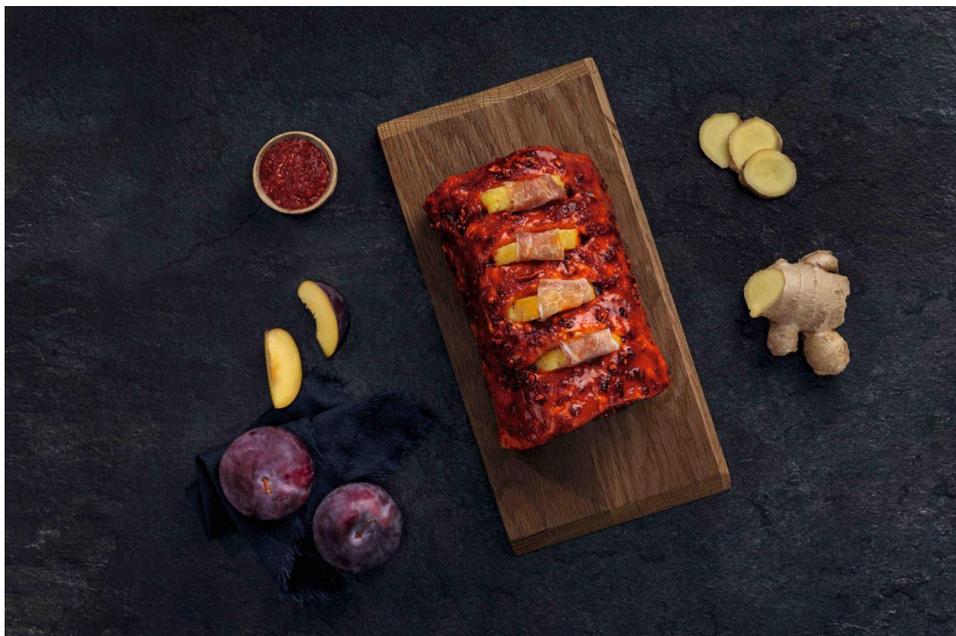


Echter Geschmack ohne viel Schnickschnack

Pure Oil ist der Name der neuen Range an Gewürzmüller Marinaden. Die Linie steht für Genuss ohne zugesetztes Palmöl und gehärtete Fette. Die zeitgemäßen Marinaden punkten mit unverfälschtem Geschmack und schenken dem Grillgut mithilfe von Rapsöl eine appetitliche Optik.



Pure Oil ist der Name der neuen Range an Gewürzmüller Marinaden. Die Linie steht für Genuss ohne zugesetztes Palmöl und gehärtete Fette. Die zeitgemäßen Marinaden punkten mit unverfälschtem Geschmack und schenken dem Grillgut mithilfe von Rapsöl eine appetitliche Optik.

Die bewährte Gewürzmüller Marinade Louisiana sowie die beiden Newcomer in den Geschmacksrichtungen Pflaume & Ingwer und Oriental BBQ sind ausgewogen abgestimmt und

schmecken herrlich würzig. Die Palette der Pure Oil Range reicht von charakteristisch-klassisch bis hin zu süß und außergewöhnlich.

Die Ölmarinaden sind einfach zu verarbeiten, schützen das Grillgut vor dem Austrocknen und lassen Fleisch, Fisch sowie Gemüse glänzen.

Der würzige Allrounder

Wenn der pure, typische Grillgenuss gefragt ist, liegt man mit der Geschmacksrichtung Louisiana goldrichtig. Die rote Marinade ist der Klassiker unter den Pure Oil Produkten. Paprika, Zwiebel und Pfeffer sorgen für vollwürzigen Geschmack. Die Louisiana Würzmarinade Pure Oil ist ideal für Schwein, Rind, Geflügel, Wild, Fisch und Gemüse geeignet. Egal, was auf dem Grillrost brutzelt, diese Marinade passt immer, wenn zum klassischen BBQ geladen wird.

Für den fruchtigen Touch

Der fruchtige Pure Oil Newcomer vereint Pflaume, Ingwer und Paprika. Die elegant zusammengestellte Marinade mit rauchiger Note passt hervorragend zu Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch sowie zu Gemüse. Wer beim Grillen gerne mit neuen, außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen punktet, ist mit der würzig-süßen Sorte Pflaume und Ingwer bestens beraten.

Mit orientalischer Würze

Die Pure Oil Geschmacksrichtung Oriental BBQ hält, was der Name verspricht: Die geschickte Gewürzauswahl zaubert orientalisches Flair auf den Grillrost. Anis, Zimt und Piment sorgen zusammen mit gutem Raucharoma für ein harmonisches Geschmackserlebnis. Die edelwürzige Marinade passt ideal zu Fisch, Gemüse, Schwein, Rind, Geflügel und Wild.

Alle Infos gibt es bei **Frutarom / Wiberg**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at