



Walluf, im März 2015

Van Hees GmbH, Walluf:

Grillmarinade mit Steakhouse-Geschmack

WALLUF.

Es ist ein Stück amerikanischer Steakhouse-Kultur, die dank der neuen Vantasia® Grillmarinade oGAF aus dem Hause Van Hees GmbH, Walluf, in der Fleischtheke Einzug halten kann. Denn diese Marinade gibt Grillspezialitäten wie Steaks, Fleischspießen oder Medaillons eine herzhafteste Geschmacksnote, wie man sie in Texas oder der argentinischen Pampa erwartet. Sie entfaltet einen kräftigen Pfeffergeschmack, und sie bekommt ihren speziellen würzigen Charakter durch wertvollen Schrot aus aromatischen Rosa Beeren, die fälschlicherweise oft als roter Pfeffer bezeichnet werden. Es handelt sich dabei um die Früchte des brasilianischen Pfefferbaums, sie entfalten beim Verzehr einen Hauch Pfeffergeschmack und eine leichte Süße.

Die neue Grillmarinade ist frei von zugesetztem Glutamat und deklarationspflichtigen Allergenen. Sie zeichnet sich nicht nur durch ihre pikante Steakhouse-Pfeffernote aus, sondern sie verschmilzt mit ihrer glänzenden Optik geradezu mit dem Fleisch von Rind, Schwein, Pute oder Hähnchen und sorgt dabei für ein optimales Grillverhalten. Besonders zart wird das Fleisch, wenn es vor dem Marinieren noch mit dem flüssigen und salzfreien Fleischveredler Zartin® Liquid oS behandelt wurde. Bei der küchenfertigen Zubereitung von Steaks verwendet man für ein Kilo Fleisch 100 Gramm Zartin® Liquid oS und 100 Gramm Vantasia® Grillmarinade oGAF. Nach der Vermengung mit dem Fleischveredler werden die Steaks mit der Marinade gleichmäßig mariniert, um auf dem Grill, der Pfanne oder im Ofen bzw. im Konvektomat bei mittlerer Hitze gegart zu werden. Dabei entfalten die Gewürze ihren vollen Geschmack – sie sind von ausgesuchter Qualität, die durch die eigene Gemülmühle des Hauses Van Hees garantiert werden kann.

Bildunterschrift:

Steakhouse-Geschmack dank der Grillmarinade: Rindersteak aus dem flachen Roastbeef.

Foto: Van Hees GmbH