

FOOD STORIES

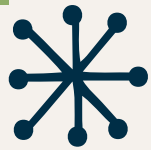
NUMMER 11

APRIL-JUNI 2024


Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE

diaf
THE CULINARY SOLUTION *food*

Feel
(Good)
Food



FEEL GOOD FOOD... FORTSETZUNG UND ENDE.



In dieser zweiten Foodstories-Ausgabe des Jahres 2004 stellt Ihnen Colin Ingrédients neue köstliche Sommerkreationen für die bevorstehenden warmen Tage vor! Würzmischungen, die speziell für Momente der Geselligkeit und des Wohlbefindens zusammengestellt wurden, echte „Feel Good Food-Momente“, in denen jede Geschmacksnote eine Einladung zu geteiltem Glück ist! Sie verleihen Ihren sonnigen Rezepten Frische, Geschmack und Farbe.



Weitere Informationen zu unserem Trendheft „Feel Good Food“ finden Sie auf www.colin-ingredients.com



NEUE KREATIONEN



TZATZIKI- WÜRZMISCHUNG STÜCKCHEN

Art.-Nr. 058V2401

Die aus der griechischen Küche nicht wegzudenkende berühmte Mischung aus aromatischen Kräutern verleiht Ihren Meze eine authentische Note, die eine frische und würzige Geschmacksexplosion für unwiderstehliche und gesellige Momente bereithält!

Verwendung: Dips, Fischmarinaden, Taboulé, kalte Vorspeisen.



NIGHTS ALS SAND UND MEER PULVER

Art.-Nr. 142F2302

Eine vielseitige Gewürzkomposition aus Zwiebeln, Zitronenschale, Combava-Blättern, Ingwer und Minze, inspiriert vom Mojito, verleiht Ihren Rezepten frische und leckere Geschmacksnoten.

Verwendung: Dips, Dressings, gegrilltes Fleisch, gegrillter Fisch, Gemüsekompositionen, Blätterteiggebäck zum Aperitiv, Brotwaren.



GEGRILTEM RINDFLEISCH AROMA PULVER

Art.-Nr. 269U1801

Deklaration: natürliches Aroma

Gehalt: 0,6 %



KÄSEAROMA ITALIENISCHER ART FLÜSSIGGEWÜRZ

Art.-Nr. 279U23021

Deklaration: natürliches Aroma

Gehalt: 0,2 %



Das Aroma von gegrilltem Rindfleisch verleiht einer Vielzahl von Zubereitungen Noten von gegrilltem, geräucherten und gegartem Fleisch.

Verwendung: Soßen, Fonds, Bouillons, Snacks, Gemüsepfannen, Pürees, Fertiggerichte, Fleischerzeugnisse.

Ein konzentriertes Aroma, das zahlreichen Rezepten eine intensive, natürliche und unwiderstehliche Käsenote verleiht.

Der Pluspunkt? Es ist allergenfrei, vegan, halal und kosher.

Verwendung: Salzgebäck, Soßen, Wurstwaren, Snacks, pflanzliche Käse, Produkte für die Brotwaren, pikante Cakes, Risotto.

Weitere Informationen zu diesen Produkten finden Sie auf www.colin-ingredients.com



OREGANO FLOCKEN

Art.-Nr. 2591792



Mit seinem zart duftendem Aroma und seinen würzigen, holzigen und leicht zitronigen Geschmacksnoten ist Oregano ein viel geschätztes Gewürz, vor allem in der mediterranen Küche.

Verwendung: Pizzen, Soßen und Tomatensoßen, Salate, Suppen, Marinaden, Gemüsegerichte, Fleisch oder Fisch.



CHIPOTLE PULVER

Art.-Nr. 8170602T



Chipotle ist eine Chilischote mit einem intensivem rauchigen Aroma, das stark an Barbecue-Soße erinnert. Der Klassiker der Tex-Mex-Küche verfeinert mit seinen süßen Noten von Walnuss, Erdnuss und Kakao eine Vielzahl von Gerichten.

Verwendung: Soßen, Öle, Essige und Dressings, weißer Fisch, Geflügel, Grillfleisch, Brotwaren, Käse.



Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE



www.colin-ingredients.com

www.diafood.de

Permanent Member
esa
EUROPEAN
SPICE
ASSOCIATION

COLIN INGRÉDIENTS
67170 Mittelhausen – Frankreich
Tel : +33 (0)3 88 51 22 22
info@colin-ingredients.com

DIAFOOD
69126 Heidelberg – Deutschland
Tel. : +49 (0)6221 64 210
info@diafood.de

**FOOD
STORIES**

NUMMER 11
APRIL -
JUNI 2024

2