

Juni 2009,

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. Leckerer 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, Marinole 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 einem rauchigem Touch sowie auch die **Marinade BBQ-Tennessee** mit einem leichten süßlichen Note 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.

Ruck, zuck eine leckere Soße wie hausgemacht

Zu einem richtigen Pfannen- oder Nudelgericht gehört eine ordentliche Soße. Wer Wert auf perfekt abgerundeten Geschmack legt, sollte sich auf keine Experimente einlassen, sondern die fachgerecht hergestellte Gourmet-Saucen von Lay verwenden. Die Gourmet Sauce „Gulasch“ für Schweine-, Rind- und Wildgerichte lässt sich mit Rotwein, Röstzwiebeln, Sauerrahm, Sahne und anderen Zutaten verfeinern und variieren.

Gourmet Sauce Tomate, oder das Käsli-Saucenkonzentrat eignen sich hervorragend für alle Pasta- und Nudelgerichte sowie Aufläufe. Darüber hinaus bietet Lay noch eine Vielzahl interessanter Geschmacksrichtungen wie Gourmet-Sauce Hell, Ragout Fin, Grüner Pfeffer, oder auch Saucenpulver für Gratins. Alle Saucen können 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.

