

AROMETTE® Typ

Gin Lemon Orange



SCHMECKEN SIE DEN SOMMER

mit unserer herrlich erfrischenden AROMETTE® Typ Gin-Lemon-Orange. In dieser leicht würzigen Marinade mit sichtbarer Kräutereinlage paaren sich feine Aromen aus Wacholder mit einer frischen fruchtigen Note aus Zitrusfrüchten und einem Hauch von Knoblauch.

M4212 11 - 4 kg Eimer
Anwendungsmenge: 100 g/kg
ausreichend für ca. 40 kg Fleisch



MOGUNTIA FOOD GROUP • WWW.MOGUNTIA.COM

BEEFEATERS GRILL-ROLLBRATEN

Schweinerollbraten mit Cheddar-Schinken-Kraut-Füllung



ZUTATEN

- 1 kg Schweinenacken
(ohne Knochen)
- 100 g Cheddarkäse
- 200 g Sauerkraut mild
- 150 g Kochschinken
- 100 g AROMETTE® Typ Gin-Lemon-Orange (M4212)

ZUBEREITUNG

Den Schweinenacken der Länge nach halbieren und großflächig aufschneiden. Mit Cheddarkäse, ausgedrücktem Sauerkraut und Kochschinken belegen, aufrollen und binden.

Mit der Marinade bestreichen und durchmarinieren lassen.

Hinweise zur Zubereitung: Auf dem Grill, bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel ca. 45 – 60 Minuten.

TAPASSPIESSE QUEEN MUM

Schweinefleischspieße mit Gin-Lemon Geschmack



ZUTATEN

- 1 kg Schweinefleisch
- 50 g ZärterLING® liquid komplett 3D (M7656)
- 200 g Kirschtomaten
- 100 g AROMETTE® Typ Gin-Lemon-Orange (M4212)
- 10 St. MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm (M97007)

ZUBEREITUNG

Das Schweinefleisch in gleichmäßige Würfel schneiden und mit dem ZärterLING® vermengen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Anschließend die Marinade untermischen.

Die Würfel abwechselnd mit den Kirschtomaten auf Spieße stecken und durchmarinieren lassen.

PUTENSTEAK BIG BEN



ZUTATEN

- 1 kg Putenbrust
- 100 g AROMETTE® Typ Gin-Lemon-Orange (M4212)

ZUBEREITUNG

Die zugeschnittene Putenbrust in gleichmäßige Steaks schneiden, mit der Marinade bestreichen und durchmarinieren lassen.