

Balsamico Crema mit Himbeeren

Crema mit Himbeere:

Aussehen: Cremig und aromatisch.

Farbe: Tiefes, leuchtendes Rot mit einem leicht glänzenden Schimmer.

Aroma: Fruchtiges Himbeeraroma, das Frische und Süße kombiniert.

Geschmack: Angenehm süß-sauer mit einem intensiven Himbeergeschmack.

Säuregehalt: 3,5%

Zutaten: gekochter Traubenmost (Italien), Balsamessig aus Modena 38%, konzentrierter Himbersaft 0,5%, Himbeeraroma, Verdickungsmittel : modifizierte Maisstärke

Enthält Sulfite.

Ideal für:

- Geflügel
- Fisch
- Steaks
- Salate
- Pasta
- Bruschetta
- Gemüse
- Obst
- Desserts

Crema mit Himbeere: Merkmale und Herstellung

Die Crema mit Himbeere wird nach einem sorgfältig abgestimmten Rezept hergestellt. Der Hauptbestandteil ist gekochter Traubenmost aus Italien, der mit Himbeeraroma verfeinert wird. Diese Kombination sorgt für einen fruchtigen, süß-sauren und harmonischen Geschmack, der ideal zur Veredelung verschiedener Gerichte geeignet ist.

Anwendungsmöglichkeiten und Geschmack

Die Crema mit Himbeere ist vielseitig einsetzbar in der Küche. Ihr intensives Himbeeraroma und der ausgewogene süß-saure Geschmack machen sie zur perfekten Ergänzung für eine Vielzahl von Speisen. Ob als Marinade, Dip, Garnitur oder besondere Geschmacksnote in Saucen und Dressings – diese Crema begeistert durch ihre Frische und Qualität.

Rezeptbeispiele

1. Himbeer-Hähnchenbrust:

- Marinieren Sie Hähnchenbrustfilets mit der Crema mit Himbeere, Olivenöl und frischen Kräutern.
- Lassen Sie das Ganze für etwa 30 Minuten durchziehen.
- Braten oder grillen Sie die marinierten Hähnchenbrustfilets und servieren Sie sie mit einem frischen Salat.

2. Himbeer-Salatdressing:

- Mischen Sie die Crema mit Himbeere mit etwas Olivenöl, Honig, Dijon-Senf und einer Prise Salz und Pfeffer.
- Verwenden Sie das Dressing für einen gemischten Salat mit Rucola, Ziegenkäse und Walnüssen.

3. Bruschetta mit Himbeer-Crema:

oelfreund.de - Inh. Rene Schultze

US-Importeur: oelfreund.de

Finanzamt: Cottbus

- Bestreichen Sie die gerösteten Baguettescheiben mit der Crema mit Himbeere.

- Garnieren Sie die Bruschetta mit frischen Basilikumblättern und gehobeltem Parmesan oder Feta.

4. Himbeer-Dessert:

- Geben Sie die Crema mit Himbeere über Vanilleeis oder Panna Cotta für einen fruchtigen und erfrischenden Akzent.
- Servieren Sie das Dessert mit frischen Himbeeren und einem Minzblatt.

Die Crema mit Himbeere verleiht Ihren Gerichten eine fruchtige und frische Note und überzeugt durch ihre hohe Qualität und Vielseitigkeit. Ob in herzhafter oder süßer Kombination – entdecken Sie die zahlreichen Einsatzmöglichkeiten dieser exquisiten Crema und lassen Sie sich von ihrem intensiven Himbeeraroma begeistern!

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Balsamico Crema mit Himbeeren"

Unzubereitet pro 100 g

Unzubereitet pro Portion 5 g

Brennwert kj	917 kj	Brennwert kj	46 kj
Brennwert kcal	216 kcal	Brennwert kcal	11 kcal
Fett	0 g	Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g	davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	51 g	Kohlenhydrate	3 g
davon Zucker	44 g	davon Zucker	2 g
Eiweiß	0 g	Eiweiß	0 g
Salz	0.05 g	Salz	0 g

Zusätzliche Informationen

Enthält Sulfite

Kühl und trocken lagern

Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren