

MARKT & PRODUKTE

## Sommerliche Salate



Salatkreationen von Grossmann Feinkost: Süßkartoffel-Quinoa, Rote Beete-Apfel, Reissalat Limette-Chili und Sushi-Reissalat / Foto: Grossmann Feinkost

Grossmann Feinkost bringt mehr Abwechslung und modernen Lifestyle in die Salattheke, auf den Vorspeisenteller und ans Büffet: mit vier neuen sommerlichen Salatkreationen. Bunt gemischte Salate sind im Trend. Auch bei Salatbars zählen frische Vielfalt, Geschmack und Optik. Liebhaber knackiger Gemüse wie auch leichter vegetarischer Kost erwarten hier öfter mal etwas Neues: Salate nach modernen Rezepturen, die mit interessanten Zutaten, Superfood oder Gemüsespiralen aktuellen Foodtrends folgen.

Geschmackliche wie optische Neuheiten präsentiert Grossmann Feinkost mit vier neuen Salatkreationen, erhältlich ab Juni 2018.

Beim Süßkartoffelsalat mit Quinoa wird erstere mit dem Spiralschneider in feine Spaghetti geschnitten, denn Gemüsenudeln liegen aktuell nicht nur bei Vegetariern voll im Trend. Sie enthalten kaum Kohlenhydrate und sind damit eine willkommene Alternative für Pasta-Fans. Feinkostexperte Grossmann bereitet sie mit Quinoa, Cranberries und schwarzen Bohnen in einem Limetten-Sesam Dressing zu.

Beim Rote-Bete-Salat mit Bulgur und Apfel wird die Hauptzutat ebenfalls in Spaghetti-Form verarbeitet. Ein nussig-fruchtiges Walnuss-Apfel-Dressing rundet hier die Aromen ab.

Der Reissalat Limette-Chili besteht aus Basmati- und Wildreis, schwarzen Bohnen, grünen Sojabohnen, Frühlingszwiebeln und geraspelten Karotten. Spannend wird der Geschmack durch ein leicht scharfes Limetten-Chili-Dressing.

Beim Sushi Reissalat aus Reis, Norialgen, Frühlingszwiebeln und Karotten sorgt eine zarte Wasabinote für auffällige Aromen.