

WIBERG

Inspiration

+ NEUPRODUKTE

Würzsaucen & Blütenzucker

+ GOOD FOR YOU

Mit WIBERG wird's convenient

JETZT WIRD'S PRAKTISCH

So schnell
geht köstlich

WIBERG

EDITORIAL

- 03 Aktuelles:
Rundum versorgt
- 04 Trends:
Kein Geheimnis mehr –
mehr Convenience
- 08 Gastrokonzept:
Bei BONVITA macht's
die Mischung
- 12 Rezepte Team Inspiration
- 20 Neuprodukte:
Würzsauce Spicy & Chili
Würzsauce Tasty & Umami
Blütenzucker bunt
- 22 Neuprodukte:
Salat-Öl
Camargue Style
Louisiana Style
- 24 Good for you:
Mit WIBERG wird's convenient

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wie praktisch wäre es, würden die tollsten Gerichte wie von Zauberhand auf die Teller fliegen? So weit ist es zwar noch nicht, ein Küchenbetrieb ohne praktische Produkte wäre jedoch undenkbar. Wir fassen in dieser Ausgabe die Convenience-Trends zusammen. Die können es: Die BONVITA Group verwöhnt mit einer cleveren Mischung aus Frische und Convenience ihre Tischgäste an über 100 Standorten. Erfahren Sie, wie WIBERG Produkte den Küchenalltag leichter machen – das gilt erst recht für die vier Neuprodukte, die wir präsentieren. Und ein Wiedersehen mit zwei Lieblingsmischungen gibt es obendrein! Zusammenarbeit ist keine Phrase für uns: Wir zeigen, mit welchen Partnern wir das Beste für Ihre Abläufe herausholen. Dies gilt auch für die praktischen Rezepte, die sich das Team Inspiration für diese Ausgabe hat einfallen lassen.

In diesem Sinne: Viel Vergnügen beim Lesen, Nachkochen und Genießen!



IMPRESSUM

MEDIENINHABER / HERAUSGEBER / VERLEGER:
NovaTaste Austria GmbH / A.-Schemel-Strasse 9 / 5020 Salzburg | Offenlegung gem. §25 Mediengesetz: Das Magazin ist ein Kundenmagazin von NovaTaste Austria GmbH.
Mehr Informationen finden Sie auf www.wiberg.eu | REDAKTION: Daniela Haslinger-Hild / Jakob Hirsch / Nina Ferner / Philipp Kohlweg / Martin Heger | E-Mail: kommunikation@wiberg.eu
GESTALTUNG | LITHO: David Dietrichstein | LEKTORAT: Elisabeth Skardarasy | FOTOS: Mona Lorenz / NovaTaste / BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH / Adobe Stock | FOOD STYLING: Evelyne Zemplenyi
DRUCK: Offset5020 | COPYRIGHT: Inhalt, Layout und Bildmaterial sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung oder die Verwendung der Inhalte bzw. Bilder ist ohne ausdrückliche schriftliche Zustimmung des jeweiligen Urhebers untersagt. Um die leichte Lesbarkeit des Kundenmagazins sicherzustellen, bezieht sich bei personenbezogenen Bezeichnungen die männliche Form auf alle Geschlechter in gleicher Weise. Druck- und Satzfehler, Änderungen von Produkten sind ausdrücklich vorbehalten.

bindi
fantasia nel dessert®

Bonduelle
FOOD SERVICE

BON PASTAIO
Pasta aus Leidenschaft

BUNZL

WIBERG

Danish Crown

DIE RÄUCHEREI
SUPERIOR HANDMADE SEAFOOD

Recheis
SEIT 1889

iSi

Rundum versorgt

WIBERG baut auf breite Partnerschaften

Kein Essen ohne perfekten Geschmack. Trotzdem müssen selbst wir bei WIBERG zugeben: Der Mensch lebt nicht von Gewürzen allein. Deshalb vernetzen wir uns mit vielen namhaften Marken der Gastro-Branche. Gemeinsam entwickeln wir Rezepte, veranstalten Workshops oder zaubern köstliche Messemenüs. Unser Ziel dabei: Ihr Leben leichter zu machen!

Thematisch bilden unsere Netzwerkpartner so gut wie alle Bedürfnisse der modernen Küche ab. Durch den laufenden Austausch mit Anbietern unterschiedlichster Fachgebiete erweitern wir nicht nur unser Wissen. Wir überprüfen damit laufend, dass unsere WIBERG Produkte in den unterschiedlichsten Einsatzgebieten und Gerichten perfekt funktionieren!



KEIN GEHEIMNIS MEHR - MEHR CONVENIENCE



Jeder tut es. Viele sogar mehrmals am Tag. Und seien wir ehrlich: Sie tun es doch auch! Die Rede ist von Convenience-Produkten in der Gastronomie. Einerseits handelt es sich dabei immer noch um ein großes Tabu in der Branche, andererseits ginge es ehrlicherweise gar nicht mehr ohne. Jedenfalls gilt: Convenience ist besser als sein Ruf. Wir sprechen offen und räumen mit alten Vorurteilen auf!

Völlig zu Recht war die braune Flasche mit dem rot-gelben Etikett der kulinarische Gottseibeius eines jeden Küchenprofis, der etwas auf sich hielt.

Diese überholte Vorstellung von Convenience hat jedoch mit den heutzutage angebotenen Produkten allenfalls so viele Überschneidungspunkte wie der Dönerladen mit dem Michelin-Restaurant. Fertigprodukte sind besser als ihr Ruf. Ihr Einsatz ist nicht nur gerechtfertigt, sondern oftmals auch unverzichtbar. Doch was genau versteht man unter Convenience? Worüber reden wir hier eigentlich?

NÜCHTERN BETRACHTET

Übersetzt man den englischen Begriff „Convenience Food“, ist die deutsche

Entsprechung in etwa „bequemes Essen“ – und das wird von Gästen wie Köchen häufig immer noch als Unwort abgetan. Sucht man nach einer einheitlichen Definition, wie Convenience eingeordnet wird, beschreibt der Begriff einfach Zutaten und Nahrungsmittel, welche für die Weiterverarbeitung in der Gastronomie vorbereitet sind. Das klärt aber noch lange nicht alles und die drängendsten Fragen sind: Wo fängt Convenience an? Und wo genau hört es auf? Dies muss jeder Betrieb für sich definieren und den eigenen Wareneinkauf darauf auslegen.

CONVENIENCE EINFACH ERKLÄRT

Hilfreich ist eine detaillierte Betrachtung und oftmals finden sich die Zauberwörter bereits auf der Verpackung. Das geschulte Auge sucht dort nämlich nach Hinweisen wie küchenfertig, garfertig, aufbereitungsfertig, regenerierfertig oder verzehrfertig.

- Bei **küchenfertigen** Produkten greift der Küchenprofi nach Zutaten, die er nicht mehr zuschneiden oder portionieren muss. Dies gilt etwa für fertig zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse oder etwa Fischfilets, die in der Regel überdies tiefgekühlt sind.
- **Garfertig** meint, dass diese Produkte nur noch gebraten, gekocht, frittiert

oder gebacken werden. Hier ist also bereits fertig gewürzt, das Schnitzel paniert oder das Brot muss nur noch in den Ofen.

- Noch einen Schritt weiter geht **aufbereitungsfertiges** Convenience. Hier ist bereits gegart, es muss also lediglich erwärmt und um zusätzliche Zutaten ergänzt werden, wie etwa beim Puddingpulver oder bei Instantsuppen.
- **Regenerierfertige** Convenience-Produkte werden direkt erhitzt und können anschließend sofort gegessen werden. Das gilt für Gulasch aus der Dose ebenso wie beispielsweise für Mikrowellengerichte.
- Den höchsten Convenience-Grad weisen die sogenannten **verzehrfertigen** Produkten auf – sie können nach dem Öffnen der Verpackung sofort gegessen werden, was bekanntermaßen für viele (Feinkost-)Salate, aber auch Smoothies oder fertige Backwaren und Snacks gilt.

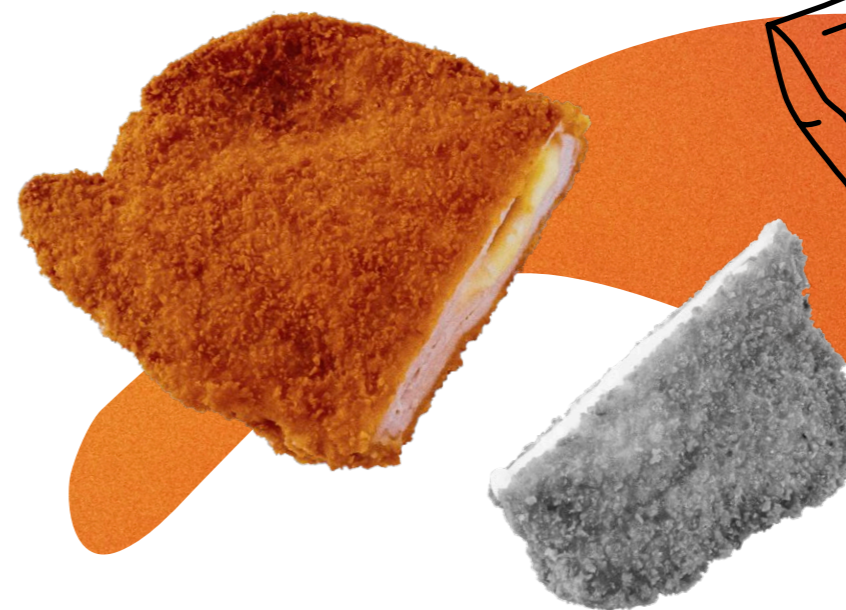
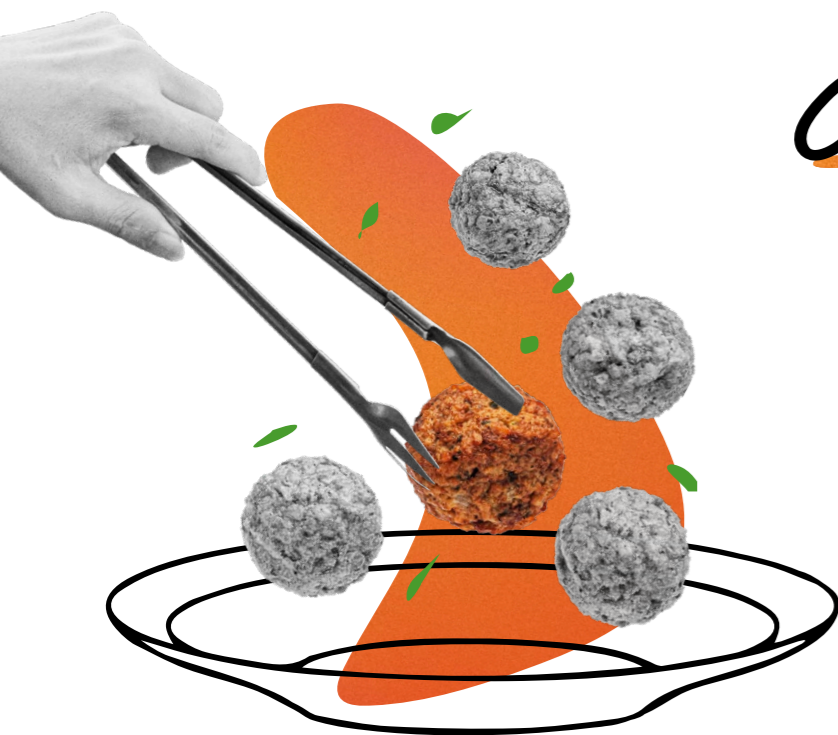
UND WAS BRINGT ES?

Dass insbesondere in den letzten Jahren viele neue und hochwertige Convenience-Produkte wie die sprichwörtlichen Pilze aus dem Boden schießen, hängt mit den allgemeinen Umwälzungen in der Branche zusammen. An erster Stelle steht sicherlich der anhaltende Mangel an gut ausgebildeten und ausgebildeten Köchen. Wo jeder Handgriff

„WO JEDER HANDGRIFF HINTERFRAGT UND OPTIMIERT WERDEN MUSS, HELFEN PRAKTISCHE PRODUKTE DABEI, ZEIT ZU SPAREN - UND ENTLASTEN LETZTENDLICH DAS VORHANDENE PERSONAL.“

Convenience:

[kən'vi:njəns]
BESCHREIBT ZUTATEN
UND NAHRUNGSMITTEL,
WELCHE FÜR DIE WEITERVERARBEITUNG IN
DER GASTRONOMIE
VORBEREITET SIND.



hinterfragt und optimiert werden muss, helfen praktische Produkte dabei, Zeit zu sparen – und entlasten letztendlich das vorhandene Personal. Insbesondere langwierige Arbeitsschritte wie das Ansetzen von Fonds und die nicht minder aufwändigen Folgeprodukte wie Saucen und Jus kann ein Restaurant der mittleren Kategorie ohne Qualitätseinbußen mit Convenience-Produkten erledigen. Bei der Auswahl der Anbieter ist jedoch Vorsicht geboten: Arbeitet das zugekaufte Produkt mit Geschmacksverstärkern, einer Vielzahl an Bindemitteln oder Haltbarmachern, goutiert dies der Gast meistens nicht.

VON WEGEN UNGESUND

Eine weitere Vorstellung, die sich in vielen Köpfen hält, ist der geringe ernährungsphysiologische Wert beispielsweise von tiefgekühltem Obst oder Gemüse. Mit gut produzierten Convenience-Produkten lässt sich saisonunabhängig ohne einen wesentlichen Verlust bei Geschmack und Nährwerten hochwertiges Essen zubereiten. Greift man im Winter auf tiefgekühltes Gemüse, Früchte oder Kräuter zurück, haben diese in der Regel den gleichen ernährungsphysiologischen Wert wie ihre saisonalen Gegenstücke, da sie ja direkt nach der Ernte tiefgefroren wurden. So-

mit bleiben Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe erhalten. Wer also auch im Winter beispielsweise auf die Antioxidantien in Heidelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren nicht verzichten will, findet diese in praktischen Convenience-Produkten. Richtig erstverarbeitet, verpackt und aufbewahrt, sind also Fertigprodukte – aus hygienischer Sicht – der frischen Ware oftmals sogar überlegen. Insbesondere frisches Obst ist leicht verderblich. Wenn es dann womöglich noch zu unerwartet hohen No-Show-Raten kommt, ist der Weg in die Tonne der schlechteste Weg.

NACHHALTIGKEIT DURCH PLANBARKEIT

Vorreiter in der Anwendung von Fertig- oder Halbfertiggerichten waren immer schon jene gastronomischen Betriebe, deren Gästezahl schwer abschätzbar war oder stark variierte. Wer bei einzelnen Arbeitsschritten auf Convenience-Produkte setzt, kann hier leichter Mengen vorhalten und gegebenenfalls schnell nachproduzieren. Auf der anderen Seite können heutzutage ein unnötig hoher Wareneinsatz und die damit einhergehende Bevorratung schnell für eine kaufmännische Schieflage sorgen. Insgesamt lässt sich also der vielzitierte „Food Waste“ effizient vermeiden.

Schnell verfügbare Lösungen in gleichbleibender Qualität können hier den Unsicherheitsfaktor in der Kalkulation zumindest reduzieren.

HIER UND DORT DIE GLEICHEN TRENDS

Einigkeit herrscht bei Produzenten, Händlern und Verwendern praktischer Produkte bei einem generellen Trend: Die zeitgeistigen und bei Gästen relevanten Themen machen auch vor Convenience-Produkten nicht halt. Ungebrochen ist der Wunsch nach Zutaten, und in weiterer Folge Gerichten, mit guter Qualität.

Darauf haben viele Hersteller von Fertigprodukten reagiert und punkten mit Labels wie „Aus der Region“, einer Bio- oder MSC-Zertifizierung. Ebenso produzieren viele bewusst nicht mehr industriell perfekt. Nicht zuletzt bei gefüllten Teigwaren – von Tortellini bis Maultaschen –, Fleischgerichten wie Rinderrouladen oder Burgerpatties sowie klassischen Beilagen wie Knödeln oder Kartoffelgerichten ist der Manufakturcharakter im Vormarsch. Solche Produkte bilden eine Basis, die in der eigenen Küche individuell veredelt und angepasst wird. Mit dem Ergebnis, dass sich für den Gast die Frage nach dem



„RICHTIG ERSTVERARBEITET, VERPACKT UND AUFBEWAHRT, SIND ALSO FERTIGPRODUKTE - AUS HYGIENISCHER SICHT - OFTMALS DER FRISCHEN WARE ÜBERLEGEN.“

Convenience-Grad nicht stellt – und einzig der Genuss den Restaurantbesuch dominiert.

KEIN LICHT OHNE SCHATTEN

Gleichzeitig bergen mitunter genau diese High-End-Convenience-Produkte den ein oder anderen Fallstrick für die Zukunft der Branche. So gibt es etwa keine gesetzliche Verpflichtung, Fertigprodukte auf der Karte kenntlich zu machen. Ebenso gibt es keine eindeutigen Regelungen von Begrifflichkeiten wie „hausgemacht“. Das macht es für die Gäste nicht gerade transparent. Wer als Gastronom offen damit umgeht und hinter der Qualität der zugekauften Produkte steht, nimmt einer allfälligen Kritik den Wind aus den Segeln.

Im selben Atemzug stellt sich die Frage nach dem zukünftigen Berufsbild. Was passiert mit jungen Menschen, die ihre Lehrzeit in Betrieben mit hohem Convenience-Aufkommen absolvieren? Wie erlernen sie die handwerklichen Fähigkeiten, die nach wie vor bei Lehr-

abschlussprüfungen abgefragt werden? Auch hier muss jeder Küchenchef seinen Weg finden und seiner Verantwortung als Ausbilder nachkommen.

ES BLEIBT SPANNEND

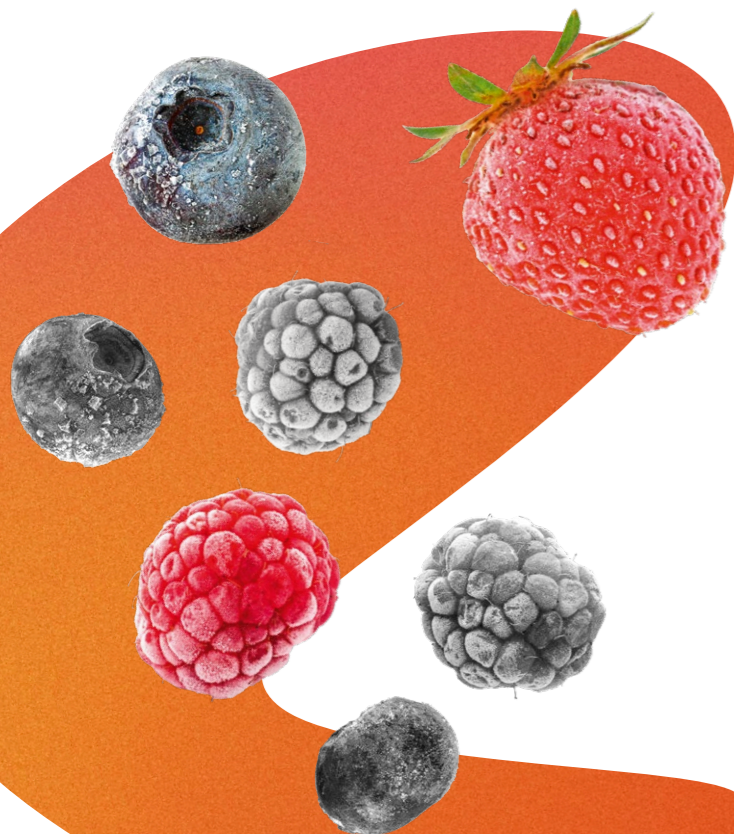
Kaum eine Branche wandelt sich so schnell wie die Gastronomie, die sich dadurch auch ständig wieder neu erfindet. Darin liegt mit Sicherheit eine ihrer größten Stärken. Die kontinuierliche Weiterentwicklung der Convenience-Produkte wird durch die steigenden Erwartungen der Verbraucher an Qualität und Nachhaltigkeit einerseits sowie durch die erforderliche gastronomische Effizienz andererseits angetrieben. Küchenprofis müssen sich kontinuierlich anpassen und innovative Lösungen entwickeln, um diesen Anforderungen gerecht zu werden. In Zukunft werden – in enger Zusammenarbeit zwischen Lieferanten und Betrieben – jedenfalls neue, hochwertige und immer bessere Convenience-Produkte in unseren Küchen zu finden sein.



PIMP YOUR Snacks

SALOMON Foodworld und WIBERG führen in die Welt hochwertiger Snacks, innovativen Fingerfoods und perfekten Genusses. Alle Infos zum Seminar sowie die Möglichkeit zur Anmeldung finden Sie unter wiberg.eu/pimpyoursnacks

„MIT CONVENIENCE-PRODUKTEN LÄSST SICH SAISONUNABHÄNGIG OHNE EINEN WESENTLICHEN VERLUST BEI GESCHMACK UND NÄHRWERTEN HOCHWERTIGES ESSEN ZUBEREITEN.“





CONVENIENCE & FRISCH GEKOCHT

Bei BONVITA macht's die Mischung

Werner Echsle war seiner Zeit weit voraus. Als viele Gastronomen lediglich hinter vorgehaltener Hand über Convenience-Produkte sprachen, steckte er schon tief im Thema. Vor genau 25 Jahren gründete er mit seiner Frau Sandra die BONVITA Group. Mittlerweile liefert das Familienunternehmen an über 100 Standorten in Deutschland und Österreich Antworten auf genau die Fragen, welche die Branche umtreiben.

Zum Gespräch bringt Werner Echsle einen seiner Mitarbeiter mit: Mathias Leible leitet das operative Geschäft bei BONVITA und ist Teil des BONVITA-Managementteams. Die Leidenschaft der beiden ist spürbar und ansteckend: Leidenschaft für hochwertiges Essen,

für ihr durchdachtes Konzept und nicht zuletzt für „ihre Leute“. Denn es sind immerhin 445 Mitarbeitende, die tagtäglich die Tischgäste verwöhnen.

„Ich selbst war viele Jahre nationaler Vertriebsleiter bei einem führenden Convenience-Hersteller“, erklärt Werner Echsle. „Dort wurde über die Jahre der Convenience-Grad immer tiefer, während sich auf der anderen Seite die Ansprüche der Gäste in die Gegenrichtung änderten.“ Hier fällt auch schon das erste Zauberwort, das den Erfolg der BONVITA Group erklärt: der Convenience-Grad. Doch was ist damit gemeint? „Wir haben ein prall gefülltes Rezeptbuch. Dort wird auch klar vorgeschrieben, was daran fertig geliefert

wird und was vor Ort frisch gekocht werden muss“, erläutert Mathias Leible und gibt ein Beispiel: „Nehmen wir eine klassische Lasagne. Die kommt als TK-Produkt und wird von unserem Vollsortimenter geliefert. Im Betrieb kocht die Küchencrew allerdings eine frische Tomatensauce, richtet mit frischem Basilikum oder Rucola an und hobelt auf jede Portion hochwertigen Parmesan. Das Endergebnis ist eine qualitative Mahlzeit und ein Teller, der den Gästen Freude macht.“

MAXIMALE FREIHEIT BEI MAXIMALER SICHERHEIT

Das klingt so einfach wie einleuchtend. Aber wer entscheidet, ob und wann

die Lasagne auf dem Speiseplan steht? Und noch wichtiger: Wer entscheidet bei der Vielzahl an Convenience-Produzenten, welche Lasagne die beste ist? Um das zu klären, muss man die BONVITA-Philosophie ganzheitlich verstehen: „Wir sind der Caterer des Mittelstands“, führt der Eigentümer aus. „Wir kochen für Firmen mit 200 bis 600 Mitarbeitenden, bei denen sich die Konzern-Caterer in puncto Servicequalität und Preis-Leistung schwertun. Jeder unserer Standorte ist eine eigene Gesellschaft, der Kochprofi vor Ort mit 49 % beteiligt und somit ‚Unternehmer im Unternehmen!‘“ Dies ermöglicht es den Köchinnen und Köchen, viele freie Entscheidungen treffen zu können, ohne das unternehmerische Risiko der Selbstständigkeit tragen zu müssen. Ob die Lasagne auf die Karte kommt, entscheidet also der Standortleiter und Miteigentümer. Aber wer definiert, welches TK-Produkt angeliefert wird? „Das Herzstück ist hier unsere Rezeptdatenbank“, führt der operative Leiter Mathias Leible aus, bei dem alle Fäden zusammenlaufen. „Jedes Rezept enthält nicht nur die Mengenangaben, sondern überdies ein Ampelsystem mit ernährungsphysiologischen



Eine Vielzahl an frischen Produkten bestimmt den Speiseplan.

Hintergründen und den zu bestellenden Produkten beim Vollsortimenter. Die gebündelten Mengen erzeugen interessante Rabatte und jedes bestellbare Produkt entspricht unseren strengen Qualitätskriterien.“ Dann endet die Selbstständigkeit also bei der Auswahl der Produkte? „Keinesfalls!“, widerspricht der Chef persönlich: „Wir arbeiten mit gut 260 regionalen Lieferanten zusammen, die in unmittelbarer Nähe vom Standort sind und mit dem Kochprofi gemeinsam aus-

gewählt werden.“ Darunter finden sich Gemüse- und Obstproduzenten ebenso wie Bäcker und Fleischer. „Das Schnitzel vom Metzger aus dem Nachbarort ist ja auch ‚Convenience‘ – und ob es plattiert oder paniert ist, definiert den Convenience-Grad.“ Gleichzeitig werden regionale Lieferanten aktiv genannt und beworben. „Wenn die Tischgäste morgens zur Arbeit kommen und der Bäcker aus dem Ort gerade anliefert, dann macht das was.“

„Das Endergebnis ist eine qualitative Mahlzeit und ein Teller, der den Gästen Freude macht.“

MATHIAS LEIBLE,
OPERATIVER LEITER BONVITA GROUP



Werner Echsle, Geschäftsführer,
Mathias Leible, Operativer Leiter Bonvita Group (v. l. n. r.)



Viel Freiheit bestimmt den Arbeitsalltag der BONVITA-Küchenprofis.

„Wir kochen für Firmen mit 200 bis 600 Mitarbeitenden, bei denen sich die Konzern-Caterer in puncto Servicequalität und Preis-Leistung schwertun.“

WERNER ECHSLE,
GESCHÄFTSFÜHRER BONVITA GROUP

GUTES CONVENIENCE – WIE GEHT DAS?

Insbesondere bei der Auswahl der Basisprodukte kommt dem BONVITA-Eigentümer Echsle seine jahrzehntelange Erfahrung in der Branche zugute. Immer kritisch hinterfragt werden alle Arten von Zusatzstoffen wie etwa Geschmacksverstärker und Haltbarmacher. Da das Convenience-Produkt nur als Basis dient, muss man es gut individualisieren oder weiterverarbeiten können. „Ein Spinatstrudel muss nicht selbst gerollt werden. Allerdings gibt es bei uns eine schöne selbstgemachte Champignonsauce dazu, frische Petersilie oder vielleicht einen frischen Schnittlauch-Dip“, gibt Werner Echsle

ein Beispiel. Und Mathias Leible ergänzt: „Unverhandelbar ist: Jedes Produkt muss Gastro-Qualität haben! Man findet bei uns nichts, was Fertigprodukten im Lebensmittelhandel ähnelt.“ Klassisches Beispiel ist etwa eine Pizza auf dem Mittagstisch. Hier ist ein Pizaboden am Blech mit Tomatensauce völlig ok, allerdings muss frisch vor Ort belegt werden. „Niemals würden wir eine runde Pizza für den einzelnen Gast



Frühlingspfannkuchen mit Lachs von Kochprofi Alexander Bialas

servieren: Da denkt man an die TK-Pizza aus dem Supermarkt. Und die kann jeder zu Hause machen.“

Wie bewerten die Profis bei BONVITA aber den Convenience-Markt? Immerhin haben sie die tiefsten Einblicke. „Früher waren viele Produkte einfach schlecht und wurden auch sofort als Fertigprodukt erkannt“, sind sich die beiden einig. Heute werde einerseits viel mehr auf Qualität und Inhaltsstoffe geachtet. Andererseits produzieren die Hersteller vermehrt handwerklich und nicht industriell, was allein das Erscheinungsbild deutlich verbessert. Insgesamt habe das eine positive Spirale in Gang gesetzt, erklärt Mathias Leible: „Je besser die Qualität wurde, desto höher wurde die Akzeptanz bei den Köchen.“ Sein Chef lacht und erinnert sich an ein typisches Negativbeispiel aus den Convenience-Anfängen: „Da kam die Brokoli-Nuss-Ecke direkt aus dem Tiefkühler in die Fritteuse und anschließend eine dicke Fertigsauce drüber. Falsche Basis, falsche Zubereitung und keine frischen oder selbstgemachten Komponenten – das kann nur schief gehen!“ Zusätzlich funktionierte der Fachkräftemangel nochmals wie ein Katalysator und brachte Schwung in die Sache.

WER BRAUCHT DANN NOCH FACHKRÄFTE?

Womit wir bei einem Thema wären, an dem keiner in der Branche vorbeikommt. Braucht man bei der BONVITA-Philosophie überhaupt noch ausgebildete Kochprofis? „Unbedingt!“, kommt es bei Werner Echsle wie aus der Pistole geschossen. „Wenn früher zwei ausgebildete Köche und eine Küchenkraft einen Standort betreuten, ist es heute einer, gemeinsam mit einer oder zwei Küchenkräften. Aber auch hier zeigt unsere Philosophie ihre Vorteile.“ In der internen Planung werden nämlich sogenannte „Notfallgerichte“ vorgesehen. Passiert etwas Unvorhergesehenes oder erkrankt der Koch, steigt für kurze Zeit der Convenience-Grad und sein Team übernimmt selbst-

ständig. Ein Notfallgericht aus dem Froster kann aber auch ein selbstgemachtes Gulasch sein, das in ruhigeren Zeiten vorbereitet wurde. „Wir sehen vor allem, dass die Küchencrews mit voller Motivation übernehmen, wenn der Chef mal nicht da ist, sei es krankheitsbedingt oder während des Urlaubs“, fasst Mathias Leible zusammen. Wenn dann das Lob der Gäste kommt, wachse zu Recht das Selbstwertgefühl der Küchenkräfte. Gleichzeitig fährt der Standortleiter noch beruhigter in den nächsten Urlaub.

Wer in den Jahresreport der BONVITA Group blickt, findet neben Ehrungen langjähriger Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen viele Bilder von Schulungen,

„Wir wollen nicht nur die Erwartungen unserer Gäste, sondern auch die unserer Mitarbeitenden übertreffen.“

WERNER ECHSLE,
GESCHÄFTSFÜHRER BONVITA GROUP



Asiatische Hähnchenpfanne von Kochprofi Marek Kalb

Workshops und Festen. „Wir wollen nicht nur die Erwartungen unserer Gäste, sondern auch die unserer Mitarbeitenden übertreffen“, gibt Werner Echsle die Richtung vor. Dies geschehe durch Wissensvermittlung, Digitalisierung und ein tatsächliches Miteinander. Folgerichtig war die Verleihung der Auszeichnung „Arbeitgeber der Zukunft“ im Jahr 2023. „Motivierte und glückliche Mitarbeitende sorgen letztendlich für zufriedene Tischgäste“, folgert Werner Echsle. „Und das ist es, was jeder Gastronom sich wünscht!“

BONVITA
Group
Individuell. Familiar. Anders.

BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH
Weinsteige 11
76534 Baden-Baden
info@bonvitagroup.com
www.bonvitagroup.com



PUTEN- ROLLBRATEN

MIT GNOCCHI

& GEMÜSE UND KRÄUTERSAUCE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Putenrollbraten mit Gnocchi, Gemüse und Kräutersauce

1,5 kg Putenrollbraten ready to use*, 900 g Erdäpfel-gnocchi vorgekocht*, 900 g Gemüse blanchiert*, 50 g Blattspinat

WIBERG Produkte: 50 g Braune Sauce vegan, 10 g Rotwein Balsam-Essig, 1 Msp. Pfeffer-Cuvée, 50 g Weiße Grundsauce pulverisiert, 100 ml Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 4 TL BIO Ursalz Mediterran, Bergkräuter, Rosmarin gfg, 10 TL Golden BBQ

ZUBEREITUNG

Putenrollbraten mit Gnocchi, Gemüse und Kräutersauce

Die Gnocchi und das Gemüse in Oliven-Öl anbraten und mit dem Ursalz und Rosmarin abschmecken. Braune Sauce vegan mit 500 ml Wasser verrühren und erwärmen, mit Essig und Pfeffer würzen. Weiße Grundsauce pulverisiert in 500 ml kaltes Wasser einrühren und unter ständigem Rühren langsam aufkochen. Ca. 3 Minuten köcheln lassen und den Blattspinat sowie Bergkräuter einmischen. Alles zusammen anrichten und mit Golden BBQ abschmecken.

* Convenience-Zutaten



MARINIERTER BUTTERFISCH MEXIKO STYLE

MIT AVOCADO UND
KNUSPERKARTOFFELN

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Marinierter Butterfisch „Mexiko-Style“ mit Avocado und Knusperkartoffeln

1 kg geräucherter Butterfisch portioniert*,
500 g Guacamole*, 300 g Kartoffellocken*
frittiert, 20 Mini-Mais gebraten

WIBERG Produkte: 100 g Würzmarinade
mexikanische Art, 4 EL Avocado & Bowl,
50 g Würzsauce Spicy & Chili, 2 EL Paprika
geräuchert, 1 EL Gewürzsalz Pommes
Frites

ZUBEREITUNG

Marinierter Butterfisch „Mexiko-Style“ mit Avocado und Knusperkartoffeln

Den Butterfisch mit der Würzmarinade
bestreichen und leicht erwärmen. Die
Kartoffellocken mit Gewürzsalz Pommes
Frites und geräuchertem Paprika würzen.
Alles zusammen anrichten, mit Avocado &
Bowl und der Würzsauce finalisieren.

Garnitur:

50 g Erbsensprossen

* Convenience-Zutaten

SALZBURGER SELCHFLEISCH WRAPS

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Salzburger Selchfleisch-Wraps

10 Weizen-Wraps*, 1 kg Slow Cooked
Pulled Eisbein*, 500 g Kartoffel-
püree*, 100 g Dijon-Senf, 500 g Rotkraut
fein geschnitten, 30 g Zucker,
50 g Junglauch geschnitten

WIBERG Produkte: 100 g Röstzwiebel
geschnitten, 50 g WIBERG BASIC Kartoffel,
50 g Gänse-/Enten-Knuspri, 60 ml Aceto-
Plus Preiselbeere, 130 g Senfkörner ganz,
1 TL Curcuma gemahlen, 5 TL Apfel-
Essig, 1 TL Ursalz pur fein

ZUBEREITUNG

Salzburger Selchfleisch-Wraps

Das Kartoffelpüree mit Senf und WIBERG
BASIC Kartoffel abschmecken und in
einen Dressierbeutel füllen. Das Rotkraut
mit Gänse-/Enten-Knuspri und AcetoPlus
Preiselbeere abschmecken und bei-
seitstellen. Für den Senfkaviar 400 ml
Wasser mit Zucker, Curcuma, Apfel-

Essig, Ursalz sowie Senfkörnern
3 Minuten bei schwacher
Hitze köcheln lassen und
anschließend gekühlt
aufbewahren.

Die Wraps ausbreiten
und mit Kartoffelpüree,
gezupftem Eisbein,
Rotkrautsalat und Röst-
zwiebeln befüllen. Ein-
rollen und im Kontaktgrill
knusprig tosten. Nach
dem Portionieren mit
Junglauch und Senf-
kaviar garnieren.

* Convenience-
Zutaten



KÜRBIS- FALAFEL MIT GESCHMORTEM HOKKAIDO

& ZIEGENFRISCHKÄSE-
BÄLLCHEN UND KERNÖL

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Kürbisfalafel mit geschmortem Hokkaido, Ziegenfrischkäsebällchen und Kernöl
1,5 kg Kürbisfalafel frittiert*, 1 kg Hokkaido in Spalten geschnitten, 20 Ziegenfrischkäsebällchen*, 50 g Kürbiskerne geröstet
WIBERG Produkte: 100 ml Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 2 TL Orangen-Pfeffer, 2 TL Ursalz pur fein, 150 g Chutney Kürbis-Apfel, 100 ml Kürbiskern-Öl g.g.A.

ZUBEREITUNG

Kürbisfalafel mit geschmortem Hokkaido, Ziegenfrischkäsebällchen und Kernöl
Den Kürbis mit Oliven-Öl, Ursalz und Orangenpfeffer marinieren und im Ofen bei 160 °C ca. 25 Minuten weich schmoren. Alles zusammen anrichten und mit dem Chutney, gerösteten Kürbiskernen sowie dem Kürbiskern-Öl finalisieren.

Garnitur:
10 Apfelchips

* Convenience-Zutaten

CHUTNEY KÜRBIS-APFEL

KÜRBISKERN-ÖL G.G.A.

ORANGENPEFFER



GEBRATENE DIM-SUM MIT WOKGEMÜSE

& THAI-CHILI-KOKOSSAUCE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Gebratene Dim-Sum mit Wokgemüse und Thai-Chili-Kokossauce

1,2 kg Dim-Sum*, 1 kg Wokgemüse*, 1 l Kokosmilch

WIBERG Produkte: 100 ml Sesam-Öl, 100 ml Thai-Chili Style Sauce, 100 ml Erdnuss-Öl, 5 El Shichimi Togarashi, 5 El Gomashio grob

ZUBEREITUNG

Gebratene Dim-Sum mit Wokgemüse und Thai-Chili-Kokossauce

Dim-Sum dämpfen und anschließend in

Sesam-Öl knusprig braten. Für die Thai-Chili-Kokossauce die Kokosmilch erhitzen und die Thai-Chili Style Sauce einmischen. Das Wokgemüse in Erdnuss-Öl anschwitzen und mit Shichimi Togarashi würzen. Alles zusammen anrichten und mit Gomashio finalisieren.

Garnitur:

50 g frischer Koriander

* Convenience-Zutaten



HASELNUSS-PARFAIT MIT BALSAMISCHEN KIRSCHEN

& KAREMELL-CHURROS

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Haselnussparfait mit balsamischen Kirschen und Karamell-Churros

10 Stk. Haselnussparfait*, 500 g TK-Kirschen ohne Kern*, 60 g Zucker, 20 Churros gebacken*

WIBERG Produkte: 60 g Crema di Aceto Pflaume, 50 g Sweet & Spicy - Schoko & Kardamom, 50 g Sweet & Salty - Karamell & Ursalz, 2 g Rosenblüten Blätter

ZUBEREITUNG

Haselnussparfait mit balsamischen Kirschen und Karamell-Churros

Für die balsamischen Kirschen den Zucker karamellisieren, die Kirschen mit der Crema di Aceto kurz aufkochen und kaltstellen. Alles zusammen anrichten und mit den süßen Saucen sowie den Rosenblüten ausgarnieren.

* Convenience-Zutaten



Dynamisches Duo

Die neue WIBERG Würzsauce **Spicy & Chili** ist die verlockende Fusion von Frucht und Feuer. Ob zum Abschmecken oder Finishen, Spicy & Chili ist die ideale Wahl für alle, die eine fruchtig-süße Schärfe lieben. Verleihen Sie Ihren Kreationen einen unvergesslichen Kick und erleben Sie mit der Würzsauce Spicy & Chili den Geschmack der Extraklasse.

Die revolutionäre und neue WIBERG Würzsauce **Tasty & Umami** vereint die runden und harmonischen Nuancen von feinem Umami mit einer verlockenden Vielfalt an Gewürzen. Egal, ob beim Grillen, Braten, Kochen oder Finishen – mit dieser Sauce erweckt man jedes Gericht zum Leben. Gänzlich ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker.



Zu den Rezepten



Spicy & Chili Würzsauce

Geschmack: fruchtig-süß, mit ausgewogener Schärfe

Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine fruchtig-süße Schärfe gewünscht ist

ⓐ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

NEU!



Tasty & Umami Würzsauce

Geschmack: vollaromatisch, kräftig nach Umami

Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine Umaminote gewünscht ist

ⓐ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

von Natur aus vegane Zutaten

ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

NEU!



Zu den Rezepten

süßer Blumenstrauß für den Teller

Die farbenfrohe Welt der Blumen

Tauchen Sie ein in ein Fest der Sinne mit dem neuen WIBERG Blütenzucker bunt, der mit dem Duft frischer Blumen verführt. Hergestellt aus **natürlichen Zutaten** und **frei von künstlichen Farbstoffen**, ist unser Blütenzucker bunt die perfekte Wahl für alle kreativen Dekorationsideen und einzigartigen Geschmack für jegliche Süßspeisen.

Es ist beinahe so, als würde man seinen Gästen einen echten Blumenstrauß schenken, jedes Mal, wenn diese harmonische Kombination aus Zucker und Blüten zum Einsatz kommt.

Mit Tagetesblüten, Rosenblüten, Kornblumenblüten und Sonnenblumenblüten bietet unser Blütenzucker zart-blumige Nuancen und wird zum farbenfrohen Hingucker auf jeder Dessertkarte.



NEU!

Blütenzucker bunt Zucker mit Blüten

Natürliche Farb- und Geschmacksgebung durch Blüten

von Natur aus vegane Zutaten

ⓐ ohne Zugabe von Allergenen (gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

ohne Zugabe von Palmfett



Zu den
Rezepten

NEU!

Flüssiges Gold

Mild-fruchtiger Genuss

Das neue WIBERG Salat-Öl ist der dezente Alleskönner für die Küche! Die spezielle Mischung aus hochwertigen pflanzlichen Ölen verleiht vielfältigen Salakreationen einen milden Charakter und ermöglicht vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Ob klassische Salate oder schonende Kochprozesse, WIBERG Salat-Öl ist die ideale Wahl. Sein mild-fruchtiger Geschmack mit einem dezenten Hauch von Olive eignet sich perfekt für gemischte Blattsalate, hausgemachten Kartoffelsalat oder Salate aus verschiedensten Länderküchen – mit dem WIBERG Salat-Öl bringen Sie köstliche Aromen auf den Tisch.

Vielseitigkeit und Qualität zeichnen das neue WIBERG Salat-Öl aus und sorgen für kulinarische Genüsse, die begeistern!



Salat-Öl Mischung aus pflanzlichen Ölen

Geschmack: ausgewogen mild-fruchtig, dezent nach Olive

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie schonende Kochprozesse

Erhältlich in der 0,5-Liter-Flasche oder im 5-Liter-Kanister

Wieder im Sortiment: Camargue Style

Der authentische Geschmack Südfrankreichs

Das einzigartige **Camargue Style** bringt die kulinarischen Aromen Südfrankreichs direkt in die Küche. Mit einer perfekt abgestimmten Mischung aus mediterranen Kräutern und Gewürzen bietet dieses Gewürzsalz ein Geschmackserlebnis, das Gerichte auf ein neues Level hebt.

Camargue Style besticht durch seine kräftigen Noten von Rosmarin und Thymian, die durch die Frische von Ingwer und feine Pfeffer-Nuancen ergänzt werden. Der authentische Geschmack macht dieses Gewürzsalz zu einem vielseitigen Begleiter für eine Vielzahl von Gerichten. Camargue Style verleiht nicht nur Gemüse eine mediterrane Würze, die an die sonnigen Felder Südfrankreichs erinnert. Es passt auch hervorragend zu gebratenem oder gegrilltem Geflügel, Lamm oder herzhaften Ragouts und Schmorgerichten.



Geschmack: kräftig nach Rosmarin und Thymian, frisch nach Ingwer, fein nach Pilzen und Pfeffer

Verwendung: ideal für Gemüsegerichte, Geflügel, gegrilltes Lamm und Ragouts

- von Natur aus glutenfreie Zutaten**
- von Natur aus lactosefreie Zutaten**
- vegane Zutaten**
- ohne Zugabe von Palmfett**



Louisiana Style

Schickt den Gaumen zum Rodeo

Wer die unverwechselbaren Aromen des US-amerikanischen Südens direkt in seine Gerichte bringen will, liegt bei **Louisiana Style** genau richtig. Dieses harmonisch komponierte Gewürzsalz überzeugt mit seinen fruchtigen und scharfen Noten und bietet ein Geschmackserlebnis, das jedes Gericht bereichert.

Louisiana Style begeistert durch seinen frischen und fruchtigen Geschmack mit dezenter Schärfe. Die leichte Fruchtsüße von Ingwer und Orange sowie die subtile Chili-Schärfe machen dieses Gewürzsalz zu einer vielseitigen und ausgewogenen Würze. Der volle Genuss mit den Nuancen des US-amerikanischen Südens harmoniert perfekt mit Geflügel, gegrillten oder geschmorten Fleischgerichten, herrlichen Gemüsekreationen oder köstlichem Fisch sowie Meeresfrüchten.

Geschmack: dezent nach Chili, mit leichter Fruchtsüße von Ingwer und Orange

Verwendung: ideal zum Grillen und Schmoren von Geflügel, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten sowie Gemüsegerichte

- von Natur aus glutenfreie Zutaten**
- von Natur aus lactosefreie Zutaten**
- vegane Zutaten**
- ohne Zugabe von Palmfett**

Mit WIBERG wird's *convenient!*

Betrachtet man die Sache genau, haben alle WIBERG Produkte einen grandiosen Convenience-Faktor. Denn was gibt es Praktischeres, als mit einem Griff die immer gleiche und immer hohe Qualität zu bekommen? Das gilt für Gewürzmischungen, Kräuter und Gewürze ebenso wie für die kaltgepressten Öle, hochwertigen Essige oder facettenreichen Saucen. Bequeme Handhabung wird leider immer noch mit Qualitätseinbußen verbunden – doch mit unseren Produkten beweisen wir das Gegenteil!

Kraut, das aus der Kälte kam



Die breite Auswahl an gefriergetrockneten Kräutern (kurz: gfg) bietet im stressigen Küchenalltag viele Vorteile: Durch die einfache und unkomplizierte Lagerung sind sie immer griffbereit. In gleichbleibender und streng geprüfter Qualität lassen sich damit konstant gute Ergebnisse erzielen.

Gleichzeitig zeichnen sich die **gfg Kräuter** durch ihre inneren Werte aus. Frische oder gleich nach der Ernte tiefgekühlte Kräuter stammen häufig aus Gewächshäusern und verfügen daher oft über weniger sekundäre Inhaltsstoffe. Unsere Rohstoffe hingegen kommen aus Regionen mit den besten klimatischen Bedingungen. Erntefrisch werden durch die Gefrierdrying nicht nur die satte Farbe und der volle Geschmack, sondern auch alle wichtigen und wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Auf den Punkt gebracht: Frische Kräuter sind gut fürs Auge, gefriergetrocknete perfekt für den ganzen Körper!

Bum Bum Bouillon

Die **WIBERG Bouillons** sind schon lange kein Geheimtipp mehr. Vielmehr haben sie einen festen Platz als optimale Helfer in der Küche. Sie zeichnen sich durch ihren natürlichen Charakter und den Verzicht auf bedenkliche Zusatzstoffe aus. Während alle Bouillons auf künstliche Geschmacksverstärker und Palmfett verzichten, kommen beispielsweise die **Fleisch-Bouillon** mit Ursalz sowie die **Veggie-Bouillon** mit Ursalz überdies ohne Hefeextrakt und die Zugabe von Allergenen aus. Abseits der klassischen Suppe ermöglichen sie kulinarische Kreationen, helfen beim Abschmecken sowie beim Verfeinern und eignen sich für viele Arten von Saucen.



Gourmet-Saucen

Apropos Saucen: Die **WIBERG Gourmet-Saucen** präsentieren sich seit Kurzem in zeitgemäßem Design. Und der Inhalt ist so vielseitig wie praktisch. In zehn verschiedenen Sorten geht es geschmacklich einmal um die Welt, von spanischer **Aioli Sauce** über **Burger & Sandwich Sauce** bis zu authentisch asiatischen Saucen mit **Teriyaki**-, **Thai-Chili**- oder **Sweet & Sour**-Noten. Den Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt – sie erstrecken sich je nach Variante von kalter bis warmer Anwendung, vom Marinieren bis zum Feintunen, vom Dippen bis zur Anwendung in Wok und Co.



Cleverer Chutneys

Die vier **Chutneys** im Sortiment sind die perfekte Kombination aus sonnenverwöhnten Früchten und intensiven Gewürzen. Durch die geschmackliche Bandbreite geben sie jeder Speise den letzten Schliff. Als harmonisch-hochwertiges Fertigprodukt eignen sie sich hervorragend zu Wildgerichten und würzigen Käsesorten und bieten eine fruchtig-bunte Geschmacksexplosion. Wer mit eigenen kreativen Ideen völlig Neues erschaffen will, findet in den Chutneys die ideale Basis für gänzlich individuellen Genuss.

„Was gibt es Praktischeres, als mit einem Griff die immer gleiche und immer hohe Qualität zu bekommen?“



Raimund Probst, Team Inspiration

Crema di Aceto

Die facettenreichen Crema di Acetos und Süßen Saucen von WIBERG verkörpern das Konzept von „Voll-Convenience in Premium-Qualität“. Schon bei ihrer Entwicklung wurden diese Produkte darauf ausgelegt, den vollen und hochwertigen Genuss in der Küche einfach und schnell zu machen. Hier gilt: kaufen, öffnen, perfekt genießen!

Die samtigen **Crema di Acetos** sind bekannt für ihre Konsistenz und ihre ausgewogenen Geschmacksprofile. Diese reduzierten Essigzubereitungen eignen sich nicht nur hervorragend zum Dekorieren von ansprechenden Tellern. Mit exotisch überraschenden Varianten wie etwa **Hibiskus-Chili**, **Limette-Grüntee**, **Pflaume** oder **Safran** lassen sich unzählige Saucen, Schmorgerichte und sogar Desserts abschmecken und verfeinern. Einfacher kann man die kulinarische Palette von fruchtig, süß oder scharf – jeweils perfekt kombiniert mit der dezenten Säure echten Balsamicos – nicht in die eigene Küche bringen.



Süße Saucen

Die WIBERG **Süßen Saucen** sind gleichsam das Dreigestirn am Nachspeisen-Himmel. In den Geschmacksrichtungen **Erdbeere-Limette**, **Karamell-Ursalz** und **Schoko-Kardamom** setzen sie nicht nur auf innovative Geschmackskombinationen. Alle drei Saucen sind sofort einsatzbereit und in ihrer Grundform einfach perfekt. Aber warum diese praktische Basis nicht nach eigenen Ideen verfeinern? Oder gleich gänzlich neu verwenden? In Kombination mit Sahne lassen sich aus allen Varianten köstliche Mousses aufschlagen. Oder verwenden Sie die Süßen Saucen, um Obstsalate, Shakes oder besondere Kaffeekreationen zu flavourn.



Warm ums Herz – süß am Gaumen

Selbst in der süßen Küche kann man mit praktischen WIBERG Produkten viele Handgriffe einsparen, ohne Abstriche bei der Qualität zu machen. Mit der fertigen Gewürzmischung **Glühwein/Apfelstrudel** etwa verleihen Profiköche nicht nur klassischem Glühwein eine besondere Note. Sie eignet sich auch hervorragend für kreative Desserts wie ein außergewöhnliches Mousse vom Apfelstrudel, das mit Strudelteigblättern, Apfelmus und dem richtigen Hauch **Glühwein/Apfelstrudel** zu einer unvergleichlichen Versuchung wird. Selbstverständlich lassen sich damit auch im Handumdrehen Dessertsaucen abschmecken oder Obstsalate marinieren, die ideal zu einer Vielzahl an Nachspeisen passen.



Vanille-Mix? Fix!

Ein wahrer Zauberünstler beim Kochen und gleichsam die Königin unter den Gewürzen ist die Vanille. Bereits kleinste Mengen werden positiv wahrgenommen und dies gilt nicht nur für Desserts, sondern auch für die pikante Küche, etwa bei Schmorgerichten, Suppen, Eintöpfen oder auch in Verbindung mit Erbsen oder Tomaten. Im Handumdrehen wird der Effekt garantiert mit **Vanille-Mix** erzielt, das vielseitig eingesetzt werden kann. Diese Mischung verfeinert sowohl süße als auch herzhaftere Gerichte. Mit ihr wird ein Vanille-Erbsen-Eintopf mit würzigem Halloumi ebenso zum kulinarischen Erlebnis wie ein karamellisiertes Orangentörtchen.



Here comes the sun!

Das fruchtige Trio **Berry Sun**, **Zitronia Sun** und **Orangia Sun** ist ideal, um Speisen und Getränke mit einer intensiven Fruchtnote zu veredeln. Mit diesen hochwertigen und intensiven Produkten hat nicht nur das Zitronen- und Orangenreiben ausgedient: In immer gleicher Qualität lassen sich die feinen Nuancen der WIBERG Sun-Range ganzjährig einsetzen. Die Mischungen können für Desserts, Cocktails und sogar herzhaftere Gerichte verwendet werden, um ein frisches, sommerliches Aroma zu erzielen.



Mit den vielfältigen WIBERG Produkten eröffnet sich eine breite Palette an kreativen Möglichkeiten für die Küche, in immer gleicher und immer hoher Qualität – das ist Convenience von heute! Alle Produkte sind erhältlich in unserem Onlineshop unter www.wiberg.eu/shop

Praktische Rezeptideen

Gemeinsam mit Partnern haben wir schnelle Rezepte entwickelt, die das Leben leichter machen und in keiner Küche fehlen dürfen.

Alle Folder finden Sie unter: www.wiberg.eu/downloads



WIBERG

Zuckersüßer Blumenstrauß



Mat.-Nr. 293907 / Satz-, Druckfehler & Änderungen vorbehalten



WIBERG Blütenzucker bunt ist ein süßer Blickfang für Desserts. Er verführt zart-blumig und farbenfroh mit Tagetes, Rosen, Korn- und Sonnenblumen. Die Kombination aus Blüten und Zucker überzeugt mit natürlichen Zutaten und ist frei von künstlichen Farbstoffen. Ein wahres Fest der Sinne!

**Ab 1. September 2024 im WIBERG Onlineshop und
ab 1. Oktober 2024 im Fachhandel erhältlich!**

NEU!