

WIBERG

Genuss aus Fernost

Die neue WIBERG Miso-Suppe
für authentischen Geschmack

NEU



W MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.



Geballte Magie der japanischen Küche

Wie bringt man den authentischen Geschmack Japans in seine Gerichte? Was brauchen Ramen und Bowls für richtige Geschmacksexplosionen? Und gelingt das ohne Glutamat und ohne Chemie? Die neue WIBERG **Miso-Suppe** bringt die Essenz traditioneller asiatischer Genüsse in jedes Gericht.

Beste natürliche Zutaten sorgen für die einzigartige fermentierte Miso-Note sowie den vollmundigen und intensiven Umamigeschmack. Die perfekte Balance aller Nuancen

lässt Genießer mit jedem Löffel tief in die Japanische Esskultur eintauchen!

Einfach und schnell zubereitet.

Mit der WIBERG Miso-Suppe wird die Zubereitung einer köstlich asiatischen Suppe zum Kinderspiel. Gleichzeitig bildet diese Zutatenmischung die perfekte Basis für japanische Saucen, sowie Gemüse-, Nudel-, Reis-, oder Ramengerichte.

Miso-Suppe Zutatenmischung

Art.-Nr.: 302250
1100 g

Geschmack: natürliche, fermentierte Miso-Note sowie vollmundiger und intensiver Umamigeschmack

Verwendung: als Bouillon/Suppe, sowie zum Würzen und Verfeinern von Gemüse-, Nudel-, Reis- und Ramengerichte



Mehr als Suppe

Authentischer
Geschmack
mit Miso



weiteres
Rezept online



Miso-Karotten mit Frühlingskräutern und Haselnusscreme

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

2 l Wasser, 3 kg Karotten geschält, 500 g Crème fraîche, 100 g Topfen/Quark, 60 g frische Petersilie gehackt, 150 g Wiesenkräutersalat, 150 g Haselnüsse geröstet

WIBERG Produkte: 44 g Miso-Suppe, 100 ml Teriyaki Sauce, 2 EL Crema di Aceto Pflaume, 1 EL Orangen-Pfeffer, 5 EL Haselnuss-Öl, 1 TL BIO Ursalz Mediterran, 1 TL Salat Italian Style, 5 EL Honig Balsam-Essig

ZUBEREITUNG

Wasser mit Miso-Suppe aufkochen lassen. Karotten darin garen. Teriyaki Sauce mit Crema di Aceto Pflaume verrühren und die Karotten damit bestreichen. Anschließend im Backrohr bei 190 °C backen und danach mit Orangen-Pfeffer würzen. Crème fraîche mit Topfen/Quark, frischer Petersilie und 3 EL Haselnuss-Öl pürieren. Mit BIO Ursalz Mediterran abschmecken und gemeinsam mit den Karotten anrichten. Aus 2 EL Haselnuss-Öl, Salat Italian Style und Honig Balsam-Essig eine Marinade anrühren und den Wiesenkräutersalat damit marinieren. Mit gerösteten Haselnüssen verfeinern und über den Karotten verteilen.

Miso-Ramen

mit Tofu, Ei und Shiitakepilzen

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

2 Eigelb, 600 g Tofu in Scheiben geschnitten, 800 g Mie-Nudeln gekocht, 150 g Babyblattspinat, 5 Eier wachsw weich gekocht, 3 l Wasser, 250 g Shiitakepilze, 2 Bund Frühlingszwiebel in Ringe geschnitten, 100 g Nori-Algen in Streifen geschnitten

WIBERG Produkte: 5 EL Thai-Chili Style Sauce, 66 g Miso-Suppe, 2 Stk. Sternanis, 5 EL Gomashio grob

ZUBEREITUNG

Eigelb mit Thai-Chili Style Sauce verrühren und die Tofu-Scheiben damit bestreichen. Im Backrohr bei 190 °C überbacken. Gemeinsam mit Mie-Nudeln, Babyblattspinat und Eiern dekorativ anrichten. Wasser aufkochen und Miso-Suppe, Sternanis sowie Shiitakepilze hinzugeben und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend über die angerichtete Bowl gießen und mit Frühlingszwiebeln, Nori-Algen und Gomashio verfeinern.



Miso-Suppe ^F

Zutatenmischung

Geschmack: natürliche, fermentierte Miso-Note sowie vollmundiger und intensiver Umamigeschmack

Verwendung: als Bouillon/Suppe, sowie zum Würzen und Verfeinern von Gemüse-, Nudel-, Reis- und Ramengerichte

Art.-Nr.	VP		>
302250	AT 1600	1100 g	18



Gomashio grob ^N

Würzmischung

Geschmack: nach geröstetem Sesam mit feiner Salznote

Verwendung: ideal für Salate, Gemüse, Kartoffeln, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, Dip-Saucen, vegetarische und vegane Gerichte

Art.-Nr.	VP		>
265330	AT 470	280 g	18



Shichimi Togarashi grob ^N

Würzmischung

Geschmack: ausgewogene Chili-Schärfe, fruchtig nach Zitrus, nussig nach Sesam, würzig nach Nori Alge, prickelnde Säure von Szechuanpfeffer

Verwendung: ideal zum Verfeinern von Würzsaucen, Sushi, Suppen, Nudeln, Ramen, Reisgerichten, Eierspeisen, für Fisch, Fleisch und Dip-Saucen

Art.-Nr.	VP		>
265321	AT 470	200 g	18



Würzsauce N°1

Umami – auf natürlicher Basis

Geschmack: kräftiger Umamigeschmack, mit vollreifer Tomatennote

Verwendung: ideal zum Würzen, Verfeinern und Abschmecken pikanter Speisen

Art.-Nr.	VP		>
220812	F	0,5 l	18



Erdnuss-Öl ^E

Kaltgepresst, aus gerösteten Erdnüssen

Geschmack: intensiv nach Erdnuss, mit feiner Röstnote

Verwendung: ideal für die Ethno Küche

Art.-Nr.	VP		>
124932	F	0,5 l	24

VP = Verpackung, AT = Aroma-Tresor, F = Flasche, = Füllgewicht, > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten, E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, F = Soja und Sojaerzeugnisse, N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, 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

Mat.-Nr. 303304/ Satz-, Druckfehler & Änderungen vorbehalten