

Belarom

Feinste Kräuter in Öl



Art. Nr.	Artikel	Ingredienzien	Qualität – Transparenz							Konsistenz	Ernährungsform	Verkaufseinheit	EAN
			Rezeptur enthält		Rezeptur ist frei von								
			... pflanzliche Fette/Öle	... geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen	... künstlichen Farbstoffen	... Konservierungsstoffen	... Antioxidationsmitteln	... glutenhaltigen Ingredienzien	... lactosehaltigen Ingredienzien	... Ingredienzien mit allergenem Potential			
			Zusatzstoffe	Allergene + Gluten/Lactose									
884508	Belarom all'italiana	CH-Rapsöl, Kokosöl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Dose 480 g		
884506	Belarom Bouquet de Provence	CH-Rapsöl, Kokosöl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Dose 480 g		
884507	Belarom Küchenkräuter	CH-Rapsöl, Kokosöl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Dose 480 g		
884505	Belarom Basilikum	CH-Rapsöl, Kokosöl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Dose 480 g		
884509	Belarom Pesto	CH-Rapsöl, Olivenöl, Kokosöl	✓	✓			✓	✓	✓	✓	Dose 480 g		

 = Paste  = vegan



HACO AG
Foodservice
Postfach 96
CH-3073 Gümligen

Tel. 031 950 11 11
Fax 031 950 15 15
foodservice@haco.ch
www.haco.ch

Haco swiss

Ideen kreieren, Lösungen servieren.

Belarom – ohne Aufwand grosse Wirkung erzielen

Wir packen die Frische direkt in die Dose. Die geernteten Kräuter werden schonend in der Schweiz verarbeitet und mit Zugabe von Öl und Salz haltbar gemacht. Das Ergeb-

nis sind frische Kräuter, welche Sie jederzeit und das ganze Jahr zur Hand haben, um Ihren Gerichten die nötige Frische und Authentizität zu verleihen.

Vorteile:

- Frische Kräuter das ganze Jahr
- Hochwertige Zutaten
- Zeitersparnis: kein Hacken und Schneiden
- Rasch und überall einsetzbar
- Für kalte und warme Anwendungen geeignet
- Überdurchschnittlicher Kräuteranteil
- Hohe Ergiebigkeit – ein Teelöffel reicht bereits
- Wie frisch geerntet – intensiver, frischer Geruch
- Abgerundet im Geschmack
- Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten
- Frei von Palmfett
- Keine Konservierungsstoffe



Die fünf Belarom-Varietäten volles Aroma und natürlicher Geschmack

Jede Varietät wurde fein abgestimmt und überzeugt mit intensivem Kräutergeschmack. Mit Belarom verleihen Sie ihren Gerichten einfach und schnell ein volles Kräuteraroma

und eine natürliche Farbe. Die Anwendungsbereiche der Kräuter sind sehr breit gefächert und bieten viel Raum für ihre Kreativität.



Belarom All'Italiana

Die klassischen italienischen Kräuter sind zu jeder Jahreszeit einsetzbar. Insbesondere in der italienischen Küche wie zum Beispiel für Salate, Pizzen, Tomatensauce oder andere Spezialitäten.

Schweizer Rapsöl, Peperoni rot, Knoblauch, Zwiebeln, Basilikum, Petersilie, Oregano, Paprika, Pfeffer

Belarom Bouquet de Provence

Die klassischen Kräuter der Provence können auch im Winter exquisite Gemüsesuppen, Gemüsegerichte mit Tomaten, Auberginen und Zucchini verfeinern. Belarom Kräuter der Provence lassen sich auch gut für Marinaden verwenden.

Schweizer Rapsöl, Majoran, Knoblauch, Thymian, Rosmarin



Anwendungen:

- Dressings, Dips und Marinaden
- Teigwaren und Reisgerichte
- Suppen und Saucen
- Gemüse- und Kartoffelgerichte
- Fleisch, Fisch und Krustentiere
- Brotaufstriche
- Marinieren von Opéro (Oliven, Antipasti etc.)
- zum Würzen bei kalter oder warmer Zubereitung
- Krusten zum Überbacken



Belarom Küchenkräuter

Die klassischen Küchenkräuter würzen wunderbar Salate, Geflügel, Kurzgebratenes sowie Gegrilltes.

Schweizer Rapsöl, Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch, Basilikum, Kerbel, Oregano, Rosmarin, Liebstöckel, Dill

Belarom Basilikum

Belarom Basilikum kann in warmen und kalten Saucen, zu Fisch- oder Nudelgerichten, als auch zu Salaten verwendet werden. Der fruchtig, pfeffrige Geschmack harmoniert perfekt mit mediterranem Gemüse.

42% Basilikum, Schweizer Rapsöl



Belarom Pesto

So abwechslungsreich Pesto schmecken kann, so vielfältig ist auch sein Einsatz. Belarom Pesto kann nicht nur klassisch zu Pasta kombiniert werden, sondern auch als Sandwichaufstrich oder als Kräuterbutter-Ersatz für mediterranes Flair sorgen.

Olivenöl, Schweizer Rapsöl, Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch

