

# GLOEDNIEUW CONCEPT

# dry flavour



Deze droge poeders geven smaak aan uw vlees en zorgen er voor dat het vleesoppervlak droog blijft en geen drip in de verpakking ontstaat.

## Deze droge kruidenmengeling biedt tal van voordelen:

- ✓ De producten blijven droog na het opbrengen
- ✓ Geen drip in de verpakking
- ✓ Goede houdbaarheid
- ✓ Goede smaakoverdracht
- ✓ Ze zijn MSG vrij
- ✓ Mooie kleurschakering
- ✓ Multifunctioneel toepasbaar
- ✓ Minder gevoelig voor aanbakken

**Toepassingen:** ribbetjes, spek, brochettevlees, gevogelte, varkensvlees, reepjesvlees, vis.

**Gebruik:** 50 g/kg



### DRY FLAVOUR BAHARAT 7033255

Deze traditionele mengeling van uitgelezen specerijen is samengesteld van een origineel Libanees receptuur. Kardemom, komijn, peper, kaneel, koriander. Een heerlijke pittige Arabische smaak!



### DRY FLAVOUR RED HOT CHILLI 7033277

De naam zegt het al, durf je het wel of niet! Deze pittige dry flavour geeft een warm gevoel van binnen. De jalapeno peper geeft pit aan deze flavour. Niet voor watjes.



### DRY FLAVOUR TANDOORI 7033262

Tandoori wordt al duizenden jaren in India gebruikt. Het is een mengeling van gember, knoflook, peper, Garam masala en komijn. Het woord Tandoori komt van het Hindiwoord Tandoor, dat klei oven betekent.



### DRY FLAVOUR THAI 7033261

Kenmerkend voor de Thaise keuken is dat gerechten op smaak gebracht wordt door het gebruik van chili, pepers en aromatische kruiden. Deze Dry Flavour Thai smaakt naar kokos, koriander leaf en specerijen.

GLOEDNIEUW CONCEPT

# dry glaze



## Totaal nieuwe marineer-methode

Deze droge poeders vormen glans aan het vleesoppervlak samen met het vleesvocht. Het vleesvocht wordt gebonden waardoor geen drip ontstaat in de verpakking. De glaze marinade is makkelijk en schoon op te brengen op het vleesoppervlak. De glaze marinade zorgt voor een mooie homogene verdeling wat vaak bij natte marinade minder het geval is. Aroma's en smaakstoffen komen meer tot hun recht.

## Deze droge kruidenmengeling biedt tal van voordelen:

- ✓ Geven een mooi glimmend uiterlijk aan het vleesoppervlak
- ✓ Minder gevoelig voor bruinkleuring bij bereiding
- ✓ Droog aan te brengen
- ✓ Netheid van werken
- ✓ Geen drip in de verpakking
- ✓ Schonere verpakking
- ✓ Goede smaakoverdracht
- ✓ Ze zijn MSG vrij
- ✓ Mooie kleurschakering
- ✓ Multifunctioneel toepasbaar

**Toepassingen:** gevogelte, varkensvlees, reepjesvlees, ribbetjes, brochetten en spek.

**Gebruik:** 50-70 g/kg



### DRY GLAZE SATÉ 7033338

Authentieke saté marinade, pikant, licht zoet, met een frisse sereh smaak! Zowel te gebruiken voor saté, maar ook voor spareribs!



### DRY GLAZE TOSCANE 7033336

De Toscaanse Dry Glaze smaakt naar knoflook, tijm, rozemarijn, majoraan en andere heerlijke kruiden.



### DRY GLAZE SPARE RIB 7033339

Zoete Chinese sparerib marinade bestaande uit soja, kruiden en specerijen. Ook heerlijk op vis, vanwege het zoete karakter!



### DRY GLAZE MOSTERD & DILLE 7033337

Lekkere combinatie: licht pittig met een heerlijk aroma van verse dille! Heerlijk op een stukje vis.