

PERFEKT FÜR PFANNEN ALLER ART

MARINETTE® FIX STROGANOFF

Art. Nr.: M4457 15

GTIN: 4008337445729

- Inhalt: 800 g
- Verpackung: Beutel
- Zugabe: 400 g/kg
- Frei von Allergenen
- Ohne Glutamat
- Direkt gebrauchsfertig
- Würziger Geschmack mit sichtbaren Gemüsestücken



WARME GRÜNDE FÜR DIE TRADITIONELLE KÜCHE

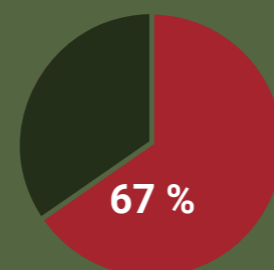
Die traditionelle Küche ist sehr beliebt, aber warum?

In schwierigen Zeiten greifen die deutschen Verbraucher auf **das Vertraute und Angenehme** zurück – aber dieses Mal mit **Gourmetcharakter!** *

Dank **neuer moderner Makeover** lassen sich Oktoberfest-Klassiker wie Oma's Schweinebraten oder der Bauerntopf durch ausgefallene Variationen wiederentdecken, indem die **traditionelle Magie typischer Gerichte mit neuen Geschmackserlebnissen verknüpft** wird.

Durch die **erweiterte Wahrnehmung unserer Sinne** können Aromen und Geschmäcker einer traditionellen aber auch modernen Küche noch besser gespürt werden, um das gemütliche Gefühl einer warmen Food Umarmung zu erleben.*

Würden Sie dieses traditionelle Gericht mit modernem Touch kaufen? **



• Ja • Nein

*The Food People, Cuisines & Ingredients – Trend Prediction 2022/23, 2021

** Moguntia, „Würden Sie das kaufen?“, eigene Befragung (n=503), 2023



TREND MAGAZIN

- HEIMAT -

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



DEKORA® WINZERSTEAK BRILLANT

PRODUKTINFOS

- Würzige Marinade mit Pfeffer-Paprika-Note
- Ohne Glutamat
- Ohne Allergene
- Für den Grill und die Pfanne geeignet

Das Rezept für einen
Elsässer Braten
gibt es hier!



KASSLER SCHUPFNUDEL- PFANNE

1 kg Kassler Lachs
1 kg Schupfnudeln
500 g Mildes Weinsauerkraut
100 g Lauchzwiebel roh
100 g Cherrytomaten
50 g **DEKORA® Winzersteak Brillant OKZ** | I58440

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Das Kassler in Würfel und die heißabgespülten Lauchzwiebeln in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen und vierteln. Das Sauerkraut gut ausdrücken. Alle Zutaten vorsichtig mit der DEKORA® Winzersteak Brillant vermengen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten braten.



DEKORA® Winzersteak Brillant OKZ
Art.Nr.: I58440 | Zugabe: 150-200 g/kg
GTIN: 4008337991844

DEKORA® OMA'S SCHWEINEBRATEN

PRODUKTINFOS

- Rustikales Geschmacksprofil mit Kümmel, Pfeffer und Knoblauch
- Ohne Glutamat
- Ohne Allergene
- „Schmale“ Deklaration

Das Rezept für eine
Nürnberger Pfanne
gibt es hier!



SCHMANKERLSPIESS

1 kg Schweinenacken ohne Knochen
300 g Kartoffeln gegart
150 g Schalotten
150 g Lauchzwiebeln roh
100 g DEKORA® Winzersteak Brillant OKZ | I58440
10 g DEKORA® Raffiné Zubereitung für Gewürzmarinade | I56600
5 g **DEKORA® Oma's Schweinebraten** | G84110

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Der Nacken wird in faustgroße Stücke geschnitten und mit der DEKORA® Winzersteak mariniert. Die Schalotten werden geschält und heiß abgewaschen. Die Lauchzwiebeln werden heiß abgewaschen und in 5 cm lange Stifte geschnitten. Auf dem Spieß abwechselnd Fleisch, Zwiebel und Lauchzwiebeln aufspießen, bis der Spieß gefüllt ist. Die Kartoffeln mit dem DEKORA® Raffiné und dem DEKORA® Oma's Schweinebraten einreiben. Den Spieß mittig in einen Garbeutel geben und anschließend rundherum Kartoffeln verteilen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Den Spieß im Garbeutel bei indirekter Hitze auf dem Grill oder im Backofen bei 130 °C für eine Stunde garen.



DEKORA® Oma's Schweinebraten
Art.Nr.: **G84110** | Zugabe: **20-25 g/kg**
GTIN: **4008337841101**

MARINETTE® CREME STEINPILZ

VEGETARISCHER BAUERNTOPF

500 g Rote Beete gegart
500 g Kartoffeln geschält und gekocht
200 g Kichererbsen Konserve abgetropft
200 g Zwiebeln roh
200 g **MARINETTE® Creme Steinpilz Fertigmarinade** | M4565
100 g Lauchzwiebel roh
25 g Knoblauch roh

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Kartoffeln, Rote Bete, Zwiebeln und Lauchzwiebel in grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch möglichst fein schneiden, die Kichererbsen in ein Sieb abgießen und kurz abwaschen. Abschließend alle Zutaten mit der MARINETTE® Creme Steinpilz vermengen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne oder im Ofen durchgaren.

PRODUKTINFOS

- Würzige Marinade mit deutlicher Pilznote
- Ohne Glutamat
- Ohne Allergene
- Perfekt für cremige Pfannengerichte

Das Rezept für ein Kalbsragout gibt es hier!



MARINETTE® Creme Steinpilz
Art.Nr.: M4565 | Zugabe: 150 g/kg
GTIN: 4008337994449