

WIBERG



NEU!

Sonne und Feuer

Belebende Zitrone
trifft anregende Chili

INTERNATIONALER GENUSS

Feurig, süß, facettenreich

Sie sind die internationalen Stars der Gewürzwelt: Frisch-saure Limonen, feurige Chilis, dezent süßer Rohrzucker und aromatischer scharfer Pfeffer. Erstmals vereinen sich diese facettenreichen Geschmackshelden in einer einzigartigen Mischung.

WIBERG Lemon-Chili-Pepper passt perfekt in die moderne Küchenwelt. Vielseitig einsetzbar ist er in so gut wie allen Geschmackswelten zu Hause. Die ausgewogene Komposition spannt dabei einen unnachahmlichen Bogen von fruchtiger Säure zu anregender Schärfe. Abgerundet wird diese besondere Mischung mit harmonischer Süße – so sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt!



Lemon-Chili-Pepper präsentiert eine völlig neue Kombination geschmacklicher Empfindungen. Perfekt abgestimmt führen ausgewogene Nuancen von sauer, scharf, süß und salzig den Gaumen auf eine kulinarische Entdeckungsreise.







Hervorragend geeignet ist der neue Lemon-Chili-Pepper für Fisch, Rind, Geflügel sowie alle hellen Fleischsorten. Selbstverständlich harmonisieren seine frischen Noten ideal mit köstlichen Gemüsekreationen.

Lemon-Chili-Pepper

Würzmischung

Geschmack: scharf-fruchtig nach Pfeffer und Chili, abgerundet mit frischer Zitronen- und Limetten- sowie dezenter Koriandernote

Verwendung: ideal zum Würzen von Rind, Geflügel, Fisch und Krustentieren, zum Grillen, für Schmorge-richte, Eintöpfe, Salsas und Dip-Saucen

-  von Natur aus glutenfreie Zutaten
-  von Natur aus lactosefreie Zutaten
-  von Natur aus vegane Zutaten
-  ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)
-  ohne Zugabe von Palmfett
-  ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe



NEU!

Art.-Nr.: 278474
1200 ml



Lemon-Chili-Chicken

mit gebratenem Gemüse und Sesam-Kartoffelpüree

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Lemon-Chili-Chicken

20 Hühnerunterkeulen, 500 ml Wasser
WIBERG Produkte: Erdnuss-Öl,
 Lemon-Chili-Pepper, 25 g WIBERG
 BASIC Bratensaft für Geflügel

Gebratenes Gemüse

10 Stk. grüner Spargel, 10 Baby-
 Karotten, 1 Brokkoli, 2 rote Paprika,
 1 Zucchini, 3 Pak Choi,
 250 g Austernpilze
WIBERG Produkte: Natives Oliven-Öl
 Extra Andalusien, Ursalz Mediterran

Sesam-Kartoffelpüree

2 kg Kartoffeln mehlig, 250 ml Milch
WIBERG Produkte: WIBERG BASIC
 Kartoffel, Sesam-Öl, Gomashio grob

ZUBEREITUNG

Lemon-Chili-Chicken

Hühnerkeulen im Backrohr bei 175 °C saftig
 braten. Erdnuss-Öl mit Lemon-Chili-Pepper
 verrühren und die Hühnerkeulen damit würzen.
 Wasser mit Bratensaft für Geflügel verrühren
 und aufkochen.

Gebratenes Gemüse

Spargel und Karotten schälen und ebenso wie
 den Brokkoli blanchieren. Vor dem Servieren
 mit dem anderen Gemüse in Oliven-Öl knackig
 anbraten und mit Ursalz Mediterran würzen.

Sesam-Kartoffelpüree

Kartoffeln kochen und schälen. Durch eine
 Kartoffelpresse drücken und mit warmer Milch
 verrühren. Mit Sesam-Öl sowie WIBERG BASIC
 Kartoffel und Gomashio verfeinern.

Weitere Rezepte

finden Sie auf



wiberg.eu



Authentisch exotischer Genuss

Die prickelnde Schärfe erlesenen Pfeffers wird in der internationalen Küche gerne mit fruchtigen oder auch süßen Nuancen kombiniert. Mit diesen Produkten lassen sich einzigartige Kreationen authentisch umsetzen, von Asien bis Südamerika. So leicht bringt man grenzüberschreitenden Geschmack in eigene Gerichte und entdeckt neue Welten.



Zitronen-Pfeffer

Würzmischung • grob
 ☉ ☉ ☉ ☉ ☉ ☉ ☉

Geschmack: kräftig nach Pfeffer und Zitrone

Verwendung: ideal für Rind, Wild, Vegetarisches, Fisch und Meeresfrüchte

Art.-Nr.	VP	♻️	>
213013	AT 1200	750 g	24



Orangen-Pfeffer

Würzmischung • grob
 ☉ ☉ ☉ ☉ ☉ ☉ ☉

Geschmack: kräftig nach Pfeffer und Orange

Verwendung: ideal zum Würzen von Geflügel, Fisch und Krustentieren sowie für Kurzgebratenes vom Wild

Art.-Nr.	VP	♻️	>
207718	AT 1200	770 g	24



Crema di Aceto Limette-Grüntee^o

Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig ☉ ☉ ☉ ☉ ☉ ☉ ☉

Geschmack: erfrischend-fruchtig nach Limette, mit feiner Grünteernote

Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, hellem Fleisch sowie Desserts mit Früchten und Quark

Art.-Nr.	VP	♻️	>
220757	F	0,5 l	18



Erdnuss-Öl^E

Kaltgepresst, aus gerösteten Erdnüssen ☉

Geschmack: intensiv nach Erdnuss, mit feiner Röstnote

Verwendung: ideal für die Ethno-Küche

Art.-Nr.	Italia	VP	♻️	>
124932	152402	F	0,5 l	24



AcetoPlus^{a)} Mango

Essig-Fruchtzubereitung, 1,2 % Säure ☉ ☉ ☉ ☉

Geschmack: intensiv nach vollreifer Mango mit feiner Säurenote

Verwendung: ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	Italia	VP	♻️	>
200964	200967	F	0,5 l	15



AcetoPlus^{a)} Passionsfrucht

Essig-Fruchtzubereitung, 3,7 % Säure ☉ ☉ ☉ ☉

Geschmack: intensiv nach Passionsfrucht, mit erfrischender Säurenote

Verwendung: ideal für moderne Salatkompositionen sowie für die süße Küche

Art.-Nr.	Italia	VP	♻️	>
172664	183267	F	0,5 l	15

VP = Verpackung, ♻️ = Füllvolumen, > = Mindesthaltbarkeitsdauer in Monaten, AT = Aroma-Tresor, F = Flasche von Natur aus ☉ glutenfrei, ☉ lactosefrei, ☉ vegane Zutaten / ☉ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011) / ☉ ohne Zugabe von Palmfett / ☉ ohne kenntlich zu machende Zusatzstoffe
 E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, O = Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg SO₂/kg oder l), a) in Italien: Essigzubereitung

☉ Mix-Spezialität, die einige Stunden zuvor trocken auf das Fleisch gerieben wird

Länderspezifische Abweichungen bei der Verfügbarkeit der abgebildeten Produkte sind möglich. Bitte erkundigen Sie sich über die Listung bei Ihrem WIBERG Ansprechpartner.