

WIBERG

Dynamisches Duo

Die Würzsaucen
Spicy & Chili und
Tasty & Umami

NEU!



W MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

Frucht und Feuer

Die neue WIBERG Würzsauce **Spicy & Chili** ist die verlockende Fusion von Frucht und Feuer. Mit dem ersten Tropfen taucht man ein in fruchtig-scharfen Genuss, der die Geschmacksknospen verzaubert. Diese einzigartige Würzsauce präsentiert sich als praktisches Mittel, um jedes pikante Gericht im Nu zu verfeinern. Ob zum Abschmecken oder Finishen, Spicy & Chili ist die ideale Wahl für alle, die eine fruchtig-süße Schärfe lieben. Verleihen Sie Ihren Kreationen einen unvergesslichen Kick und erleben Sie mit der Würzsauce Spicy & Chili den Geschmack der Extraklasse.



Spicy & Chili Würzsauce

NEU!

Geschmack: fruchtig-süß, mit ausgewogener Schärfe

Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine fruchtig-süße Schärfe gewünscht ist

🌱 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Art.-Nr.: 285393
0,5 l

Herzhafte Tiefe

Die revolutionäre und neue WIBERG Würzsauce **Tasty & Umami** stellt die perfekte Verbindung von köstlichem Geschmack und herzhafter Tiefe dar. Diese einzigartige Kreation vereint die runden und harmonischen Nuancen von feinem Umami mit einer verlockenden Vielfalt an Gewürzen. Egal, ob beim Grillen, Braten, Kochen oder Finishen – mit dieser Sauce erweckt man jedes Gericht zum Leben. Gänzlich ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker.



Tasty & Umami Würzsauce

NEU!

Geschmack: vollaromatisch, kräftig nach Umami

Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine Umaminote gewünscht ist

🌱 ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

🌱 von Natur aus vegane Zutaten

ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Art.-Nr.: 285391
0,5 l

Ochsen-Chili

mit Mais-Espuma

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Ochsen-Chili

1 kg Faschiertes/Hackfleisch vom Ochsen, 200 g rote Zwiebeln Brunoise, 250 Kidneybohnen gekocht, 250 g Paprikawürfel gelb, 100 g Tomatenmark, 2 l Wasser, 150 g Brechbohnen blanchiert, 300 g Mini-Mais gebraten
WIBERG Produkte: 4 EL Natives Oliven-Öl extra Andalusien, 3 EL Grill-Mexicana Style, 1 Zimtstange, 1 EL Würzsauce Tasty & Umami, 3 EL Würzsauce Spicy & Chili, 1 EL Rinder-Bouillon kräftig

Mais-Espuma

250 g Maiskörner aus der Dose, 250 ml Maisfond, 40 g Butter, 100 ml Kokosmilch, 5 g Agar Agar
WIBERG Produkte: 1 TL Ursalz pur fein, 1 Msp. Cayenne

ZUBEREITUNG

Ochsen-Chili

Faschiertes/Hackfleisch vom Ochsen mit Zwiebeln in Oliven-Öl anrösten und die restlichen Zutaten bis auf den Mini-Mais und die Brechbohnen hinzufügen. Mit Wasser aufgießen und 30 Minuten köcheln lassen. Mit Brechbohnen und gebratenem Mini-Mais garnieren und mit der Würzsauce Spicy & Chili finalisieren.

Mais-Espuma

Alle Zutaten bis auf das Agar Agar aufkochen, fein pürieren und durch ein Spitzsieb gießen. Danach das Agar Agar einrühren, nochmals aufkochen und überkühlen. Erneut fein pürieren und in eine kleine iSi-Flasche gießen. Bis maximal 45 °C erhitzen. Mit einer Kapsel befüllen, 12-mal schütteln und schäumen.



Crazy Combo

Jetzt wird's wild!

1 Taco Shell mit Chili con Carne, Blattsalat und Guacamole
Klassische Cilli-con-Carne-Herstellung, mit Würzmarinade mexikanischer Art kräftig abschmecken. Zusammen mit den übrigen Zutaten in Taco Shells arrangieren und mit Würzsauce Spicy & Chili finishen.

2 Garnelen in knuspriger Panade

WIBERG Panier-Zauberer mit anteilig Wasser anrühren, Garnelenschwänze durchziehen, abtropfen, in Pankomehl wälzen und knusprig frittieren.

3 Frühlingsrollen

Knusprig frittieren und abtropfen.

4 Brokkoli Tempura

Brokkoli durch den Tempurateig ziehen und knusprig frittieren.

5 Dim Sum vegetarisch und mit Shrimps

Teigtaschen im Weidenkorb dämpfen und mit Würzsauce Spicy & Chili garnieren.

6 French Fries aus Süßkartoffeln

Knusprig frittieren und mit Umami Style bestreuen.

Garnitur: mit Würzsauce Spicy & Chili nappieren

vollständiges
Rezept online



Dreierlei Bowls

– das perfekte Trio

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

1 Tuna-Bowl mit Duftreissalat und Mango

500 g Jasminreis, 800 g saisonales Gemüse geschnitten, 200 g Mango in Würfel geschnitten, 800 g Thunfisch in Sashimi-Qualität

WIBERG Produkte: 3 EL Shichimi Togarashi grob, 5 EL Sesam-Öl, 3 EL Gomashio, 6 Stk. Sternanis ganz, 1 TL Piment gemahlen, 1 EL Vital-Gemüse-Bouillon, 5 Stk. Nepal-Kardamom violett, 4 EL Chutney Orange-Mango, Würzsauce Tasty & Umami

2 Veggie-Bowl mit Stundenei und Goldhirse

10 Stundeneier, 1 kg Goldhirse gekocht, 1 kg saisonales Gemüse geschnitten

WIBERG Produkte: 2 EL Veggie-Bouillon mit Ursalz, 3 EL BIO Granatapfel-Essig, 5 EL Sonnenblumen-Öl, 3 EL Chutney Aprikose-Tomate, 3 EL Avocado & Bowl, Würzsauce Tasty & Umami

3 Duck-Bowl mit Quinoa und Avocado

1 kg Quinoa gekocht, 1 kg Entenbrüste küchenfertig, 5 Avocados halbiert und geschnitten, 500 g saisonales Gemüse geschnitten

WIBERG Produkte: 5 EL AcetoPlus Passionsfrucht, 3 EL Curry-Orange, 4 EL Erdnuss-Öl, 2 TL Ursalz pur fein, 3 EL Chutney Kürbis-Apfel, 2 EL Natives Oliven-Öl extra Andalusien, 3 EL Grill-Brasil Style, 4 EL Avocado & Bowl, Würzsauce Tasty & Umami

ZUBEREITUNG

Tuna-Bowl mit Duftreis und Mango

Den Jasminreis mit Sternanis, Piment, Vital-Gemüse-Bouillon, Kardamom und 1 l Wasser dämpfen. Für die Tuna-Spieße den Fisch in längliche Stränge schneiden, in Sesam-Öl kurz rundherum anbraten und in Würfel schneiden. Die Würfel mit Shichimi Togarashi würzen und auf einem Bambusspieß aufspießen. Die gewürfelte Mango mit dem Chutney vermischen. Alles auf dem noch lauwarmen Duftreis anrichten und mit Würzsauce Tasty & Umami und Gomashio finalisieren.

Veggie-Bowl mit Stundenei und Goldhirse

Die gekochte Goldhirse mit Veggie-Bouillon, Granatapfel-Essig, Chutney und Sonnenblumen-Öl würzen und in der Bowl anrichten. Das geschnittene Gemüse sowie das Stundenei darauf arrangieren. Die Bowl mit Avocado & Bowl würzen und mit Würzsauce Tasty & Umami finalisieren.

Duck-Bowl mit Quinoa und Avocado

Die gekochte Quinoa mit AcetoPlus Passionsfrucht, Erdnuss-Öl, Ursalz und dem Chutney würzen. Die Entenbrüste mit Grill-Brasil Style würzen und in Oliven-Öl rosa braten. Zuerst die marinierte Quinoa in der Bowl anrichten, die Entenbrüste in Scheiben schneiden und auf der Quinoa platzieren. Mit den Avocados und dem geschnittenen Gemüse ergänzen und alles mit Avocado & Bowl und Würzsauce Tasty & Umami finalisieren.

Garnitur: Lauchsprossen, Erbsenkresse, Erdnüsse geröstet

Umami-Bruschetta

mit Basilikum-Creme & Mozzarella

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Umami-Bruschetta

30 Scheiben Oliven-Ciabatta, 500 g Crème fraîche, 100 g Basilikumpesto, 1 kg Tomaten bunt geschnitten, 1 kg Mozzarella gezupft

WIBERG Produkte: 5 EL BIO Natives Oliven-Öl Extra Italien, 4 EL Italia Style, 3 EL BIO Ursalz Mediterran, 5 EL Basilikum-Öl, 3 EL Sherry-Essig, 5 EL Würzsauce Tasty & Umami

ZUBEREITUNG

Umami-Bruschetta

Das Ciabatta in Oliven-Öl anbraten. Crème fraîche, Basilikumpesto und 2 EL Italia Style zu einem Dip verrühren und auf die Bruschetta geben. Die Tomaten und den Mozzarella mit BIO Ursalz Mediterran, Basilikum-Öl und Sherry-Essig marinieren und ebenfalls auf der Bruschetta verteilen. Zum Schluss mit Italia

Style und der Würzsauce Tasty & Umami finalisieren.

Garnitur: geröstete WIBERG Pinienkerne, frische Basilikumblätter

TIPP:

Für alle, die die Bruschetta lieber warm genießen wollen: Das belegte Ciabatta 5 Minuten bei 170 °C im Ofen gratinieren.

Beef Tatar

mit Avocados, Maracuja und Macadamianüssen

detailliertes
Rezept online



WIBERG Würzsaucen

Spicy & Chili
Würzsaucen

Geschmack: fruchtig-süß, mit ausgewogener Schärfe

Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine fruchtig-süße Schärfe gewünscht ist

Art.-Nr.	VP	♻️	>
285393	F	610 g	15

Tasty & Umami
Würzsaucen

Geschmack: vollaromatisch, kräftig nach Umami

Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine Umaminote gewünscht ist

Art.-Nr.	VP	♻️	>
285391	F	565 g	15

Würzmarinade mexikanischer Art

Geschmack: kräftig nach Paprika und Chili, mit dezenter Kreuzkümmelnote

Verwendung: ideal für Chili con Carne, Tex-Mex-Küche sowie zum Marinieren, Abschmecken und Finishen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
209775	SF	660 g	24

Würzmarinade provenzalischer Art

Geschmack: kräftig nach provenzalischen Kräutern, mit dezenter Knoblauchnote

Verwendung: ideal für Pfannengerichte, Ragoouts und Kurzgebratenes sowie zum Marinieren, Abschmecken und Finishen

Art.-Nr.	VP	♻️	>
209819	SF	750 g	24

Würzsaucen 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

VP = Verpackung ♻️ = Füllgewicht ♻️ = Füllvolumen > = Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten
 F = Flasche 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 (DE)

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

Mat.-Nr. 295579 / Satz-, Druckfehler & Änderungen vorbehalten