

MARKT & PRODUKTE

## Dieses Eis schmeckt nach mehr



Früchte und Gewürze sind Fixstarter für kreative Eisvariationen /  
Foto: Wiberg

Ein Eisbecher gehört zum Sommer wie die großen Ferien. Und auch die Dessertkarte wird mit kreativen Eis-Angeboten erst so richtig ?cool?. Dieser Sommer wird außergewöhnlich und so können auch die gefrorenen Köstlichkeiten gar nicht ausgefallen genug sein.

Gegensätze ziehen sich an

Gewöhnlich kommt Eis auf Sahne-Basis mit einem gehörigen Maß an Zucker daher. Die idealen kulinarischen Gegenspieler sind Säure und Frucht. Beides findet sich praktisch und kinderleicht einsetzbar in der vielfältigen AcetoPlus Range von Wiberg. So bekommt beispielsweise Joghurt-Zitrus-Eis mit AcetoPlus Zitrus-Früchte den richtigen Frische-Kick. Ein Eis ? aber gut gewürzt bitte!

Für richtige Überraschung und unbekannte Gaumenfreuden sorgt die Kombination von fruchtigem Eis und pikanten Gewürzen. Hier eignet sich hochwertiger Pfeffer, der je nach Art und Anbaugebiet völlig unterschiedliche Geschmacksnoten aufweist.

Einzigartig in Qualität und Verarbeitung eignet sich Exquisite Tasmanischer Bergpfeffer für ein Preiselbeer-Bergpfeffer-Sorbet. Zusammen mit AcetoPlus Preiselbeer, Preiselbeersaft, Preiselbeermarmelade und Glucose findet er im Pacojet-Becher seinen frostigen Bestimmungsort.

Einen gänzlich anderen Dreh bekommt ein Mango-Szechuan-Sorbet mit Prosecco durch den Pfeffer aus der gleichnamigen chinesischen Provinz. Dazu wird eine frische Mango geschält und mit AcetoPlus Mango, Prosecco sowie Exquisite Szechuanpfeffer und Glucose gemixt und in den Pacojet gefüllt.

Geschmacklich außergewöhnlich und durch die intensive Farbe auch optisch ein Genuss ist exotisches Kokos-Curry-Eis. Hier sorgt Curry Purpur mit seinem hohen Fruchtanteil für intensive lila Färbung. Da diese Currymischung gänzlich auf Knoblauch und Zwiebel verzichtet, eignet sie sich für die Zubereitung einzigartiger Desserts.