

Veggie-BBQ - Mehr als nur Gemüse

Neues für den Grill: Traditionelles BBQ in neuer trendiger Variante.



Neues für den Grill: Traditionelles BBQ in neuer trendiger Variante. (© Wiberg)

Betriebe, die ihren Kunden auch pflanzlichen Grillgenuss bieten möchten, finden bei **Frutarom** die passenden Zutaten für authentische Grillspezialitäten mit charakteristischem Geschmack. Hersteller können auf die Expertise der Produktentwickler und Fachberater zurückgreifen, die auf individuelle Wünsche eingehen, Zutaten passgenau zusammenstellen und Rezepturen kreieren.

Geschickt kombiniert

Veganes Grillgut vereint pflanzliche Proteine, aus Hülsenfrüchten oder Getreide, mit Gewürzen und Kräutern. Dabei muss einerseits das Mundgefühl stimmen, andererseits sollen die Spezialitäten schmecken und aussehen wie das Original.

Bratwurst „Around the World“

Internationale Wurstspezialitäten zeigen die vielfältigen Möglichkeiten pflanzlicher Köstlichkeiten für den Grill. Ob klassische Thüringer Bratwurst oder italienische Salsiccia mit Kräutern und Gewürzen – beides kann „à la veggie“ hergestellt werden. Auch die kräftig gewürzte Sucuk, bekannt in der Türkei, in Südosteuropa und im arabischen Raum sowie die scharfe Merguez aus Nordafrika sind in pflanzlicher Form erhältlich.

Wer auf den Geschmack gekommen ist und die eigene Theke mit pflanzlichen Grillspezialitäten bereichern will, kontaktiert die Frutarom Fachberater. Gemeinsam mit dem Kunden kreieren die Spezialisten authentisches Grillgut fürs Veggie-BBQ direkt im jeweiligen Betrieb.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at