

MARKT & PRODUKTE

Rezepte für Herbst und Winter



Philadelphia Kürbissuppe mit Parmesanchips / Foto: Philadelphia

Ob zum Füllen, Backen, Andicken oder Binden ? Philadelphia ist ein Multitalent und begeistert Profiköche auch in der Warmverwendung. Dies stellen die neuen warmen saisonalen Rezeptideen für Herbst und Winter einmal mehr unter Beweis.

Im Herbst kommt eine Philadelphia Kürbissuppe mit knusprigen Parmesan-Chips gerade recht. Einfach in der Zubereitung, aber überzeugend im Geschmack bietet sie dem Gast das gewisse Etwas. Eine hauchdünn gebackene Philadelphia Pizza lockt an den kälteren Tagen des Jahres ebenso wie ein Hähnchenbrustfilet mit herzhafter Philadelphia Kräuter Füllung oder eine Portion Spaghetti mit Philadelphia Zucchini Sauce.

Die Rezepte beweisen es und Profiköche wissen schon lange: Philadelphia ist koch- und backstabil. Selbst bei hohen Temperaturen flockt das Produkt nicht aus. Saucen lassen sich in wenigen Momenten andicken, abrunden und anreichern. Auch gebacken überzeugt Philadelphia durch seine Cremigkeit und bleibt dabei stets formstabil ? so etwa als gefüllte Hähnchenbrust oder in herzhaften Teigtaschen. Das Multitalent kann ebenso als Ersatz für Crème fraîche oder Sahne in Suppen und Saucen eingesetzt werden.

Eins haben alle Rezepte gemeinsam: Sie überzeugen nicht nur durch die Kreativität, Vielseitigkeit und Gelingsicherheit in der Verwendung von Philadelphia in der warmen Küche, sondern auch durch die große Sortenvielfalt. So wurden einige Rezepte speziell um das Neuprodukt Philadelphia Doppelrahm Kräuter entwickelt, welches sich ebenso perfekt für die Warmverwendung eignet wie die anderen Philadelphia Professional Produkte und den Rezepten durch die aromatischen Kräuter eine mild-würzige Note verleiht.

Alle Philadelphia-Rezepte wurden speziell für den Profiverwender entwickelt und von Profiköchen getestet.

