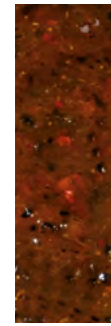


Marinieren Sie mit Temperament



NEU! VANTASIA® Schlemmer-Öl Kaffee- Jalapeno oGAF

Grobe Bestandteile von Kaffeeschrot und Jalapeno zeichnen diese rot-braune Marinade aus. Der neuartige Geschmack von Kaffee in Verbindung mit pikanten Jalapeno gibt den Grillspezialitäten nicht nur eine besondere Optik, sondern auch das außergewöhnliche Geschmackserlebnis. Ideal für Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch.

Dosierung: 80-120 g/kg

Art.-Nr. 201 190



Anden-Spieß



Gaucha Hüftsteak



VANTASIA® Schlemmer-Öl Argentina oGAF

Charakteristisch für dieses dunkelrote Würzöl sind die sichtbaren Gewürze wie Pfeffer und Zwiebelgranulat. Paprika rundet den würzig pikanten Geschmack ab. Ideal für Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch.

Dosierung: 80-120 g/kg

Art.-Nr. 201 285

Die passenden Produkt-
pässe finden Sie unter
www.van-hees.com oder
mit Hilfe des QR-Codes.



NEU!



Von Patagonien bis Panama

Die Grillsaison 2017

VAN HEES GmbH

Kurt-van-Hees-Straße 1 · 65396 Walluf · Tel. + 49 6123 7080 · Fax + 49 6123 708240 · info@van-hees.com · van-hees.com

NEU! Optimaler Geschmack mit natriumreduziertem Wüstensalz

Bringen Sie den Geschmack Südamerikas auf den Grill

Feuer, Fleisch und Barbecue gehören zu Südamerika wie die Weißwurst zu Bayern. Für einen erfolgreichen Start in die Grillsaison 2017 haben wir für Sie neue Geschmacks- und Rezeptideen entwickelt. Probieren Sie unsere neuen Würz-Kreationen, die in ihrer Vielfalt von mild über pikant bis hin zu feurig exotisch viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen abdecken.



NEU! VANTASIA® Atacama Mate oGAF

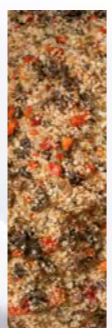
Mild aromatische Mate-Teeblätter aus Südamerika verleihen in Verbindung mit dem Salz der Atacama-Wüste dieser Würzmischung den besonderen Charakter. Abgerundet wird der Geschmack durch Pfeffer, Koriander und gehackten Kümmel. Ideal für Grillspezialitäten aus Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch.

Dosierung: 25-30 g/kg

Art.-Nr. 201 188



Maya-Steak



NEU! VANTASIA® Atacama Kaffee-Jalapeno oGAF

Hochwertiger Kaffeeschrot verleiht dieser Würzmischung die besondere Optik und den außergewöhnlichen Geschmack. Das Zusammenspiel der milden Schärfe aus Jalapenos, dem Atacama-Salz und aromatischen Gewürzen wie Ingwer, Kardamom und Koriander geben Grillspezialitäten eine neue Richtung. Ideal für Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch.

Dosierung: 25-30 g/kg

Art.-Nr. 203 108



Inka-Steak



Scharfe Kaffee-Griller



Filetsteak Clarinha

Anwendungstipp: Alle Atacama Würzungen lassen sich bei gleicher Dosierung auch hervorragend in verschiedenen Bratwurstapplikationen anwenden!



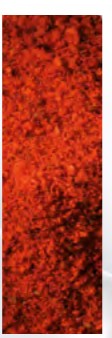
NEU! VANTASIA® Atacama Ipanema oGAF

Hochroter Paprika und mild aromatische Rosa Beeren prägen die Optik bei dieser feinen Würzmischung. Das hochwertige Salz aus der Atacama-Wüste sorgt mit Koriander, Kumin und geräuchertem Paprika für ein völlig neues Geschmackserlebnis. Ideal für Grillspezialitäten aus Rind- und Schweinefleisch.

Dosierung: 25-30 g/kg

Art.-Nr. 202 909

Hacienda-Steak



NEU! VANTASIA® Atacama Rodizio oGAF

Die leuchtend rote Würzmischung erhält durch den Zusatz von echten Krauseminzblättern eine komplett neue Geschmacksrichtung. Das Atacama-Salz bildet zusammen mit erlesenen Gewürzen wie Kumin, Piment und Zwiebel den einzigartigen Geschmack. Ideal für Grillspezialitäten aus Geflügel-, Rind- und Schweinefleisch.

Dosierung: 25-30 g/kg

Art.-Nr. 203 065



Rodizio-Roaster



VAN HEES® Copacabana oGAF

Das Gewürzpräparat verleiht mit fein abgestimmten Gewürzen wie Piment, Knoblauch, Muskat und hochrotem Paprika gebrühten Bratwurstspezialitäten einen kräftig pikanten Geschmack. Ideal für Rind- und Schweinefleisch.

Dosierung: 15 g/kg

Art.-Nr. 207 570



Copacabana-Beißer