

ИДЕАЛЬНО ДЛЯ АЗИАТСКОЙ КУХНИ

АРОМЕТТЕ® ЮЖНО-АЗИАТСКИЙ ЦЗЯО ЙЕН

артикул: M4256 10

- классическая китайская смесь соли и черного перца с южно-азиатскими нотами
- идеально подходит для маринования креветок, рыбы или курицы
- тщательно отобранные специи: кориандр, имбирь, зеленый и черный перец, корица, куркума и чеснок, приправленные свежей нотой цитрусов
- уникальный вкус Азии



ЯРКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА АЗИАТСКОЙ КУХНИ

АЗИАТСКАЯ КУХНЯ – ЭТО ОДИН ИЗ ПОПУЛЯРНЫХ ТРЕНДОВ ПИТАНИЯ. НО ПОЧЕМУ?

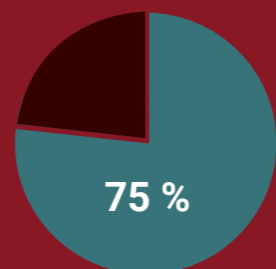
75 % потребителей Германии покупают продукты азиатской кухни*

Благодаря растущему влиянию восточных мотивов на наш кулинарный и социальный мир, современные интерпретации традиционных азиатских блюд становятся все больше популярными, активно развиваются и продаются**

Яркие, вкусные и свежие блюда азиатской кухни по праву завоевывают внимание потребителей разных стран.

*Могунция, „Вы бы это купили?“, собственный опрос (n=503), 2022
**The Food People, Cuisines & Ingredients – Trend Prediction 2022/23, 2021

Азиатская кухня



- Покупают продукты
- Не покупают продукты



НОВОСТИ О ТРЕНДАХ ПИТАНИЯ - ВКУСЫ АЗИИ -

Вокруг света
с трендами
питания 2023 от
МОГУНЦИИ



ДЕКОРА® КАРИ БРИЛЛИАНТ

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

- готовый к употреблению маринад
- ярко-желтая оптика с эффектом глянца –
- привлекательный внешний вид продукта
- ароматно-пряная нота карри с вкраплениями черного перца
- не содержит аллергенов и глутамата
- сертифицирован Халяль

Рецептуру шашлычков Терияки найдете здесь!



АШЛЫЧКИ ТЕПАНИЯКИ

1 кг телятина (тазобедренная часть)
200 г грибы вешенки
200 г ростки фасоли
100 г ДЕКОРА® Карри Бриллиант | I56330
20 г мед
5 г свежий перец пеперони
8 шт. MOGUNTIA шпажки бамбуковые 15 см | M97007

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ:

Мясо разрезать на 8 продольных полос (3 см ширина и 3 мм толщина). Поверхность мяса смазать медом. Вешенки нарезать вдоль (толщиной 2 мм). Слайсы грибов, полоски пеперони и ростки фасоли выложить на мясо. Сформировать рулетики и нанизать их на шпажки. Сверху смазать маринадом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Жарить на гриле или на сковороде.



ДЕКОРА® КАРИ БРИЛЛИАНТ
артикул: I56330 | дозировка: 100 g/kg
GTIN: 4008337991714

ЛЕТНИЕ РОЛЫ ТЕПАНИЯКИ

50 г стручковый горошек
50 г бамбуковые побеги
50 г лук красный
50 г морковь
50 г цуккини
5 г ДЕКОРА® АЗИЯ | I51370
8 шт. Рисовая бумага

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ:

Лук, морковь и цуккини нарезать вдоль соломкой. Рисовую бумагу ненадолго замочить в воде. Сложить два листа бумаги вместе и уложить вдоль листа овощи. Завернуть внутрь края и скрутить рулетики.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Жарить на гриле на закрытом огне.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

- готовая приправа с эффектом удержания влаги – для быстрого применения
- препятствует вытеканию сока из продукта
- пикантный имбирь с кориандром и легкой нотой чили
- не содержит аллергенов и глутамата

Полную рецептуру
найдете здесь!



ДЕКОРА® АЗИЯ
артикул: I51370 | дозировка: 30 g/kg
GTIN: 4008337513701

ДЕКОРА® КУРИМА МАРИНАД

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

- индийский пряный маринад – готов к применению
- идеально подходит для приготовления ароматных индийских блюд
- яркий вкус кари и острая нота горчицы
- вкрапления пряных трав & специй для привлекательного внешнего вида
- не содержит глутамата

Рецептуру курицы Кимчи найдете здесь!



К АРИ-БАРБЕКЮ ПО-ТАЙСКИ

- 1 кг филе куриное
- 30 г фасоль стручковая
- 30 г горошек зеленый
- 60 г лук зеленый
- 100 г цуккини
- 50 г лук красный
- 50 г перец болгарский микс
- 50 г бамбуковые побеги
- 50 г морковь
- 50 г ДЕКОРА® КУРИМА Маринад | I59960
- 20 г ДЕКОРА® АЗИЯ | I51370
- 300 г молоко кокосовое
- 8 шт. круглая фольговая форма для выпекания | I8143400

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ:

Филе курицы нарезать кубиками 2 × 2 см. Овощи нарезать вдоль соломкой. Из кокосового молока, маринада и специй приготовить смесь и замариновать в ней овощи и мясо. Маринованные овощи и мясо аккуратно разложить в формы для выпекания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Готовить на гриле на закрытом огне. Для приготовления на плите продукты выложить из формы на сковороду и поджарить на сильном огне. Затем убавить огонь и довести до готовности.



ДЕКОРА® КУРИМА МАРИНАД
артикул.: I59960 | дозировка: 200 g/kg
GTIN: 4008337994029