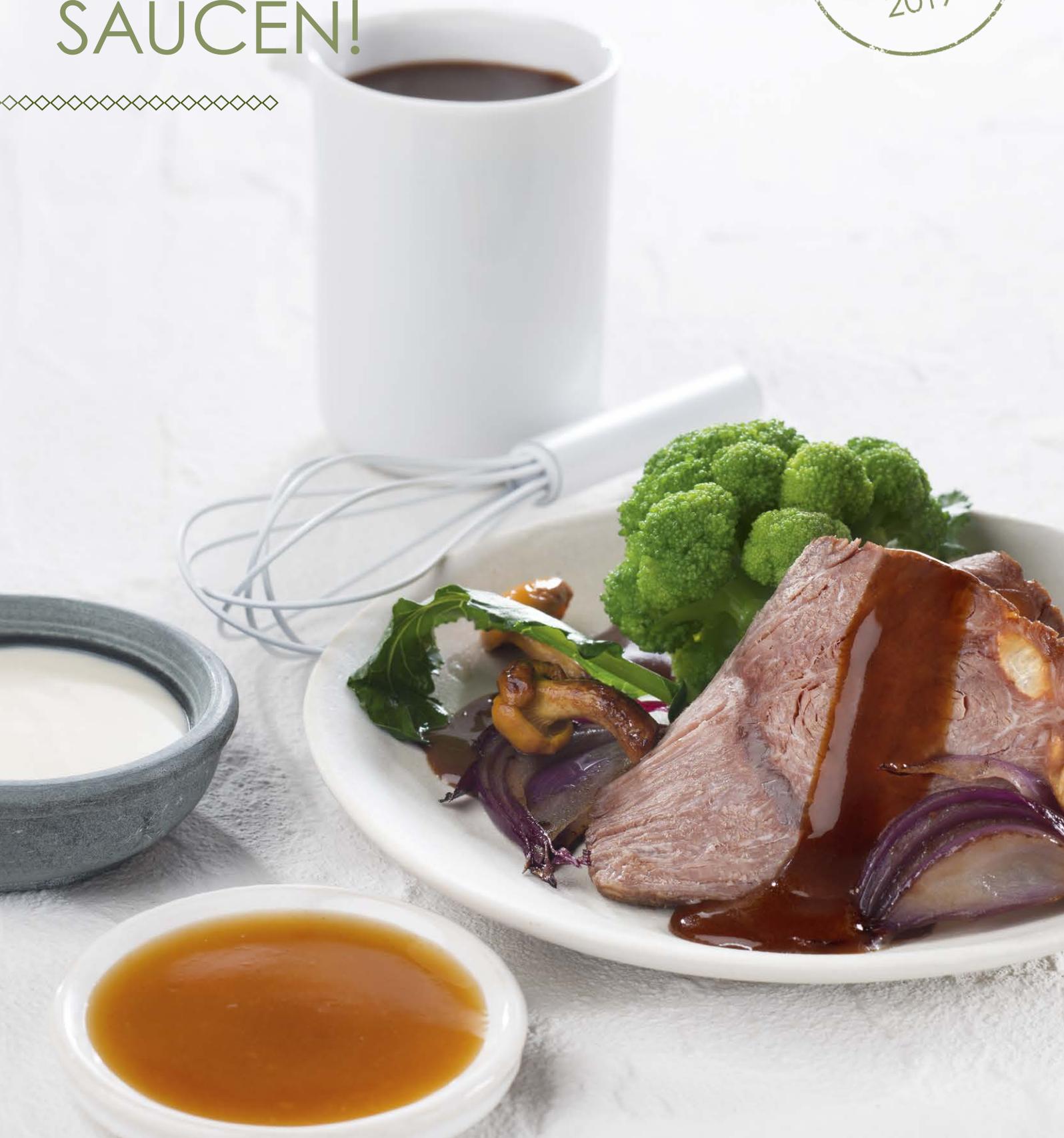


# DAS HERZ DER KÜCHE: SAUCEN!



**WIBERG®**

# DAS HERZ DER KÜCHE!

Follow  
us on



Früher wurden in jedem guten Restaurant die erfahrensten Köche als Sauciers beschäftigt, die es in der Hand hatten, „das Herz der Küche“ – die Sauce – zum Höhepunkt für den Gast werden zu lassen. WIBERG übernimmt diese verantwortungsvolle Aufgabe liebend gerne und steht Ihnen mit Know-how und Innovation zur Seite.

Ob gebunden oder ungebunden, warm oder kalt, mit Butter, Wein oder Mehl – die Sauce ist ein wichtiger Bestandteil, eine Speise als gelungen bezeichnen zu können. Sie rundet den Geschmack ab oder kontrastiert ihn. Bei Ragouts beispielsweise bildet sie das verbindende

Element zwischen den verschiedenen Zutaten. Doch die Sauce kann noch viel mehr: Sie verleiht Gerichten eine ansprechende Optik, wirkt durch die Zugabe von Kräutern und Gewürzen mitunter appetitanregend und verdauungsfördernd. Auf jeden Fall aber steigert sie den Genuss beim Essen!

Neben kalten Saucen werden wir Ihnen Gemüse- und Butter-Saucen, die helle, braune und dunkle Sauce sowie Saucengerichte genauer vorstellen. Selbstverständlich liefern wir Ihnen auch zahlreiche Anwendungsbeispiele, Rezeptideen und Inspirationen.

**Von kalten Saucen, Gemüse- & Butter-Saucen, über die Saucenklassiker in hell, braun und dunkel bis hin zu kreativen Saucengerichten – wir haben nicht nur die besten Produkte, sondern auch die innovativsten Rezeptideen im Angebot. Über den QR-Code einfach zu erreichen und bei Bedarf herunterzuladen! Viel Spaß beim Ausprobieren!**

Scan mich!



UNSERE KATEGORIEN:

- **KALTE SAUCEN 3**
- **GEMÜSE-SAUCEN 4**
- **BUTTER-SAUCEN 5**
- **HELLE, BRAUNE & DUNKLE SAUCEN 6**
- **SAUCENGERICHTE 7**

# KALTE SAUCEN

Beim Thema Saucen ist ein Kaltstart nichts Schlechtes! Dippen, Aufpeppen und Verfeinern mit aromatischen Dip-Allroundern liegt nämlich voll im Trend! Die WIBERG Dip-Saucen in den Geschmacksrichtungen Barbecue, Mango-Ananas, Smoked Honey und Süß-Sauer sowie die WIBERG BASIC Burger & Sandwich Sauce fügen sich dabei nahtlos in das zeitgemäße Konzept. In dieselbe Kategorie fallen zudem einige Klassiker für Fingerfood, Imbiss, Snacking & more!

## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Avocado-Sesam-Dip
- Liptauer oder rauchiger Liptauer
- Pesto Rosso
- Vegane Mayonnaise





# GEMÜSE-SAUCEN

Köstliches Gemüse lässt sich auch in Saucenform vorzüglich genießen! Einfach einkochen und nach Belieben mit den passenden WIBERG Produkten ergänzen: Wie wäre es z.B. mit einem wohltuenden Kürbis-Curry, mit Curry Madrocas oder einem typisch italienischen Tomatensugo, verfeinert mit der allergenfreien Würzsauce N° 1, die den Gerichten den beliebten Umami-Geschmack verleiht. Mit der Currywurst-Sauce haben wir einen weiteren Vertreter dieser Kategorie im Sortiment, auch wenn ihr typischer Einsatzbereich etwas vom Thema abweicht.

## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Grüne Sauce oder Kräutersauce
- Pasta-Saucen-Variationen
- Ratatouille
- Weiße oder rote Zwiebelsauce



# BUTTER- SAUCEN



Neben Eigelb und Mehl eignet sich Butter hervorragend zum Binden von Saucen. So entstehen entweder aufgeschlagene Saucen, bei denen die Butter als Basis dient, oder Buttermischungen, die erst nach dem Servieren schmelzen sollen. Diese Saucen werden häufig zu gegrilltem Fleisch, Geflügel und Fisch gereicht. Man kann sie in Frischhaltefolien einwickeln und bis kurz vor dem Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Skandinavische Würzbutter
- BBQ-Steakbutter
- Distel-Öl-Hollandaise
- Karibik Beurre blanc





# HELLE, BRAUNE & DUNKLE SAUCEN

Das Konzept der Grundsaucen entstand in der klassischen Küche Frankreichs und gehört bis heute zum Standard in der internationalen Gastronomie. Sie dienen als Basis für zahlreiche Ableitungen, die durch die Zugabe von Gewürzen und

Kräutern sowie geschmacksgebenden Lebensmitteln entstehen. Sie werden nach Färbung, Rohstoff und Herstellungsmethode unterschieden. Hauptzutaten von Grundsaucen sind z.B. Knochen, Brühen oder Fonds, Wurzelgemüse, Tomaten, Tomatenmark, Mehl, Butter, Milch und Sahne. Aus dem umfangreichen WIBERG Sortiment sind hier vor allem die Weiße Grundsauce, die Dunkle Bratensauce sowie die Braune Grundsauce pastös zu nennen.

Ihnen allen gemeinsam ist neben dem intensiven Geschmack die kinderleichte Anwendung: einfach das Pulver bzw. die pastöse Grundsauce in kaltes Wasser einrühren und unter ständigem Rühren ca. drei Minuten kochen lassen, fertig! Anstelle von Wasser kann die Braune Grundsauce auch beliebig mit ungesalzene Fonds, Wein und/oder Fruchtsaft angerührt werden – so entstehen individuelle Kreationen im Handumdrehen, sozusagen „Convenience deluxe“.

## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Zitrusfrüchte-Mousseline mit Kerbel
- Natursauce für Kalbfleisch – Braten, Steak & Schnitzel
- Provenzalische Kräutersauce zu Lammgerichten
- Wacholdersauce für Wild



Bei den allseits bekannten und beliebten Saucengerichten wird die Neben- zur Hauptsache! Beste Zutaten werden in Sauce und Saft gegart und zur Vollendung gebracht. Erst durch die flüssige Komponente wird das Gericht zu dem, was es sein soll. Im WIBERG Sortiment finden Sie nicht nur die besten Gewürze und Kräuter für alle Saucengericht-Klassiker der europäischen Küche, sondern auch köstliche Wok-Saucen in den vier Geschmacksrichtungen Teriyaki, Thai-Chilli, Curry und Süß-Sauer. Ihre Anwendung ist denkbar einfach: Fleisch, Fisch oder Gemüse scharf anbraten, Wok-Sauce dazugeben, kurz aufkochen lassen – fertig!

## ANWENDUNGSBEISPIELE

- Rindsgulasch auf österreichische Art
- Bolognese
- Hühnerkeule á la Coq au vin
- Chili con Carne



# SAUCENGERICHTE



# WIBERG®