



NovaTaste



BBQ-Fix Marinaden

WIBERG

GEWÜRZMÜHLE NESSE

Gewürzmüller

Lasst uns angrillen!

Auf geht's in die Grillsaison mit der brandneuen **WIBERG BBQ-Fix Range**. Diese neuen Trockenmarinaden sind ein Gewinn für Handwerksbetriebe. Die **BBQ-Fix-Trockenmarinaden** überzeugen mit attraktiven Geschmacksrichtungen, einfacher Anwendung und sind auf Lager verfügbar.

Die **BBQ-Fix Range** überzeugt mit ihrer Vielfalt. Fügen Sie diesen Trockenmarinaden selbst die ideale Ölkomponente nach Geschmack hinzu und schaffen Sie so aus ein und derselben Basis unterschiedliche Marinaden für verschiedenste Anwendungsgebiete. Übrigens: Die Marinaden enthalten keine Zartmacher und sind daher auch optimal für Fisch geeignet. Die vier neuen **BBQ-Fix** Sorten für das Metzgerhandwerk sind die perfekte Basis für ein abwechslungsreiches Grillsortiment.

BBQ wie in den USA

BBQ-Fix Smokey Santa Fe bringt den Geschmack New Mexikos auf den Grill. Klassische Zutaten wie Paprika und Pfeffer abgerundet mit einer Rauchnote machen diese pikante rote Marinade zum absoluten Favoriten der Grillsaison.

Mit ungarischem Temperament

Puszta steht für Paprika und Würze. Das spiegelt sich auch in der neuen Mariande **BBQ-Fix Puszta** mit Paprika und Tomate wider. Die Trockenmarinade überzeugt mit pikantem Geschmack und kräftiger roter Farbe.

Bitte mit Knoblauch

Kräuter und Knoblauch harmonieren perfekt mit Gegrilltem, das zeigen beliebte Beilagen wie Knoblauchbrot und Kräuterbutter. Mit der neuen Marinade **BBQ-Fix Knoblauch Kräuter** schaffen Petersilie, Thymian und Knoblauch deftige Genussmomente.

Jetzt wird's pikant

Wer es gerne etwas schärfer hat, greift zu **BBQ-Fix Lemongrass Chili**. Die pikante rote Marinade setzt auf eine beliebte asiatische Geschmackskombination und punktet mit Chili, Koriander und Zitronengras.

Trockenmarinaden

Produktbezeichnung	Produktbeschreibung					Dosierung	Art.-Nr./Inhalt	Symbolik	Typ
BBQ-Fix Knoblauch Kräuter Trockenmarinade	W • deftig mit Knoblauch, Petersilie und Thymian • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen	✓	✓	✓	✓	45–50 g/kg	299418 1 kg		
BBQ-Fix Lemongrass Chili Trockenmarinade	W • vollwürzig, pikant mit Chili, Koriander und Zitronengras • mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen	✓	✓	✓	✓	30–35 g/kg	299417 1 kg		
BBQ-Fix Puszta Trockenmarinade	W • vollwürzig, pikant mit Paprika, Knoblauch und Pfeffer • mit sichtbaren Kräuterbestandteilen • E331, E262, E300	✓	✓	✓	✓	30–35 g/kg	297652 1 kg		
BBQ-Fix Smokey Santa Fe Trockenmarinade	W • deftig mit Knoblauch, Pfeffer, Paprika und Rauchnote	✓	✓	✓	✓	35–40 g/kg	299415 1 kg		

OA: ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) OG: ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Novapure: OA, OG **W** WIBERG Produkt Im Beutel erhältlich

BBQ-Fix
Smokey Santa Fe

BBQ-Fix
Puszta

Vorteile der BBQ-Fixe



Geld sparen

bei Transport und Lagerung verglichen mit flüssigen Marinaden



Haltbarkeit verlängern

durch integrierte Frischhaltung mit Rosmarinextrakt



Perfekte Konsistenz

mittels Bindung durch natürliche Stärke



Vielfalt schaffen

durch variantenreiche Möglichkeiten bei der Flüssigkeitszugabe



Abwechslung bieten

von Mariniertem, über Currys bis hin zu Ragouts

Ganz schön „clean“

- ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Anhang II)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff
Geschmacksverstärker

Perfekt geeignet:

- für Rind, Schwein, Geflügel, Fisch und Gemüse
- als Saucenbasis für Pfannengerichte
- für vorverpackte Spezialitäten
- für die Metzgerküche





BBQ-Fix
Knoblauch Kräuter

Rezeptur

Knoblauch-Kräuter-Garnelen

Material

10,00 kg Garnelen

Zutaten

0,45 kg BBQ Fix Knoblauch Kräuter,
Art.-Nr.: 299418

1,00 kg Wasser/Eis

0,50 kg Speiseöl

Verarbeitung

1. BBQ-Fix Knoblauch Kräuter klumpenfrei mit Wasser/Eis und Speiseöl anrühren
2. Garnelen mit der Marinade kurz tumbeln oder händisch mischen
3. Die Garnelen sollten im Kühlhaus einen Tag durchziehen

Zubereitung

1. Pfanne: 3–5 Minuten
2. Grill: bei mittlerer Hitze 3–5 Minuten
3. Ofen: 180 °C 8–10 Minuten