

Thema: Catering
Firmen- und Produktpräsentation
Lay Gewürze OHG, 98631 Grabfeld, OT Queienfeld



Lay Gewürze OHG

Hochgenuss im Handumdrehen – das ist gefragt!

Vielfalt, Abwechslung und einfache Verarbeitung sind wichtige Argumente für den Caterer Partyservice und Hersteller fertiger oder halbfertiger Produkte. Lecker, einfach und schnell auf den Tisch zu bringen erfordert hohe Qualität und ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis. Genau hier setzt die umfangreiche Produktpalette der Lay Gewürze OHG an: Gewürze, Marinolen und Zusatzstoffe sorgen für Geschmack, Vielfalt und Convenience – sowohl bei der Herstellung als auch bei der Zubereitung zuhause.

Lust auf leckeres „Dippen“?

Eintauchen und genießen – immer wieder anders, immer wieder lecker: Dips sind heute ein „Muss“ beim Grillen. Sie peppen auf, runden ab ohne viel Aufwand. Die **„Spare Ribs“ Marinade** mit einer leichten süßlichen Note als auch die **Marinade BBQ-Tennessee** mit einem rauchigem Touch eignen sich sowohl zum Tippen von Steaks, Spießern und anderen Grillspezialitäten, sowie zum Marinieren von vorgegarten Spare Ribs. Die **Dip Sauce Texas** mit einer angenehmen Schärfe sorgt für eine leckere Abwechslung auf dem Grillteller.

Mit neuen Panaden aus dem bestens bestücktem Sortiment von Lay sind sie auf dem richtigen Weg, ihre Kunden mit extrafeinen Leckerbissen zu erfreuen. **Panadello Cross** und **Panadello Sesam**, zwei leckere Neuheiten aus unserem Hause, machen im Handumdrehen aus jedem Schnitzel und jedem Kotelett ein knuspriges Geschmackserlebnis.

Mit Defti Fit sorgen Sie im Handumdrehen für ein Grundcompound, aus dem sie verschiedenste Dressings wie Dressig Classic oder American Style herstellen können.

Ruck, zuck eine leckere Soße wie hausgemacht

Zu einem richtigen Pfannengericht gehört eine ordentliche Soße. Wer Wert auf perfekt abgerundeten Geschmack legt, sollte sich auf keine Experimente einlassen, sondern die fachgerecht hergestellte Gourmet-Sauce „Gulasch“ von Lay verwenden. Diese eignet sich für Schweine-, Rind- und Wildgerichte und lässt sich mit Rotwein, Röstzwiebeln, Sauerrahm, Sahne und anderen Zutaten verfeinern und variieren. Die Gourmet-Sauce „Gulasch“ kann in jeder beliebigen Menge frisch zubereitet werden: Eine ideale Hilfe für Imbissangebote und den gehobenen Partyservice.

Die beiden ***Lay Roux* Mehlschwitzen** –klassische dunkle und helle- ermöglichen eine schnelle und problemlose Verarbeitung. Sie sind vielseitig einsetzbar für alle gekochten Gemüse, gebundene Suppen, Saucen, Fonds Gulasch und Ragouts

Der Sommer wird ein Grillgenuss!

Ran an die Kohlen - denn bald steht wieder der Sommer vor der Tür und der verführerische Duft nach Gegrilltem liegt beinahe schon in der Luft. Damit es nicht nur gut duftet sondern auch hervorragend schmeckt, hat Lay dieses Jahr drei neue, raffinierte Marinaden für Sie, mit denen Sie Ihre Kunden begeistern werden. Das **Marinol Cafe de Paris** besticht mit seinem milden Butter-Sahne Geschmack. Es passt ideal zu Fisch, schmeckt aber auch herrlich zu Fleischgerichten. Mit dem fruchtigem Aroma überzeugt **Marinol Botswana**, welches den Grillspezialitäten einen herrlichen Glanz verleiht und für einen außer -gewöhnlichen Geschmack sorgt .Das dritte Geschmacks-Highlight im Bunde ist das **Marinol Malawi** mit einer leichten nussiger Note , das sich hervorragend für die Zubereitung exotischer Gerichte eignet.

