

WIBERG

Avocado & Bowl

Facettenreicher Alleskönner mit
fruchtig-frischem Temperament



NEU!

Dekorativ, bunt, würzig

Die facettenreiche Würzmischung WIBERG Avocado & Bowl punktet mit fruchtig-frischem Temperament. Sie verfeinert Avocados in sämtlichen Formen und gibt Bowls den letzten Schliff beim Finishen. Der neue WIBERG Allrounder schmeckt nicht nur phänomenal gut, sondern setzt auch dekorative Akzente.

Avocados erfreuen sich großer Beliebtheit. Neben ihrem hervorragenden Geschmack verfügen sie über glänzende Nährwerte. WIBERG Avocado & Bowl ergänzt die Frucht optimal mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam. Die farbenfrohen

Zutaten sind ein effektvoller Blickfang für Speisen der modernen Küche.

Die trendige Würzmischung eignet sich perfekt für Bowls. Eine Marinade mit Sojasauce und WIBERG Avocado & Bowl als obligatorisches Topping oben auf, vollendet diese ideal. Die bunte Mischung würzt nicht nur sämtliche Avocado & Bowl Gerichte, sondern ist auch für jede einzelne ihrer Zutaten – Meeresfrüchte, Fisch, Fleisch sowie alle Arten von Gemüse und sämtliche Eiergerichte der perfekte Begleiter. Würzig-dekorative Akzente setzt die vielseitige Mischung auch in herzhaften Dips.



NEU!

Avocado & Bowl

Würzmischung

Art.-Nr.: 293373

350 g

Tipp:
Würzig-bunte
Farbakzente setzt
Avocado & Bowl
auch als Topping
für Sushi.

Peruanische Avocado-Bowl mit Lachs und Erdnüssen

detailliertes Rezept online →



Fruchtiger Avocadosalat

mit Büffelmozzarella und
geeistem Melonen-Dressing



ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Fruchtiger Avocadosalat

10 Stk. gelbe Tomaten in Stücke geschnitten, 500 g Wassermelone in gefällige Stücke geschnitten, 500 g Zuckermelone in gefällige Stücke geschnitten, 5 Stk. Avocados in Spalten geschnitten, 80 g Babyspinat
WIBERG Produkte: 5 EL Avocado & Bowl, 10 EL Basilikum-Öl

Geeistes Melonendressing

200 g Wassermelone
WIBERG Produkte: 4 EL Himbeer-Essig, 4 EL Basilikum-Öl, 1 EL Vanille zuckersüß, 1 EL Lemon-Chili-Pepper

ZUBEREITUNG

Fruchtiger Avocadosalat

Sämtliche Zutaten miteinander vermengen und dekorativ anrichten. Mit Avocado & Bowl bestreuen und mit Basilikum-Öl verfeinern.

Geeistes Melonendressing

Sämtliche Zutaten fein pürieren und auf ein Blech gießen. Während des Anfrrierens im Tiefkühler immer wieder mal mit der Gabel aufrühren. Vor dem Servieren das geeiste Melonendressing über dem Salat verteilen.

Garnitur: Brotchips, Limettenspalten

Weitere Rezepte

finden Sie auf



wiberg.eu

Der neue Webshop für Unternehmen ist online!

Das gesamte WIBERG Gastro Sortiment ist jetzt im Onlineshop erhältlich.

Jetzt im Onlineshop registrieren und bei den Ersten dabei sein:

Avocado & Bowl ist ab 01.03.2024 online verfügbar

Blieben Sie auf dem neusten Stand. Jetzt anmelden unter wiberg.eu/newsletter



WIBERG



Moderne und farbenfrohe Kombinationen mit folgenden Produkten:



Avocado & Bowl

Würzmischung
Ⓢ Ⓣ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Ⓨ

Geschmack: ausgewogene Mischung mit intensiv fruchtiger Tomate, anregender Chili, erfrischender Zitrusnote sowie fein nussigem Sesam

Verwendung: ideal als Topping moderner Bowls, für Dips, Gemüse, Sushi, Fisch und Fleisch



Art.-Nr.	VP	♻️	>
293373	AT 470	350 g	18



Sesam-Öl^N

Kaltgepresst, aus gerösteten Samen
Ⓥ

Geschmack: intensiv nach Sesam, mit feiner Röstnote

Verwendung: ideal für die Ethno Küche



Art.-Nr.	VP	♻️	>
108944	F	0,5 l	24



Chili-Fäden

fein

Dezent scharf und fruchtig im Geschmack, gleichmäßig fein geschnitten, mit intensiver Würzkraft.

Verwendung: ideal zum würzigen Dekorieren



Art.-Nr.	VP	♻️	>
127662	AT 470	45 g	12



AcetoPlus^{a)} Passionsfrucht

Essig-Fruchtzubereitung, 3,7 % Säure Ⓢ Ⓣ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Ⓨ

Geschmack: intensiv nach Passionsfrucht, mit erfrischender Säurenote

Verwendung: ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche



Art.-Nr.	VP	♻️	>
172664	F	0,5 l	15



Red Dhofar

Gewürzzubereitung arabischer Art mit Safran und Sumac Beere
Ⓢ Ⓣ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Ⓨ

Geschmack: feurig-scharf, fein säuerlich-fruchtig nach Zitrone und Sumac Beere, intensiv nach Safran

Verwendung: Reis, Getreide, Geflügel, Fisch, Krustentiere, vegetarische und vegane Gerichte, Schokolade



Art.-Nr.	VP	♻️	>
200363	AT 470	210 g	18



Würzsauce N° 1

Umami – auf natürlicher Basis
Ⓢ Ⓣ Ⓥ Ⓦ Ⓧ Ⓨ

Geschmack: kräftiger Umamigeschmack, mit vollreifer Tomatennote

Verwendung: ideal zum Würzen, Verfeinern und Abschmecken pikanter Speisen



Art.-Nr.	VP	♻️	>
220812	F	0,5 l	18

VP = Verpackung ♻️ = Füllgewicht 📦 = Füllvolumen > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten AT = Aroma-Tresor F = Flasche von Natur aus Ⓢ glutenfrei, Ⓣ lactosefreie Zutaten, Ⓥ vegane Zutaten Ⓦ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), Ⓧ ohne Zugabe von Palmfett Ⓨ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

N = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, a) in Italien: Essig-Zubereitung
Länderspezifische Abweichungen bei der Verfügbarkeit der abgebildeten Produkte sind möglich.
Bitte erkundigen Sie sich über die Listung bei Ihrem WIBERG Ansprechpartner.

info@wiberg.eu / www.wiberg.eu

