# MOGUNTIA FOOD GROUP

Flavoursome solutions since 1903

# TRENOMARINADEN

Die neuesten AROMETTE® (Öl-basierte Marinaden) stellen das erfolgreiche Ergebnis unserer aktuellen Trendrecherche dar und verkörpern die Essenz einer neuen Ära sensorischer Genüsse. Mit einem feinen Gespür für die sich ständig wandelnden kulinarischen Vorlieben und Lifestyle-Trends haben unsere AROMETTE® eine faszinierende Palette an Aromen und Geschmacksrichtungen hervorgebracht. Stolz dürfen wir Ihnen unsere neuen Kreationen vorstellen:

AROMETTE® ORANGE CURRY | M4287 24

Zugabe: 100 g/kg | 2 kg im Beutel

AROMETTE® NAPOLI | M4288 24

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

AROMETTE® ALABAMA BACON | M4286 10

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

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:

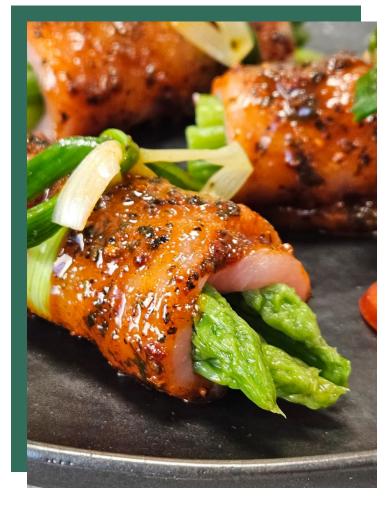
Die Hähnchenbrustfilets zu Streifen schneiden und mit dem ZärterLING® und fast den gesamten Kokosraspeln vermengen. Dann die Marinade kurz untermischen. Anschließend auf Thekenplatten anrichten und mit den letzten Kokosraspeln bestreuen.

#### **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 Trendmarinaden gibt es hier:

