Jetzt aber Fix an die Griller

Grillweltmeister Adi Matzek ist ein absoluter Könner mit der Grillzange: Für Fleisch & Co hat der Maestro sieben Tipps zusammengestellt, wie Fleischer:innen den Hype rund ums Grillen vielleicht besser nutzen können.

Grillfix bringt neue Varianten für die heurige Grillsaison. © Beigestellt

Fix Grillen mit Grillfix

Die Fans gegrillter Köstlichkeiten sitzen im Moment wohl buchstäblich „auf glühenden Kohlen”. Oder zumindest beinahe. Als wäre das sonnige Wetter jetzt nicht schon Grund genug für die Vorfreude, gibt es auch zwei neue Geschmacksvarianten in der allseits beliebten Grillfix Range. Somit spricht alles dafür, den Grill zu schrubben, Freunde einzuladen und die Kohlen ordentlich zum Glühen zu bringen.

Metzgers Liebling

Das Grillfix-Sortiment beinhaltet Komplettmischungen mit perfekt abgestimmter Würzung. Als praktisches Trockenprodukt sind sie nicht nur lange lagerbar, sondern auch immer in der passenden Menge ruckzuck angerührt. Bei der Wahl der Flüssig- so- wie der Ölkomponente sind der Kreativität des Metzgers keine Grenzen gesetzt. Dies kann zusätzliche, spannende Nuancen in die fertige Marinade bringen. Und auch bei der Funktion machen die **Grillfix Trockenmarinade**n keine Kompromisse: Natürliche Inhaltsstoffe machen das Fleisch zart und halten die Spezialitäten für den Rost überdies länger frisch.

Einmal um die Welt

Das Grillfix-Sortiment hat im Handwerk schnell seine eingefleischten Fans gefunden. Deshalb zaubern mittlerweile zwölf köstliche Varianten die beliebtesten Geschmäcker dieser Welt auf den heimischen Grill. Aromatisch und facettenreich erstrecken sich die Möglichkeiten von Argentinien über Sizilien bis Indien und von Senf bis Kräuterbutter. Auch in diesem Frühjahr kommen zwei neue und spannende Geschmacksrichtungen dazu. Für Chilifans und Liebhaber inteniver Schärfe eignet sich **Grillfix Hot Chili BBQ** (Art.-Nr.: 286540). Diese deftige Mischung präsentiert sich pikant mit Chili, Koriander und ausgewogener Rauchnote. Grillfix Orient (Art.-Nr.: 286544) wiederum entführt in die Welt von Tausendundeine Nacht. Die edelwürzige Mischung besticht harmonisch ausgewogen mit Anis, Zimt und Piment.

www.frutarom.eu

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at