

Fire & Ice – Grillseminar von Wiberg

Fire & Ice, das bedeutet alles rund ums Grillen, Smoken, Räuchern sowie die passenden eisgekühlten Köstlichkeiten: fruchtig-saure Sorbets, trendige Sherbets und prickelnde Granitées.



Dry Age bedeutet nichts anderes als trocken gereift. Das Rückenteil und Filet des Rindes wird dabei bei 60 % Luftfeuchtigkeit, zwischen 20 und 28 Tage lang, in einem geschlossenen Raum, bei einer Luftumwälzung um den Gefrierpunkt getrocknet. Bei dieser Art des Fleisches geht es um dessen Eigengeschmack. Die fertigen Teile werden klassisch auf dem Rost gegrillt und nur dezent gewürzt. Hier empfiehlt Wiberg Würzungen, die den Eigengeschmack des Fleisches noch unterstreichen, wie etwa Meersalz Flocken, Ursalz aus der Mühle sowie exquisite Pfeffersorten, wie Pfeffer-Cuvée, Tasmanischen Bergpfeffer oder Assam Langpfeffer.

Einen enormen Aufschwung erlebt gerade der Burger. Als

„Fleischlaibchen“ ist das Patty schon lange bekannt, allerdings haben sich die Ansprüche der Konsumenten innerhalb der letzten Jahre definitiv erhöht. Bei Snacks und Fast Food setzen Kunden heute immer mehr auf beste Qualität sowie moralische Unbedenklichkeit. „Fast Good“ lautet das neue Motto und rückt Genuss und Gesundheit mit reinem Gewissen in den Vordergrund. Dazu zählen Werte wie regionale Herkunft der Lebensmittel, Bioqualität, fairer sowie nachhaltiger Handel mit den Erzeugern. Wiberg reagiert darauf mit innovativen Burger-Würzungen, Burger Mix Herby und Burger Mix Spicy, für qualitativ hochwertiges Fast bzw. Street Food, von garantiert bester Qualität.

Das Seminar findet am 31. Mai in Salzburg statt, mehr dazu auf www.wiberg.eu/de/service/seminare

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at