

Indasia Presseausendung 08 2016

## **evenord 2016**

**Indasia präsentiert innovative Trendprodukte auf der Fachmesse für Fleischerei und Gastronomie**



1949 gegründet steht das Unternehmen Indasia seit über 65 Jahren für qualitativ hochwertige Gewürzmischungen, Marinaden, Saucen sowie technologische Additive. Modernste Prozesstechniken, ein umfassendes Sortiment sowie eine hohe Beratungs- und Servicequalität zeichnen das Unternehmen mit Sitz in Georgsmarienhütte aus.

Auf der diesjährigen evenord in Nürnberg präsentiert der Würz-Spezialist aus Niedersachsen innovative Trendprodukte wie den neuen Marinadenzauber und die vegetarischen Spezialitäten sowie den echten Klassiker „Pfefferbeißer®“.

### **Zauberhafter Herbst mit Indasia Marinadenzauber**

Kaum wird es draußen herbstlich kalt, steigt die Lust auf deftige Speisen. Die küchenfertige Zubereitung von gefüllten Fleischtaschen oder herzhaften Krustenbraten ist nicht immer frei von Tücken. Krusten verlaufen oder die Füllung quillt aus der Fleischtasche heraus. Um diese Ärgernisse zu verhindern, gibt es den Indasia Marinadenzauber. Das würzige Verdickungsmittel macht Füllungen formstabil und sorgt dafür, dass Krusten und Toppings an der gewünschten Stelle bleiben. Sehen Sie auf der evenord wie der Indasia Marinadenzauber appetitliche Füllungen und Braten-Toppings zaubert.

### **Indasia Pfefferbeißer® - das Original seit 1978**

Als traditionelles Produkt gibt es Indasia Pfefferbeißer® seit 1978.

Der echte Klassiker ist bis heute eines der beliebtesten Produkte von Indasia. Ob warm oder kalt, als Snack oder kleine Mahlzeit, die Indasia Pfefferbeißer® überzeugen durch ihren herzhaft pikanten Geschmack und ihre ansprechende Optik.

Hergestellt mit der Starterkultur ROWU® Star und dem Pfefferbeißer®-Gewürz, wird nicht nur ein toller Geschmack und ein hervorragendes Aussehen der Rohwurst erzielt, sondern zudem ein besonders sicheres Produkt. Die Kombination aus der Starterkultur und dem Pfefferbeißer®-Gewürz gewährleistet eine optimale und einwandfreie Reifung der Rohwurst. Listerien und Salmonellen werden nachweislich gehemmt.

### **Vegetarische Spezialitäten – vielfältig und lecker**

Galten Dinkel-Burger und Tofu-Lasagne vor einigen Jahren noch als exotisch, ernähren sich heute immer mehr Menschen vegetarisch. Andere probieren einige Tage in der Woche auf Fleisch zu verzichten.

Indasia bietet seinen Kunden optimale Lösungen zur Verfeinerung vegetarischer Spezialitäten; wie zum Beispiel vegetarische Burger oder auch Schnitzel.

**Besuchen Sie Indasia auf der evenord 2016 vom 08. bis 09. Oktober in Nürnberg, Stand 12-418 in Halle 12. Und lassen Sie sich inspirieren!**

### **Indasia – Gewürzkompetenz in neuer Dimension**

Die Indasia Gewürzwerk GmbH versteht sich nicht allein als Lieferant erstklassiger Produkte, sondern vor allem als Ideengeber und ergebnisorientierter Berater bei der Lösung von Anwendungsproblemen. Weitere Informationen unter [www.indasia.com](http://www.indasia.com).

#### **Kontakt Presse:**

Indasia Gewürzwerk GmbH  
Marketing Managerin Sabine Müller-Weinhold  
Malberger Str. 19, 49124 Georgsmarienhütte

Tel.: +49 (0) 5401 33 728  
e-mail: [sabine.mueller-weinhold@indasia.de](mailto:sabine.mueller-weinhold@indasia.de)