

Trendige und raffinierte Gerichte,  
verbunden mit Wohlbefinden, gehören  
zum heutigen «Food-Lifestyle»

## KNOBLAUCH – DIE WUNDERKNOLLE

### Kulinarik

Knoblauch findet in allen Kulturen Anwendung. Vor allem in den Küchen der Mittelmeerländer und Asiens ist Knoblauch unentbehrlich.

### Wellness

Knoblauch gilt seit jeher nicht nur als würzende Zutat, sondern wird auch medizinisch eingesetzt. Da er mit Nährstoffen vollgepackt ist, stärkt er das Immunsystem und die Knochen und wirkt antioxidativ.

## PEPERONCINI – DIE FEURIGEN

### Kulinarik

Peperoncini stammen von der Paprika ab, sind aber um einiges schärfer und haben einen feurigen, würzigen Geschmack. Am weitesten verbreitet sind die länglichen grünen (für gewöhnlich die schärfsten) und roten Peperoncini.

### Wellness

Der für die Schärfe verantwortliche Wirkstoff, Capsaicin, soll antibakteriell wirken und die Ausschüttung von Glückshormonen bewirken.

## CHILI – DER SCHARFE

### Kulinarik

Sie sind Basis einer raffinierten, abwechslungsreichen Küche und machen die typischen Köstlichkeiten vieler Länder und Regionen aus. Lassen Sie sich zu kreativem Kochen inspirieren.

### Wellness

Chili hat eine stoffwechsellanregende Wirkung. Die Schärfe der Chili soll die Magenmotorik anregen und die Bildung von Magensaft steigern, wodurch die Verdauung angekurbelt wird.

## INGWER – DIE HEILWURZEL

### Kulinarik

Ingwer ist fester Bestandteil der asiatischen Küche und aus der «Fusion- und Crossover-Küche» nicht wegzudenken. Der Geruch des Ingwers ist hocharomatisch und der Geschmack scharf und würzig.

### Wellness

Ingwer ist zugleich eine Heilwurzel, unterstützt beim Abnehmen, stärkt das Immunsystem, kurbelt die Verdauung an, lindert Übelkeit und ist ein bewährtes Hausmittel gegen Erkältungen.

## ZITRONENGRAS – DER EXOT

### Kulinarik

Im asiatischen Raum kennt man etwa 55 Arten. Das enthaltene ätherische Öl verleiht dem exotischen Kraut einen leicht zitronenartigen Geschmack, der aber eher im Hintergrund bleibt und sich anderen Aromen dezent anpasst.

### Wellness

Das ätherische Öl in Zitronengras gilt als heilsam und stimuliert alle Verdauungsorgane wie Leber, Magen, Nieren und Bauchspeicheldrüse. Zitronengras lindert Magenbeschwerden und hilft gegen innere Unruhe.

Art. Nr.	Artikel	Qualität – Transparenz										Konsistenz	Ernährungsform	Lagerung	Verkaufseinheit: Becher mit wiederverschliessbaren Deckeln	EAN		
		Rezeptur enthält		Rezeptur ist frei von														
		... pflanzliche Fette/Öle	... geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen	... künstlichen Farbstoffen	... Konservierungsstoffen	... Antioxidationsmittel	... glutenhaltigen Ingredienzien	... lactosehaltigen Ingredienzien	... Ingredienzien mit allergenem Potential	Ingredienzien	Zusatzstoffe						Allergene + Gluten/Lactose	
885031.001	EC Knoblauch gehackt	EU-Raps	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Becher 825 g
885032.001	EC Red Green Chili	EU-Raps	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Becher 825 g
885033.001	EC Ginger Lemongrass	EU-Raps	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Becher 825 g
885034.001	EC Aio e Lemone	EU-Raps	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Becher 825 g
885035.001	EC Asian Flavour	EU-Raps	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Becher 825 g
885036.001	EC Piri Piri	EU-Raps	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Becher 825 g
885037.001	EC Knoblauch-püree	EU-Raps	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Becher 825 g
885038.001	EC Pesto Toscana	EU-Raps + Olivenöl	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Becher 825 g

☺ = Stückig    🌱 = Vegan    ❄️ = Gekühlt (max. +5°C)



HACO AG | Foodservice | Postfach 96 | CH-3073 Gümligen | Tel. 031 950 11 11 | Fax 031 950 15 15 | foodservice@haco.ch | www.haco.ch

EDITION  
Culinaire

# Kühlfrische Ingredienzien

Trendige Gewürz- und Kräuterkompositionen in feinstem Rapsöl. Begeben Sie sich mit diesen Allroundern auf kreative Entdeckungsreise.



Ideen kreieren. Lösungen servieren.

HACO  
SALTES

## KNOBLAUCH GEHACKT



Gehackter Knoblauch in Rapsöl, als Basisprodukt für unzählige Anwendungen mit Fleisch, Seafood, Fondue, Pesto Genovese, Dressings usw.

**Zutaten:** Knoblauch 68% (China), Rapsöl 29%, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid), Säuerungsmittel (Citronensäure)

## GINGER LEMONGRASS



Trendige Zutaten für die exotische Note. Für Anwendungen mit Fisch, Seafood, Poulet, Gemüse, Suppen und Saucen.

**Zutaten:** Ingwer 30%, Rapsöl 29%, Zucker, Zitronengras 5.0%, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid), Säuerungsmittel (Citronensäure), Limettenblätter, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat), Kurkuma

## PESTO TOSCANA



Pesto aus dem Herzen Italiens mit vollem Geschmack der Tomate und der gegrillten Peperoni in feinstem Rapsöl. Gebrauchsfertiges Pesto für die schnelle und einfache Anwendung in der kalten und warmen Küche.

**Zutaten:** Olivenöl, rote Peperoni 20%, Tomaten getrocknet 15%, Basilikum 11%, Rapsöl 10%, Pecorinokäse 4.0% (Schafmilch), Oregano 4.0%, Mandeln 4.0%, Knoblauch, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid), Säuerungsmittel (Milchsäure), Pfeffer, Konservierungsmittel (E 202)

Einzigartiges Knoblauch-Püree aus mildem und exklusivem Knoblauch. Pur im Geschmack, mit Rapsöl, für Anwendungen aller Art.

**Zutaten:** Knoblauch 74% (China), Wasser, Rapsöl 10%, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid), Säuerungsmittel (Citronensäure), Verdickungsmittel (Xanthan)

## KNOBLAUCHPÜREE



Roter und grüner Chili in Rapsöl. Bringt Feuer in Wok-Anwendungen, Marinaden, Saucen, Verfeinerungen und Dekorationen.

**Zutaten:** Peperoncini 72%, Rapsöl 25%, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid), Säuerungsmittel (Citronensäure), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)

## RED GREEN CHILI



Angelehnt an den Mega-Trend der asiatischen Küche. Für Suppen, Saucen, Fleischgerichte sowie perfekte Verfeinerungen; ganz hervorragend in Kombination mit Joghurt und Mayonnaise, auch als Dip-Basis für Gemüse.

**Zutaten:** Ingwer 30%, Rapsöl 25%, Knoblauch 14%, Zitronengras 13%, Koriander 6.5%, Peperoncini 4.5%, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid), Limettenblätter, Säuerungsmittel (Citronensäure), Curry (enthält Senf), Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)

## ASIAN FLAVOUR



## PIRI PIRI



Fusion Sauce mit Ursprung Iberische Halbinsel. Hat Geheimtipp-Charakter, kulinarisch herrlich zu Fisch, Crevetten, Schweinefleisch, Poulet und Gemüse.

**Zutaten:** Peperoncini 30%, Rapsöl 25%, Peperoni 14%, Knoblauch 11%, Zwiebeln, Sellerie, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid), Oregano, Säuerungsmittel (Milchsäure), Pfeffer, Kümmel, Konservierungsmittel (Kaliumsorbat)

## AIO E LEMONE



Knoblauch und Zitrone in feinstem Rapsöl. Für Anwendungen in der klassischen italienischen Küche, auch als Basis für kreative Salate, Suppen und Sandwiches.

**Zutaten:** Knoblauch 60% (China), Rapsöl 29%, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumiodid), Rosmarin, Zitronenschalen 2.0%, Salbei 1.9%, Säuerungsmittel (Milchsäure), Kurkuma, Pfeffer

## Einsatzmöglichkeiten der kühlfrischen Ingredienzien

Von Pasta bis Sushi, ob klassische Küche oder Ethno, Trendküche, Wok, Street Food, Fusion Food, vegetarische und vegane Gerichte – die kühlfrischen Ingredienzien geben Ihrem Gericht den unverkennbaren «Kick», einen «Homemade Touch» und der frische Look ist Ihnen garantiert.