
Walluf, .07 Februar 2016

Grillsaison 2017: Neue Marinaden und Gewürze gefragt. VAN HEES bringt den Geschmack Südamerikas ins Fleischer-Fachgeschäft

Grillen ist weiter auf dem Vormarsch, und das nicht nur im Sommer. Der Genuss von leckerem Grillgut aller Art spielt mehr und mehr auch in der täglichen Ernährung eine Rolle. Alles Mögliche wird gegrillt: von Rind- und Schweinefleisch über Geflügel und Fisch bis hin zu Vegetarischem. Gleichzeitig wächst die Nachfrage nach neuen Marinaden und Grillgewürzen. Denn neben dem Trend zum Rustikalen und Bewährten sind experimentierfreudige Hobby-Köche und –Grillmeister stets auf der Suche nach interessanten Geschmacksrichtungen und Anwendungen. Bei all dem sind die Verbraucher aber auch beim Grillen gesundheitsbewusster geworden: weniger Salz (und damit weniger Natrium) soll es sein, aber nicht weniger Geschmack.

Diesem Trend nach abwechslungsreichem, gesundem Grillen hat VAN HEES Rechnung getragen. Neben seinem Standard Sortiment aus Marinaden, klassischen Grillgewürzen wie Knusperwürzer oGAF und Gewürzmischungen für Bratwurst wie VAN HEES® Bratwurst würzig oGAF bietet der Gewürzspezialist aus Walluf jetzt die perfekte Kundenidee für die Grillsaison 2017: den Geschmack Südamerikas. Die neuen Würzreaktionen sind glutamat- und allergenfrei und natriumreduziert durch die Verwendung von Atacama Salz. Dieses Meersalz aus der chilenischen Atacama-Wüste enthält rund 35 % weniger Natrium als herkömmliches Salz.

Ob VANTASIA® Atacama Ipanema oGAF, VANTASIA® Atacama Mate oGAF, VANTASIA® Atacama Rodizio oGAF oder VANTASIA® Atacama Kaffee-Jalapeno oGAF – die neuen Gewürzmischungen bringen Optik und außergewöhnlichen Geschmack für neue Grillprodukte. Mild aromatische Mate-Teeblätter setzen dabei ebenso neue und originelle Geschmacksakzente wie Kaffeeschrot, echte Krauseminzblätter oder Jalapenos. In der neuen Grillbroschüre „Von Patagonien bis Panama“ bietet VAN HEES umfangreiche Rezepturen mit erstellten Produktpässen wie z.B. Grillrolle Kaffee-Jalapeno aus magerem Schweinebauch und VANTASIA® Schlemmer-Öl Kaffee-Jalapeno. Außerdem lassen sich mit den neuen Würzungen hervorragende Bratwurst Spezialitäten herstellen – auch in der Mini-Variante, die ebenso wie Grillspezialitäten auf Spießen (Beef-Sticks) und Hackfleischspieße gerade auch jüngere Kunden anspricht.

Pressemitteilung

VAN HEES setzt Maßstäbe

VAN HEES setzt seit 70 Jahren Maßstäbe in der Entwicklung und Produktion von hochwertigen Gütezusätzen, Gewürzen und Gewürzmischungen, Convenience-Produkten und Aromen für die Fleischbranche, die im Handwerk und in der Industrie gleichermaßen eingesetzt und geschätzt werden.

Kurt van Hees erkennt in den 40er Jahren die Vorteile von Lebensmittelphosphaten in der Fleischverarbeitung. Als Pionier auf diesem Gebiet gründet er 1947 die VAN HEES GmbH und entwickelt viele namhafte und patentierte Gütezusätze. Innovative Produkte und neue Technologien stehen seither im Mittelpunkt der Geschäftstätigkeit von VAN HEES. Das mittelständische Familienunternehmen beschäftigt heute über 400 Mitarbeiter und vertreibt seine Produkte und Lösungen an nationale und internationale Kunden.

Heute werden VAN HEES-Produkte in mehr als 80 Länder weltweit geliefert und das Know-how in fortschrittlicher Fleischverarbeitung durch Schulungen und Seminare an Kunden aus aller Welt weitergegeben. Kundenorientierung, Flexibilität und Zuverlässigkeit kombiniert mit innovativem, verantwortungsvollem Handeln sind die Leitlinien von VAN HEES – we know how.

Ihr Ansprechpartner:

Sascha Bastian
Marketing
Tel: +49 6123 708 193
E-Mail: bastian@van-hees.com