

Wussten Sie schon?

Rapsöl, auch als Canolaöl bekannt, ist ein Pflanzenöl, das aus Rapssamen gewonnen wird. Es ist das am **dritthäufigsten** produziertes Speiseöl nach Palm- und Sojaöl und macht mit ca. **32,8 Mio. Tonnen** etwa 1/8 der weltweiten Pflanzenölproduktion aus.

Europa und das Vereinigte Königreich haben insbesondere in der letzten Saison 2022/2023 rund 21 Mio. Tonnen Rapsöl geerntet und gehören damit zu den **größten Produzenten**. Somit verfügt das Produkt über eine gute Zugänglichkeit in der gesamten EU, die einen breiten Marktzutritt ermöglicht.*

Aufgrund seines hohen Anteils an **einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren** kann Rapsöl darüber hinaus **bis zu 260 °C erhitzt werden** und ist daher sehr beliebt bzw. wird in zahlreichen Rezepten verwendet.

*Quelle: Oil Market Report 2023, Olenex & Rapeseed oil fob R'dam (MBP), Mintec Report

EINFACHE TRADITION, AUSSERGEWÖHNLICHER GESCHMACK!

In Zeiten des Budgetbewusstseins sehnen sich Konsumenten nach Mahlzeiten, die ihnen garantierten Genuss bieten. Was könnte hier besser passen als traditionelle Gerichte, die die Konsumenten **seit Ihrer Kindheit kennen** und mit denen Sie vertraut sind?

Ein klassischer Braten, Schaschlik-Spieß oder Schweinebauch – wenige Zutaten mit **garantiertem Genuss!**

Bedienen Sie den Trend und punkten Sie, indem Sie besonders auf **regionale Spezialitäten** eingehen, die Ihren Konsumenten das **Gefühl von Geborgenheit** geben – Tradition mit handwerklicher Perfektion!

*The Food People, Cuisines & Ingredients – Trend Prediction 2024/25, 2023



TREND Magazin TRADITIONELL



MARINETTE® FIX SCHASCHLIK

Art. Nr.: **M4456** | Zugabe: **400 g/kg** | GTIN: **4008337445651**

INFOS

- Rotbraune, kräftig-würzige, scharfe Marinade mit Chili, Pfeffer und Paprika
- Ohne Glutamat und ohne Allergene
- Direkt gebrauchsfertige Würzsauce
- Portioniert für 2 kg Fleisch

REZEPT

SCHASCHLIK HÄHNCHENSPIESS

- 1 kg Hähnchenbrustfilet
- 180 g Paprika Mix frisch
- 180 g Zwiebeln rot
- 544 g **MARINETTE® Fix Schaschlik** | M4456
- 1 Stk. Backschale - einfach im Backofen . Set à 100 Stk.

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Hähnchenbrustfilets von der Sehne befreien und in gleichmäßige 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die Paprika und Zwiebeln waschen und wie die Hähnchenwürfel in 3 x 3 cm große Stücke teilen. Die Hähnchenwürfel gleichmäßig mit der Paprika und den Zwiebeln aufspießen. Die Hähnchen-Schaschliks marinieren und in die Backofenschalen geben.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Den Backofen auf 130 °C vorheizen und die Schaschliks 20 Minuten garen.



Das Rezept für ein Schweinegeschnetzeltes gibt es hier!





4008337596605

DEKORA® STEAKWÜRZUNG CANADIAN GRA OKZ

Art. Nr.: **I59660** | Zugabe: **20 g/kg** | GTIN: **4008337596605**

INFOS

- Orange-braune Mischung mit groben Gewürzen, getoasteten Zwiebeln, schwarzem Pfeffer, Koriander und Paprika
- Ohne Glutamat und ohne Allergene
- Direkt gebrauchsfertiges Würzpulver
- Für Fleisch und Gemüse aller Art

REZEPT

SCHWEINEBAUCH-ROSEN

- 1 kg Schweinebauch ohne Knochen
- 60 g **DEKORA® Raffiné Zubereitung für Gewürzmarinade OKZ** | I56600
- 30 g **DEKORA® Steakwürzung Canadian GRA OKZ** | I59660
- 1 Stk. Backschale - einfach im Backofen - Set à 100 Stk. | M97654

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Den Schweinebauch einrollen und in Abständen von ca. 6 cm abbinden. Die Rolle nun zwischen den Bindfäden in gleichmäßige Stücke schneiden. Das Raffiné mit der Canadian Würzung vermengen. Die Bauchrollen in der Marinade wälzen und anschließend in die Backofenschalen geben.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Rollen werden bei 160 °C für 1,5 Stunden gegart.



Das Rezept für einen rustikalen Bauernbraten gibt es hier!



4008337991639

DEKORA® BRATZWIEBEL BRILLANT

Art. Nr.: **I52410** | Zugabe: **200 g/kg** | GTIN: **4008337991639**

INFOS

- Beige-braune, würzige und leicht scharfe Marinade mit Bratzwiebelnote und sichtbaren Gewürzen
- Ohne Glutamat
- Direkt gebrauchsfertige Würzsauce
- Vielseitig anwendbar: für Schwein, Rind, Geflügel und Gemüse

REZEPT

FETZEN PFANNE

1 kg Jungbullenhüfte
 100 g **DEKORA® Bratzwiebel Brillant** | I52410

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Rinderhüfte wird an der Sehne in zwei Teile geteilt, wobei die Sehne entfernt wird. Für das Pfannengericht wird die Rinderhüfte in 3 mm starke Scheiben geschnitten. Anschließend wird das Fleisch mit der Marinade vermischt.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Das Pfannengericht wird in einer gut vorgeheizten Pfanne ca. 3 Minuten scharf angebraten. Nach dem Anbraten wird das Pfannengericht von der Herdplatte genommen und bei geschlossener Pfanne noch ca. 5 Minuten beiseite gestellt.



Das Rezept für
 einen Rinder-
 Bratzwiebel-Braten
 gibt es hier!