



HIMBEER-ESTRAGON CREMA NEU

Vollfruchtig, würzig, kräftig: Diese Crema-Spezialität vereint Süße, Fruchtigkeit, Würze und Cremigkeit. Und das alles mit der harmonischen Kombination aus saftigen Himbeernoten und würzigen Estragon-Anklängen. Auf Basis von mildem Weißweinessig und der leichten Säure von 3 % ist dieses harmonische Geschmacksspiel besonders intensiv und verfeinert Speisen mit einer köstlichen Kräuter-Beeren-Note. Unser Rezept-Tipp: Steak auf Beeren-Kräuter-Salat (S. 6).

DATTEL CREMA – MIT BALSAMICO

Vollfruchtiger Geschmack sonnengereifter Datteln: Diese cremige Essigkreation schmeckt mit dem hohen Anteil an Dattelsirup hervorragend zu Gerichten der orientalischen Küche – süß, deftig und cremig zugleich. Verwenden Sie sie in dunklen Saucen zu Rind- und Lammfleisch. Unser Rezept-Tipp: Couscous mit Hühnchen & Dattel-Curry Dip (S. 7).

TOSKANA BLEND – MIT PAPRIKA UND FEINEN KRÄUTERN

Die typischen Kräuter und Gewürze der Toskana, vereint in einer Würzmischung: Der Toskana Blend schmeckt klassisch als Dip zu Grissini, zum Würzen von Nudel-, Fleisch- und Fischgerichten oder in Frischkäse als Brotaufstrich und verleiht Ihren Lieblingsrezepten einen mediterranen Charakter. Unser Rezept-Tipp: Gazpacho mit Tomaten & Kräutern (S. 11).

MANGO-CHILI DIP – TYPISCH THAILÄNDISCH NEU

Dip, Chutney, Sauce – die Mango ist längst nicht mehr nur die süße Frucht zum Nachtisch. Denn in Kombination mit würzig-scharfen Komponenten entsteht ein unglaublich intensiver und einzigartiger Genuss. So ist dieser Mango-Chili Dip mit süßen Mangoflocken, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Koriander und Chili ein fruchtig-scharfes Highlight für die Küche und verleiht leichten Sommergerichten, Grillspezialitäten oder Gerichten der asiatischen Küche ganz einfach einen exotischen Geschmack – als Dip, in Saucen oder als Gewürz. Unser Rezept-Tipp: Tofu-Asia-Bowl mit Mango-Chili Dip (S. 9).



PEPERONCINO & AGLIO OLIO – MIT GRÜNEN CHILLIES

Der temperamentvolle Genuss Italiens: Mit Olivenöl, Knoblauch und grünen Chillies bringt diese Spezialität mit ihrer besonderen Würze noch mehr Schärfe in die Küche. Als Dip zu frischem Ciabatta oder als Topping auf der Pasta überzeugt sie einfach jeden, der es gerne etwas schärfer mag. Unser Rezept-Tipp: Pasta Peperoncino & Aglio Olío mit Garnelen (S. 2).