

Walluf, im März 2015

**Van Hees GmbH, Walluf:**

**Schlemmer-Öl mit mexikanischem Feuer**

WALLUF.

Die mexikanische Küche ist wie das Land selbst: Feurig und scharf, farbenfroh und lebenslustig. Typisch mexikanisch ist auch das neue Vantasia® Schlemmer-Öl Mexicaine oGAF der Van Hees GmbH, Walluf. Es gibt den Grill-Spezialitäten mit seinem besonderen Geschmack und seiner glänzenden Optik eine neue feurige Note. Die abgerundete Würznote dieser roten Marinade ist eine ausgewogene Komposition von Produkten aus der Gewürzmühle von Van Hees: Koriander, Kurkuma, Kreuzkümmel, Pfeffer, Knoblauch, Curry und Zwiebel. Das schafft einen runden Geschmack, bei dem die Schärfe nicht zu sehr dominiert, sondern der von einer speziellen pikanten Note getragen wird. Das Vantasia® Schlemmer-Öl Mexicaine wurde entwickelt zur Herstellung von marinierten Grill-Spezialitäten aus Rindfleisch, Schweinefleisch und Geflügel. Dank seiner hervorragenden Viskosität lässt es sich leicht auftragen und haftet hervorragend am Fleisch. Es ist frei von zugesetztem Glutamat und deklarationspflichtigen Allergenen.

Dem Ideenreichtum der Fleischer sind bei der Kreation exotischer Grillspezialitäten keine Grenzen gesetzt. So könnte man zum Beispiel küchenfertig zubereitete, herzhaft pikant marinierte Steaks aus Schweine- oder Geflügelfleisch mit dem Namen Acapulco-Heat herstellen: Dabei verwendet man für ein Kilo Fleisch 100 Gramm des salzfreien Zartin® Liquid oS zur Vorbehandlung für die besondere Zartheit des Fleisches sowie 100 Gramm des Schlemmer-Öls. Nach der Vermengung mit dem Fleischveredler werden die Steaks mit dem Öl gleichmäßig mariniert, um auf dem Grill, der Pfanne oder im Ofen bzw. im Konvektomat bei mittlerer Hitze gegart zu werden.

Das neue Schlemmer-Öl ist Teil des umfangreichen Sortiments von Vantasia® Schlemmer-Ölen und -Marinaden, mit denen Van Hees die Grundlage für ein verkaufsstarkes Angebot an marinierten Fleischspezialitäten liefert. Dazu hält das Unternehmen eine Fülle von neuen und erprobten Rezeptanregungen bereit, die jederzeit angefordert werden können.

**Bildunterschrift:**

Acapulco-Heat – mexikanische Steaks, dank des Schlemmer-Öls Mexicaine mit typischem Geschmack und feuriger Optik.

Foto: Van Hees GmbH