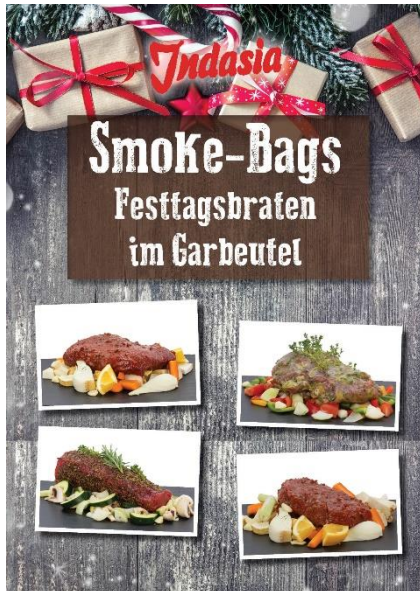


Festtagsbraten aus dem Garbeutel

Gelinggarantie für echte Adventsklassiker durch die innovativen Smoke-Bags von Indasia



Neben leckeren Rezeptideen und unvergleichlichen Würzungen bietet die Indasia Gewürzwerk GmbH mit den innovativen Garbeuteln eine einfache Zubereitungsart für Trendprodukte wie Spare Ribs und Pulled Pork.

Aber auch klassische Festtagsbraten gelingen darin besonders schonend und schnell. Ob Hirsch-, Wildschweinbraten, Lammkeule oder Rinderfilet – in den sogenannten Smoke-Bags gelingt das Weihnachtsmenü ohne den üblichen Feiertagsstress.

Die beschichtete Innenseite des Garbeutels bietet den Vorteil, dass weder Fleisch noch Gemüsebeilage am Beutel haften bleibt. Durch eine integrierte Trennmembran entsteht eine zweite Kammer, in die ein Rauchspänesäckchen für eine zusätzliche Rauchnote platziert werden kann. Zusammen mit den Beilagen wird das Fleisch im Backofen zubereitet. Im Garbeutel entsteht

dabei ein schmackhafter Bratensaft, der wunderbar zu einer leckeren Sauce angedickt werden kann.

Neben dem Vorteil, dass der Fleischsaft erhalten bleibt, ermöglicht der Beutel eine saubere Zubereitung im Ofen und Grill, ein schonendes Garen sowie eine kurze Garzeit. Mit den Smoke-Bags gelingen Fleischrends wie auch Festtagsklassiker also schnell – praktisch – sauber – lecker.

Da sich die Garbeutel zu echten Verkaufsschlagern entwickelt haben, bietet Indasia mittlerweile drei verschiedene Rezeptbroschüren mit zahlreichen Ideen und Tipps zur Zubereitung im Garbeutel.

Indasia – dem Geschmack zuliebe

Das Familienunternehmen Indasia Gewürzwerk GmbH aus Georgsmarienhütte steht für qualitative, hochwertige Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen sowie technologische Additive. Indasia versteht sich nicht nur als Lieferant, sondern vor allem auch als Ideengeber und Problemlöser für ihre Kunden. Aus diesem Grund gehören auch ganzheitliche Produktkonzepte mit in das Programm.



Kontakt Presse:

Indasia Gewürzwerk GmbH, Malberger Str. 19, 49124 Georgsmarienhütte

Marketing Managerin Sabine Müller-Weinhold

Tel.: +49 (0) 5401 33 70

e-mail: sabine.mueller-weinhold@indasia.de