



Für Liebhaber von Schäufele eignet sich die SoftFix Marinade Fränkische Heimat.



Der Vegavo Hack ready to mix komplett Compound etwa wird einfach mit Wasser angerührt und nach Belieben zu Bolognese-Sauce, Patties und Co. verarbeitet.

Fränkische Akzente

Beck, Schnaittach, startet mit einigen neuen Marinaden und einem neuen Gewürzsatz in die Grillsaison. Die leuchtend gelbe SoftFix Marinade Zitronen-Traum sorgt mit einer fruchtigen Zitronennote, buntem Pfeffer, Ingwer, Schinusbeeren, Thymian und Limette für sommerliche Geschmacksakzente.

Auf den Geschmack von typisch fränkischen Gerichten, wie das Schäufele, setzt die rotgelbe SoftFix Marinade Fränkische Heimat. Eine markante Kümmel-Knoblauch-Note und geröstete Zwiebeln verfeinern das Aroma.

Die rote SoftFix Marinade Roasted Garlic mit gerösteten Knoblauchstücken ist mit Bärlauch, Chili und wei-

ßem Pfeffer verfeinert. Die gelb glänzende SoftFix Marinade Smokey Honey hat eine süße Honignote und einen kräftigen Rauchgeschmack. Grob gemahlener schwarzer Pfeffer, feiner Ingwer und Petersilienblätter runden die Marinade ab.

Das Gewürzsatz Baked Onion schmeckt nach gerösteten Zwiebeln und weiteren markanten Röstaromen.

Einmal um die Welt

Das Grillfix Sortiment von Frutarom, Salzburg/Österreich, beinhaltet komplettmischungen mit perfekt abgestimmter Würzung. Als praktisches Trockenprodukt sind sie nicht nur lange lagerbar, sondern auch immer in der passenden Menge ruck-zuck angerührt. Natürliche Inhaltsstoffe machen das Fleisch zart und halten die Spezialitäten für den Rost länger frisch.

Mittlerweile zaubern zwölf köstliche Varianten die beliebtesten Ge-

Mittlerweile gibt es zwölf Varianten des Grillfix Sortiments: Aromatisch und facettenreich erstrecken sich die Möglichkeiten von Argentinien über Sizilien bis Indien und von Senf bis Kräuterbutter.

schmäcker dieser Welt auf den heimischen Grill. Aromatisch und facettenreich erstrecken sich die Möglichkeiten von Argentinien über Sizilien bis Indien und von Senf bis Kräuterbutter.

Auch heuer kommen zwei neue Geschmacksrichtungen dazu. Für Chilianer und Liebhaber intensiver Schärfe eignet sich Grillfix Hot Chili BBQ. Diese deftige Mischung präsentiert sich pikant mit Chili, Koriander und ausgewogener Rauchnote. Grillfix Orient besticht harmonisch ausgewogen mit Anis, Zimt und Piment.

Neues Geschmacksduo: Fenchel und Orange

Nubassa, Viernheim, bietet ihre Quicksoft-Marinaden in über 60 Ge-

BBQ-Beutel hält Grillgut lange frisch

Bratwürste, mariniertes Fleisch oder Schaschlik-Spieße sehen im neuen BBQ-Beutel von allfo, Waltenhofen, besonders lecker aus. Aber nicht nur das feurige Beutel-Design punktet: Der Siegelrandbeutel in der Stärke 90µ verfügt über hochwertige PA/PE-Barrierematerialien, die das Aroma bestens erhalten und das Grillgut lange frisch halten. Dank intelligenter Materialkombination bietet die Folie eine hohe Reiß- und Durchstoßfestigkeit.

Besonders praktisch: Dank VakTape, der handlichen Öffnungshilfe von allfo, lässt sich der Beutel sauber öffnen. Kleckern und Marinade-Finger sind damit passé. Der Vakuumbbeutel für die Grillsaison ist auf allen gängigen Vakuumbbeutelmaschinen verwendbar.



Bratwürste, marinierte Steaks und Co. präsentieren sich im neuen BBQ-Beutel besonders appetitlich.



Rosmarin passt ideal zu Lamm und Ratatouille: Mit dem Vantasia Schlemmer-Öl Rosmarin gelingt die Würze auch ohne frische Kräuter.

schmacksrichtungen. Exotische, fruchtige, rauchig-scharfe oder fein-würzige Marinaden geben Fleisch, Fisch und Grillkäse eine ansprechende Optik und einen außergewöhnlichen Glanz. Zudem stabilisieren die Marinaden die Haltbarkeit und Frische der Fleischkreationen. Die ungekühlt haltbaren Marinaden bestehen aus ungehärteten Fetten, reinem Meersalz und Gewürzen.

Neu im Angebot ist die aromatisch-fruchtige Quicksoft Fenchel-Orange CL/AF mit angenehmer Orangenote und einem Hauch Fenchel.

Für gesundheitsbewusste Feinschmecker gibt es eine eigene Linie mit Produkten, die weder deklarationspflichtige Allergene noch Zusatz von Glutamat und künstliche Farb- und Konservierungsstoffe enthalten. Diese Produkte sind mit CL und AF gekennzeichnet.

Bratwurst mit Chili und Cheese

Wiesenhof, Visbeck, präsentiert für die diesjährige Grillsaison die Bruzzler Limited Edition in der Geschmacksrichtung Chili und Cheese: kräftig-aromatischer Emmentaler-Käse trifft dabei auf Chili-Schoten. Die pikanten Chili-Stückchen im Geflügelbrät harmonisieren ideal mit dem beim Grillvorgang schmelzendem Emmentaler. Dass schärfere Geschmacksvarianten gut beim Verbrau-



Die Limited Edition Bruzzler chili cheese ist eine etwas schärfere Bratwurst-Variante aus Geflügelfleisch.

cher ankommen, belegen die Erfolge früherer Limited Editions. Die Bratwurst steht wie gewohnt für 100 Prozent Geflügel-Genuss aus Deutschland.

Vom Orient zum Okzident

Mit dem neuen Vantasia Grillgewürz Döner Style oGAF bringt Van Hees, Walluf, den orientalischen Klassiker in die Fleischtheke. Das orangefarbene Gewürzsatz mit Kräuteranteil eignet es sich für Hackprodukte, Spieße und Steaks. In eine andere Geschmacksrichtung geht Vantasia Knoblauch-

pfeffer oGAF, ein helles, gelbes Gewürzsatz mit grünen Kräutern und granuliertem Knoblauch. Der würzige Geschmack passt hervorragend zu Schwein und Geflügel.

Mit dem neuen Vantasia Schlemmer-Öl Rosmarin oGAF lassen sich schnell Spieße, Steaks oder Taschen für die Frischetheke zaubern. Die grüne Öl-Marinade mit Kräuteranteil besitzt einen hohen Gehalt an Rosmarin, was besonders gut zu rotem Fleisch wie Schwein, Lamm oder Rind passt. Die Familie der Schlemmer-Öle wird komplettiert durch Lemon Pepper, Orange Ingwer und Gyros. Kerstin Mock



Neu im Sortiment ist die aromatisch-fruchtige Quicksoft-Marinade mit frischer Orangenote und einem Hauch Fenchel.