



BBQ-Fix Marinaden

für die industrielle Produktion

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 Industriebetriebe. Die BBQ-Fix-Marinaden überzeugen mit attraktiven Geschmacksrichtungen, einfacher Anwendung und flexibler Zusammenstellung.

Die BBQ-Fix Range lässt sich ganz einfach auf individuelle Anforderungen zuschneiden. Gerne passen wir für Sie den Salzgehalt an und ergänzen Zartmacher oder Frischhalter ganz nach Ihren Wünschen. Fügen Sie anschließend selbst die ideale Ölkomponente nach Geschmack hinzu. Aus ein und derselben Basis können so unterschiedliche Marinaden für verschiedenste Anwendungsgebiete geschaffen werden. Die vier neuen BBQ-Fix Sorten 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.

Da geht die Sonne auf

Die Sonne darf beim Grillen nicht fehlen. **BBQ-Fix Sunshine** überzeugt mit edelwürzigem Geschmack nach Paprika und Limette. Egal ob Schwein, Rind, Geflügel, Fisch oder Gemüse – diese elegante gelbe Marinade passt immer.

Bitte mit Knoblauch

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

Jetzt wird's pikant

Wer es gerne etwas schärfer hat, greift zu **BBQ-Fix Lemon-grass 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	299418 1 kg 		
BBQ-Fix Lemongrass Chili Trockenmarinade W	• vollwürzig, pikant mit Chili, Koriander und Zitronengras • mit sichtbaren Kräuter- und Gewürzbestandteilen	✓	✓	✓	✓	30–35 g	299417 1 kg 		
BBQ-Fix Smokey Santa Fe Trockenmarinade W	• deftig mit Knoblauch, Pfeffer und Rauchnote	✓	✓	✓	✓	35–40 g	299415 1 kg 		
BBQ-Fix Sunshine Trockenmarinade W	• elegant mit Paprika, Pfeffer und Limettennote • mit groben Gewürzbestandteilen	✓	✓	✓	✓	45–50 g	299419 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

Vorteile der BBQ-Fixe



Geld sparen
bei Transport und
Lagerung verglichen mit
flüssigen Marinaden



Vielfalt schaffen
durch variantenreiche
Möglichkeiten bei der
Flüssigkeitszugabe



Haltbarkeit verlängern
durch integrierte
Frischhaltung mit
Rosmarinextrakt



Abwechslung bieten
von Mariniertem,
über Currys bis hin zu
Ragouts



Perfekte Konsistenz
mittels Bindung
durch natürliche Stärke

Ganz schön „clean“

- ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe (E-Nummern)
- ohne Zugabe von Allergenen (gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/211)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Perfekt geeignet für:

- Rind, Schwein, Geflügel, Fisch und Gemüse
- Pfannengerichte und Currys
- vorverpackte Spezialitäten
- industrielle Herstellung

Flexibel bleiben

Wir passen die Marinaden individuell an Ihre Anforderungen an. Gerne ändern wir diese Zutaten im Gehalt oder fügen diese zu:

- Salz
- Zartmacher
- Frischhaltung



BBQ-Fix
Knoblauch Kräuter



BBQ-Fix
Sunshine





BBQ-Fix
Lemongrass Chili

Rezeptur

Pollo Fino Lemongrass Chili

Material

100 kg Hähnchenoberkeule ohne Knochen

Zutaten

3,50 kg BBQ-Fix Lemongrass Chili,
Art.-Nr.: 299417*

10,00 kg Wasser/Eis

5,00 kg Speiseöl

Verarbeitung

1. Die Trockenmarinade klumpenfrei mit dem Trinkwasser und Speiseöl anrühren
2. Das Fleisch mit der Marinade kurz tumbeln oder händisch mischen
3. Das Fleisch sollte im Kühlhaus einen Tag durchziehen

Zubereitung

1. Pfanne: 6-10 Minuten
2. Grill: bei mittlerer Hitze 8-12 Minuten
3. Ofen: 180 °C 15-20 Minuten

*Individualprodukt mit Mindestabnahme und Mengenplanung