

WIBERG

Die ganze Welt der Saucen

Das WIBERG Sortiment
in neuem Glanz

Neues
Design –
gleiche
Qualität!





Schön – köstlich – unverzichtbar

Die WIBERG Gourmet-Saucen in neuem Glanz

Neues Design

Saucen sind zweifellos die Krönung jeder kulinarischen Kreation. Sie sind das schmackhafte Herzstück zahlloser Gerichte und dienen als verbindendes Element zwischen den Zutaten, wobei sie die wahre Essenz des Geschmacks auf den Teller zaubern.

In dieser anspruchsvollen kulinarischen Liga spielen die einzigartigen WIBERG Saucen ihre herausragende Rolle, vor allem wenn es auf intensiven Geschmack und mühelose Anwendbarkeit ankommt. Ganz gleich, ob zum Dippen und Snacken, um Gerichte zu verfeinern und ihnen den letzten Schliff zu verleihen oder um blitzschnell authentische Wok- und Pfannengerichte zuzubereiten – mit den vielseitigen WIBERG Saucen liegen Sie immer goldrichtig!

Tauchen Sie ein in die schier unendlichen Möglichkeiten der WIBERG Saucen. Lassen Sie sich von kreativen Rezept-Ideen inspirieren und erwecken Sie Ihre eigenen kulinarischen Meisterwerke zum Leben. Denn mit den WIBERG Saucen verleihen Sie Ihrer persönlichen

kulinarischen Handschrift eine unverkennbare Note. Das umfangreiche Sortiment erstrahlt nun in einem neuen, einheitlichen Erscheinungsbild. Die modern gestalteten Etiketten der Flaschen sind so ansprechend, dass man sie im Rampenlicht des Frontcooking gerne präsentieren möchte.

Die neuen Produktnamen

BISHER:	JETZT NEU:
Dip-Sauce Barbecue	→ • BBQ Sauce
Dip-Sauce Smoked Honey	→ • Smoked Honey BBQ Sauce
Wok-Sauce Süß-Sauer	→ • Sweet & Sour Sauce
Dip-Sauce Süß-Sauer	→ • Sweet & Spicy Sauce
Wok-Sauce Teriyaki	→ • Teriyaki Sauce
Wok-Sauce Thai-Chili Style	→ • Thai-Chili Style Sauce
Dip-Sauce Mango-Ananas	→ • Tropical BBQ Sauce

Ikone der spanischen Küche

Die neue Aioli Sauce für mediterranen Genuss

Aioli verkörpert – wie kaum ein anderer Dip – das Lebensgefühl der Küchen im Mittelmeerraum. Obwohl sich ihre Wurzeln von Griechenland bis in die Provence finden, steht die Aioli heute sinnbildlich für das Temperament der spanischen Küche. Unverzichtbar auf jeder Tapas-Platte, wird die Knoblauchcreme auch gerne zu Fisch, Fleisch und Gemüse gereicht.

Der Neuzugang im WIBERG Saucen-Sortiment begeistert durch hohe Qualität und beste Zutaten. Knoblauch bildet die geschmacklich kräftige Basis, die durch eine erfrischende Säurenote abgerundet wird. Für die unwiderstehlich cremige Konsistenz ist hochwertiges exotisches Olivenöl verantwortlich, das aus dem sonnigen Andalusien stammt.

Die neue Aioli Sauce eignet sich hervorragend zum Dippen von Snacks und Fingerfood. Auch als perfekter Begleiter von Gebrilltem und Gebackenem macht die cremige Knoblauch-sauce beste Figur. Burgern, Sandwiches und Wraps gibt sie den letzten Schliff und sorgt für ein aufsehenerregendes Finish. Kreative Profis nutzen die Aioli aber auch für die Herstellung schneller Dressings und machen sich ihr Geschmacksprofil zu Nutze, wenn es um spannende eigene Ideen geht.

Jetzt neu!

MEHR INFOS:



wiberg.eu/aioli

Aioli Sauce



Cremige Sauce mit mediterraner Note: Verleihen Sie Ihren Gerichten eine Extraportion Geschmack mit spanischem Temperament!

Geschmack: cremig-würzig, authentisch nach Knoblauch mit erfrischender Zitrusnote

Verwendung: ideal zum Dippen, zu Gebrilltem und Gebackenem, zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches und Wraps & Co. oder zur Herstellung von Dressings

- ☒ von Natur aus glutenfreie Zutaten
- ☒ von Natur aus lactosefreie Zutaten
- ☒ ohne Zugabe von Palmfett
- ☒ ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Burger, Sandwich, Wrap & Co.

Diese Saucen machen den Unterschied

Viele der köstlichen WIBERG Saucen eignen sich perfekt für Burger, Sandwiches, Wraps & Co. und verwandeln diese in kulinarische Meisterwerke. Gerade hier sorgen herzhaft-saucige Saucen für den Geschmack. Die Vielfalt der WIBERG Saucen lässt keine Wünsche offen. Von saftigen Burgern bis hin zu exotischen Wraps – wir haben für jeden Geschmack und jede Vorliebe die richtige Sauce.

Für ultimativen Fleischgenuss bietet sich ein **Pulled-Beef-Burger mit karamellisierten Zwiebeln und Smoked Honey BBQ Sauce** an. Die zarte, langsam gegarte Rinderbrust bekommt durch die Sauce die entscheidende süß-rauchige Note. Für Freunde klassischer Burger geht nichts über den **Angus-Burger mit Cheddarkäse und BBQ Sauce**. Dieser Burger ist ein Fest für die Sinne und wird mit unserer kräftigen **BBQ Sauce** perfekt abgerundet.

Wer es exotisch und würzig mag, zaubert den **Sweet & Spicy Wrap mit Schweinefilet und knackigem Gemüse**. Denn die **Sweet & Spicy BBQ Sauce** schmeckt fruchtig nach Aprikose und Ananas und ist durch ihre feine Chilinote einfach unwiderstehlich.

Mediterran wird es mit dem Neuprodukt **Aioli Sauce** beim authentischen spanischen **Kräuterbaguette mit Fisch und Aioli Sauce**. Der zarte Fisch harmoniert ideal mit mediterranen Kräutern und unserer cremigen **Aioli Sauce**.

Ein seit Jahren beliebter Klassiker findet sich im **Crispy-Chicken-Wrap mit Burger & Sandwich Sauce** ¹ wieder: Mit fruchtig-würzigen Nuancen von Tomate und Paprika sowie feiner Essiggurken-Einlage verleiht die **Burger & Sandwich Sauce** dem knusprigen Hähnchen im Wrap den perfekten Kick.

Ganz gleich, welches Gericht: Die WIBERG Saucen sind das Geheimnis, das Burger, Sandwich, Wrap & Co. unvergesslich macht. Im Handumdrehen lässt sich mit den facettenreichen Saucen jeder noch so einfache Snack auf ein neues kulinarisches Level heben.

Unser Rezept-Tipp:

RAMEN-BURGER



¹ Crispy-Chicken-Wrap mit Burger & Sandwich Sauce ↗

Wok 'n' Roll

WIBERG Saucen für perfekte Wok- und Pfannengerichte

Die farbenfrohe Welt asiatischer Straßenküchen steckt voller kulinarischer Erlebnisse und aufregender Eindrücke. Sinnbildlich dafür steht der Wok, der flammenzüngelnd einzelne Zutaten zu purer Lebenslust vereint. Einfach, gelingsicher und in bester Qualität lassen sich die beliebtesten Gerichte auch in unseren Breitengraden problemlos nachkochen.

Die WIBERG Saucen verleihen Wok- und Pfannengerichten eine unvergleichliche Geschmackstiefe. Von Indien bis China, von Thailand bis Japan – hier wird jeder fündig. Gebrauchsfertig sind unsere Saucen die Lösung, um exotische Gerichte zu wahren Gaumenfreuden zu machen. Gleichzeitig lassen sich alle Geschmacksrichtungen problemlos um individuelle Ideen erweitern.

In der Wok-Pfanne mit Udon-Nudeln, gebratenen Rindfleischstreifen, Erdnüssen und Teriyaki Sauce **1** verleiht die Teriyaki Sauce mit ihrem kräftigen Geschmack nach Sojasauce und ihren frischen

Zitrus-Ingwer-Noten dem zarten Rindfleisch, den knusprigen Erdnüssen und den typischen Nudeln eine unwiderstehliche Balance aus Geschmack und Textur.

Ein Klassiker, der bei Liebhabern chinesischer Küche immer gut ankommt, ist **Hühnerfleisch Sweet & Sour mit Ananas & Chili** **2**. Durch die Kombination von fruchtig-sauer und ausgeprägten Knoblauchnoten sorgt die **Sweet & Sour Sauce** im Nu für ein authentisches asiatisches Geschmacksprofil.

Wer seinen Gästen eine kulinarische Reise an exotische Strände in Fernost bieten möchte, serviert **würzigen Meeresfrüchte-Wok mit wildem Brokkoli Thai-Chili Style** **3**. Die zarten Meeresfrüchte und der knackige Brokkoli fühlen sich wohl in der **Thai-Chili Style Sauce**, deren Geschmacksprofil sich frisch und scharf-würzig nach Ingwer präsentiert und mit Chili und Zitronengras punktet.

3 Würziger Meeresfrüchte-Wok mit wildem Brokkoli Thai-Chili Style ↘



1 Wok-Pfanne mit Udon-Nudeln, gebratenen Rindfleischstreifen, Erdnüssen und Teriyaki Sauce

2 Hühnerfleisch Sweet & Sour mit Ananas & Chili



Unser Rezept-Tipp:
**CURRY-
WÜRSTELGULASCH**



Feintuning mit Saucen

Marinieren und Verfeinern im Handumdrehen

Saucen und Dips sind wahre Wunder und verleihen Gerichten nicht nur Geschmack und Charakter. Sie können diese auch auf vielfältige Weise veredeln. Ob beim Marinieren, Glacieren oder dem abschließenden Finishen, die richtige Sauce oder der passende Dip kann den Unterschied zwischen einem guten und einem großartigen Gericht ausmachen.

In vollem Glanz erstrahlen beispielsweise saftige Spareribs und Chicken Drumsticks mit würziger Smoked Honey BBQ Sauce ❶. Zum Ende des Grillens werden die Rippchen großzügig mit der Smoked Honey BBQ Sauce glaciert. So kommt nicht nur der Geschmack ins Fleisch, sondern überdies eine ansprechende Optik auf den Teller. Und vergessen Sie beim Servieren nicht, etwas extra Smoked Honey BBQ Sauce zum Dippen auf den Tisch zu stellen!

Als leichtes fleischloses Gericht besticht ein vegetarischer Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und Sweet & Sour Dressing ❷. Hier wird die Sweet & Sour Sauce kurzerhand zur geschmacksbestimmenden Basis eines erfrischenden und ausgewogenen Dressings, das mit Erdnuss- oder Sesam-Öl endgültig den perfekten asiatischen Dreh bekommt.

Kinderleicht und blitzschnell gelingen mit den WIBERG Saucen auch exotische Suppen, wie etwa eine vegane Kokos-Limetten-Suppe Thai-Chili Style ❸. Gemeinsam mit Kokosmilch und Limettensaft schafft die Thai-Chili Style Sauce eine köstliche Basis für thailändische Suppen. Im Anschluss kann diese mit eigenen kreativen Ideen individualisiert werden.

Oder warum nicht gänzlich aus den Ländergrenzen ausbrechen? Mit der neuen Aioli Sauce lässt sich ebenso gut ein herzhafter Bauernsalat mit Speck & Knoblauch-Bergkräuter-Dressing zaubern. Hier wird im Handumdrehen aus dem mediterranen Dip-Klassiker ein intensives Salat-Dressing, das auch alpinen Gerichten eine kräftige Knoblauchnote verleiht.

❶ Saftige Spareribs und Chicken Drumsticks mit würziger Smoked Honey BBQ Sauce

❷ Vegetarischer Glasnudelsalat mit knackigem Gemüse und Sweet & Sour Dressing

❸ Vegane Kokos-Limetten-Suppe Thai-Chili Style

Unser Rezept-Tipp:

**HERZHAFTER
BAUERNSALAT**



Unser Rezept-Tipp:

**GEBRATENE MARRA-
KESCH-GARNELE**



Dip dich glücklich

WIBERG Saucen als Schälchen voll Genuss

Nicht nur bei klassischen Grillgerichten sind die richtigen Grillsaucen und Dips unverzichtbar. Frittiertes, Fingerfood und andere Snacks brauchen köstliche Saucen als Begleiter. Das WIBERG Saucen-Sortiment bietet eine breite Auswahl an Geschmacksvarianten. Von fruchtig bis scharf, von klassisch bis unerwartet – immer in Premiumqualität und immer Convenience der Extraklasse.

Die WIBERG Saucen sind sofort einsatzbereit und der perfekte Helfer, wenn es schnell und gut sein muss. Aber sie bieten auch endlose Möglichkeiten zur Individualisierung. Verwandeln Sie die **Tropical BBQ Sauce** in eine brasilianische Mango-Salsa, indem Sie sie mit frisch gewürfelten Mangos, roten Zwiebeln, Koriander und einem Schuss Erdnuss-Öl kombinieren.

Oder sorgen Sie für edle Nuancen, indem Sie die **Smoked Honey BBQ Sauce** in eine Whiskey-Pfeffer-Glace verwandeln, die perfekt zu hochwertigen Steaks passt.

Urlauberinnerungen werden wach, wenn man **gebackene Garnelen mit Aioli Sauce** 1 serviert. Die Knoblauchnote der Sauce ergänzt die Garnelen perfekt und sorgt für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.

Leichten asiatischen Genuss versprechen beispielsweise **vegane Summerrolls mit Sesam und Teriyaki Sauce** 2. Mit Freude dippt man in ein Schälchen mit **Teriyaki Sauce** und spürt vom ersten Bissen an die volle Umami-Kraft und die erfrischenden Zitrus-Ingwer-Noten.



1 Gebackene Garnelen mit Aioli Sauce













2 Vegane Summerrolls mit Sesam und Teriyaki Sauce

Unser Rezept-Tipp:

REIS-GARNELEN-RÖLLCHEN



Praktisch – köstlich – vielseitig

		Burger, Sandwich, Wrap & Co.	Wok- & Pfannengerichte	Zum Dippen	Zum Marinieren		Geschmack	Verwendung	Quick-Tipp
Aioli Sauce		●		●	●	→	cremig-würzig, authentisch nach Knoblauch mit erfrischender Zitrusnote	zum Dippen, zu Gegrilltem und Gebäckem, zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches, Wraps & Co. oder zur Herstellung von Dressings	Verfeinern Sie die Aioli Sauce mit etwas Zitronensaft und Bergkräutern für ein herzhaftes Salatdressing.
BBQ Sauce		●		●	●	→	fruchtig nach Tomate und Zwiebel, mit angenehmer Chilinote	ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und zu Gerichten aus dem Smoker sowie Pommes und Wedges	Verfeinern Sie die BBQ Sauce mit Röstzwiebeln und Whiskey und Sie erhalten einen knusprigen Whiskey-BBQ-Dip.
Burger & Sandwich Sauce		●		●	●	→	fein würzig nach Tomate und Paprika	ideal für Burger, Sandwiches, Wraps & Co. sowie zum Dippen von Frittiertem und Rohkost	Verwenden Sie die Burger & Sandwich Sauce als Grundwürzung für Beef Tatar.
Currywurst Sauce		●	●	●	●	→	würzig-tomatig mit feiner Currynote	ideal für Currywurst und Frittiertes, zum Dippen sowie für Burger und Wraps oder als Würzelement für pikante Ragouts	Verwenden Sie die Currywurst Sauce als Basis für hauseigenes Curryketchup und verfeinern Sie individuell mit Curry Orange, Jaipur oder Delhi.
Smoked Honey BBQ Sauce		●		●	●	→	dezent rauchig und würzig mit feiner Honignote	ideal zum Dippen, zu Gegrilltem sowie Pommes und Wedges; zum Marinieren und Verfeinern von Spareribs, Chickenwings sowie Pulled Pork und Beef	Bestreichen Sie Ihre Chickenwings, Drumsticks oder Spareribs nach dem Garprozess mit der Smoked Honey BBQ Sauce und finishen diese kurz im Ofen.
Sweet & Sour Sauce		●	●	●	●	→	süß-sauer, authentisch asiatisch	ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet	Vermengen Sie knackiges Gemüse mit gekochten Glasnudeln und marinieren diese zum Schluss mit der Sweet & Sour Sauce und Sesam-Öl. Fertig ist ein asiatischer Gemüse-Nudel-Salat!
Sweet & Spicy BBQ Sauce		●		●	●	→	fruchtig nach Aprikose und Ananas, mit angenehmer Chilinote	ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie für kreative Asiaküche	Bestreichen Sie mit der Sweet & Spicy BBQ Sauce alle Arten von Geflügel und finishen es im Backrohr oder am Grill.
Teriyaki Sauce		●	●	●	●	→	kräftig nach Sojasauce mit frischer Zitrus-Ingwer-Note	ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet	Glasieren Sie Fleisch-/Gemüsespießchen mit der Teriyaki Sauce und streuen Sesam darüber. Sie erhalten würzig-süße Teriyaki-Spießchen.
Thai-Chili Style Sauce		●	●	●	●	→	frisch, scharf-würzig nach Ingwer, Chili und Zitronengras	ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet	Verfeinern Sie die Thai-Chili Style Sauce mit Kokosmilch und Limettensaft als köstliche Basis für thailändische Cremesuppe.
Tropical BBQ Sauce		●		●	●	→	fruchtig nach Mango und Ananas, mit feiner Curry-Ingwer-Note	ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie Bowls	Verfeinern Sie die Tropical BBQ Sauce mit roten Zwiebeln und frischen Mangowürfeln für eine herrliche Salsa.

Squeeze Flaschen

NEU



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

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

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
 Dosierung: ca. 20 g pro Burger

Art.-Nr.	VP	♻️	>
224522	SF	750 g	15



Currywurst 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
 Dosierung: 80 g pro Portion

Art.-Nr.	VP	♻️	>
224552	SF	740 g	6



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

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
 Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse

Art.-Nr.	VP	♻️	>
224555	SF	800 g	24



Sweet & Spicy BBQ Sauce ^{A, F}
 Geschmack: fruchtig nach Aprikose und Ananas, mit angenehmer Chilinote
 Verwendung: ideal zum Dippen und Verfeinern, zu Gegrilltem, für Fisch und Meeresfrüchte sowie für kreative Asiaküche

Art.-Nr.	VP	♻️	>
209536	SF	800 g	15



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
 Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse

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
 Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse

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

Art.-Nr.	VP	♻️	>
209535	SF	800 g	15

Kanister & Eimer



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
 Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse

Art.-Nr.	VP	♻️	>
216872	KA	5 kg	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
 Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse

Art.-Nr.	VP	♻️	>
216874	KA	5 kg	24



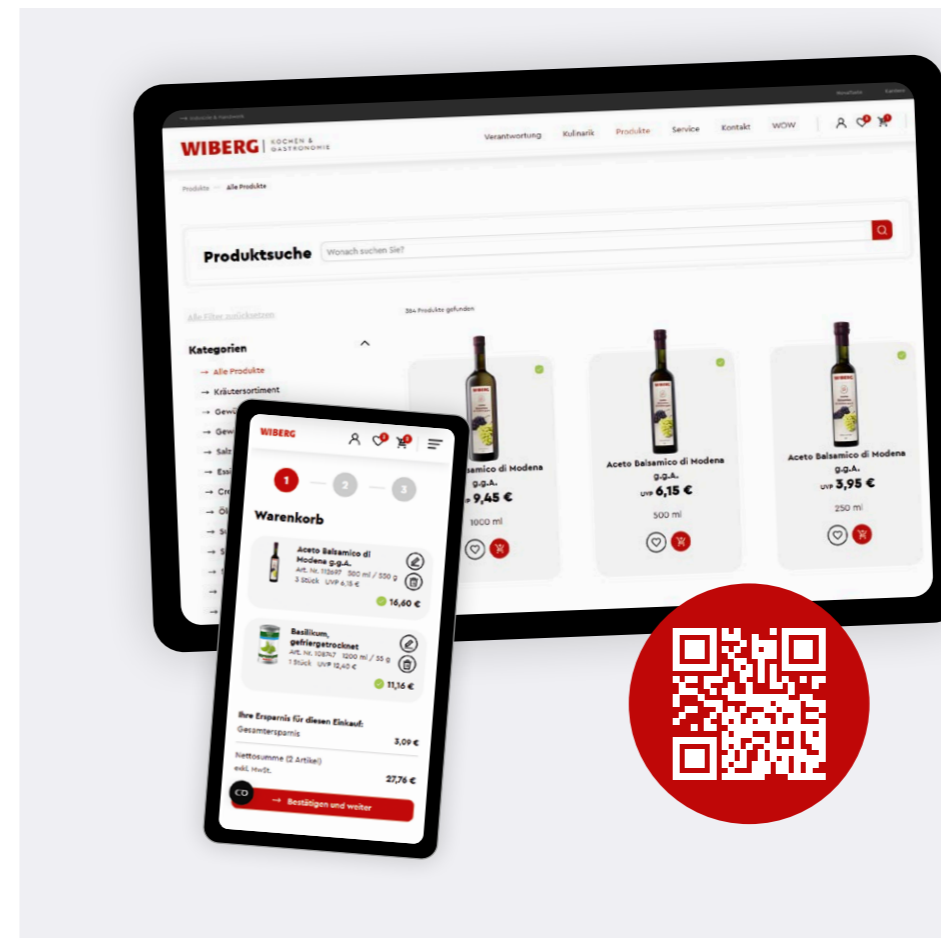
Teriyaki Sauce ^{A, F}
 Geschmack: kräftig nach Sojasauce mit frischer Zitrus-Ingwer-Note
 Verwendung: ideale Basis mit Geschmack und Bindung für Wok- und Saucengerichte; auch kalt zum Dippen, Marinieren und Finishen geeignet
 Dosierung: nach Geschmack oder 50-70 g Sauce für 150 g Gemüse

Art.-Nr.	VP	♻️	>
216871	KA	5 kg	24



Currywurst 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
 Dosierung: 80 g pro Portion

Art.-Nr.	VP	♻️	>
211555	E	6 kg	24



Jetzt registrieren & einfach und bequem im Webshop bestellen

Volle Auswahl auf einen Klick – entdecken Sie das gesamte WIBERG Gastro-Sortiment sowie detaillierte Informationen, Inspirationen und Rezepte zu jedem Produkt.

Erfahren Sie mit unserem **Newsletter** als Erstes von Neuprodukten, exklusiven Online-Angeboten und Aktionen!

www.wiberg.eu/shop

VP = Verpackung ♻️ = Füllgewicht > = Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten E = Eimer KA = Kanister SF = Squeeze 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
 A = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse C = Eier und Eierzeugnisse F = Soja und Sojaerzeugnisse M = Senf und Senferzeugnisse
 Länderspezifische Abweichungen bei der Verfügbarkeit der abgebildeten Produkte sind möglich. Bitte erkundigen Sie sich über die Listung bei Ihrem WIBERG Ansprechpartner.

WIBERG

Spanisches Temperament



Mat.-Nr. 293723 / Satz-, Druckfehler & Änderungen vorbehalten



Aioli Sauce

Die neue cremige Aioli Sauce schmeckt würzig nach Knoblauch mit erfrischender Zitrusnote. Sie eignet sich hervorragend zum Dippen von Snacks, Fingerfood, Grillgut und Gebackenem. Burger, Sandwiches und Wraps gibt sie den letzten Schliff und sorgt für ein aufsehenerregendes Finish.

Jetzt
neu!