

PASSEND ZUR ASIATISCHEN KÜCHE

AROMETTE® SÜDASIATISCHES JIAO YAN

Art. Nr.: M4256 10

- Traditionell chinesische Gewürzmischung aus Salz & Pfeffer **südasiatisch aufgepeppt**
- Perfekt zum Marinieren von Garnelen, Fischsteaks oder Hähnchen
- Sorgfältig ausgewählte Gewürze: **Koriander, Ingwer, grüne und schwarze Pfefferkörner, Zimt und Kurkuma, Knoblauch** und ein Hauch von **Zitrusfrüchten**
- Einzigartiger Geschmack nach Asien



BUNTE GRÜNDE FÜR DIE ASIATISCHE KOCHKUNST

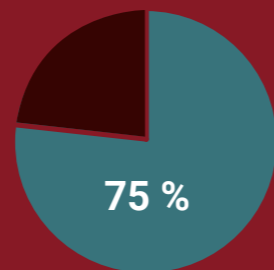
Die asiatische Küche ist einer der beliebtesten Trends, aber warum?

75 % der deutschen Verbraucher kaufen Produkte aus der asiatischen Küche.*

Dank des zunehmenden **Einflusses östlicher Inspirationen** auf unsere kulinarische und soziale Welt werden **moderne Interpretationen traditioneller asiatischer Spezialitäten** öfter entwickelt bzw. angeboten.**

Frische, schmackhafte & farbenfrohe Gerichte finden heutzutage aus diesen Gründen **schnell Zuspruch**.

Asiatische Küche



- Kaufen Produkte
- Kaufen keine Produkte

*Moguntia, „Würden Sie das kaufen?“, eigene Befragung (n=503), 2022
**The Food People, Cuisines & Ingredients – Trend Prediction 2022/23, 2021



TREND MAGAZIN

- ASIATISCH -

Rund um die Welt
mit den **MOGUNTIA**
Food Trends
2023



DEKORA® CURRY BRILLANT OKZ

PRODUKTINFOS

- Gebrauchsfertige Marinade – zur direkten Verwendung
- Leuchtend gelbe Optik mit Glanzeffekt – als Hingucker für Ihre Theke
- Würzig-aromatische Currynote mit sichtbarem Pfeffer
- Ohne Allergen und ohne Glutamat
- Halal zertifiziert

Das Rezept für einen Teriyaki Spieß gibt es hier!



TEPPANYAKI SPEZIALSPIESS

1 kg Jungbullenhüfte
200 g Kräuterseitling
200 g Bohnensprossen
100 g **DEKORA® Curry Brillant OKZ** | I56330
20 g Honig
5 g Peperoni frisch
8 Stk. MOGUNTIA Bambus Spieße 15 cm | M97007

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Jungbullenhüfte in acht starke Streifen schneiden (auf 3 cm breit und 3 mm dünn). Die Streifen mit Honig bestreichen, den Kräuterseitling in 2 mm starke Scheiben der Länge nach schneiden und auf die Hüftstreifen legen. Bohnensprossen und einen schmalen Streifen Peperoni auflegen und anschließend einrollen. Drei Röllchen hintereinanderlegen und aufspießen. Zum Schluss mit der Marinade einpinseln.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne grillen oder braten.



DEKORA® CURRY BRILLANT OKZ
Art.Nr.: I56330 | Zugabe: 100 g/kg
GTIN: 4008337991714

DEKORA® ASIA MIT ANTISAFTEFFEKT

PRODUKTINFOS

- Fertiges Gewürzsalz mit Antisafteffekt – zur schnellen Anwendung
- Kein Austreten des Fleischsaftes in der Theke
- Fruchtig-scharfer Ingwer mit Koriander und einer leichten Chilinote
- Ohne Allergen und ohne Glutamat

Das vollständige Rezept gibt es hier!



SUMMER-TEPPANYAKI-ROLL

- 50 g Zuckerschoten
- 50 g Bambussprossen roh
- 50 g Zwiebeln rot
- 50 g Karotte roh
- 50 g Zucchini roh
- 5 g **DEKORA® Asia mit Antisafteffekt** | I51370
- 8 Stk. Reispapier

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Zwiebeln, Karotten und Zucchini stifteln. Das Reispapier kurz einweichen. Zwei eingeweichte Reispapiere aufeinander legen. Eine Zuckerschote, Sprossen und Gemüestetife auf das Papier legen und anschließend rechts und links einschlagen und dann einrollen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill bei indirekter Hitze grillen.



DEKORA® ASIA MIT ANTISAFTEFFEKT
Art.Nr.: I51370 | Zugabe: 30 g/kg
GTIN: 4008337513701

DEKORA® CURRIMA MARINADE

PRODUKTINFOS

- Indische Würzsauce – gebrauchsfertig geliefert
- Perfekt zur Herstellung von aromatischen indischen Pfannengerichten
- Herzhaftes Curry mit einer kräftigen Senfnote
- Mit sichtbaren Kräutern & Gewürzen für eine ansprechende Optik in Ihrer Theke
- Ohne Glutamat

Das Rezept für einen
Kimchi-Broiler gibt es hier!



THAI-BARBECUE-CURRY

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 30 g Bohnen grün roh
- 30 g Zuckerschoten
- 60 g Frühlingszwiebeln
- 100 g Zucchini roh
- 50 g Zwiebeln rot
- 50 g Paprika Mix frisch
- 50 g Bambussprossen roh
- 50 g Karotten
- 50 g **DEKORA® Currima Marinade** | I59960
- 20 g DEKORA® Asia mit Antisafteffekt | I51370
- 300 g Kokosnussmilch
- 8 Stk. Aluschalen, rund für Thekenpräsentier | I8143400

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Das Hähnchenbrustfilet in 2 x 2 cm Würfel schneiden. Das Gemüse in Streifen schneiden. Aus der Kokosmilch, der Marinade und dem Asia Gewürz eine Marinade herstellen und das Fleisch und Gemüse unterheben. Anschließend sauber in die Aluschalen abfüllen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill bei indirekter Hitze grillen.
In der Pfanne (ohne Aluschale) scharf anbraten und dann gar ziehen lassen.



DEKORA® CURRIMA MARINADE
Art.Nr.: **I59960** | Zugabe: **200 g/kg**
GTIN: **4008337994029**