300 g Grüner Spargel
- 100 g Lauch
- 50 g ZärterLING® liquid komplett 3D | M7656
- 100 g **AROMETTE® Napoli | M4288**

### HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Den Lauch blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in lange Streifen schneiden. Den grünen Spargel ebenfalls in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Schweinerücken zu dünnen Schnitzeln schneiden und den ZärterLING® einmassieren. Die Fleischscheiben auslegen, mit dem Spargel belegen und einrollen. Mit einem Lauchstreifen binden und die Röllchen mit der AROMETTE® Napoli marinieren.

### ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Röllchen in einer Pfanne mit ein paar Kirschtomaten rundum anbraten. Mit etwas Hühnerbrühe ablöschen und garziehen lassen. Nach Bedarf den Fond mit etwas Crème Fraîche abbinden.

Beilagenempfehlung: Kroketten oder Risotto

Mehr Infos zu  
unseren Trend-  
marinaden  
gibt es hier:

