

Pressemitteilung

Walluf, im Januar 2016

Grillen mit dem edlen Geschmack von Whisky

Walluf, Januar 2016 - Rechtzeitig zur Grillsaison 2016 bringt VAN HEES zusammen, was zusammen gehört. Die VANTASIA® Whisky Gold oGAF ist eine exzellente rötlich braune Marinade mit pikanter Würznote aus Pfeffer, Paprika und Chilies.

Echter Scotch Malt Whisky und ein markantes Raucharoma charakterisieren den einzigartigen Geschmack. Besonders geeignet für Grill-Spezialitäten wie Steaks und Fleischspiesse.

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. Als Dosierung empfiehlt VAN HEES eine Dosage von 80-120 g/kg.

Ideal für:

- Grillspezialitäten wie Steaks & Fleischspiesse
- Liebhaber kräftiger Würzmarinaden
- Liebhaber von Whisky Geschmack

Vorteile:

- Mit echtem Scotch Malt Whisky und Raucharoma
- Kräftige Würzung – vollmundiger Whisky Geschmack
- Optimales Grillverhalten
- oGAF
 - frei von zugesetztem Glutamat und
 - frei von zugesetzten deklarationspflichtigen Allergenen

Kurzcharakteristik:

Grillen mit dem edlen Geschmack von Whisky

Die VANTASIA® Whisky Gold oGAF ist eine exzellente rötlich braune Marinade mit pikanter Würznote aus Pfeffer, Paprika und Chilies. Echter Scotch Malt Whisky und ein markantes Raucharoma charakterisieren den einzigartigen Geschmack. Besonders geeignet für Grill-Spezialitäten wie Steaks und Fleischspiesse.

Dosierung: 80 - 120g/kg Fleisch
Art.-Nr.: 241 596
Gebinde: Kanister 5 kg

Pressemitteilung

Bildunterschrift:

Grillen mit dem edlen Geschmack von Whisky

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 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