

PRESSEMITTEILUNG

Jetzt wird's Wild! Kreative Rezeptinspirationen für die Herbstküche

Aromatische Pilze, würzige Kräuter und fruchtige Kürbisse – die Auswahl an saisonalen Zutaten im Herbst steht dem üppigen Angebot der Frühlings- und Sommermonate in nichts nach und stellt die passende Ergänzung zu Hirsch, Reh, Wildschwein und Co. dar. Inspiriert von der goldenen Jahreszeit hat Unilever Food Solutions neue spannende Rezepte entwickelt, die nicht nur die Herzen von Wild-Fans höher schlagen lassen.

Hamburg, Juli 2019. Mit modernen und abwechslungsreichen Interpretationen von bekannten Klassikern der Wildsaison zeigen die Culinary Fachberater von Unilever Food Solutions, dass Wildgerichte mehr hergeben als Hirschragout mit Knödeln und Rotkraut. Neben Gerichten wie confierter Entenkeule mit schwarzer Holundersauce und auf Fichtenholz geräucherten Gnocchi oder „Bubble and Squeak“ vom Wildschwein mit Walnusskraut können sich auch Vegetarier auf herzhaftere Herbstgerichte freuen. Das vegetarische Angebot beinhaltet unter anderem die Sellerie-Maronisuppe mit Honig-Croutons und gebratene Kürbisnockerl mit Kürbiskernen und Paprika-Hollandaise. „Bei der Entwicklung der Rezepte haben wir ein besonderes Augenmerk auf die Saucen gelegt“, erklärt Dirk Rogge, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions Deutschland. „Die würzigen Saucen runden unsere Gerichte ideal ab und unterstreichen den Geschmack der Wild- und Herbstspeisen perfekt“. Komplettiert wird die Menülinie durch eine Auswahl an herbstlich inspirierten Desserts. Das Karotten-Kardamom-Soufflé mit Mandarinenragout und die Zwetschgengalette mit Mohncreme und kandierten Mandeln bilden einen süßen Abschluss zu den deftigen Hauptspeisen.

Informationen rund um Warenkunde, Tipps, Tricks sowie die Produkte aus den Rezepten lassen sich einfach auf der Webseite finden.

Alles weitere zur Aktion finden Sie unter www.ufs.com/wild

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann's, Becel, Rama und Lukull unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmäßige Workshops in den modernen Chefmanship Centren. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions
Nadine Milbradt
Am Strandkai 1
20457 Hamburg
nadine.milbradt@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13
j.merz@gourmet-connection.de
j.knecht@gourmet-connection.de

