

Wussten Sie schon?

SMOKE & FIRE – DER NEUE TREND

Dieses Jahr hat sich der **aufregende Trend „Smoke & Fire“ etabliert** und setzt seinen Siegeszug in unseren Küchen fort. Er bringt die faszinierende Vielfalt der Grillkunst auf eine ganz neue Ebene und begeistert durch **intensive Sinneswahrnehmungen**.

Verschiedene innovative Techniken lassen unsere Grill-Erlebnisse in neuem Glanz erstrahlen: Vom **Flamm-Grillen, Räuchern und Ritzen** bis hin zur **Binchotan-Brûlée**, die durch die Karamellisierung mit japanischer Holzkohle eine einzigartige, fesselnde Dimension erhält. Auch unkonventionelle Elemente wie verbranntes Mehl finden ihren Weg auf den Grill, um unverwechselbare Geschmackskombinationen zu kreieren.

Diese Methoden zeigen die ständige Evolution und Kreativität in der Welt des Grillens und eröffnen Grillfans weltweit ein beeindruckendes Spektrum an kulinarischen Möglichkeiten. Lassen Sie sich von **„Smoke & Fire“** inspirieren und erleben Sie **Grillkunst auf höchstem sensorischen Niveau!**

Wenn Sie mehr über aktuelle Fachthemen erfahren möchten, scannen Sie einfach den QR-Code und melden Sie sich für unseren **Fachnewsletter** an!

Quelle: MOGUNTIA Trendbook 2024-2025



ÜBERZEUGEN – NICHT NUR IM GESCHMACK

Wie wichtig unsere Sinne beim Essen sind, wird uns meistens erst klar, wenn wir sie in ihrem vollen Ausmaß erleben. **Geschmack bleibt** natürlich weiterhin der **wichtigste Faktor**, aber was bringt uns dieser, wenn das Gericht optisch nicht ansprechend ist oder nicht entsprechend unseren Vorstellungen riecht?

Aus diesem Grund ist es heute umso wichtiger, dass wir unsere Produkte & Gerichte in Richtung **aller Sinne optimieren**. Egal ob mit kräftigen Gewürzmischungen, die uns über den Geruch schon ein Gefühl von Urlaub vermitteln oder durch eine **optisch ausgefallene Präsentation** mit Rauch. Die Möglichkeiten sind grenzenlos.

Eine Küche, die bekannt für ihre sensorische Vielfalt ist, ist die **asiatische Küche**. Vor allem ihre regionalen Trendküchen, wie **Thai (83 %)** und **Südost Asien (74 %)** sind besonders bei den Konsumenten beliebt.*

Verzaubern Sie also in Zukunft alle Sinne Ihrer Kunden!

*Moguntia, „Würden Sie das kaufen?“, eigene Befragung (n=504), 2023



TREND Magazin SINNESWAHRNEHMUNGEN



AROMETTE® SÜDASIATISCHES JIAO YAN



Art. Nr.: **M4256** | Zugabe: **100-120 g/kg** | GTIN: **4008337425592**

INFOS

- Die klassische chinesische Salz-Pfeffer-Mischung Jiao Yan wurde mit einem südasiatischem Touch inspiriert.
- Geschmacksprofil: Koriander, Ingwer, Zimt, Zitrone
- Frei von Allergenen
- 5 kg im Eimer

REZEPT

ASIA-DUCK-ROLL

- 1 kg Entenbrust
- 120 g Zuckerschoten
- 30 g Ingwer
- 100 g **AROMETTE® Südasiatisches Jiao Yan** | M4256
- 1 Stk. Bindfaden

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Die Haut der Entenbrust rautenförmig einschneiden und mittig so aufschneiden, dass man die Brust aufklappen kann.
- Die Brust mit den Zuckerschoten und dem dünn gehobelten Ingwer belegen.
- Die Entenbrust zusammen legen und mit dem Bindfaden einrollen.
- Zum Schluss von außen marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne zuerst auf der Haut knusprig braten und die letzten Minuten auf der Fleischseite garen, so dass ein rosa Kern entsteht.



Das Rezept für
einen **südasiatischen
Pak Choi**
gibt es hier!



DEKORA® CHINA-PFANNE

Art. Nr.: **I58540** | Zugabe: **300-350 g/kg** | GTIN: **4008337991868**

INFOS

- Kräftig gelbe Marinade mit reichlich Gemüseeinlage wie Paprika, Karotten, Pilze und Zuckerschoten.
- Geschmacksprofil: Curry, Gemüse
- 5 kg im Eimer

REZEPT

CHINA-CURRY-PFANNE

- 1 kg Putenbrust
- 100 g Möhren geraspelt
- 50 g Grüner Spargel
- 50 g Spargel weiß
- 50 g rote Zwiebel
- 400 g **DEKORA® China-Pfanne** | I58540
- 100 g Bratpaprika (Pimientos)

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Die Putenbrust von Sehnen, Fett befreien und schnetzeln.
- Die Zwiebeln und den Spargel schälen.
- Das Gemüse, bis auf die Pimientos, waschen und in Stücke schneiden.
- Alles zusammen marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

In der Pfanne langsam garen, nicht braten.



Das Rezept für Samoa-Roll's nach pazifischer Art gibt es hier!

AROMETTE® RED THAI CURRY MIT KOKOS



Art. Nr.: **M4326** | Zugabe: **100 g/kg** | GTIN: **4008337994388**

INFOS

- Aromatische Gewürzsauce mit einer Soja-/Kokosnote.
- Geschmacksprofil: Curry, Soja, Kokos
- 5 kg im Eimer

REZEPT

SWEET TURKEY NACH THAILÄNDISCHER ART

- 1 kg Putenbrust
- 200 g Zuckermelone / Honigmelone
- 100 g **AROMETTE® Red Thai Curry mit Kokos Würzcreme CL** | M4326
- 10 Stk. Bambus Spieße 9 cm | I89129

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

- Das Filet von der Putenbrust abschneiden und Fett und Sehnen entfernen.
- Die Putenbrust in dünne Rouladen schneiden.
- Die Melone vom Kerngehäuse befreien und die Schale abschneiden.
- Die Melone in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, auf die Putenroulade legen und zusammen rollen.
- Mit dem Spieß verschließen und von außen marinieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Auf dem Grill oder in der Pfanne rund herum gar braten.



Das Rezept für
**Melonen-Kokos
Schiffchen** gibt es
hier!