

MARKT & PRODUKTE

## Ideen für das Silvestermenü



Mit den Produkten aus der Exquisite Linie von Wiberg lassen sich ausgefallene Silvestermenüs kreieren / Foto: Wiberg

Der Jahreswechsel ist die Zeit für besondere Feiern. Edel und erlesen sollen dabei auch die kulinarischen Genüsse sein. Nichts steht so sehr für außergewöhnliche Rohstoffe und schonenden Anbau wie die Produkte aus der Exquisite Linie von Wiberg.

So exquisit wie der Name

Ursprung der Exquisite Produkte sind die außergewöhnlichsten Anbauggebiete in aller Welt. Pflanzung und Aufzucht erfolgen ausschließlich durch Produzenten, die Wert auf die Natürlichkeit ihrer Rohstoffe legen. Mit Geschmack und Qualität besticht jedes Mitglied der Exquisite Reihe als besondere Kostbarkeit.

Wir beginnen mit: Schönheit!

Ein Produkt voller Schönheit ist der neue Exquisite Bunter Alpenblütenmix. Er besticht mit fünf verschiedenen Farben von Weiß über Rosa bis hin zu Tiefviolett in bezaubernden Nuancen. Bei Ernte und Verarbeitung wird gänzlich auf den Einsatz von Maschinen verzichtet, die zarten Blüten bleiben somit unversehrt in ihrer Reinheit und optischen Beschaffenheit. Die Blüten in Bioqualität veredeln helle Suppen wie beispielsweise ein Samtsüppchen vom Südtiroler Weißburgunder.

Wald trifft Wasser

Dass die Exquisite Mischung Forest Flair mit Wild und Co. harmoniert, sei hinlänglich bekannt. Kreativ verwendet, mache sie auch heimische Süßwasserfische zum einzigartigen Genuss. So lasse sich mit Gedämpftem Forellenfilet im Waldkräuterfond mit Walnussbrot und Kartoffel-Waldkräuteraufstrich auf besondere Art der Geschmack des Waldes, mit dem

regionaler Forellen kombinieren.

#### Golden-edler Höhepunkt

Azteken Gold eignet mit seinen intensiven Noten nach gerösteten Kakaobohnen und Pfeffer, mit Chilischärfe sowie seinen Nuancen von Vanille und Kardamom für Schmorgerichte. Das enthaltene Blattgold sorgt beim Finishen für den Augenschmaus. Eine Feijoada mit eingelegten Eierschwammerln vereint die Geschmackswelt Südamerikas mit regionalen Komponenten.

#### Das Geschmacksfeuerwerk

Ein Feuerwerk der unterschiedlichsten Aromen feuert Red Dhofar ab. Die sinnlich-orientalischen Noten dieser Mischung erstrecken sich von feurig-scharf, fein säuerlich bis zu fruchtig nach Zitrone und Sumacbeere. Das mache sie ? auch durch den intensiven Safrangeschmack ? spannend für kreative Desserts. Sogar für verwöhnte Gaumen spannend sei die Gräfin von Paris Birne, die mit ungewöhnlichen Geschmacksprofilen überrasche. Nicht zuletzt durch den Einsatz von Assam Langpfeffer, der sich eukalyptisch und warm-süßlich ebenfalls für die Dessertküche eigne.