

MARKT & PRODUKTE

Natürlicher Geschmack



Die Braune Sauce vegan von Wiberg kann vielfältig eingesetzt werden, wie hier zu veganen Laibchen / Foto: Wiberg

Herzhafte Saucen sind der ideale Begleiter zu vielen Gerichten. Die neue Braune Sauce vegan von Wiberg vereint nun Geschmack und veganen Lifestyle. Dabei sind Anwendung und Verarbeitung so leicht wie noch nie!

Vegan und vielseitig

Immer mehr Gäste wünschen sich eine breite Auswahl vegetarischer und veganer Gerichte auf der Speisekarte. Diesen Trend greift die Braune Sauce vegan auf. Sie harmoniert hervorragend mit klassischen Pilzgerichten und Knödeln oder verpasst Nudeln, Kartoffeln, Püree sowie verschiedenen Gemüse-Kreationen den letzten Schliff. Durch die praktische Pulverform dient diese fein-würzige Sauce auch zum Verfeinern und Abschmecken eigener vegetarischer oder veganer Kreationen.

Bewusst wurde bei der Rezeptur auf die Zugabe von Allergenen, Hefeextrakt oder Palmfett verzichtet. Somit machen die von Natur aus veganen Zutaten und die natürlichen Aromen die Braune Sauce vegan zur Bereicherung für eine ernährungsbewusste Küche mit hohem Anspruch an Qualität und Geschmack.

Kinderleichte Anwendung

Als kaltquellende Sauce ist Braune Sauce vegan im Handumdrehen angerührt und besticht mit idealer Konsistenz. Mit kaltem Wasser verrührt lässt man die Sauce in der benötigten Menge einfach quellen. Vor dem Servieren wird sie auf circa 80 Grad Celsius erhitzt und ist sofort einsatzbereit.