Aromanews: Schabzigerklee erobert die Genusswelt

Neue Aromen: Van Hees bringt Schabzigerklee in die Küche.

Schabzigerklee: auch bekannt als Zigerklee, Käseklee oder Brotklee, verleiht kalten und warmen Spezialitäten ein nussig-würziges Aroma. © Zenon Sych

Ein Kraut, das in Südtirol und der Schweiz fester Bestandteil der regionalen Küche ist, hält nun Einzug in die Fleisch- und Wurstproduktion: Schabzigerklee. Bekannt als Zigerklee, Käseklee oder Brotklee, verleiht er dort Spezialitäten wie Vinschgauer Fladenbrot oder würzigen Käsesorten ihr unverwechselbares Aroma. Nun hat das Familienunternehmen Van Hees das Gewürz neu entdeckt und in einem innovativen Produkt verarbeitet: Smak Gourmet plus oG.

Nussig-herber Charakter

Die Besonderheit: Das Pulver wirkt nicht nur als Geschmacksintensivierer, sondern auch als eigenstaͤndiger Geschmacksgeber. Schon in kleinen Mengen rundet es das Profil von Fleischprodukten harmonisch ab. Hoͤher dosiert entfaltet es den typisch nussig-herben Charakter und bringt eine voͤllig neue Aromadimension ins Spiel ج von nussig uͤber wuͤrzig bis hin zu umami. Verkostungen zeigten, dass die Reaktionen von uͤberrascht bis begeistert reichten.

Flexible Anwendung

Fuͤr die Praxis bedeutet das: flexible Anwendungen in Bratwurst, Steakgewuͤrzen, Rohwuͤrsten, Suppen und Eintoͤpfen. Sowohl in heiß- als auch in kalt zu verzehrenden Produkten kann das neue Gewuͤrz eingesetzt werden. Damit eroͤffnet sich fuͤr Metzger und Gastronomen eine vielseitige Option, klassische Rezepturen neu zu interpretieren oder moderne Kreationen zu entwickeln.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at