
Walluf, im Januar 2016

Die neue Generation von Würzölen.

Walluf, Januar 2016 - Mit den neuen deklarationsfreundlichen und zukunftsweisenden VANTASIA® Schlemmer-Ölen stellt VAN HEES eine neue Generation sofort gebrauchsfertiger Würzöle vor.

Für den Verbraucher ist eine konsistente Beschaffenheit in Aussehen, Geruch, Textur und Geschmack der Fleischspezialitäten von größter Bedeutung. Die Fleischerzeugnisse müssen frisch, ansehnlich und deklarationsfreundlich sein.

Diesen Anforderungen wird VAN HEES durch die Entwicklung der neuen VANTASIA® Schlemmer-Öle gerecht. Die in drei Geschmacksrichtungen Paprika, Kräuter und Curry lieferbaren Würzöle sind frei von zugesetztem Glutamat und frei von zugesetzten deklarationspflichtigen Allergenen.

VANTASIA® Schlemmer-Öle oGAF sind bestens geeignet für Rind, Schwein, Lamm und Geflügel. Van Hees empfiehlt eine Dosierung von 80-120 g/kg

Ideal für:

- Grillspezialitäten wie Rind, Schwein, Lamm und Geflügel

Vorteile:

- Voller würziger Curry Geschmack mit der typisch indischen Note (VANTASIA® Schlemmer-Öl Curry oGAF)
- Aromatischer Kräutergeschmack mit feiner Butternote und mit hohem Anteil sichtbar frischer Kräutern (VANTASIA® Schlemmer-Öl Kräuter oGAF)
- Würziger Geschmack mit fruchtiger Paprikanote und attraktiver roter Farbe mit sichtbarem Pfefferschrot (VANTASIA® Schlemmer-Öl Paprika oGAF)
- Attraktive Optik mit sichtbaren Kräutern und Gewürzen
- Leichte Aufbringung auf dem Fleisch
- Ohne deklarationspflichtige E-Nummern im Endprodukt

Pressemitteilung

Kurzcharakteristik:

Mit den neuen deklarationsfreundlichen und zukunftsweisenden VANTASIA® Schlemmer-Ölen stellt VAN HEES eine neue Generation sofort gebrauchsfertiger Würzöle vor. VANTASIA® Schlemmer-Öle sind in drei Geschmacksrichtungen Paprika, Kräuter und Curry lieferbar. Die Würzöle sind frei von zugesetztem Glutamat und frei von zugesetzten deklarationspflichtigen Allergenen. Durch die Verwendung der neuen VANTASIA® Schlemmer-Öle müssen im Endprodukt keine E-Nummern deklariert werden.

Dosierung: 80-120 g/kg Fleisch

VANTASIA®Schlemmer-Öl Paprika
Art.-Nr.: 201172

VANTASIA®Schlemmer-Öl Curry
Art.-Nr.: 201174

VANTASIA®Schlemmer-Öl Kräuter
Art.-Nr.: 201173

Gebinde: Kanister 5 kg

Bildunterschrift:

Die neue Generation von Würzölen.

Foto: VAN HEES GmbH

Pressemitteilung

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 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 verantwortungsvollen Handeln sind die Leitlinien von VAN HEES – we know how.

Ihr Ansprechpartner:

Carsten Brinck
Leiter Marketing
Tel: +49 6123 708 168
E-Mail: brinck@van-hees.com