

KULINARISCHE TRAUMPAARE
ABBINAMENTI CULINARI DA SOGNO
COMBINAISONS CULINAIRES DE RÊVE

new



WIBERG®

Wenn der zarte Duft von sonnengeküssten Orangen nussiges Mandel-Öl umgarnt, ist entweder Paarungszeit am Teller oder WIBERG lädt zu kreativen Anwendungsmöglichkeiten zweier Neuprodukte ein. Das kaltgepresste Mandel-Öl aus süßen und blanchierten Mandeln mit dem natürlichen Aroma reifer Orangen, mag für manche ein ungleiches Paar sein, indes erlaubt das flüssige Duo geschmackliche und olfaktorische Neukreationen für den höchsten Genuss.

Zu einem kulinarischen Traumpaar kann auch Ihre persönliche Kreation mit dem neuen AcetoPlus Himbeere werden. Die leichte Säure des Balsam-Essigs und der fruchtig-süße Saft reifer Himbeeren, gehen auf vielfältige Weise, harmonische Verbindungen in der kalten Küche ein. Liebe schmeckt einfach immer.



ACETOPLUS HIMBEERE

Essig-Fruchtzubereitung, 2,5 % Säure



Geschmack

fruchtig nach Himbeere mit balsamischer Weißwein-Essignote

Verwendung

ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche

Rezeptideen

- Gebeiztes Lachsfilet mit Avocados, Himbeeren und Macadamianuss-Öl
- Geschmorte Kalbsbäckchen an Schwarzwurzelpüree und Himbeer-Demi-glace
- Karamellierter Milchreis mit Pistazieneis und sauren Himbeeren

ACETOPLUS LAMPONE

Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,5 %



Sapore

fruttato al lampone con una nota balsamica di aceto di vino bianco

Uso

ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce

Idee di ricette

- Filetto di salmone marinato con avocado, lamponi e olio di noci di macadamia
- Guance di vitello brasate con purea di scorzonera e salsa demi-glace al lampone
- Riso al latte caramellato con gelato al pistacchio e lamponi acerbi

ACETOPLUS FRAMBOISE

Préparation de vinaigre et fruit, 2,5 % d'acidité



Goût

goût fruité de framboise avec une note balsamique de vinaigre de vin blanc

Utilisation

idéal pour les salades composées modernes, ainsi que pour la cuisine sucrée

Idées recettes

- Filet de saumon mariné à l'avocat, aux framboises et à l'huile de noix de macadamia
- Joue de veau braisée sur une purée de salsifis avec demi-glace à la framboise
- Riz au lait caramélisé avec de la glace à la pistache et des framboises acidulées

Quando il profumo delicato delle arance baciato dal sole incontra il sapore dell'olio di mandorle, le possibilità sono due: o nel piatto è la stagione degli amori oppure WIBERG sta invitando a usare in modo creativo due nuovi prodotti. Sebbene a qualcuno potrà sembrare azzardato, l'accostamento tra l'olio di mandorle pressato a freddo da mandorle dolci sbiancate e l'aroma naturale di arance mature offre la possibilità di nuove creazioni gustative e olfattive per i palati più raffinati.



Art.-Nr.:
261686
Italia:
261873
0,5l

Anche la tua creazione personale può diventare un abbinamento culinario da sogno con il nuovo AcetoPlus Lampone. La leggera acidità dell'aceto balsamico e il succo dolcemente fruttato dei lamponi maturi si prestano a molteplici combinazioni armoniche per la realizzazione di piatti freddi. L'amore ha sempre un buon sapore.

Une huile d'amande noisétée sublimée par le délicat parfum d'oranges gorgées de soleil. C'est la saison des amours dans l'assiette ou l'invitation de WIBERG à des créations culinaires incroyables avec deux nouveaux produits. L'huile pressée à froid d'amandes sucrées et blanchies aux arômes naturels d'oranges mûres, un duo de prime abord surprenant qui permet des créations culinaires et olfactives inédites pour notre plus grand plaisir.

Votre création personnelle peut également se transformer en association culinaire parfaite avec le nouvel AcetoPlus Framboise. La légère acidité du vinaigre balsamique et le jus fruité sucré des framboises mûres créent de différentes manières des liaisons harmonieuses dans la cuisine froide. Rien n'est meilleur que le goût de l'amour.



Art.-Nr.:
261910
Italia:
261948
0,5l

MANDEL-ÖL PLUS ORANGE

Mandel-Öl mit natürlichem Orangen-Aroma



Geschmack

dezent nach Mandelkernen mit fruchtiger Orangennote

Verwendung

ideal für Wildgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Salate und die süße Küche

Rezeptideen

- Orientalischer Couscous-Salat mit Datteln und Granatapfel-Essig
- Gegrilltes Zanderfilet auf buntem Spargelsalat mit Mandel-Öl Plus Orange
- Gebratene Entenbrust mit Mandel-Öl Plus Orange, Rotkraut und Kartoffelknödel

OLIO DI MANDORLE PLUS ARANCIA

Olio di mandorle con aroma naturale di arancia



Sapore

tenua nota di mandorle con un accenno fruttato di arancia

Uso

ideale per selvaggina, pollame, carne di vitello, insalate e cucina dolce

Idee di ricette

- Insalata di couscous orientale con datteri e aceto di melograno
- Filetto di lucioperca grigliato su insalata di asparagi multicolore con olio di mandorle Plus Arancia
- Petto d'anatra arrosto con olio di mandorle Plus Arancia, cavolo rosso e gnocchi di patate

HUILE D'AMANDE PLUS ORANGE

Huile d'amande avec arôme naturel d'orange



Goût

goût discret d'amandes avec une note fruitée d'orange

Utilisation

Idéale pour les plats à base de gibier, la volaille, le veau, les salades et les plats sucrés

Idées recettes

- Taboulé oriental aux dattes et vinaigre de grenades
- Filet de sandre grillé sur une salade d'asperges colorée à l'Huile d'amande Plus Orange
- Magret de canard poêlé à l'Huile d'amande Plus Orange, chou rouge et quenelles de pomme de terre



DE**SPARGEL MIT HIMBEER-
INGWER-HOLLANDAISE,
WIESENKRÄUTERSALAT UND
BASILIKUM-HIMBEER-DRESSING**

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

**Spargel mit Himbeer-Ingwer-
Hollandaise**1,5 kg Spargel geschält, 500 g Sauce
Hollandaise**WIBERG Produkte:** Veggie-Bouillon mit
Ursalz, AcetoPlus Himbeere, Ingwer,
Ursalz pur fein**Wiesenkräutersalat und
Basilikum-Himbeer-Dressing**200 g Wiesenkräutersalat, 10 Radies-
chen in Scheiben geschnitten**WIBERG Produkte:** 150 ml AcetoPlus
Himbeere, 1 g WIBERG BASIC Salat,
80 ml Basilikum-Öl**Garnitur**

Krustenschinken, frische Himbeeren

ZUBEREITUNG

**Spargel mit Himbeer-Ingwer-
Hollandaise**Spargel in Veggie-Bouillon kochen.
Sauce Hollandaise mit AcetoPlus
Himbeere, Ingwer und Ursalz
abschmecken und in eine iSi-Flasche
füllen. Mit 1–2 Kapseln befüllen,
schütteln und aufschäumen.**Wiesenkräutersalat und
Basilikum-Himbeer-Dressing**AcetoPlus Himbeere mit WIBERG BASIC
Salat verrühren und Basilikum-Öl lang-
sam einrühren. Salat und Radieschen
damit marinieren und zügig servieren.**IT****ASPARAGI CON HOLLANDAISE
DI LAMPONI E ZENZERO,
INSALATA DI ERBE DI CAMPO E
CONDIMENTO AL BASILICO E
LAMPONI**

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

**Asparagi con hollandaise di
lamponi e zenzero**1,5 kg di asparagi pelati, 500 g di salsa
hollandaise**Prodotti WIBERG:** Brodo vegetale con
sale rosa, AcetoPlus Lampone, Zenzero,
Sale rosa fino**Insalata di erbe di campo e
condimento al basilico e lamponi**200 g di insalata di erbe di campo,
10 ravanelli tagliati a fettine**Prodotti WIBERG:** 150 ml di AcetoPlus
Lampone, 1 g di WIBERG BASIC Insalata,
80 ml di Olio di basilico**Per guarnire**

prosciutto cotto arrosto, lamponi freschi

PREPARAZIONE

**Asparagi con hollandaise di
lamponi e zenzero**Cuocere gli asparagi nel brodo
vegetale. Insaporire la salsa hollandaise
con AcetoPlus Lampone, Zenzero e
Sale rosa, quindi versare in un sifone iSi.
Inserire una o due capsule, agitare e
spumare.**Insalata di erbe di campo e
condimento al basilico e lamponi**Mescolare AcetoPlus Lampone con
WIBERG BASIC Insalata e incorporare
lentamente l'Olio di basilico. Marinare
l'insalata e i ravanelli nel condimento e
servire subito.**FR****ASPERGES AVEC UNE SAUCE
HOLLANDAISE À LA FRAMBOISE
ET AU GINGEMBRE, SALADE
D'HERBES SAUVAGES ET
VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE
ET AU BASILIC**

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

**Asperges avec une sauce hollandaise
à la framboise et au gingembre**1,5 kg d'asperges épluchées,
500 g de sauce hollandaise**Produits WIBERG:** Bouillon végétarien
avec du sel rose, AcetoPlus Framboise,
Gingembre, Sel rose fin**Salade d'herbes sauvages et
vinaigrette à la framboise et au basilic**200 g de salade d'herbes sauvages,
10 radis coupés en tranches**Produits WIBERG:** 150 ml d'AcetoPlus
Framboise, 1 g de WIBERG BASIC
Salade, 80 ml d'Huile de basilic**Garniture**

Jambon braisé, framboises fraîches

PRÉPARATION

**Asperges avec une sauce hollandaise
à la framboise et au gingembre**Cuire les asperges dans un bouillon
végétarien. Assaisonner la sauce
hollandaise avec l'AcetoPlus Framboise,
le Gingembre et le Sel rose fin, puis
verser dans un siphon iSi. Insérer 1 à 2
capsules de gaz, agiter puis faire mousser.**Salade d'herbes sauvages et
vinaigrette à la framboise et au basilic**Mélanger l'AcetoPlus Framboise au
WIBERG BASIC Salade puis incorporer
lentement l'Huile au basilic. Y faire
mariner la salade et les radis, puis servir
rapidement.

DE

SCHOKOLADENPANCAKES MIT MANDEL-ORANGEN- MOUSSE UND SALZIGEM PISTAZIENKROKANT

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Schokoladenpancakes

150 g Weizenmehl, 200 ml Milch, 35 g Kakaopulver ungesüßt, 25 g brauner Zucker, 1 Ei, Butter zum Braten

WIBERG Produkte: Vanillezucker Gourmet, 15 g Backpulver aus Weinstein, 2 EL Mandel-Öl Plus Orange

Mandel-Orangen-Mousse

100 g Magertopfen/Magerquark, 300 ml Obers/Sahne

WIBERG Produkte: 150 ml Mandel-Öl Plus Orange, Vanillezucker Gourmet, Orangia Sun

Salziger Pistazienkrokant

150 g Kristallzucker

WIBERG Produkte: Ursalz pur fein, 80 g Pistazien

Marinierte Orangen

4 Orangen, Maisstärke

WIBERG Produkte: Mandel-Öl Plus Orange, Orangia Sun, Vanillezucker Gourmet, Rosa Pfeffer

Garnitur

weiße und dunkle Schokoladencréme

ZUBEREITUNG

Schokoladenpancakes

Mehl mit Milch, Kakaopulver, Vanillezucker Gourmet, braunem Zucker und Backpulver aus Weinstein glattrühren. Ei sowie Mandel-Öl Plus Orange untermengen und in Butter ausbacken.

Mandel-Orangen-Mousse

Magertopfen/Magerquark, Obers/Sahne sowie Mandel-Öl Plus Orange pürieren und mit Vanillezucker Gourmet und Orangia Sun nach Belieben abschmecken. In eine iSi-Flasche füllen, mit 1–2 Kapseln befüllen, schütteln und aufschäumen.

Salziger Pistazienkrokant

Zucker karamellisieren, nach Belieben salzen und die Pistazien einrühren. Auf ein Backblech gießen und auskühlen lassen. In der Küchenmaschine grob zerkleinern und über das Dessert streuen.

Marinierte Orangen

Orangen filetieren und entsaften. Saft mit etwas Maisstärke binden. Anschließend mit Mandel-Öl Plus Orange, Orangia Sun, Vanillezucker Gourmet sowie Rosa Pfeffer nach Belieben abschmecken.

IT

PANCAKE AL CIOCCOLATO CON MOUSSE DI MANDORLE E ARANCE E CROCCANTE SALATO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Pancake al cioccolato

150 g di farina di frumento, 200 ml di latte, 35 g di cacao amaro in polvere, 25 g di zucchero di canna, 1 uovo, burro per la cottura

Prodotti WIBERG: Zucchero vanigliato Gourmet, 15 g di Lievito in polvere di tartaro di vino, 2 cucchiari di Olio di mandorle Plus Arancia

Mousse di mandorle e arance

100 g di quark magro, 300 ml di panna

Prodotti WIBERG: 150 ml di Olio di mandorle Plus Arancia, Zucchero vanigliato Gourmet, Orangia Sun

Croccante salato al pistacchio

150 g di zucchero semolato

Prodotti WIBERG: Sale rosa fino, 80 g di Pistacchi

Arance marinate

4 arance, amido di mais

Prodotti WIBERG: Olio di mandorle Plus Arancia, Orangia Sun, Zucchero vanigliato Gourmet, Pepe rosa

Per guarnire

crema al cioccolato bianco e fondente

PREPARAZIONE

Pancake al cioccolato

Mescolare la farina con il latte, il cacao in polvere, lo Zucchero vanigliato Gourmet, lo zucchero di canna e il Lievito in polvere di tartaro di vino fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungere l'uovo e Olio di mandorle Plus Arancia, quindi friggere nel burro.

Mousse di mandorle e arance

Ridurre in purea il quark magro, la panna e Olio di mandorle Plus Arancia e insaporire a piacere con Zucchero vanigliato Gourmet e Orangia Sun. Versare in un sifone iSi, inserire una o due capsule, agitare e spumare.

Croccante salato al pistacchio

Caramellare lo zucchero, solare a piacere e incorporare i Pistacchi. Versare in una teglia da forno e lasciar raffreddare. Tritare grossolanamente nel robot da cucina e cospargere sul dessert.

Arance marinate

Sfilettare le arance ed estrarne il succo. Addensare il succo con un po' di amido di mais. Infine insaporire a piacere con Olio di mandorle Plus Arancia, Orangia Sun, Zucchero vanigliato Gourmet e Pepe rosa.

FR

PANCAKES AU CHOCOLAT AVEC UNE MOUSSE À L'ORANGE ET À L'AMANDE ET UN CROQUANT SALÉ À LA PISTACHE

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Pancakes au chocolat

150 g de farine de blé, 200 ml de lait, 35 g de cacao en poudre non sucré, 25 g de sucre brun, 1 œuf, du beurre pour faire cuire

Produits WIBERG : Sucre vanillé Gourmet, 15 g de Levure de tartre, 2 c. à s. d'Huile d'amande Plus Orange

Mousse à l'orange et à l'amande

100 g de fromage blanc maigre, 300 ml de crème

Produits WIBERG : 150 ml d'Huile d'amande Plus Orange, Sucre vanillé Gourmet, Orangia Sun

Croquant salé à la pistache

150 g de sucre en poudre

Produits WIBERG : Sel rose fin, 80 g de pistaches

Oranges marinées

4 oranges, amidon de maïs

Produits WIBERG : Huile d'amande Plus Orange, Orangia Sun, Sucre vanillé Gourmet, Poivre rose

Garniture

crème au chocolat noir et blanc

PRÉPARATION

Pancakes au chocolat

Mélanger la farine avec le lait, le cacao en poudre, le sucre vanillé Gourmet, le sucre brun et la Levure de tartre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Incorporer l'œuf ainsi que l'Huile d'amande Plus Orange et faire dorer dans du beurre.

Mousse à l'orange et à l'amande

Mélanger le fromage blanc maigre, la crème ainsi que l'huile d'amande Plus Orange et assaisonner à sa convenance avec le sucre vanillé Gourmet et l'Orangia Sun. Verser dans un siphon iSi, insérer 1 à 2 capsules de gaz, agiter puis faire mousser.

Croquant salé à la pistache

Faire caraméliser le sucre, saler à sa convenance et incorporer les Pistaches. Verser sur une plaque de cuisson et laisser refroidir. Hacher grossièrement au robot de cuisine et saupoudrer sur le dessert.

Oranges marinées

Couper les oranges et en extraire le jus. Lier le jus avec un peu d'amidon de maïs. Assaisonner ensuite à sa convenance avec l'Huile d'amande Plus Orange, l'Orangia Sun, le sucre vanillé Gourmet ainsi que le poivre rose.







AcetoPlus Himbeere

Essig-Fruchtzubereitung, 2,5 % Säure
 Ⓜ Ⓥ Ⓦ

Geschmack: fruchtig nach Himbeere mit balsamischer Weißwein-Essignote

Verwendung: ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	261686	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	261873	VP	F	0,5 l	>	15

AcetoPlus Lampone

Preparazione di frutta e aceto, acidità 2,5 %
 Ⓜ Ⓥ

Sapore: fruttato al lampone con una nota balsamica di aceto di vino bianco

Uso: ideale per moderne composizioni di insalata, nonché per la cucina dolce

Art.-Nr.	261686	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	261873	VP	F	0,5 l	>	15

AcetoPlus Framboise

Préparation de vinaigre et fruit, 2,5 % d'acidité
 Ⓜ Ⓥ

Goût : goût fruité de framboise avec une note balsamique de vinaigre de vin blanc

Utilisation : idéal pour les salades composées modernes, ainsi que pour la cuisine sucrée

Art.-Nr.	261686	VP	F	0,5 l	>	15
Italia	261873	VP	F	0,5 l	>	15



Mandel-Öl Plus Orange

Mandel-Öl mit natürlichem Orangen-Aroma
 Ⓥ Ⓦ

Geschmack: dezent nach Mandelkernen mit fruchtiger Orangennote

Verwendung: ideal für Wildgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Salate und die süße Küche

Art.-Nr.	261910	VP	F	0,5 l	>	18
Italia	261948	VP	F	0,5 l	>	18

Olio di mandorle Plus Arancia

Olio di mandorle con aroma naturale di arancia
 Ⓥ

Sapore: tenue nota di mandorle con un accenno fruttato di arancia

Uso: ideale per selvaggina, pollame, carne di vitello, insalate e cucina dolce

Art.-Nr.	261910	VP	F	0,5 l	>	18
Italia	261948	VP	F	0,5 l	>	18

Huile d'amande Plus Orange

Huile d'amande avec arôme naturel d'orange
 Ⓥ

Goût : goût discret d'amandes avec une note fruitée d'orange

Utilisation : idéale pour les plats de gibier, la volaille, le veau, les salades et les plats sucrés

Art.-Nr.	261910	VP	F	0,5 l	>	18
Italia	261948	VP	F	0,5 l	>	18

VP = Verpackung / Confezione / Emballage = Füllvolumen / Volume di riempimento / Volume de remplissage
 > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / Termine minimo di conservazione espresso in mesi / Durée de conservation minimale en mois
 F = Flasche / Bottiglia / Bouteille
 von Natur aus Ⓥ vegane Zutaten / ingredienti naturali Ⓥ vegani / ingrédients naturellement Ⓥ végétaliens
 ohne Zugabe von Ⓜ Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) / senza aggiunta di Ⓜ allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011) / sans adjonction Ⓜ d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011)
 Ⓦ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)