

WIBERG

NEU!

Umami Style

Hebt den Geschmack auf eine neue Ebene



weniger
Salz, mehr
Miso



Art.-Nr. 287739
470 ml

Umami Style Würzmischung mit Miso

Der Begriff „umami“ stammt aus dem Japanischen und bedeutet wohlschmeckend, herzhaft und rund. Genau dieser runde Geschmack lässt sich mit dem neuen Umami Style kreieren. Und das gänzlich ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern!

Die Basis dieses praktischen neuen Produkts ist hochwertiges Miso. Diese traditionelle japanische Würzpaste aus fermentierten Sojabohnen hat auch bei uns schon eine treue Fangemeinde. Umami Style verleiht somit jedem Gericht den letzten Schliff und hebt mit seinem vollmundigen Geschmacksprofil pikante Gerichte auf ein gänzlich neues Niveau.

Umami Style ist nicht farbgebend und in der praktischen Pulverform perfekt zum Finishen und Abschmecken für eine Vielzahl herzhafter Kreationen geeignet. Salzreduziert und ohne künstliche Aromen entspricht es den Ansprüchen von zeitgemäßer Küche und bewusstem Genuss.

W MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.



Bleiben Sie auf dem neuesten Stand. Jetzt anmelden unter wiberg.eu/newsletter



Weitere
Rezepte



Gnocchi

mit Kürbis, Pilzen und Kohlsprossen

ZUATEN FÜR 10 PERSONEN

Gnocchi mit Kürbis, Pilzen und Kohlsprossen

2 kg Hokkaido-Kürbis in Scheiben geschnitten, 2 Zwiebeln in Streifen geschnitten, 200 ml Weißwein, 1,5 l Wasser, 700 ml Obers/Sahne, 200 g Hokkaido-Kürbis in Würfel geschnitten, 500 g gemischte Pilze in mundgerechte Stücke geschnitten, 2,5 kg Gnocchi, 200 g Kohlsprossen-/Rosenkohlblätter, 100 g Kürbiskerne geröstet, 150 g Parmesan gerieben
WIBERG Produkte: Sesam-Öl, Knofi Pur, Veggie-Bouillon mit Ursalz, Umami Style, Kürbiskern-Öl

ZUBEREITUNG

Gnocchi mit Kürbis, Pilzen und Kohlsprossen

Kürbisscheiben und Zwiebeln in Sesam-Öl anschwitzen. Knofi pur mitschwitzen lassen und mit Weißwein ablöschen. Einreduzieren lassen und mit heißem Wasser aufgießen. Mit Veggie-Bouillon abschmecken und weichkochen. Mit Obers/Sahne verfeinern und fein pürieren. Kürbiswürfel und Pilze anbraten. Gnocchi mitbraten, Kohlsprossen-/Rosenkohlblätter untermischen und alles mit Umami Style abschmecken. Mit Kürbiskernen, Kürbiskern-Öl und geriebenem Parmesan verfeinern.

Garnitur: frische Minze, frisches Basilikum

Ideen zum Kombinieren:

Umami Style
Würzmischung mit Miso
🌱🌱🌱🌱

Geschmack: herzhaft, intensiver Umamigeschmack mit feiner und authentischer Misonote

Verwendung: ideal zum Abschmecken und Finishen von pikanten Speisen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
287739	AT 470	350 g	18

Bergkräuter
Kräuter-/Blütenmischung

Erlesene Auswahl von Bergkräutern, aromatisch würzig in Geschmack und Duft.

Verwendung: ideal für Suppen, Saucen, Aufstriche, Dressings sowie Buttermischungen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
232655	AT 470	50 g	24

Braune Sauce vegan
Zutatenmischung
🌱🌱🌱🌱

Geschmack: ausgewogen nach Zwiebel, Tomate und Karotte, vollmundig mit feiner Umami- und Röstnote

Verwendung: zum Abschmecken und Verfeinern von Saucen, vegetarischen sowie veganen Gerichten

Dosierung: 100 g/l

Art.-Nr.	VP	♻️	>
276173	AT 1600	1000 g	18

BIO Granatapfel-Essig

Aus dem Saft reifer Granatäpfel, naturtrüb, 5 % Säure 🌱🌱🌱

Geschmack: fruchtig nach Granatapfel, mit erfrischender Säurenote

Verwendung: ideal für orientalische und mediterrane Salatkreationen, Taboulé und Antipasti

Art.-Nr.	VP	♻️	>
247018	F	0,5 l	24

VP = Verpackung ♻️ = Füllgewicht 📏 = Füllvolumen > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten AT = Aroma-Tresor F = Flasche von Natur aus 🌱 glutenfrei, 🌱 lactosefreie Zutaten; 🌱 vegane Zutaten 🌱 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011), 🌱 ohne Zugabe von Palmfett 🌱 ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe (DE)

Länderspezifische Abweichungen bei der Verfügbarkeit der abgebildeten Produkte sind möglich. Bitte erkundigen Sie sich über die Listung bei Ihrem WIBERG Ansprechpartner.