

## Van Hees revolutioniert das Grillen: Gesundheit und Geschmack in perfekter Harmonie

Van Hees begeistert Grillmeister:innen mit gesunden, natriumarmen und geschmackvollen Würzmischungen für die Grillsaison 2017.



**Van Hees**, ein führender deutscher Gewürzspezialist, antwortet auf die wachsende Nachfrage nach gesundem und gleichzeitig geschmackvollem Grillen. Mit innovativen Gewürzmischungen und Marinaden setzt das Unternehmen neue Trends für die Grillsaison 2017 und darüber hinaus.

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Gesundes Grillen: Weniger Salz, mehr Geschmack**
- **Südamerikanisches Flair am Grill**

- **Van Hees: Ein Traditionsunternehmen setzt Trends**

## **Gesundes Grillen: Weniger Salz, mehr Geschmack**

Die Verbraucher werden beim Grillen zunehmend gesundheitsbewusster. Der Trend geht zu weniger Salz und Natrium, ohne dabei auf Geschmack zu verzichten. Van Hees hat diesen Trend erkannt und bietet ein Sortiment, das diesen Anforderungen gerecht wird. Die neuen Würzcreations sind nicht nur glutamat- und allergenfrei, sondern auch natriumreduziert dank der Verwendung von Atacama Salz aus der chilenischen Atacama-Wüste. Dieses Meersalz enthält rund 35 % weniger Natrium als herkömmliches Salz und ist somit eine ideale Zutat für gesundheitsbewusste **Grillfans**.

## **Südamerikanisches Flair am Grill**

Mit den neuen Würzmischungen „Vantasia Atacama“ bringt Van Hees den Geschmack Südamerikas auf den Grill. Die Palette umfasst Varianten wie „Ipanema“, „Mate“, „Rodizio“ und „Kaffee-Jalapeno“, die alle durch ihre einzigartigen und außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen bestechen. Zutaten wie Mate-Teeblätter, Kaffeeschrot, Krauseminze und Jalapenos sorgen für einzigartige Geschmackserlebnisse. Van Hees bietet auch umfangreiche Rezepturen in der neuen Grillbroschüre „Von Patagonien bis Panama“, die innovative Grillprodukte und Bratwurst-Spezialitäten vorstellt.

## **Van Hees: Ein Traditionsunternehmen setzt Trends**

Seit über 70 Jahren ist **Van Hees** in der Entwicklung und Produktion von Gewürzen, Gütezusätzen und Aromen für die Fleischbranche tätig. Gegründet von Kurt van Hees in den 1940er Jahren, hat sich das Unternehmen als Pionier in der Verwendung von Lebensmittelphosphaten in der Fleischverarbeitung etabliert. Mit über 400 Mitarbeitern und einer Präsenz in mehr als 80 Ländern weltweit steht Van Hees für Innovation, Qualität und Kundennähe.

**Van Hees** kombiniert Tradition und Innovation, um den Anforderungen eines gesundheitsbewussten Publikums gerecht zu werden, ohne dabei auf Geschmack und Qualität zu verzichten. Mit seinen neuen Produkten für die Grillsaison setzt das Unternehmen Maßstäbe in einer Branche, die sich ständig weiterentwickelt.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**