

Sauce Japonaise von Kikkoman

Für höchste Ansprüche
in der Gastronomie

Düsseldorf/Unterhaching. Sie haben Karriere gemacht in der deutschen Gastronomie, weil sie perfekt zum Mega-Trend „Asia“ passen und ohne Geschmacksverstärker auskommen: die Saucen von Kikkoman.

dickeflüssigen Beschaffenheit reichen bereits sehr geringe Mengen kalter oder erwärmter Sauce Japonaise aus, um Speisen das gewisse „Etwas“ zu verleihen. Egal, ob zum Ablöschen von Pfannen-, Wok-, Backofen- und Grillgerichten oder auch kalt zum Toppen und Dippen: Die Sauce Japonaise kann vielseitig eingesetzt werden und erfüllt höchste Ansprüche in der Gastronomie.“

Die Neuheit aus dem Hause Kikkoman ist in zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlich: Kikkoman Sauce Japonaise Sweet Style und Kikkoman Sauce Japonaise Garlic Style. Mit ihrem exotisch-süßen Geschmack passt Kikkoman Sauce Japonaise Sweet Style besonders gut zu Grill- und Barbecue-Gerichten. Kikkoman Sauce Japonaise Garlic Style verleiht vor allem Stir-Fry- und Wok-Menüs eine herzhaft Knoblauchnote. Beide Sorten eignen sich gleichermaßen zum Würzen von Fleisch, Fisch und Gemüse.

Die neuen Kikkoman-Saucen sind in der 1 l-Kunststoff-Flasche erhältlich und können direkt über den Develey Food Service bezogen werden, dem exklusiven Distributionspartner von Kikkoman für Großverbraucher.

Weitere Infos: Fa. Kikkoman Trading Europe in Düsseldorf, Tel.: 02 11/97 76 91 81, Fa. Develey, Tel: 0 89/61 10 22 49, im Internet: www.develey.de



Fotos: Kikkoman

Die „Neuen“ von Kikkoman verleihen Speisen nach der Zubereitung noch das gewisse „Etwas“.

Jetzt hat das Unternehmen sein Food Service Sortiment um eine weitere köstliche Würzsauce mit hochviskoser Konsistenz erweitert: Sauce Japonaise, die auf Basis der „Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce“ hergestellt wird. „Die hochwertige neue Würzsauce für den Großverbraucher zeichnet sich vor allem dadurch aus, dass man durch ihre Zugabe **nach** dem Garvorgang schnell und unkompliziert einen köstlichen und authentischen Geschmack und einen appetitlichen Glanz erhält – und das bei besonders sparsamem Einsatz“, heißt es bei Kikkoman. „Denn aufgrund der intensiven natürlichen Aromen und der

Dreistern Nahrungsmittel

Weltneuheit: Vanilla-Dessert
Saucen-Konzentrat

München. „Tausend mal probiert – Tausend mal ist nichts passiert, aber der 1001. Versuch war dann perfekt.“ Mit diesem Slogan bewirbt die Fa. Dreistern Nahrungsmittel ihre Weltneuheit: das erste tiefgekühlte Vanilla-Dessert-Saucen-Konzentrat.

„Die Formel ist ganz einfach und überzeugt den Anwender: Wasser zum Kochen bringen, Konzentrat (Pellets) zugeben, umrühren, aufkochen – fertig ist eine geschmacklich und qualitativ hochwertige Vanillesauce“, heißt es bei dem Münchner Unterneh-

Neben der schnellen Zubereitung spricht auch die Produktsicherheit (z. B. keine Klumpenbildung) für diese Innovation. Weitere Vorteile: Es ist keine Vorratshaltung von Milch nötig, da die Sauce ausschließlich mit Wasser zubereitet wird. Nach dem Abkühlen kann die Vanillesauce auch kalt als Dessertsoße verwendet werden. Selbst bei nochmaligem Erhitzen ist sie nach Angaben des Herstellers 100% konsistenzstabil.

Neu bei Dreistern sind auch die „Mexican Cheese Tapas“ der

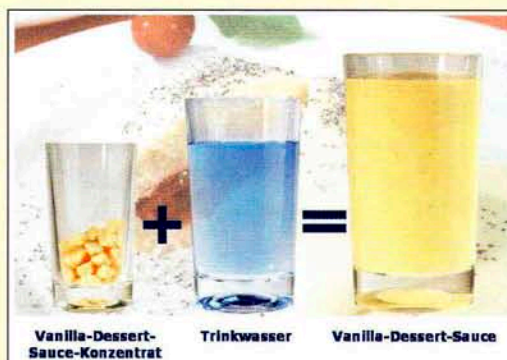


Foto: Dreistern

Weltneuheit: Vanilla-Dessert Saucen-Konzentrat

men. „Die Vorteile liegen auf der Hand. Im Vergleich zu fertigen Vanillesaucen ist der Preis unschlagbar. Kein Müll - keine Entsorgung der Tetra-Packungen. Durch die flexible Portionierung, z. B. 3 Pellets und 150 g Wasser ergeben eine Portion mit ca. 200 g, kann portionsweise und schnell, auch in der Mikrowelle, zubereitet werden. Zudem ist die Kalkulation sicher und einfach.“

Fa. Alpenhain. Hergestellt aus echtem Edamer-Käse und verfeinert mit original mexikanischen Zutaten wie Mais und Jalapeno-Würfeln, sollen die „Mexican Cheese Tapas“ das umsatzstarke Geschäft mit Fingerfood und Snacks weiter anheizen.

Weitere Infos: Fa. Dreistern in München, Tel.: 0 89/31 85 58-14, im Internet: www.dreistern-food.de

Tischleuten von
American-NeonsZauberhafte
Lichtspiele
garantiert

Münster. Sie sind elegante Leichtgewichte im minimalistischen Design und zaubern dennoch farbenfrohe Lichtspiele: die neuen Tischleuchten der Fa. ANS-American-Neons.

„Die schlichten, schlanken Leuchten spenden warmes Licht in sieben Farbvarianten: türkis,

blau, gelb, pink, orange, rot oder violett“, heißt es beim Hersteller. „Unterstützt wird das magische Licht durch die entstehenden stimmungsvollen Lichteffekte der Lampenschirme. Milchiger Kunststoff sorgt für Romantik,

weiß verzaubert und der klare Kunststoff-Schirm zeigt unverfälschte Leuchtkraft.“ Ob man sich nun für „Sieben auf einen Streich“ oder nur für eine Tischleuchte entscheidet, je nach Stimmung kann zwischen den

einzelnen Farben variiert werden. Der große Vorteil der ANS-Technik ist, dass der Auf- bzw. Umbau zu den gewünschten Farb-Lichtspielen nicht zum handwerklichen Handicap wird. So funktioniert's nach Angaben von American Neons: Einfach die farbige Mini-Stab-Leuchte in das geschlitzte Rundrohr des Acryl-Standfußes stecken, und der ausgewählte Lampenschirm hält durch seinen „Steck-Trichter“ wie von selbst auf der Ministableuchte.

Weitere Infos: Fa. American Neons Europe in Münster, Tel: 02 51/38 23 80, im Internet: www.ansneon.com



Foto: American Neons

Elegante Leichtgewichte im minimalistischen Design: die neuen Tischleuchten von ANS-American-Neons.