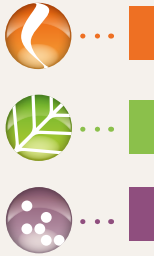


FOOD STORIES

NUMMER 8

APRIL-AUGUST 2023



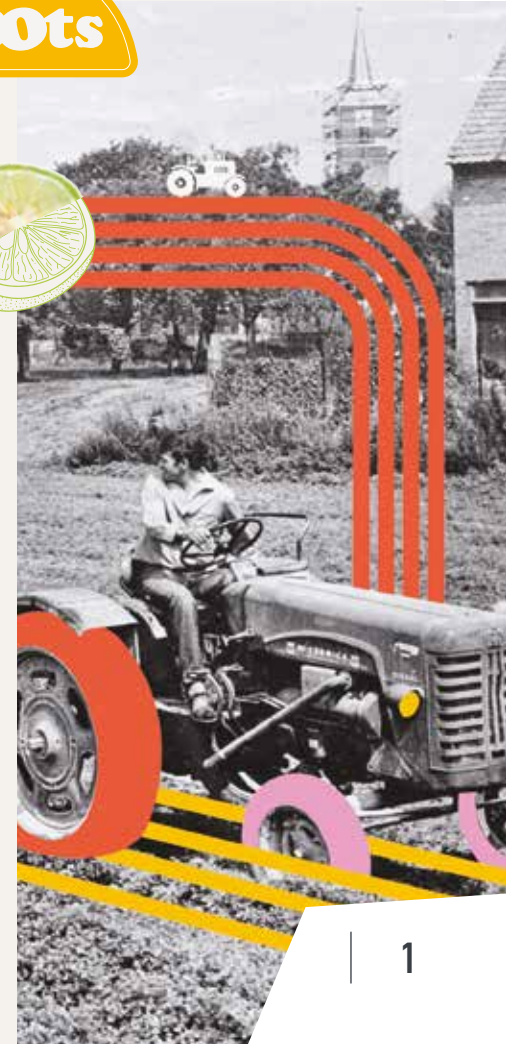
— INTO THE... **SUN!**
AUF GEHT'S ZU SONNIGEN AROMEN!

Bei Colin Ingrédients inspiriert uns unsere Suche nach Natürlichkeit, Einfachheit und Geschmack in den Zutaten jeden Tag und bringt uns zurück zu den Quellen unseres Berufs, zu französischen Produkten und Savoir Faire.

Der Genuss ist ein wesentlicher Hebel für Innovation und stellt mehr als die Hälfte des weltweiten Innovationsangebots dar (Quelle: Protéines XTC). Er ist für den Prozess des Wiederkaufs eines Produkts unerlässlich. Natürliche, kraftvolle und intensive Geschmacksrichtungen sind heute bei Verbrauchern beliebt.

Für diese sonnigen Food Stories bietet Ihnen Colin Ingrédients seine Auswahl an leckeren Rohstoffen und Gemüsekreationen, clean und französischer Herkunft. Etwas, das Ihren Rezepten für sonnige Tage auf natürliche Weise Frische und Farbe verleiht!

Weitere Informationen finden Sie in unserem Trendbuch „Into the Roots“ auf www.colin-ingredients.com





GELBE SENFKÖRNER AUS DEM ELSASS

GANZ - URSPRUNG FRANKREICH

Art.-Nr. 8193802F

Diese Senfkörner verleihen Vinaigrette-Dressings, Saucen, weißem oder rotem Fleisch einen frischen und würzigen Geschmack.

Ihre leichte Note von Pinienkernen passt auch zu allen Gemüsegerichten.



ROSMARIN AUS DER PROVENCE

GANZ - URSPRUNG FRANKREICH

Art.-Nr. 2548402

Mit diesem Rosmarin entfalten sich provenzalische und mediterrane Aromen, die Fisch- oder Fleischgerichte wie Lamm, Geflügel oder Kaninchen zart verfeinern.

Dieses vielseitige Gewürz passt auch sehr gut zu Kartoffeln, Gemüse, aber auch zu Desserts auf Obstoder Schokoladenbasis.



GRAUER THYMIAN AUS DER PROVENCE

GANZ - URSPRUNG FRANKREICH

Art.-Nr. 2533902

Der graue Thymian aus der Provence eignet sich perfekt zum Würzen von Schmorgerichten, Marinaden, gegrilltem Fleisch oder Fisch und ist auch ideal zum Verfeinern von Füllungen, Soßen, Würsten, Gemüse und Rohkost.



NATÜRLICHES BERGAMOTTE- AROMA

FETTLÖSLICHE FLÜSSIGKEIT

Art.-Nr. 60502222

Bergamotte ist eine Zitrusfrucht mit einem einzigartigen und edlen Duft, die sich ideal zum feinen Aromatisieren von Desserts, Eiscremes, Marmeladen, Keksen, Joghurts oder Getreideprodukten eignet.

Dieses natürliche Aroma passt perfekt zu Fleisch wie Ente, Hähnchen und Schweinefleisch, verfeinert aber auch Gemüse-Juliennes, Cremesuppen oder Eintöpfe.



NATÜRLICHES GERANIEN- AROMA

WASSERLÖSLICHE FLÜSSIGKEIT

Art.-Nr. 60502238

Dieses natürliche Geranien-Aroma bringt seine blumigen Noten für etwas Originalität in süße Zubereitungen wie Joghurts, Eis, Sirup, Heißgetränke, Brioche, Crème Brûlée und vieles mehr.



ERBSEN

GANZ - URSPRUNG FRANKREICH

Art.-Nr. 0143902

Dieses Frühlingsgemüse mit dezent süßlichem Geschmack ist aus der französischen Küche nicht wegzudenken und passt perfekt zu Suppen, Risottos und Schmorgerichten.

Es passt auch sehr gut zu anderem Gemüse, zu Geflügel, Fisch oder Schalentieren.

NEUE
KREATION



MAN WÄHNT SICH IM SÜDEN

GEMAHLENE GEWÜRZE

Art.-Nr. 052U2302

In Richtung Süden mit dieser leckeren Mischung aus Tomaten, Zucchini, Paprika, Basilikum, Minze, Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer. Es verleiht Ihren Tomatensaucen oder Dips, gegrilltem Fleisch, gemischtem Gemüse und Aperitif-Blätterteiggebäck eine frische, raffinierte Note. Ideal auch zum Einarbeiten in Brotprodukte.



Colin ingrédients
LA SOLUTION CULINAIRE

diafood
THE CULINARY
SOLUTION

Permanent Member
esa
EUROPEAN
SPICE
ASSOCIATION

COLIN INGRÉDIENTS
67170 Mittelhausen – Frankreich
Tel : +33 (0)3 88 51 22 22
info@colin-ingrédients.com

DIAFOOD
69126 Heidelberg – Deutschland
Tel. : +49 (0)6221 64 210 - info@diafood.de

Weitere Informationen zu diesen Produkten finden Sie unter www.colin-ingrédients.com

www.colin-ingrédients.com

www.diafood.de

**FOOD
STORIES**

NUMMER 8
APRIL-AUGUST
2023

2