

MARKT & PRODUKTE

Fleischlos um die Welt



Die Bruscetta Lasagne mit der Gewürzzubereitung Italia Style von Wiberg entführt auf eine Genussreise nach Italien / Foto: Wiberg

Fleischlose Ernährung boomt. Pflanzliche Ersatzprodukte sind vielfältig und können problemlos zu Burger, Bällchen, Nuggets oder Pastasaucen verarbeitet werden. Das große Angebot an pflanzlichen Produkten spricht mehr und mehr Genießer an, auch in der Gastronomie: Gäste schätzen fleischlose Gerichte auf der Speisekarte. Da sie oftmals neutral im Geschmack sind, ist die richtige Würzung unerlässlich. Die Produkte von Wiberg zaubern den Gast im Handumdrehen in variantenreiche Geschmackswelten rund um den Globus.

Mediterraner Klassiker

Der letzte Italien-Urlaub ist definitiv zu lange her! Gemüse-Gerichte, die uns daran erinnern, lassen sich wunderbar mit der Italia Style Gewürzzubereitung kreieren. Das bekannte Aroma nach fruchtiger Tomate, feinen Kapern und angenehmen Chili- und Knoblauchnoten spricht die schönsten Urlaubserinnerungen an. In perfekter Kombination mit dem nativen Olivenöl, dem Basilikum-Öl ist man vom ersten Bissen weg am Mittelmeer.

Vom Süden Amerikas bis in die Karibik

Als Schmelztiegel verschiedenster Kulturen gelten der amerikanische Süden und die Karibik. So bunt wie die Einflüsse ist auch die Küche, die nicht zuletzt für vegetarische Gerichte berühmt ist. In der Cajun Kreolische Würzmischung sind diese Geschmäcker vereint. Zum Anbraten von Gemüse, Seitan und Co ? aber selbstverständlich auch fürs aromatische Finishen ? empfiehlt sich hier das kaltgepresste Erdnuss-Öl mit seinen feinen Röstnoten und dem intensiven Erdnussgeschmack.

Japanische Tradition des fleischlosen Genusses

Mindestens sieben Komponenten benötigt man nach japanischer Tradition für das bekannte Tischgewürz Shichimi Togarashi. Wiberg interpretiert den Klassiker aus Fernost neu und verleiht dem Geschmack Japans durch das natürliche Orangenaroma eine fruchtig-duftende Note. Shichimi Togarashi gibt mit ausgeprägter Chili-Schärfe, dem würzigen Geschmack aus der Norialge und der feinen Säure des Szechuanpfeffers nicht nur köstlichen Tofu-Kompositionen den asiatischen Kick. In Verbindung mit Sesam Öl, kaltgepresst aus ungeschältem Sesam, entführen vegetarische oder vegane Suppen, Nudeln oder Reisgerichte den Gaumen in das Land der aufgehenden Sonne.