

Walluf, im Juli 2015

Geflügel-Kreationen „beflügeln“ Ihr Geschäft

Walluf, Juli 2015 - VAN HEES stellt eine neue Würzmarinade vor, die perfekt auf Geflügel abgestimmt ist. Die VANTASIA® Schlemmer-Liquid Geflügel oGAF ist eine exzellente orange-rote Marinade mit edlem Paprika, feinem Curry sowie einer Zwiebel-, Pfeffer und Chili-Note. Sie bietet eine optimale Viskosität bei geringer Zugabe, für eine hohe Abdeckung und attraktiven Glanz. Dadurch erhalten Geflügelteile eine hohe Wertigkeit durch attraktive Optik sowohl in rohem als auch in gegartem Zustand.

Die Würzmarinade lässt sich leicht verteilen und haftet hervorragend. Sie ist perfekt geeignet für Geflügel aller Art, besonders bei Produkten mit Haut und für viele Anwendungen wie Grillen, Braten, Backen usw.

Die Verarbeitung ist denkbar einfach. Hähnchen-/Geflügel-Fleischteile gemäß Hygiene-Grundsätzen vorbereiten und mit VANTASIA® Schlemmer-Liquid Geflügel oGAF gleichmäßig marinieren. 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.

Ideal für:

- Hähnchenschenkel klassisch
- Grill-Hähnchen: ganz oder halbiert
- Hähnchenteile: Chicken-Wings, Unter- und Oberkeulchen
- Geflügelteile: Hähnchenbrust mit und ohne Haut, Hähnchenbrust- Steaks, Puten-Steaks, Putenbraten, Barbarie-Entenbrust

Kurzcharakteristik:

VANTASIA® Schlemmer-Liquid Geflügel oGAF - Perfekt für Geflügel aller Art

Vollmundige orange-rote Würzmarinade mit edlem Paprika, feinem Curry, leichter Zwiebel-, Pfeffer- und Chili-Note. Ideal zum Grillen, Braten oder Backen. Perfekt geeignet für Geflügel aller Art.

Dosierung: 40-50g/kg Fleisch

Gebinde: Kanister 5 kg

Vorteile:

- Exzellente Farbe und Konsistenz
- Kräftige Würzung – vollmundiger Geschmack
- Abtrocken-Schutz für die Frische-Theke

Pressemitteilung

- Geringe Zugabe in nur einem Arbeitsgang
- Allergenfrei
 - frei von zugesetztem Glutamat und
 - frei von zugesetzten deklarationspflichtigen Allergenen

Bildunterschrift:

Perfekt für Geflügel aller Art

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