



Indasia Presseausendung 07 2017

GEWÜRZE

Die Erfinderin der Pfefferbeißer

Gewürze bringen Abwechslung und Geschmack in die Küche. Sie verleihen jedem Gericht nicht nur farbliche Akzente und eine würzige Note, sie steigern das Wohlbefinden und schmeicheln der Zunge.

Indasia weiß nicht nur, wo der Pfeffer wächst... Für seine Kunden aus Fleischerhandwerk, Fleischwarenindustrie und Handel bietet die Indasia Gewürzwerk GmbH vor allem Marinaden, Gewürze, Hilfsstoffe und Convenience-Food.

Indasia agiert am Puls der Zeit. Ernährungsprämissen wie halal, kosher, vegan und vegetarisch werden gewissenhaft aufgegriffen wie auch die Entwicklung von Innovationen für die „richtige Würze“. Im hauseigenen Technikum spüren Fachkräfte die Trends von morgen auf und experimentieren in Eigenregie wie auch im Kundenauftrag mit kostbaren Gewürzen, um marktgerechte Produkte zu gestalten.

Das Traditionsunternehmen zeichnet sich verantwortlich für so manchen Verkaufsschlager. Seit 1978 stellt dies der Pfefferbeißer® unter Beweis, der seinen unvergleichlichen Geschmack nicht zuletzt durch Indasias Gewürzmischung Rowunit® Pfefferbeißer erhält. Der Begriff Pfefferbeißer® ist geschützt und darf nur genutzt werden, wenn die Rezeptur inkl. Gewürz von Indasia eingesetzt wird.

Moderne und authentische Gewürzideen

Für authentischen Fleischgenuss im Western Style präsentiert Indasia das neue American BBQ Spice. Damit trägt der Gewürzspezialist aus dem Osnabrücker Land dem Wunsch vieler Hobbyköche und Grillmeister nach neuen interessanten Geschmacksrichtungen Rechnung. Das American BBQ Spice lässt sich nicht nur als Rub beim Barbecue einsetzen, sondern gibt auch Haxe aus dem neuen praktischen Garbeutel die richtige Würze. In der ansprechenden Broschüre „Western Style“ erklärt Indasia Schritt für Schritt beispielsweise die Zubereitung von Pulled Pork, Spare Ribs und Schweine-Haxe mit dem American BBQ Spice.

Neben dem authentischen Gewürz und allen weiteren erforderlichen Zutaten für Pulled Pork, Spare Ribs und Co. bietet Indasia auch die neuen Garbeutel und trendige Rauchspänesäckchen an.

„Smoke-Bags“ – die innovativen Garbeutel

Die innovativen Garbeutel „Smoke-Bags“ ermöglichen kurze Garzeiten sowie eine besonders schonende und saubere Zubereitung. Das Fleisch verbrennt während des Garvorgangs nicht, Beilagen können sofort mitgegart werden und der Bratensaft bleibt erhalten. Das Besondere ist die integrierte Trennmembran. Dadurch entsteht eine zweite Kammer im Beutel, in die ein Rauchspänesäckchen platziert werden kann. Eine angenehme Rauchnote ist damit garantiert, egal ob auf dem (Elektro-) Grill oder im Backofen zubereitet wird.

Indasia – Gewürzkompetenz in neuer Dimension

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.

Weitere Informationen unter 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