

# Pressemitteilung

---

Walluf, im September 2015

Pastrami, der saftig, mager und würzige Sandwichbelag

Walluf, im September 2015 - Pastrami ist einer der beliebtesten Sandwichbeläge in den USA, und das seit über 100 Jahren. Die Überlieferung besagt, dass zum Ende des 19. Jahrhunderts Pastrami aus Rumänien über die jüdische Küche in die USA kam. Dort hat es sich zu einem beliebten Sandwichbelag entwickelt. Besonders in New York wurde Pastrami sehr populär und feiert dort heute eine Renaissance im Imbissbereich.

Auch in Deutschland entwickelt sich Pastrami zum innovativen Kult-Snack. Mit spezieller VAN HEES Technologie lässt sich diese Spezialität nun ohne großen Aufwand herstellen. Zur perfekten und herzhaften Ummantelung des Rinderbrustkernfleisches entwickelte VAN HEES das authentische Gewürzpräparat, das VAN HEES® Pastrami Rot oGAF.

Kräftiger Schrot aus schwarzem Pfeffer, sowie fruchtiges Paprikagranulat und eine pikante Note aus gemahlenden Chilies charakterisieren diese außergewöhnliche Mischung. Fein gemahlener roter Paprika verleiht der Pastrami ihre typische Außenfärbung. Die Erweiterung oGAF bei der Produktbezeichnung sagt aus, dass das Produkt frei von zugesetztem Glutamat und frei von zugesetzten deklarationspflichtigen Allergenen ist und daher den aktuellen Deklarationswünschen der Kunden Rechnung trägt.

## **Kurzcharakteristik:**

VAN HEES® Pastrami Rot oGAF

Ein Gewürzpräparat zur herzhaften Ummantelung von Pastrami. Kräftiger Schrot aus schwarzem Pfeffer, sowie fruchtiges Paprikagranulat und eine pikante Note aus gemahlenden Chilies charakterisieren diese außergewöhnliche Mischung. Fein gemahlener roter Paprika verleiht der Pastrami ihre typische Außenfärbung.

Dosierung: 5-10 g/kg  
Gebinde: Beutel 1kg

## **Vorteile:**

- Saftiger Biss
- Würziger Geschmack
- Attraktive Optik
- Mehrwert für den Verkauf
- Allergenfrei
  - frei von zugesetztem Glutamat und
  - frei von zugesetzten deklarationspflichtigen Allergenen

# Pressemitteilung

## **Bildunterschrift:**

Pastrami, saftig, mager und würzig

Foto: VAN HEES GmbH

## **Über VAN HEES:**

Seit mehr als 65 Jahren stellt VAN HEES qualitativ hochwertige Gütezusätze, Gewürze, Gewürzmischungen, Convenience-Produkte und Aromen für die Fleischverarbeitung und -veredelung her, 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 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 Knowhow in fortschrittlicher Fleischverarbeitung durch Schulungen und Seminare an die 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:**

Carsten Brinck

Tel: +49 6123 708 168

E-Mail: [brinck@van-hees.com](mailto:brinck@van-hees.com)