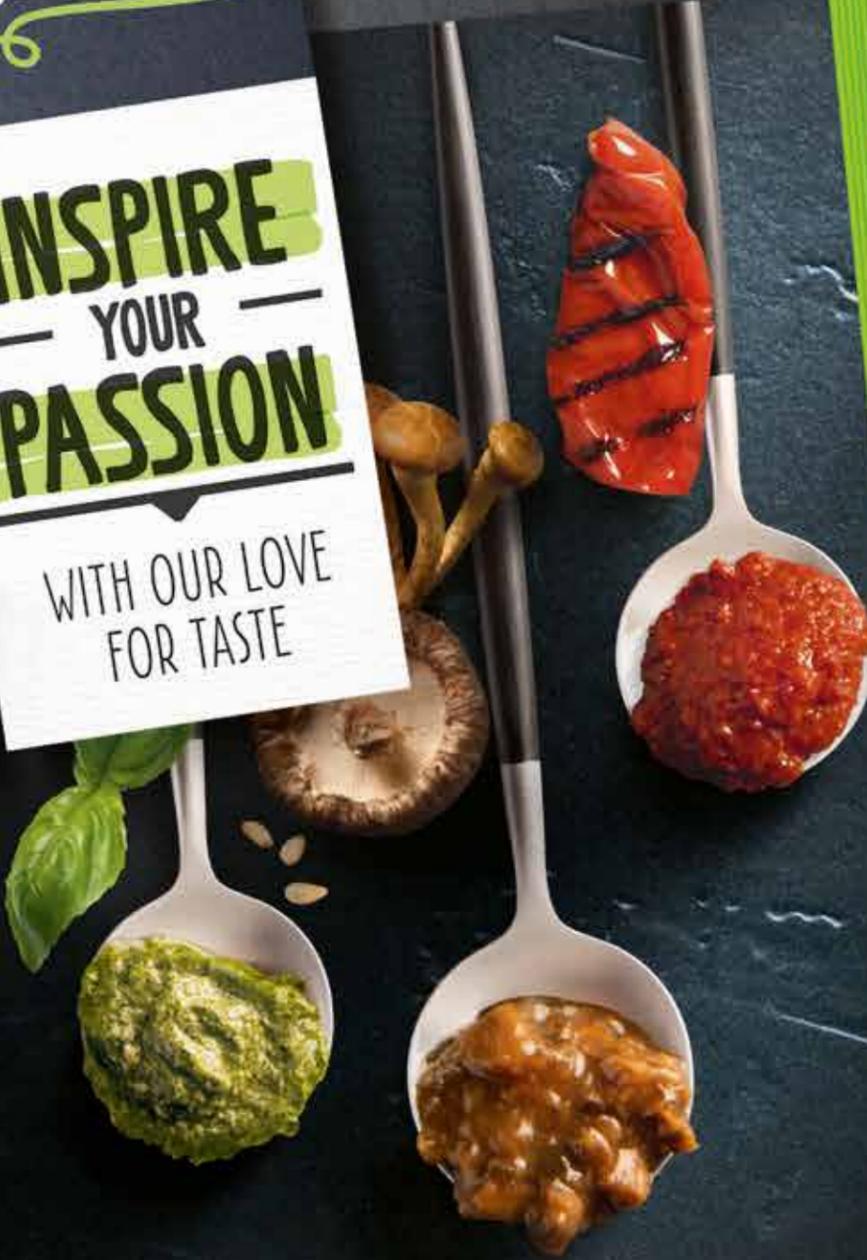


BRESC

**INSPIRE
YOUR
PASSION**

WITH OUR LOVE
FOR TASTE



BRESC

DIE GESCHICHTE UNSERER MARKE

EINE WAHRE PASSION
FÜR DIE GASTRONOMIE



Die Passion für die Gastronomie ist tief mit der DNA Brescs verwurzelt. Alles begann, als Jan Hak, Ruud Seltenrijch und Henk Brunt beschlossen, sich der Schneckenzucht zu widmen. Diese zarten Schnecken wurden sorgfältig in Gläsern verpackt und direkt an erstklassige Restaurants geliefert. Bei der Zubereitung von Schnecken darf der unverzichtbare Geschmack von Knoblauch natürlich nicht fehlen. So begann die Reise, die nicht nur die Liebe zu dieser erlesenen Zutat, sondern auch zu vielen anderen kulinarischen Genüssen entfachte.

DIE BESTEN ZUTATEN MIT BESTEM GESCHMACK

WIR SUCHEN STETIG NACH DEN BESTEN ZUTATEN UND ARBEITEN ENG MIT DEN ERZEUGERN ZUSAMMEN. DENN NUR AUS ERSTKLASSIGEN ZUTATEN LASSEN SICH PRODUKTE MIT AUßERGEWÖHNLICHEM GESCHMACK KREIEREN.

DIES IST DER GRUND, WARUM SIE SICH ALS GASTRONOM FÜR BRESC ENTSCHEIDEN SOLLTEN – FÜR PRODUKTE VON HÖCHSTER QUALITÄT, DIE SOWOHL GESCHMACKVOLL ALS AUCH BENUTZERFREUNDLICH SIND.

KONSERVIERUNG IN ÖL

WIR ÜBERTRAGEN EINE URALTE KONSERVIERUNGSTECHNIK ERFOLGREICH IN DIE MODERNE ZEIT: DIE KONSERVIERUNG HOCHWERTIGER ZUTATEN IN ÖL, WELCHE GEKÜHLT AUFBEWAHRT WERDEN, UM EINE OPTIMALE HALTBARKEIT SICHERZUSTELLEN.

VON EXPERTEN FÜR EXPERTEN

GERTJAN, DER ERFAHRENE KÜCHENCHEF UND PRODUKTENTWICKLER BEI BRESC SEIT 2002. ER KENNT GEWÜRZE UND KRÄUTER SOWIE DEREN EIGENSCHAFTEN IN- UND AUSWENDIG.



UNSER ANGEBOT AN FRISCHEN KNOBLAUCH- UND KRÄUTERPRODUKTEN BESTEHT AUS DREI SÄULEN:

- OUR ESSENTIALS: UNSER KERNSORTIMENT, IDEAL FÜR IHREN MISE-EN-PLACE
- OUR BLENDS: MISCHUNGEN FÜR EINE KULINARISCHE REISE IN IHRER KÜCHE
- READY FOR YOUR DISH: SERVIERFERTIG, DER LETZTE SCHLIFF FÜR IHR GERICHT

OUR ESSENTIALS – UNSER KERNSORTIMENT: IDEAL FÜR MISE-EN-PLACE



UNSERE AUSWAHL AN KNOBLAUCH- UND KRÄUTERPRODUKTEN IST DER EINFACHSTE WEG, UM IHREN MISE-EN-PLACE ZU BESCHLEUNIGEN UND GLEICHZEITIG DEN INTENSIVEN GESCHMACK ZU BEWAHREN.

OUR ESSENTIALS: GARLIC



WIE ALLE MITGLIEDER DER ALLIUM-FAMILIE SPEICHERT DIE KNOBLAUCHPFLANZE IHRE ÜBERSCHÜSSIGE ENERGIE IN DER ZWIEBEL, WÄHREND SIE WÄCHST. AUF DIESE WEISE SPEICHERT SIE NÄHRSTOFFE FÜR DEN WINTER. WENN DER KNOBLAUCH FRISCH ODER UNMITTELBAR NACH DER ERNTE VERZEHRT WIRD, IST DER GESCHMACK MILD – OHNE SCHARF UND FRISCH ZWIEBELARTIG ZU SEIN.



**KNOBLAUCH-
SCHEIBEN**
DÜNNE SCHEIBEN
450 G



**SCHWARZES
KNOBLAUCHPÜREE**
FERMENTIERTER KNOBLAUCH,
VOLLER UMAMI
325 G



**KNOBLAUCH,
GEHACKT**
JUNGER FRISCHER
KNOBLAUCH
450 G 1000 G



**GERÖSTETES
KNOBLAUCHPÜREE**
GERÖSTETER GESCHMACK
325 G



**SPANISCHER
KNOBLAUCH, GEHACKT**
INTENSIVER SPANISCHER
KNOBLAUCH
450 G



**GERÄUCHERTER
KNOBLAUCH**
EIN HERZHAFTER,
RAUCHIGER GESCHMACK
325 G



KNOBLAUCHPÜREE
KNOBLAUCH PÜRIERT
MIT EINEM PIKANTEN
GESCHMACK
1000 G



**BIO
KNOBLAUCHPÜREE**
FRISCHER SPANISCHER
BIO KNOBLAUCH
325 G



**SUPERIEUR
KNOBLAUCHPÜREE**
PÜREE MIT FEINER
KONSISTENZ
450 G



SELECTION OF INGREDIENTS

PRODUKTE VOLLER GESCHMACK, ZUBEREITET AUS REINEN, FRISCHEN ZUTATEN. WIR VERWENDEN NUR BESTE ZUTATEN, DIE ZUM OPTIMALEN ZEITPUNKT NACH UNSEREN WÜNSCHEN GEERTET WERDEN. NUR SO KÖNNEN WIR DIE BESTE QUALITÄT GARANTIEREN.

ZITRONENGRASPÜREE

BRESCS ZITRONENGRASPÜREE WIRD AUS JUNGEM, GRÜNEM UND ZARTEM ZITRONENGRAS HERGESTELLT. DIESES PÜREE ZEICHNET SICH DURCH SEINEN MILDEN UND AUSGEWOGENEN GESCHMACK AUS UND IST VOLLSTÄNDIG FASERFREI. DADURCH LÄSST ES SICH PROBLEMLOS IN IHR REZEPT INTEGRIEREN UND TRÄGT KONSTANT ZU EINEM UNVERÄNDERTEN GESCHMACK BEI. ES EIGNET SICH HERVORRAGEND FÜR DIVERSE WARME GERICHTE WIE CURRYS UND SUPPEN SOWIE FÜR ANWENDUNGEN IN BACKWAREN UND SOGAR IN DESSERTS WIE CRÈME BRÛLÉE ODER EISCREME.



450 G

INGWERPÜREE

IM GEGENSATZ ZUM AGGRESSIVEREN GESCHMACK VON GETROCKNETEM INGWER ZEICHNET SICH FRISCH GEERTETER INGWER DURCH SEINE EINZIGARTIGE, ZITRONIG-SÜßE NOTE AUS. BRESC ERMÖGLICHT IHNEN DAS GANZE JAHR ÜBER DEN GENUSS DES GESCHMACKS VON FRISCHEM INGWER. DIES IST DIE IDEALE BASIS FÜR DIE ZUBEREITUNG VON ASIATISCHEN CURRYS UND ANDEREN KÖSTLICHEN ASIATISCHEN GERICHTEN.

450 G

BASILIKUMPÜREE

DER PURE UND AUTHENTISCHE GESCHMACK VON ITALIENISCHEM BASILIKUM AUS DEN BERICI-HÜGELN. DAS AROMA UND DIE KRÄFTIGE GRÜNE FARBE DES BASILIKUMS BLEIBEN ERHALTEN.

450 G

KORIANDERPÜREE

DAS KORIANDERPÜREE IST SOFORT GEBRAUCHSFERTIG UND KANN SOWOHL IN KALTEN ALS AUCH IN WARMEN GERICHTEN VERWENDET WERDEN. ES BEHÄLT SEINEN GESCHMACK UND SEINE FARBE WÄHREND DER ZUBEREITUNG.

450 G

MEERRETTICHPÜREE

DAS MEERRETTICHPÜREE WIRD AUS FRISCH ZERSTOBENEN WURZELN HERGESTELLT.

450 G





GEGRILLTES PAPRIKAPÜREE

DIESES **GEGRILLTE PAPRIKA-PÜREE** VERLEIHT JEDEM GERICHT VOLLES AROMA UND EINE GERÖSTETE NOTE.



450 G



SCHALOTTEN, GEHACKT

DIE FEIN GEHACKTEN SCHALOTTEN SIND EIN **KLASSIKER DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE**. SIE DIENEN HÄUFIG ALS GRUNDLAGE FÜR SAUCEN UND SUPPEN.



1000 G



ROTES CHILI PÜREE

FRISCHE ROTE CHILIS, ZERDRÜCKT MIT ETWAS ÖL. GEBRAUCHSFERTIG, **MITTELSCHARF IM GESCHMACK**.



450 G

STRATTU DI POMODORO

“STRATTU DI POMODORO” BEDEUTET **“EXTRAKT AUS TOMATEN”**. NACH DER ERNTE WERDEN DIE TOMATEN HALBIERT UND EINE **WOCHE LANG IN DER SONNE GETROCKNET**. DIES BILDET DIE GRUNDLAGE FÜR DIESEN VOLLMUNDIGEN TOMATENGESCHMACK. STRATTU IST DAS HERZSTÜCK DER SIZILIANISCHEN KÜCHE. SONNENGETROCKNETE TOMATENPASTE IST IN NAHEZU JEDEM ITALIENISCHEN REZEPT ZU FINDEN. “STRATTU DI POMODORI” VERLEIHT JEDEM GERICHT DEN **GESCHMACK VON UMAMI**.



450 G

ERBE ITALIANO

DIESE **ITALIENISCHE KRÄUTERMISCHUNG** KOMBINIERT BASILIKUM, OREGANO, PETERSILIE, THYMIAN UND ROSMARIN. DURCH DIE ZUGABE VON SONNENGETROCKNETEN TOMATEN ERHÄLT SIE EINEN WARMEN, VOLLEN GESCHMACK. DADURCH IST DIESE MISCHUNG ÄUßERST VIELSEITIG EINSETZBAR. DAS ERBE ITALIANO EIGNET SICH IDEAL ZUM WÜRZEN VON SAUCEN UND SUPPEN SOWIE ZUM MARI- NIEREN VON FLEISCH- UND FISCHGERICHTEN.



450 G



OUR BLENDS: WIR VERRATEN UNSERE ITALIENISCHEN GEHEIMNISSE

WIR HABEN UNSEREN ITALIENISCHEN KOLLEGEN ALBERTO GEBETEN, EINIGE DER GEHEIMNISSE DER ITALIENISCHEN KÜCHE ZU ENTHÜLLEN. GEMEINSAM HABEN WIR EINE AUSWAHL AN PESTOS, SAUCEN UND KRÄUTERN AUS VERSCHIEDENEN REGIONEN ZUSAMMENGESTELLT. DIESE SIND PERFEKT FÜR KÖCHE, DIE NACH ECHTEM ITALIENISCHEM GESCHMACK SUCHEM.



GRÜNE PESTOS

PESTO ALLA GENOVESE

DAS TRADITIONELLE REZEPT, ZUBEREITET MIT 31,5% D.O.P. BASILIKUM AUS GENUA UND D.O.P. PARMIGIANO.

450 G

NEU



VEGANES PESTO

MIT CASHEWNÜSSEN ALS PFLANZLICHE ALTERNATIVE ZU KÄSE.

450 G

NEU



PESTO DI BASILICO

38% BASILIKUM, OLIVENÖL UND PINIENKERNE. ZUM VERFEINERN IHRER GERICHTE – FÜR WARME ODER KALTE ANWENDUNGEN GEEIGNET.

1000 G



BÄRLAUCH PESTO

EIN PESTO AUS WILDEM KNOBLAUCH.

450 G



PESTO VERDE

26% BASILIKUM, ÖL, PINIENKERNE, UND KÄSE. SPEZIELL FÜR DIE WARME ZUBEREITUNG ENTWICKELT.

450 G 1000 G



ROTE PESTOS

PESTO ROSSO

BASILIKUM, OREGANO, KNOBLAUCH, KÄSE UND SONNENGETROCKNETE TOMATEN. SEHR GESCHMACKSINTENSIV UND IDEAL FÜR HEISSE ANWENDUNGEN.

450 G



PESTO DI POMODORI

DIE KOMBINATION AUS TOMATEN, GEGRILTEM PAPRIKA, MANDELN UND AROMATISCHEM BASILIKUM ERGIBT EIN WUNDERBARES, FRISCHES PESTO MIT AUTHENTISCH ITALIENISCHEM GESCHMACK. IDEAL FÜR NUDELGERICHTE UND FÜR ANDERE WARME ODER KALTE ANWENDUNGEN. DARÜBER HINAUS BIETET PESTO DI POMODORI UNENDLICH VIELE MÖGLICHKEITEN FÜR IHRE EIGENE KREATIVITÄT.



1000 G

PESTO ALL'ARRABBIATA

PESTO ALL'ARRABBIATA IST EIN WÜRZIG ITALIENISCHES PESTO, DAS AUS SONNENGETROCKNETEN TOMATEN, KNOBLAUCH UND ROTER PAPRIKA ZUBEREITET WIRD. DER NAME 'ARRABBIATA' BEDEUTET AUF ITALIENISCH 'WÜTEND' UND BEZIEHT SICH AUF DIE SCHÄRFE DER SAUCE. DIESES PIKANTE PESTO VERLEIHT (PASTA-) GERICHTEN EINEN BESONDEREN GESCHMACK. ES EIGNET SICH ABER AUCH HERVORRAGEND ZUM WÜRZEN VON ANDEREN GERICHTEN ODER ALS AUFSTRICH FÜR BROT ODER CIABATTA.



450 G

AGLIO E PEPPERONCINO

DIESE KOMBINATION AUS KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND ROTEN CHILIFLOCKEN UMHÜLLT DIE PASTA AUF GESCHMACKVOLLE WEISE. DAS NUDELGERICHT HAT SEINEN URSPRUNG IN DEN ABRUZZEN. MANCHMAL WIRD ES MIT ZUSÄTZLICHEN ZUTATEN WIE PETERSILIE ODER GERIEBENEM KÄSE KOMBINIERT, DIE TRADITIONELLE VERSION BEINHÄLTET NUR DIE DREI HAUPTZUTATEN.

1000 G



BRUSCHETTA

BRUSCHETTA IST DAS TRADITIONELLE ITALINISCHE ANTIPASTI AUS MITTELITALIEN: GEGRILLTES BROT, DAS MIT KNOBLAUCH UND OLIVENÖL BESTRICHEN WIRD. IM LAUFE DER ZEIT HAT SICH DER BEGRIFF BRUSCHETTA MEHR AUF DAS TOPPING ALS AUF DAS BROT SELBST BEZOGEN. DAS BRUSCHETTA IST IN ZWEI VARIANTEN ERHÄLTlich: MIT GEGRILTEM PAPRIKA ODER MIT TOMATEN.

325 G

1000 G

RISOTTO ALLA GENOVESE

- 300G RISOTTOREIS
- 50G BUTTER
- 1 KLEINE GEHACKTE ZWIEBEL
- 1,5 DL TROCKENER WEISSWEIN
- 80G BRESC PESTO ALLA GENOVESE
- 1 L GEMÜSE- ODER HÜHNERBRÜHE
- 200 G PANCETTA ODER PROSCIUTTO DI PARMA

PANCETTA IM BACKOFEN BEI CA. 140 GRAD AUF BACKPAPIER RÖSTEN. EIN KLASSISCHES RISOTTO ZUBEREITEN UND KURZ VOR DEM SERVIEREN MIT BRESC PESTO ALLA GENOVESE ABSCHMECKEN. AUS DEM RISOTTO QUENELLES FORMEN UND MIT DEM KNUSPRIGE PANCETTA BELEGEN. MIT BRESC PESTO ALLA GENOVESE BETRÄUFELN. NACH BELIEBEN GARNIEREN.



OUR BLENDS: WORLD CUISINE

DIESE REICHHALTIGEN SAUCEN UND RAFFINIERTEN GEWÜRZMISCHUNGEN NEHMEN SIE MIT AUF EINE KULINARISCHE WELTREISE DURCH IHRE KÜCHE. JEDES PRODUKT IST VON DER INTERNATIONALEN KÜCHE INSPIRIERT UND VERLEIHT DEN GERICHTEN IHRER WAHL EINEN SOFORTIGEN GESCHMACKSSCHUB.



ALIOLI CLÁSICO

DIE TRADITIONELLE SAUCE AUS DER **SPANISCHEN REGION KATALONIEN**, DIE AUS SPANISCHEN KNOBLAUCHZEHEN, EIGELB UND OLIVENÖL UNTER ZUFÜGUNG VON MEERSALZ HERGESTELLT WIRD.

325 G **1000 G**



ALIOLI LIMÓN

DIE **FRISCH SCHMECKENDE VERSION** DER KLASSISCHEN AIOLI. DANK DER ZUGABE VON **ZITRONE UND LIMETTENBLATT** IST DIESE AIOLI LIMÓN KÖSTLICH ZU BROT ODER FISCHGERICHTEN.

1000 G



GAMBA MARINADE

EINE MARINADE AUF DER BASIS VON SONNENBLUMEN- UND OLIVENÖL MIT VERSCHIEDENEN TEXTUREN VON KNOBLAUCH, EINER LEICHTEN SCHÄRFE VON GROB GEHACKTER ROTER CHILI UND DEM WARMEN GESCHMACK VON PROVENZALISCHEN KRÄUTERN. DIE **ULTIMATIVE MARINADE** FÜR GARNELEN UND ANDERE MEERESFRÜCHTE.

325 G
1000 G



CHIMICHURRI

CHIMICHURRI HAT SEINEN URSPRUNG IN ARGENTINIEN UND IST MITTLERWEILE **WELTWEIT BEKANNT**. ES IST DIE PERFERTE ERGÄNZUNG ZU **GEGRILTEM RINDFLEISCH** UND DAHER IN TRADITIONELLEN 'CHURRASCARIAS' ZU FINDEN. UM EIN AUTHENTISCHES CHIMICHURRI ZUZUBEREITEN, BENÖTIGT MAN NORMALERWEISE ÜBER ZEHN ZUTATEN UND VIEL ZEIT. MIT CHIMICHURRI VON BRESK FINDEN SIE ALL DIESE AUTHENTISCHEN ZUTATEN, SPAREN WERTVOLLE ZEIT UND PROFITIEREN GLEICHZEITIG VON KONSTANTER QUALITÄT.

450 G



WOK

DREI SPEZIELL FÜR WOK-GERICHTE ENTWICKELTE PRODUKTE BILDEN DIE **IDEALE GESCHMACKSGRUNDLAGE** FÜR ASIATISCHE GERICHTE.



WOK GINGER & LIME

GEHACKTER INGWER, ZITRONENGRAS UND LIMETTENBLATT IN ÖL.



450 G

WOK GARLIC & SPRING ONION

GESCHNITTENER KNOBLAUCH, GROB GEHACKTE FRISCHE CHILI UND FRÜHLINGSZWIEBELN IN SONNENBLUMENÖL.



450 G



WOK GREEN & RED CHILI

FRISCHE ROTE UND GRÜNE CHILIS, GROB IN RINGE GESCHNITTEN UND IN ÖL EINGELEGT. MITTELSCHARF.



450 G

THAI CURRY'S

THAI-CURRY'S SIND **KRAFTVOLLE GEWÜRZMISCHUNGEN**, DIE HERVORRAGEND ZU FISCH- UND FLEISCHGERICHTEN PASSEN UND ALS BASIS FÜR THAILÄNDISCHE SUPPEN DIENEN. DIE CURRY'S ENTHALTEN ALLE AUTHENTISCHEN ZUTATEN FÜR EIN **THAILÄNDISCHES CURRY**.



YELLOW CURRY

DAS THAI YELLOW CURRY IST DIE SANFTESTE GEWÜRZMISCHUNG AUS THAILAND. DIESER CURRY-MIX VERLEIHT JEDEM GERICHT EINE WUNDERSCHÖNE GOLDGELBE FARBE. MIT DEN VERTRAUTEN AROMEN VON KURKUMA, KREUZKÜMMEL, THAI-INGWER UND KNOBLAUCH IST DAS THAI YELLOW CURRY HERVORRAGEND FÜR **VEGETARISCHE-UND MEERESFRÜCHTEGERICHTE** GEEIGNET.



450 G

RED CURRY

DAS THAI RED CURRY IST EINE WÜRZIGE, PIKANTE UND KRÄFTIGE PASTE MIT AROMEN VON CHILI, GERÖSTETEN ZWIEBELN, KNOBLAUCH, GARNELENPASTE UND FRÜHLINGSZWIEBELN. DAS THAI RED CURRY BIETET DEN **CHARAKTERISTISCHEN GESCHMACK** DER THAILÄNDISCHEN KRÄUTER SOWIE EINE BESONDERS EINFACHE HANDHABUNG.



450 G

HARISSA

HARISSA IST **DAS WÜRZIGE GEWÜRZ DER ARABISCHEN KÜCHE** UND WIRD OFT ALS AROMATRÄGER FÜR FLEISCH- UND GEMÜSEGERICHTE VERWENDET. DIESE GEWÜRZMISCHUNG BESTEHT AUS CHILIS, KNOBLAUCH, KREUZKÜMMELE, KORIANDER, TOMATEN UND PAPRIKA, UND ZEICHNET SICH DURCH EINEN FRISCHEN UND MILD-WÜRZIGEN GESCHMACK AUS.

450 G



RAS EL HANOUT

RAS EL HANOUT IST DIE BERÜHMTE GEWÜRZMISCHUNG DER MAROKKANISCHEN KÜCHE. **DER NAME 'RAS EL HANOUT' BEDEUTET 'DAS BESTE AUS DEM LADEN'** UND WIRD HÄUFIG IN VERBINDUNG MIT FLEISCH, COUSCOUS UND EINTÖPFEN (TAGINE) VERWENDET. DIESE VIELSEITIGE GEWÜRZMISCHUNG UMFASST ZAHLREICHE KRÄUTER UND GEWÜRZE WIE PAPRIKA, ZIMT, INGWER, KREUZKÜMMELE, KORIANDER, KNOBLAUCH, KARDAMOM UND NELKEN.

450 G



TIKKA MASALA

DAS TIKKA MASALA IST EINE KOMBINATION AUSTOMATEN, PAPRIKA, ZIMT, KNOBLAUCH UND INGWER. **KRÄFTIG UND WÜRZIG** IM GESCHMACK. ES SCHMECKT NICHT NUR IN KLASSISCHEN **INDISCHEN CURRYS**, SONDERN AUCH ALS GESCHMACKSAKZENT IN PÜREES UND SAUCEN.

450 G



CURRY MADRAS

CURRY MADRAS HAT SEINEN NAMEN VON DER STADT MADRAS (CHENNAI) IM SÜDEN INDIENS UND **BESTEHT AUS EINER VIELZAHL VON KRÄUTERN UND GEWÜRZEN** WIE KNOBLAUCH, CURRY, SAMBAL, INGWER UND KREUZKÜMMELE. DIESE GEWÜRZMISCHUNG VERLEIHT GERICHTEN SOFORT GESCHMACK UND IST ÄUßERST VIELSEITIG IN DER ANWENDUNG.

450 G



OUR BLENDS: BBQ

WENN SIE SICH AUF DIE ZUBEREITUNG IHRES BBQS ODER VON FLEISCH IM ALLGEMEINEN VORBEREITEN, STEHEN IHNEN VERSCHIEDENE OPTIONEN ZUR VERFÜGUNG. SIE HABEN DIE WAHL, OB SIE IHR FLEISCH ÜBER 24 STUNDEN MIT EINER DER DREI MARINADEN VON BRESO WÜRZEN ODER ES WÄHREND DES GARPROZESSES MIT EINER DER GLASUREN VERFEINERN. IHRER KREATIVITÄT SIND KEINE GRENZEN GESETZT, UND SIE KÖNNEN JEDE SAUCE GANZ NACH IHREM GESCHMACK ANPASSEN.



WASSERBASIERTE MARINADEN

BEFORE GRILLING

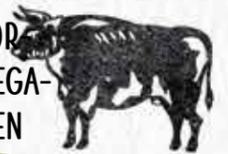
VORBEREITUNG VOR DEM GRILLEN:

- UNSERE BBQ-EXPERTEN SCHWÖREN AUF WASSERBASIERTE MARINADEN.
- DIESE SORGEN FÜR INTENSIVEREN GESCHMACK, ZARTERES UND SAFTIGERES FLEISCH, DA DIE GEWÜRZE TIEF IN DAS FLEISCH EINDRINGEN (OSMOSE).
- EIN WEITERER VORTEIL: KEIN UNERWÜNSCHTES AUFFLAMMEN AUF DEM GRILL.
- LASSEN SIE DAS FLEISCH 3-24 STUNDEN VOR DEM GRILLEN IN DER MARINADE ZIEHEN.

MARINADE FÜR RINDFLEISCH



DIESE MARINADE AUF WASSERBASIS PASST HERVORRAGEND ZU RINDFLEISCH UND ÜBERRASCHT IN VEGANEN GEMÜSEGERICHTEN. SIE BRINGT DIE WÜRZIGEN UND **PROVENZALISCHEN AROMEN VON ROSMARIN**, THYMIAN UND SCHALOTTEN TIEF IN DEN KERN.



1000 G

MARINADE FÜR SCHWEINEFLEISCH



MARINIEREN SIE SCHWEINEFLEISCH (ODER GEMÜSE!) MIT DIESER MARINADE AUF WASSERBASIS. SIE BRINGT DEN RAUCHIGEN **GESCHMACK VON KNOBLAUCH**, DIE SCHÄRFE VON **CHIPOTLE-PFEFFER** UND DIE WÜRZE VON THYMIAN UND OREGANO IN DAS FLEISCH.



1000 G

MARINADE FÜR HÜHNERFLEISCH



DIESE MARINADE AUF WASSERBASIS BRINGT DIE SCHÄRFE VON **CURRY**, DIE FRISCHE VON WEIßWEINESSIG UND DIE RÖSTAROMEN VON CHILI UND KNOBLAUCH. **PERFEKT ZU HUHN** ODER ANDEREN GERICHTEN.



1000 G

GLASUREN

AFTER
GRILLING

DER LETZTE SCHLIFF WIRD MIT UNSEREN FANTASTISCHEN GLASUREN VOLLBRACHT. DIESE VERLEIHEN IHREM GERICHT EINEN UNGLAUBLICHEN GESCHMACK UND PASSEN ZU JEDEM REZEPT.

- EINFACH AUFTRAGEN, WENN DAS FLEISCH FAST FERTIG GEGART IST UND KURZ GRILLEN.
- STEIGERT DEN GESCHMACK UND VERLEIHT DER OBERFLÄCHE EINEN HERRLICHEN GLANZ.
- GEEIGNET FÜR JEDES FLEISCHSTÜCK.

SOJA & SCHWARZER KNOBLAUCH-GLASUR

DIE KRAFT DES UMAMI. DIESE GLASUR MIT SOJA, SCHWARZEM KNOBLAUCH, INGWER UND CHILI.



450 G

GERÖSTETER KNOBLAUCH & SOJA-GLASUR

DIE PERFEKTE KOMBINATION AUS **PIKANT UND WÜRZIG.** GERÖSTETER KNOBLAUCH UND SOJA.



450 G

PFLAUMEN-INGWER- GLASUR

50% PFLAUMEN, INGWER UND HONIG FÜR EINE ANGENEHME SÜßE.



450 G

HONIG-THYMIAN- GLASUR

EINE KOMBINATION AUS SÜß UND WÜRZIG FÜR EINEN GESCHMACKVOLLEN UND **GLÄNZENDEN ABSCHLUSS.**



450 G

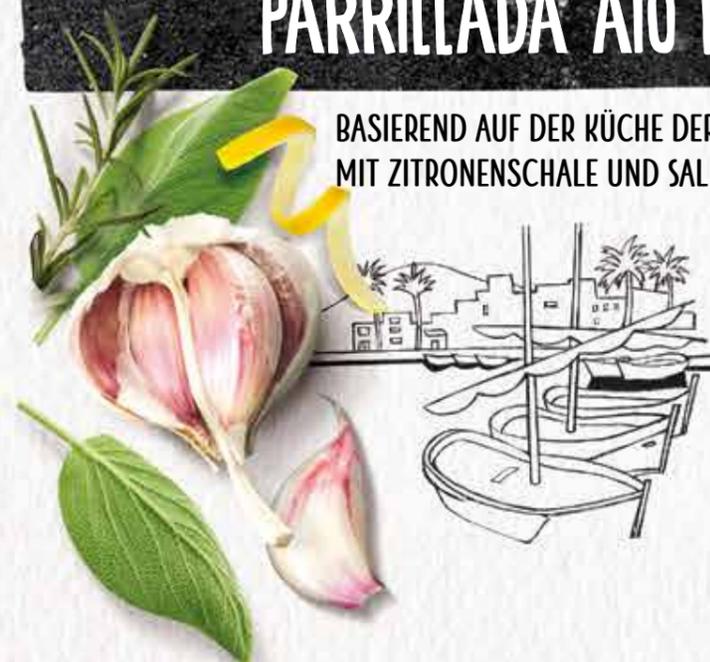


PARRILLADA'S

- KRÄUTERÖL-PINSELMARINADEN.
- NACH DEM GRILLEN FÜR EINEN ZUSÄTZLICHEN GESCHMACKSSCHUB AUFTRAGEN.

PARRILLADA AIO E LEMON

BASIEREND AUF DER KÜCHE DER **IBERISCHEN HALBINSEL** MIT ZITRONENSCHALE UND SALBEI.



450 G

PARRILLADA PIRI PIRI

DAS SCHARFE GEWÜRZ AUS DER **PORTUGIESISCHEN KÜCHE** ALS PINSELMARINADE.



450 G

SALSA

- FRISCHE SALSA
- AUS DER MEXIKANISCHEN / LATEINAMERIKANISCHEN KÜCHE
- PERFEKTES TOPPING FÜR ZAHLREICHE GERICHTE

★
JUST ADD
★



TOMATEN SALSA



DIESE **MEXIKANISCHE TOMATENSAUCE** MIT ZWIEBELN, PAPRIKA UND CHILIS IST GEBRAUCHSFERTIG. SIE EIGNET SICH HERVORRAGEND ZUM VERFEINERN VON SCHARFEN FLEISCHSAUCEN, UM DER SAUCE EIN WENIG MEHR WÜRZE ZU VERLEIHEN.



1000 G

MANGO AND HABANERO SALSA



DIESE FRISCHE SALSA AUS MANGO UND ANANAS MIT DER KRAFT DER GELBEN HABANERO BRINGT EINEN FRISCH-SÜßEN UND WÜRZIGEN **GESCHMACK**. GEBRAUCHSFERTIG FÜR EIN SOFORTIGES GESCHMACKSERLEBNIS UND EINEN ATEMBERAUBENDEN VISUELLEN EFFEKT.



1000 G

CHUNKY TOMATO SALSA



SAUCE AUS GROB **GEHACKTEN TOMATEN, ZWIEBELN UND PAPRIKA**. DIESES BEKANNTE FRISCHE, WÜRZIGE GEWÜRZ AUS DER LATEINAMERIKANISCHEN KÜCHE WIRD OFT MIT TACOS, TORTILLAS UND FISCHGERICHTEN KOMBINIERT.



1000 G

SALSA PICO DE GALLO



GEKÜHLTE SALSA AUS GESCHNITTENEN TOMATEN, PAPRIKA, ZWIEBELN, JALAPEÑO UND KORIANDER. **PICO DE GALLO** WIRD MANCHMAL AUCH SALSA FRESCA (FRISCHE SALSA) ODER SALSA MEXICANA GENANNT. DAS LIEGT DARAN, DASS DIE ZUTATEN DIE GLEICHEN FARBEN WIE DIE MEXIKANISCHE FLAGGE HABEN.



1000 G



CHIPOTLE & BELL PEPPER SALSA



EINE SALSA, DIE IDEAL ZU TEX-MEX-GERICHTEN UND BBQ-SPEZIALITÄTEN PASST. DIESE SALSA VEREINT DIE **RAUCHIGKEIT DER CHIPOTLE-CHILI** MIT DER FRISCHE VON ROTEN PAPRIKASTÜCKEN, ZWIEBELN UND TOMATEN. CHIPOTLE-CHILIS SIND REIFE, ROTE JALAPEÑOS, DIE DURCH TROCKNEN UND RÄUCHERN IHREN INTENSIVEN GESCHMACK ENTFALTEN.



1000 G

NEU

KIWI AND JALAPEÑO SALSA



DIESE BESONDERE «SALSA VERDE» VEREINT DIE FRISCHE VON GURKE UND GRÜNER PAPRIKA MIT DER **FRUCHTIGEN NOTE VON KIWI**. WÜRZIGER GRÜNER JALAPEÑO, LIMETTENSAFT UND KORIANDER VERLEIHEN DER SALSA EINE AUTHENTISCHE MEXIKANISCHE NOTE. PERFEKT ALS TOPPING FÜR STREET FOOD, MIT FISCH, POKE BOWLS, ODER EINFACH ALS DIP.



1000 G

NEU

READY TO SERVE: DER LETZTE SCHLIFF FÜR IHR GERICHT

UNSERE GEKÜHLTEN, SOFORT EINSATZBEREITEN GARNITUREN BIETEN DIE PERFEKTE ABRUNDUNG FÜR IHRE GERICHTE. OB DIE GREMOLATA FÜR DEN LETZTEN SCHLIFF ODER DAS SOFORT SERVIERBARE RATATOUILLE - HIER FINDEN SIE AUCH VIELSEITIGE TAPENADEN UND MARINIERTES GEMÜSE, DIE IHRE SALATE BEREICHERN UND VERSCHÖNERN.

GREMOLATA

GREMOLATA IST EIN TRADITIONELLES ITALIENISCHES GEWÜRZ, DAS SEINEN URSPRUNG IN DER MAILÄNDER KÜCHE HAT UND U.A. AUS ZITRONENSCHALEN, KNOBLAUCH, PETERSILIE UND PINIENKERNEN HERGESTELLT WIRD. GREMOLATA INSPIRIERT ZU KULINARISCHER KREATIVITÄT UND EXPERIMENTIERFREUDE.

NEU

450 G



CAPONATA

CAPONATA IST EINE SIZILIANISCHE DELIKATESSE. EINE MISCHUNG AUS GEGRILLTEN AUBERGINEN, SULTANINEN, PAPRIKA, TOMATEN UND EINEM HAUCH VON MINZE. SIE HAT KOMPLEXE AROMEN UND WURDE URSPRÜNGLICH ALS BEILAGE GEGESSEN. DIE CAPONATA IST BESONDERS KÖSTLICH ALS TOPPING FÜR FLEISCH, FISCH ODER PASTA.

NEU

1000 G



MARINATI

MARINATI SIND MARINIERTE STÜCKE VON PAPRIKA ODER TOMATEN UND SIND VIELSEITIG EINSETZBAR ALS GARNITUR IN SALATEN, ÜBER PASTA ODER ALS BEILAGE ZU WÜRZIGEN SAUCEN.

PEPERONICINI MARINATI

VIER SORTEN, GROB GESCHNITTENE CHILIRINGE MIT LEICHTEM BISS IN FEINEM KRÄUTERÖL.

1000 G



PEPERONI MARINATI

DIE MARINIERTEN, GEGRILLTEN PAPRIKASTÜCKE MIT OLIVEN VERLEIHEN EINEN WÜRZIGEN, VOLLEN GESCHMACK UND EINE SCHÖNE VISUELLE WIRKUNG.

1000 G



POMODORI MARINATI

POMODORI MARINATI SIND HALBGETROCKNETE TOMATEN, DIE IN ÖL MIT BASILIKUM, OREGANO UND KNOBLAUCH MARINIERT WERDEN SIE EIGNEN SICH VIELSEITIG ALS BEILAGE IN SALATEN, ÜBER PASTA ODER ALS PIKANTE ERGÄNZUNG IN SCHARFEN SAUCEN.

1000 G



TAPENADEN

GEKÜHLTE, SOFORT EINSATZBEREITE WÜRZMITTEL, ERHÄLTICH IN 325G UND 1000G. SOFORT SERVIEREN ZU **GETRÄNKEN, ALS ERGÄNZUNG ZU EINER KÄSEPLATTE ODER ALS WÜRZUNG IN SAUCEN.**

SCHWARZE KALAMATA-OLIVEN-TAPENADE

DIE TIEF VIOLETTEN KALAMATA-OLIVEN STAMMEN AUS GRIECHENLAND. DIE TAPENADE WIRD MIT WAKAME-ALGEN ANGEREICHERT, DIE EINEN UMAMI-EFFEKT HABEN UND EIN **INTENSIVES GESCHMACKSERLEBNIS** BIETEN.

1000 G



SONNENGETROCKNETE TOMATEN-TAPENADE

KLASSISCHE TAPENADE MIT GROBER TEXTUR AUF BASIS VON TÜRKISCHEN SONNENGETROCKNETEN TOMATEN, BASILIKUM, SONNENBLUMENÖL UND MANDELN. EIN **ANSPRUCHSVOLLER KULINARISCHER GESCHMACK** MIT WÜRZIGEN AKZENTEN.

325 G 1000 G



FEIGEN-TAPENADE

DIE **FEIGEN UND DER HONIG** VERLEIHEN DIESER TAPENADE EINEN SÜßEN GESCHMACK, MIT HERZHAFTEN AKZENTEN VON SONNENGETROCKNETEN TOMATEN, MANDELN UND SCHWARZEN OLIVEN.

325 G



TOMATEN-CHUTNEY

CHUTNEY IST DIE WÜRZE DER INDISCHEN UND PAKISTANISCHEN KÜCHE. TRADITIONELL SERVIERT MIT WÜRZIGEN CURRYS. DIE GEKÜHLTEN CHUTNEYS BIETEN EINE **BREITE GESCHMACKSPALETTE AUS SÜß, SAUER UND WÜRZIG**. DIE KOMBINATION AUS TOMATE, ZWIEBEL, ESSIG, KORIANDER UND GRÜNEM PFEFFER MACHT DIESE SAUCEN **VIELSEITIG EINSETZBAR**. IDEAL ALS WÜRZE ZU BROT, KÄSE ODER ALS BEILAGE ZU GEGRILTEM (RIND-)FLEISCH.

325 G

1000 G



RATATOUILLE

GROBE STÜCKE GEGRILLTER AUBERGINEN, ZUCCHINI, PAPRIKA, TOMATEN UND KNOBLAUCH, VERFEINERT MIT PROVENZALISCHEN KRÄUTERN. EIN **TYPISCHER FRANZÖSISCHER KLASSIKER**, OFT ALS TEIL EINES KALTEN GERICHTS WIE MIT BROT SERVIERT. KANN AUCH WARM MIT FISCH- UND EINTOPFGERICHTEN, PASTAGERICHTEN ODER ALS BEILAGE VERWENDET WERDEN.

1000 G



PRODUKTÜBERSICHT

OUR ESSENTIALS - KNOBLAUCH

ART.NR.	PRODUCT	INHALT	VEGETARIAN	VEGAN	ALLERGENE	EAN CODE
20002647	KNOBLAUCHSCHEIBEN	450G	•	•	KEINE	8712698500244
20002608	KNOBLAUCH GEHACKT	450G	•	•	KEINE	8712698500015
20002588	KNOBLAUCH GEHACKT *	1000G	•	•	KEINE	8712698120183
20002591	KNOBLAUCH FRISCH GEHACKT (SPANISCH) *	450G	•	•	KEINE	8712698513435
20002587	KNOBLAUCHPÜREE *	1000G	•	•	KEINE	8712698510120
20002618	ORGANISCHES KNOBLAUCHPÜREE	325G	•	•	KEINE	8712698113062
20002589	KNOBLAUCHPÜREE SUPERIEUR *	450G	•	•	KEINE	8712698500213
20002669	GERÄUCHERTES KNOBLAUCHPÜREE	325G	•	•	KEINE	8712698861406
20002590	GERÖSTETES KNOBLAUCHPÜREE	325G	•	•	KEINE	8712698121524
20002619	SCHWARZES KNOBLAUCHPÜREE *	325G	•	•	KEINE	8712698121548
20002620	PULPE D'AIL	1000G	•	•	KEINE	8712698500220

OUR ESSENTIALS - PÜREES

ART.NR.	PRODUCT	INHALT	VEGETARIAN	VEGAN	ALLERGENE	EAN CODE
20002594	ZITRONENGRASPÜREE *	450G	•	•	KEINE	8712698500206
20002595	INGWERPÜREE *	450G	•	•	KEINE	8712698500022
20002623	KORIANDERPÜREE	450G	•	•	KEINE	8712698500077
20002622	BASILIKUMPÜREE *	450G	•	•	KEINE	8712698120572
20002624	MEERRETTICHPÜREE	450G	•	•	12	8712698500039
20002596	GEGRILLTES PAPRIKAPÜREE *	450G	•	•	KEINE	8712698500053
20002613	SCHALOTTEN GEHACKT	1000G	•	•	12	8712698120671
20002621	ROTER CHILIPÜREE *	450G	•	•	KEINE	8712698132124
20002599	SONNENGETROCKNETES TOMATENPÜREE *	450G	•	•	KEINE	8712698132001
20002598	ITALIENISCHE KRÄUTER *	450G	•	•	KEINE	8712698500121

OUR BLENDS - ITALIAN SECRETS

ART.NR.	PRODUCT	INHALT	VEGETARIAN	VEGAN	ALLERGENE	EAN CODE
20004479	PESTO ALLA GENOVESE *	450G	•	•	4	8712698110634
20004480	VEGANES PESTO *	450G	•	•	6	8712698122873
20002646	BÄRLAUCHPESTO *	450G	•	•	4	8712698112171
20002600	PESTO BASILIKUM *	1000G	•	•	4	8712698120527
20002609	GRÜNER PESTO *	450G	•	•	4	8712698 500152
20002645	GRÜNER PESTO *	1000G	•	•	4	8712698660252
20002644	ROTER PESTO *	450G	•	•	4	8712698500169
20002601	PESTO TOMAT *	1000G	•	•	4 6	8712698116452
20004481	PESTO ALL'ARRABBIATA *	450G	•	•	KEINE	8712698110566
20004483	AGLIO E PEPERONCINO *	1000G	•	•	KEINE	8712698115059
20002607	BRUSCHETTA TOMAT *	325G	•	•	KEINE	8712698121012
20002617	BRUSCHETTA TOMAT	1000G	•	•	KEINE	8712698120657
20002655	BRUSCHETTA PAPRIKA *	325G	•	•	KEINE	8712698121005



OUR BLENDS - AROUND THE WORLD

ART.NR.	PRODUCT	INHALT	VEGETARIAN	VEGAN	ALLERGENE	EAN CODE
20002660	ALIOLI	325G	•	•	1	8712698500176
20002614	ALIOLI KNOBLAUCH	1000G	•	•	1	8712698500183
20002662	ALIOLI ZITRONE	1000G	•	•	1	8712698120626
20002637	GAMBA MARINADE *	325G	•	•	KEINE	8712698121135
20002638	GAMBA MARINADE	1000G	•	•	KEINE	8712698120350
20002597	CHIMICHURRI *	450G	•	•	9	8712698132148
20002651	WOK INGWER & LIMETTE	450G	•	•	KEINE	8712698120954
20002610	WOK KNOBLAUCH & FRÜHLINGSZWIEBEL	450G	•	•	KEINE	8712698500251
20002611	WOK GRÜNER & ROTER CHILI	450G	•	•	KEINE	8712698120244
20002633	THAILÄNDISCHE GELBE CURRY PASTE	450G	•	•	2 11	8712698125720
20002604	THAILÄNDISCHE ROTE CURRY PASTE *	450G	•	•	KEINE	8712698120015
20002629	HARISSA *	450G	•	•	KEINE	8712698120978
20002602	RAS EL HANOUT *	450G	•	•	KEINE	8712698120985
20002636	TIKKA MASALA CURRY PASTE	450G	•	•	6	8712698110160
20002603	MADRAS CURRY PASTE *	450G	•	•	9	8712698120039

OUR BLENDS - BBQ

ART.NR.	PRODUCT	INHALT	VEGETARIAN	VEGAN	ALLERGENE	EAN CODE
20003708	MARINADE FÜR RINDFLEISCH *	1000G	•	•	KEINE	8712698110986
20003707	MARINADE FÜR SCHWEINFLEISCH *	1000G	•	•	KEINE	8712698113048
20003706	MARINADE FÜR HÜHNERFLEISCH *	1000G	•	•	9	8712698114045
20003710	GLASUR SOJA UND SCHWARZER KNOBLAUCH *	450G	•	•	2 9 11	8712698113093
20003712	GLASUR GERÖSTETER KNOBLAUCH & SOJA	450G	•	•	2 11	8712698110764
20003713	GLASUR PFLAUMEN UND INGWER *	450G	•	•	KEINE	8712698111112
20003711	GLASUR HONIG UND THYMIAN *	450G	•	•	9	8712698110801
20002631	STREICHMARINADE AIO E LEMONE	450G	•	•	KEINE	8712698120695
20002630	STREICHMARINADE PIRI PIRI	450G	•	•	9	8712698120688
20002658	SALSA TOMAT	325G	•	•	9	8712698121098
20002615	SALSA TOMAT	1000G	•	•	9	8712698120640
20003709	MANGO UND HABANERO SALSA *	1000G	•	•	KEINE	8712698111204
20002679	CHUNKY SALSA TOMATO *	1000G	•	•	KEINE	8712698121982
20002678	PICO DE GALLO	1000G	•	•	KEINE	8712698 123702
20004948	CHIPOTLE & BELL PEPPER SALSA	1000G	•	•	9	8712698110955
20004947	KIWI AND JALAPEÑO SALSA	1000G	•	•	KEINE	8712698960499

READY FOR YOUR DISH

ART.NR.	PRODUCT	INHALT	VEGETARIAN	VEGAN	ALLERGENE	EAN CODE
20004482	GREMOLATA *	450G	•	•	KEINE	8712698116698
20004484	CAPONATA *	1000G	•	•	9	8712698116612
20002654	PEPERONCINI MARINATI	1000G	•	•	KEINE	8712698124853
20002656	PEPERONI MARINATI	1000G	•	•	KEINE	8712698120992
20002612	POMODORI MARINATI	1000G	•	•	KEINE	8712698120008
20002606	TAPENADE SCHWARZE KALAMATA OLIVEN	1000G	•	•	KEINE	8712698127601
20002640	SONNENGETROCKNETE TOMATENTAPENADE	325G	•	•	6	8712698800283
20002639	TAPENADE FEIGEN	325G	•	•	5 6	8712698120893
20002657	CHUTNEY TOMAT	325G	•	•	KEINE	8712698121111
20002659	CHUTNEY TOMAT	1000G	•	•	KEINE	8712698121920
20002642	RATATOUILLE	1000G	•	•	KEINE	8712698133268

* DIREKTVERKAUF

DANKESCHÖN!

HÜGLI NAHRUNGSMITTEL GMBH

Cültinger Strasse 23
78315 Radolfzell
Germany

Tel: +49 7732 807 0
Fax: +49 7732 807 200
huegli@huegli.de
www.huegli.com

BIKESC

