

KÖSTLICH BUNT

DELIZIOSAMENTE VARIOPINTO

DÉLICIEUSEMENT COLORÉE



WIBERG®

NEU IM SORTIMENT

NOVITÀ NELL'ASSORTIMENTO

NOUVEAUTÉS DE LA GAMME



Art.-Nr.: 220757
0,5 l

Crema di Aceto Limette-Grünteer

mit italienischem Weißweinessig

Geschmack

erfrischend-fruchtig nach Limette, mit feiner Grünteernote

Verwendung

zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, hellem Fleisch sowie Desserts mit Früchten und Quark

Rezeptideen

- Glasnudelsalat mit gebratenen Hühnerstreifen, Erbsenschoten, Shiitakepilzen und Limetten-Grünteer-Dressing
- Hühnerbrust mit Vanille-Süßkartoffelstampf, marinierten Sprossen und Crema die Aceto Limette-Grünteer
- NY-Cheesecake mit marinierten Himbeeren „Limette-Grünteer“

Tipp

Verrühren Sie Crema di Aceto Limette-Grünteer mit etwas Sesam-Öl – perfekt als Dip-Sauce zu Sushi, Sashimi und Co.

Crema di Aceto Lime-Tè verde

mit aceto di vino bianco italiano

Sapore

rinfrescante-fruttato di lime, con una delicata nota di tè verde

Uso

per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per pesce, carne bianche e dessert a base di frutta e quark

Idee di ricette

- Insalata di vermicelli cinesi con strisce di pollo arrosto, baccelli di piselli, funghi shiitake e condimento lime e tè verde
- Petto di pollo con purè di patate dolci alla vaniglia, germogli marinati e Crema di Aceto Lime-Tè verde
- NY-Cheesecake con lamponi marinati e „Lime-Tè verde“

Suggerimento

Mescolare la Crema di Aceto Lime-Tè verde con un po' di Olio di semi di sesamo e usarla come salsa da abbinare a sushi, sashimi e simili.

Crema di Aceto Citron vert-Thé vert

avec vinaigre de vin blanc italien

Goût

rafraîchissant et fruité aux notes de citron vert, délicatement aromatisé au thé vert

Utilisation

pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les poissons, les viandes blanches et les desserts aux fruits et fromages blancs

Idées recettes

- Salade de nouilles transparentes accompagnée de lanières de poulet frites, cosses de petits pois, champignons shiitake et agrémentée d'une vinaigrette au citron et thé vert
- Blanc de poulet accompagné d'une purée de patate douce à la vanille, de pousses marinées et de Crema di Aceto Citron vert-Thé vert
- Cheesecake New-Yorkais garni de ses framboises marinées au Citron vert-Thé vert

Astuce

Mélangez la Crema di Aceto Citron vert-Thé vert avec un peu d'huile de sésame et utilisez-la comme sauce pour dips pour accompagner vos sushis, sashimis, etc.



Gedämpftes Rotbarschfilet im Limetten-Grünteefond

mit Curcuma-Reis und Gartengemüse

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Rotbarschfilet

1,5 kg Rotbarschfilet küchenfertig
WIBERG Produkte: Fisch del Mare Würzmischung, BIO Natives Oliven-Öl Extra Sizilien

Limetten-Grünteefond

250 ml Fischfond
WIBERG Produkte: 150 ml Crema di Aceto Limette-Grünteer, Sesam-Öl, Ursalz pur fein

Curcuma-Reis

300 g Basmatireis
WIBERG Produkte: 600 ml Veggie-Bouillon mit Ursalz, Curcuma gemahlen, Ingwer gemahlen

Gartengemüse

300 g Karotten in Streifen geschnitten, 300 g Gelbe Rüben in Streifen geschnitten, 300 g Zucchini in Streifen geschnitten
WIBERG Produkte: Gemüse Streuwürze

Garnitur

Grünteerblatt (alternativ: Basilikumblatt),
WIBERG Crema di Aceto Limette-Grünteer

ZUBEREITUNG

Rotbarschfilet

Rotbarschfilet mit Fisch del Mare würzen, mit Oliven-Öl beträufeln und klassisch dämpfen.

Limetten-Grünteefond

Fischfond erhitzen, Crema di Aceto einrühren und mit Sesam-Öl sowie Ursalz abschmecken.

Curcuma-Reis

Veggie-Bouillon erhitzen und mit Curcuma sowie Ingwer abschmecken. Basmatireis darin dünsten.

Gartengemüse

Gemüse blanchieren und mit Gemüse Streuwürze abschmecken.

Filetto di pesce persico al vapore in fondo Lime-Tè verde

con riso alla curcuma e ortaggi

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Filetto di pesce persico

1,5 kg di filetto di pesce persico pronto da cucinare
Prodotti WIBERG: Pesce Del Mare miscela di spezie, Olio extra vergine di oliva Sicilia BIO

Fondo Lime-Tè verde

250 ml di fondo di pesce
Prodotti WIBERG: 150 ml di Crema di Aceto Lime-Tè verde, Olio di semi di sesamo, Sale rosa fino

Riso alla curcuma

300 g di riso basmati
Prodotti WIBERG: 600 ml di Brodo vegetale con sale rosa, Curcuma macinata, Zenzero macinato

Ortaggi

300 g di carote tagliate a listarelle, 300 g di carote gialle tagliate a listarelle, 300 g di zucchine tagliate a listarelle
Prodotti WIBERG: Aroma verdura insaporitore

Per guarnire

Foglia di tè verde (in alternativa: foglia di basilico), **WIBERG Crema di Aceto Lime-Tè verde**

PREPARAZIONE

Filetto di pesce persico

Insaporire il filetto di pesce persico con Pesce Del Mare, condire con l'Olio di oliva e cuocere al vapore secondo il metodo classico.

Fondo Lime-Tè verde

Riscaldare il fondo di pesce, unire mescolando la Crema di Aceto e insaporire con l'Olio di semi di se-samo e il Sale rosa.

Riso alla curcuma

Riscaldare il Brodo vegetale e insaporire con Curcuma e Zenzero. Cuocervi al vapore il riso basmati.

Ortaggi

Sbollentare la verdura e insaporire con Aroma verdura insaporitore.

Filet de sébaste à l'étuvée au fumet citron vert-thé vert

sur son lit de riz au curcuma et légumes du jardin

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Filet de sébaste

1,5 kg de filet de sébaste prêt à l'emploi
Produits WIBERG: Poisson Del Mare mélange d'épices, Huile d'olive vierge extra Sicile BIO

Fumet citron vert-thé vert

250 ml de fumet de poisson
Produits WIBERG: 150 ml de Crema di Aceto Citron vert-Thé vert, Huile de sésame, Sel rose fin

Riz au curcuma

300 g de riz basmati
Produits WIBERG: 600 ml de Bouillon végétarien avec sel rose, Curcuma moulu, Gingembre moulu

Légumes du jardin

300 g de carottes en rondelles, 300 g de carottes jaunes en rondelles, 300 g de courgettes en rondelles
Produits WIBERG: Légumes assaisonnement

Garniture

Feuilles de thé vert (ou feuilles de basilic),
WIBERG Crema di Aceto Citron vert-Thé vert

PRÉPARATION

Filet de sébaste

Assaisonner le filet de sébaste avec le Poisson Del Mare, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive et cuire à l'étuvée.

Fumet citron vert-thé vert

Faire chauffer le fumet de poisson, mélanger la Crema di Aceto et assaisonner avec de l'huile de sésame et du Sel rose.

Riz au curcuma

Faire chauffer le Bouillon végétarien et assaisonner avec du Curcuma et du Gingembre. Faire cuire le riz basmati dans cette préparation.

Légumes du jardin

Blanchir les légumes et y ajouter du Légumes assaisonnement.

Köstlich bunt

Sind Sie bereit für ein geschmackvolles Farbenspiel? WIBERG Crema di Aceto ist die Antwort auf alle Fragen in puncto kreative Dekoration mit Genussfaktor. In vier verschiedenen, spannenden Geschmacksrichtungen und Farbgebungen haben Sie die Möglichkeit, Ihre Speisen gekonnt und überzeugend zu akzentuieren. Die Squeeze-Flasche im edlen Metallic-Look sorgt für verbesserten Lichtschutz und eine angenehme Haptik bei der Verwendung. Für köstlich buntes Verfeinern auf höchstem Niveau.

Deliziosamente variopinto

Siete pronti per un gioco di colori all'insegna del gusto? WIBERG Crema di Aceto è la risposta per chi cerca una decorazione creativa senza rinunciare al piacere del sapore. Disponibile in quattro diversi e accattivanti gusti e colori, vi consente di valorizzare i vostri piatti con maestria e l'effetto è assicurato. Il flacone squeeze con raffinato design metallico protegge meglio dalla luce e risulta piacevole al tatto durante l'uso. Una nota deliziosa e variopinta per realizzare creazioni sublimi.

Délicieusement colorée

Êtes-vous prêt à faire une expérience savoureuse et haute en couleur ? La préparation WIBERG Crema di Aceto est la solution idéale pour toutes les envies de décoration créative de plats conjuguées au plaisir des sens. Proposée en quatre saveurs et coloris de texture aussi excitants que différents pour vos repas, la Crema di Aceto vous offre la possibilité de mettre en valeur toutes vos préparations culinaires de manière ingénieuse et créative. Avec son design élégant métallisé et amélioré, le flacon pressable (« Squeeze ») protège parfaitement votre crème des rayons du soleil tout en étant très agréable à utiliser. Pour agrémentez des plats délicieux et colorés comme un chef.

CREMA DI ACETO



Crema di Aceto Hibiskus-Chilli⁹

Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig

Geschmack: fruchtig-blumig nach Hibiskus, mit dezenter Schärfe

Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu rotem Fleisch und Desserts mit Schokolade

Crema di Aceto Ibisco-Peperoncino⁹

Preparazione di aceto di vino bianco italiano

Sapore: fruttato-fiorito di ibisco, con una delicata nota piccante

Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per carni rosse e dessert al cioccolato

Crema di Aceto Hibiscus-Chilli⁹

Préparation de vinaigre de vin blanc italien

Goût: fruité-fleuré d'hibiscus, avec un discret mordant

Utilisation: pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les viandes rouges et les desserts au chocolat

Art.-Nr.

Verpackung

Füllvolumen

>

Forma di confezione

Volume di riempimento

>

Emballage

Volume de remplissage

>

164407

Flasche

0,5 l

18

Bottiglia

0,5 l

18

Bouteille

0,5 l

18



Crema di Aceto Klassik⁹

Essigzubereitung mit "Aceto Balsamico di Modena g.g.A."

Geschmack: fruchtig nach Traubensaft, mit dezenter Säure

Verwendung: ideal zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen

Crema di Aceto Classica⁹

Preparazione di aceto con "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Sapore: fruttato di succo d'uva, con un delicato tocco acidulo

Uso: ideale per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci

Crema di Aceto Classique⁹

Préparation de vinaigre avec "Aceto Balsamico di Modena IGP"

Goût: fruité de jus de raisin, avec une délicate acidité

Utilisation: idéal pour décorer et assaisonner les plats piquants et sucrés

Art.-Nr.

Verpackung

Füllvolumen

>

Forma di confezione

Volume di riempimento

>

Emballage

Volume de remplissage

>

155372

Flasche

0,5 l

18

Bottiglia

0,5 l

18

Bouteille

0,5 l

18



Crema di Aceto Limette-Grüntee⁹

Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig

Geschmack: erfrischend-fruchtig nach Limette, mit feiner Grünteernote

Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, hellem Fleisch sowie Desserts mit Früchten und Quark

Crema di Aceto Lime-Tè verde⁹

Preparazione di aceto di vino bianco italiano

Sapore: rinfrescante-fruttato di lime, con una delicata nota di tè verde

Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per pesce, carne bianche e dessert a base di frutta e quark

Crema di Aceto Citron vert-Thé vert⁹

Préparation de vinaigre de vin blanc italien

Goût: rafraîchissant et fruité aux notes de citron vert, délicatement aromatisé au thé vert

Utilisation: pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les poissons, les viandes blanches et les desserts aux fruits et fromages blancs

Art.-Nr.

Verpackung

Füllvolumen

>

Forma di confezione

Volume di riempimento

>

Emballage

Volume de remplissage

>

220757

Flasche

0,5 l

18

Bottiglia

0,5 l

18

Bouteille

0,5 l

18



Crema di Aceto Safran⁹

Essigzubereitung mit italienischem Weißweinessig

Geschmack: edel nach Safran

Verwendung: zum Dekorieren und Abschmecken pikanter und süßer Speisen, ideal zu Fisch, Krustentieren und Gemüsegerichten

Crema di Aceto Zafferano⁹

Preparazione di aceto di vino bianco italiano

Sapore: raffinato di zafferano

Uso: per decorare e insaporire piatti piccanti e dolci, ideale per piatti a base di pesce, crostacei e verdure

Crema di Aceto Safran⁹

Préparation de vinaigre de vin blanc italien

Goût: raffiné de safran

Utilisation: pour décorer et assaisonner les plats épicés et sucrés, idéale pour les poissons, les crustacés et les légumes

Art.-Nr.

Verpackung

Füllvolumen

>

Forma di confezione

Volume di riempimento

>

Emballage

Volume de remplissage

>

164406

Flasche

0,5 l

18

Bottiglia

0,5 l

18

Bouteille

0,5 l

18

> Mindesthaltbarkeits-Dauer in Monaten / termine minimo di conservazione espresso in mesi / durée de conservation minimale en mois
 Der EAN-Code bezieht sich immer auf die abgebildete Verpackungsgröße. / Il codice EAN si riferisce sempre alle dimensioni della confezione illustrata. / Le code EAN se réfère toujours à la taille de l'emballage représenté.
 glutenfrei / senza glutine / sans gluten ohne Zugabe von Lactose senza aggiunta di lattosio sans adjonction de lactose
 vegan / prodotto vegano / végétalien ohne kennlichlich zu machende Zusatzstoffe (DE)
⁹ enthält Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg SO₂/kg oder l) / contiene Biossido di zolfo e solfiti (>10 mg SO₂/kg o l) / contient Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg SO₂/kg ou l)

WIBERG[®]

MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.
 PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.
 PLUS DE SAVEUR. PLUS DE PLAISIR.

5020 Salzburg / A.-Schemel-Str. 9 / Tel: +43(0)662.6382.0 / Fax: +43(0)662.6382.810
 83395 Freilassing / Eichendorffstr. 25 / Tel: +49(0)8654.470.0 / Fax: +49(0)8654.470.810