

AROMETTE® SF

Viskose Ölmarinaden mit Salfett ohne gehärtete Fette und Palmfett

Die ölhaltigen Früchte des Salbaumes, der hauptsächlich im Norden des indischen Subkontinentes beheimatet ist, liefert das viskose Fett für diese hochwertigen Marinaden. Das Salfett ist ähnlich aufgebaut wie die Kakaobutter und dient somit als viskositätsregulierender Palmölersatz oder als Ersatz für gehärtete Fette in den neuen AROMETTE®n.

Die AROMETTE®n SF sind

- mit nachhaltigen Rohstoffen
- ohne Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Konservierungsstoffe, ...
- ohne Würzen und Hefen
- ohne künstliche Aromen
- einfach nur lecker

SF Paprika

Rote AROMETTE® Würzcremepaste

Art.Nr.: M4263

Geb: 11

mit 4 kg im Eimer

Zugabe: 60 - 80 g/kg

SF Curry

Gelbe AROMETTE® Würzcremepaste

Art.Nr.: M4264

Geb: 11

mit 4 kg im Eimer

Zugabe: 60 - 80 g/kg

SF Kräuter

Grüne AROMETTE® Würzcremepaste

Art.Nr.: M4265

Geb: 11

mit 4 kg im Eimer

Zugabe: 60 - 80 g/kg



Übrigens: Bei MOGUNTIA können Sie auch alle Palmfetthaltigen Produkte ruhigen Gewissens verarbeiten. MOGUNTIA verwendet nur RSPO zertifiziertes Oalmfett aus nachhaltigem Anbau.

SCHWEINEMEDAILLON PAPRIKA ROT

ZUTATEN

1 kg Schweinefilet
80 g AROMETTE® SF Paprika
(M4263)



ZUBEREITUNG

Das Fleisch zu Medallions schneiden und mit der Marinade bestreichen. Ca. 6 Stunden durchmarinieren lassen.

Wird ein ZärterLING® Produkt zur Vorbehandlung verwendet, kann die Marinade auf 60g reduziert werden.

RUMPSTEAK KRÄUTER GRÜN

ZUTATEN

1 kg Roastbeef
80 g AROMETTE® SF Kräuter
(M4265)



ZUBEREITUNG

Das Fleisch zu Steaks schneiden und mit der Marinade bestreichen. Ca. 6 Stunden durchmarinieren lassen.

Wird ein ZärterLING® Produkt zur Vorbehandlung verwendet, kann die Marinade auf 60g reduziert werden.

HÄHNCHENMEDAILLONS CURRY GELB

ZUTATEN

1 kg Hähnchenbrustfilets
80 g AROMETTE® SF Curry
(M4264)



ZUBEREITUNG

Das Fleisch zu Medallions schneiden und mit der Marinade bestreichen. Ca. 6 Stunden durchmarinieren lassen.

Wird ein ZärterLING® Produkt zur Vorbehandlung verwendet, kann die Marinade auf 60g reduziert werden.