

**Indasia Presseausendung 08 2017**

**Die neuen Smoke-Bags  
Schnell – Praktisch – Sauber - Lecker**

**Indasia**  
... dem Geschmack zuliebe



Neben leckeren Rezeptideen und unvergleichlichen Würzungen bietet die Indasia Gewürzwerk GmbH ihren Kunden diesen Herbst eine einfache Zubereitungsart für den Oktoberfest-Liebling Schweine-Haxe sowie für Pulled-Pork und Spare-Ribs.

Bei den Smoke-Bags handelt es sich um einen Garbeutel mit einer beschichteten Innenseite, die den Vorteil bietet, dass das Fleisch nicht am Beutel haften bleibt. Für einen zusätzlich rauchigen Geschmack sorgt eine integrierte Trennmembran, in

die ein Rauchspänesäckchen platziert werden kann.

Zusammen mit den Beilagen kann das Fleisch im Backofen oder auch auf dem Grill zubereitet werden. Dabei bleibt der Fleischsaft im Garbeutel erhalten und kann wunderbar zu einer leckeren Sauce weiterverarbeitet werden.

Neben dem Vorteil, dass der Fleischsaft erhalten bleibt, bietet der Smoke-Bag eine saubere Zubereitung, ein schonendes Garen sowie eine kurze Garzeit. Mit dem Smoke-Bag gelingt es also schnell – praktisch – sauber – lecker.

Für ihre Kunden hat Indasia eine Broschüre entwickelt, in der die Zubereitung Schritt für Schritt erläutert wird. Zusätzlich werden den Metzgern unterschiedliche Verkaufsmöglichkeiten mit an die Hand gegeben.

Neben den Smoke-Bags und den Zutaten für die Zubereitung der Rezepte bietet Indasia auch die Rauchspänesäckchen und die passenden Saucen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis an.



### **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 33 728

e-mail: [sabine.mueller-weinhold@indasia.de](mailto:sabine.mueller-weinhold@indasia.de)