

WIBERG

Keine Party ohne Cocktail Sauce

Vertrauter Klassiker mit
neuen Nuancen

NEU



NEU

 **laktosefrei**

 **frei von Palmfett**

 **glutenfrei**



Cocktail Sauce

Art.-Nr.: 301093
730 g

Geschmack: mild-würzig
nach Tomate und Meerrettich
mit feiner Zitrusnote

Verwendung: ideal zu Fisch,
Garnelen, Sandwiches,
Burgern, Potato Wedges, zu
Frittiertem, Fingerfood sowie
für Dressings und Bowls

Das Extra steckt im Klecks

Die neue Cocktail Sauce vereint vertraute Aromen mit fein-würzigen Nuancen. Harmonisch veredelt, überzeugt sie mit abwechslungsreichen Facetten: mild-würzig nach Tomate, dezent scharf durch Meerrettich und edel abgerundet mit einer frischen Zitrusnote. Ob Fisch, Garnelen, Gegrilltes oder Burger – die Cocktail Sauce ist die perfekte Ergänzung. Auch bei Sandwiches, Fingerfood, Dressings oder Bowls sorgt sie für das gewisse Extra.

Garnele mit Hummerchips

auf Kimchi-Cocktail Sauce

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

10 Erbsenschoten in Streifen geschnitten,
200 g Kimchi, 10 Hummerchips, Frittieröl,
10 Garnelenschwänze gerüstet gebraten
WIBERG Produkte: 100 ml Cocktail Sauce,
1 TL Korea & Kimchi Style, Shichimi Togarashi grob

ZUBEREITUNG

Cocktail Sauce mit Korea & Kimchi Style vermischen. Erbsenschoten mit Kimchi vermischen. Hummerchips frittieren, mit Kimchi und Sauce befüllen, gebratene Garnelen daraufsetzen. Mit Shichimi Togarashi grob bestreuen.

Roastbeef-Röllchen

mit rauchiger Cocktail Sauce

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

60 Minispargel grün blanchiert,
20 Scheiben Roastbeef, frische Kresse
WIBERG Produkte: 100 ml Cocktail Sauce,
1 TL Paprika geräuchert

ZUBEREITUNG

Minispargel mit Roastbeef umwickeln. Cocktail Sauce mit Paprika geräuchert vermischen und in eine Dressierflasche füllen. Beim Anrichten mit Kresse bestreuen.



Mexikanischer Cocktail-Dip

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Maischips (Nachos), 100 g Guacamole
WIBERG Produkte: 100 ml Cocktail Sauce,
1 TL Grill-Mexikana Style, Avocado & Bowl

ZUBEREITUNG

Cocktail Sauce mit Grill-Mexikana Style vermischen, in eine Dressierflasche füllen. Gemeinsam mit Nachos sowie Guacamole in kleinen Schälchen anrichten. Zuletzt mit Avocado & Bowl bestreuen.



Shrimps-Salat mit Honigmelone

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

2 Honigmelonen, 1 kg Shrimps TK oder in Lake, 400 g Champignons, 200 g Blattsalat, 3 Stk. Chicorée rot

WIBERG Produkte: 250 ml Cocktail Sauce

ZUBEREITUNG

Honigmelonen halbieren, entkernen und mit einem Pariser Ausstecher Kugeln herstellen. Shrimps auftauen oder abtropfen lassen. Champignons blättrig schneiden, Blattsalat und Chicorée in Streifen schneiden. Alle Zutaten mit Cocktail Sauce marinieren und anrichten.

Garnitur

Croûtons, frische Kräuter, WIBERG Avocado & Bowl

Club-Sandwich

mit Gemüsechips

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

800 g Hühnerbrust ausgelöst ohne Haut,
60 Scheiben Bauchspeck geräuchert,
30 Scheiben Toastbrot, 20 Scheiben Tomaten,
20 grüne Salatblätter, 20 Holzspieße

WIBERG Produkte: Camargue Style, Natives
Oliven-Öl Extra Andalusien, Cocktail Sauce

ZUBEREITUNG

Hühnerbrust mit Camargue Style würzen und in Oliven-Öl saftig braten. Kurz abkühlen lassen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Bauchspeck knusprig braten. Toastbrot toasten. Anschließend alle Zutaten mit Cocktail Sauce zu 10 Sandwiches zusammenbauen, leicht andrücken, mit Holzspießen fixieren und halbieren.

Garnitur
Gemüsechips



TIPP:

Cocktail Sauce mit
AcetoPlus Mango und
Gomashio verfeinern
für eine asiatisch
inspirierte Dip-
Sauce.

Die ganze Welt der Saucen

	 Cocktail Sauce ^{C M}  Geschmack: mild-würzig nach Tomate und Meerrettich mit feiner Zitrusnote Verwendung: ideal zu Fisch, Garnelen, Sandwiches, Burgern, Potato Wedges, zu Frittiertem, Fingerfood sowie für Dressings und Bowls <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>301093</td><td>SF</td><td>730 g</td><td>15</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	301093	SF	730 g	15		 Korean Style Sauce ^{A F G}  Geschmack: scharf-würzig nach Chili, Ingwer und Knoblauch, mit erfrischendem Limetten-Kick Verwendung: ideal zum Dippen und zum Finishen von Fleisch, Gemüse, Burgern, Wraps oder Sandwiches, ebenso als Würzsauce für Pfannengerichte <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>306076</td><td>SF</td><td>730 g</td><td>15</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	306076	SF	730 g	15
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
301093	SF	730 g	15																
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
306076	SF	730 g	15																
	 Aioli Sauce ^{C M}  Geschmack: cremig-würzig, authentisch nach Knoblauch, mit erfrischender Zitrusnote Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und Gebackenem, zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches, Wraps & Co. oder zur Herstellung von Dressings <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>291087</td><td>SF</td><td>730 g</td><td>15</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	291087	SF	730 g	15		 BBQ Sauce  Geschmack: fruchtig nach Tomate und Chili Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und zu Gerichten aus dem Smoker sowie Pommes und Wedges <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>209534</td><td>SF</td><td>850 g</td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	209534	SF	850 g	24
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
291087	SF	730 g	15																
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
209534	SF	850 g	24																
	 Burger & Sandwich Sauce  Geschmack: fein-würzig nach Tomate und Paprika Verwendung: ideal für Burger, Sandwiches, Wraps & Co. sowie zum Dippen von Frittiertem und Rohkost <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>224522</td><td>SF</td><td>750 g</td><td>15</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	224522	SF	750 g	15		 Curry-Wurst Sauce  Geschmack: würzig-tomatig mit feiner Currynote Verwendung: ideal für Currywurst und Frittiertes, zum Dippen sowie für Burger und Wraps oder als Würzelement für pikante Ragouts <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>224552</td><td>SF</td><td>740 g</td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	224552	SF	740 g	24
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
224522	SF	750 g	15																
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
224552	SF	740 g	24																
	 Smoked Honey BBQ Sauce  Geschmack: dezent rauchig und würzig, mit feiner Honignote Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gegrilltem sowie Pommes und Wedges, zum Marinieren und Verfeinern von Spareribs, Chickenwings sowie Pulled Pork und Beef <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>218562</td><td>SF</td><td>850 g</td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	218562	SF	850 g	24		 Sweet & Sour Sauce  Geschmack: süß-sauer, authentisch asiatisch Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>224555</td><td>SF</td><td>800 g</td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	224555	SF	800 g	24
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
218562	SF	850 g	24																
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
224555	SF	800 g	24																
	 Teriyaki Sauce ^{A F}  Geschmack: kräftig nach Sojasauce, mit frischer Zitrus-Ingwer-Note Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>224558</td><td>SF</td><td>800 g</td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	224558	SF	800 g	24		 Thai-Chili Style Sauce ^{A F}  Geschmack: frisch, scharf-würzig nach Ingwer, Chili und Zitronengras Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>224559</td><td>SF</td><td>770 g</td><td>24</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	224559	SF	770 g	24
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
224558	SF	800 g	24																
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
224559	SF	770 g	24																
	 Tropical BBQ Sauce  Geschmack: fruchtig nach Mango und Ananas, mit feiner Curry-Ingwer-Note Verwendung: ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie Bowls <table><tr><th>Art.-Nr.</th><th>VP</th><th>♻️</th><th>></th></tr><tr><td>209535</td><td>SF</td><td>800 g</td><td>15</td></tr></table>	Art.-Nr.	VP	♻️	>	209535	SF	800 g	15	A = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse C = Eier und Eierzeugnisse F = Soja und Sojaerzeugnisse G = Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose) M = Senf und Senferzeugnisse SF = Squeeze Flasche ♻️ = Füllgewicht > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌱 lactosefreie Zutaten; 🌱 vegane Zutaten 🌱 ohne kenntlich zu machende Allergene auf der Speisekarte 🌱 ohne Zugabe von Palmfett 🌱 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe									
Art.-Nr.	VP	♻️	>																
209535	SF	800 g	15																