

Neuer Zubereitungstrend: Das Sous-vide-Garen

Mehr und mehr Metzger bereichern ihren Mittagstisch oder das Catering-Angebot um Sous-vide-Spezialitäten von Huhn, Pute und Co. Als Halbfertigprodukt für eilige Genießer verpassen innovative Handwerker den praktischen Take-away-Köstlichkeiten ihre individuelle Handschrift und machen somit die Kunden zu eingefleischten Fans! Genuss mit vielen Vorteilen Sous-vide-Garen erfreut sich großer Beliebtheit, punkten die fertigen Produkte nicht zuletzt durch Geschmack, Bekömmlichkeit und die praktische küchenfertige Anwendung. Üblicherweise werden die Speisen in Vakuumbuteln luftdicht verschlossen und mittels Dampf oder Wasser bei Temperaturen zwischen 38° C und 98° C über einen längeren Zeitraum gegart. Somit bleiben, gerade bei Geflügel, flüchtige Geschmackstoffe, natürliche Aromen und die Saftigkeit …



FRUTAROM ist für alle Fragen zu Geschmack und Funktion der richtige Partner.
(© FRUTAROM Savory Solutions/ Adobe StockSAFTIGER GENUSS MIT
VOLLDAMPF)

Mehr und mehr Metzger bereichern ihren Mittagstisch oder das

Catering-Angebot um Sous-vide-Spezialitäten von Huhn, Pute und Co. Als Halbfertigprodukt für eilige Genießer verpassen innovative Handwerker den praktischen Take-away-Köstlichkeiten ihre individuelle Handschrift und machen somit die Kunden zu eingefleischten Fans!

Genuss mit vielen Vorteilen

Sous-vide-Garen erfreut sich großer Beliebtheit, punkten die fertigen Produkte nicht zuletzt durch Geschmack, Bekömmlichkeit und die praktische köchenfertige Anwendung. Üblicherweise werden die Speisen in Vakuumbiegeln luftdicht verschlossen und mittels Dampf oder Wasser bei Temperaturen zwischen 38° C und 98° C über einen längeren Zeitraum gegart. Somit bleiben, gerade bei Geflügel, flüchtige Geschmacksstoffe, natürliche Aromen und die Saftigkeit besser erhalten. Zudem nimmt das Fleisch beigefügte Gewürze oder Kräuter intensiver an.

Innovative sous-vide gegarte Geflügelgerichte erfreuen sich großer Beliebtheit beim Endkunden. Vom klassischen Hähnnerfilet, mit oder ohne Sauce, über vorgegarte Chickenwings oder trendigen Pulled Turkey kommen ofenfertige Geflügelspezialitäten vermehrt auf die heimischen Teller.

FRUTAROM Savory Solutions ist der Experte, wenn es um Zutaten für die Herstellung von Geflügelfleischprodukten geht. Dabei hilft das breite Produktportfolio Lebensmittelindustrie und Handwerksbetrieb gleichermaßen.

Weitere Informationen zum Thema Geflügel finden Sie [hier](#).

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at