



**YUMMY CHOW – neues Produktsortiment  
zur Street Food Convention 10.-11. November 2016 in Nürnberg**

### **YUMMY CHOW – wo „Mama Afrika“ „Uncle Sam“ begegnet**

*Rödermark 3.11.2016.* **Essen ist Begegnung und multikulturell, wenn es sich um Streetfood handelt. Nach dieser Devise wurde der YUMMY CHOW, die südafrikanische Streetfood Spezialität der Masande GmbH konsequent weiterentwickelt. Leckere Currysaucen, wie aus „Mama Afrikas“ Kochtopf, können jetzt mit Pulled Meat, wie Uncle Sam es liebt, im YUMMY CHOW Brötchen kombiniert werden. Die neuen Kreationen werden jetzt erstmals auf der Street Food Convention 2016 in Nürnberg präsentiert.**

Der YUMMY CHOW, ein knuspriges Brötchen gefüllt mit südafrikanischen Currysaucen, erfreut sich seit seiner Produkteinführung auf der diesjährigen Internorga steigender Beliebtheit. „Wir haben den YUMMY CHOW als Produktneuheit in Deutschland eingeführt. Mit dem Angebot, die Currys jetzt auch mit verschiedenen Pulled Meat-Sorten zusammenzustellen, sorgen wir nicht allein dafür, dass unser Trendprodukt trendy bleibt, sondern erweitern gleichzeitig diese Produktpalette für den TK-Convenience-Sektor um ein Vielfaches“, so Andrew Fordyce, Geschäftsführer der Masande GmbH, Rödermark.

#### **Viele Kombinationsmöglichkeiten**

Viele Produkte in einem - das leistet das kleine Bun, in das ca. 145 Gramm Füllung passen und damit das Streetfood Sortiment nicht allein um viele leckere, sondern auch reichhaltige Mahlzeiten bereichert. Das Brötchen gibt es in zwei Variationen. Die Kombi macht's! Diese können mit sechs unterschiedlichen Currysaucen und noch einmal sechs verschiedenen Fleischsorten kombiniert werden. Geblieben sind die bewährten Brötchensorten. Das eine ist auf Weizenbasis, das andere ist körnig und – vegan. Beide Brötchensorten werden mit den praktischen YUMMY CHOW-Boxen als TK-Ware à 24 Stück pro Karton von führenden Großhändlern ausgeliefert. Einfach nur auftauen, denn gebacken sind sie bereits.

#### **Trendprodukt Pulled Meat mal ganz anders**

Ob im Streetfood Truck oder in Großmarktketten, überall ist Pulled Beef, Pork oder Turkey mittlerweile im Angebot. Die amerikanische Gaumenfreude landet meist mit einem Krautsalat zwischen zwei Brötchenhälften. Beim YUMMY CHOW kriegen die Pulled Meat-Produkte den besonderen kulinarischen Kick durch die Möglichkeit, sie mit verschiedensten Currysaucen zu kombinieren. Das Fleisch selbst ist von herausragender Qualität. Ganz gleich ob vom Schwein, Rind oder von der Pute, es ist schieres Fleisch, locker gezupft, so dass jede Faser in einer Sauce nach spezieller Rezeptur gart und durchsaftet. Jede Fleischsorte ist in einer 1 Kilogramm Plastikverpackung tiefgekühlt erhältlich. Erhitzen – fertig. Alle Pulled Meat Produkte werden vom Traditionsunternehmen Klaas + Pitsch Fleisch- und Wurstwaren GmbH, Freudenberg/Siegerland, hergestellt.



### **Saucen wie bei „Mama Afrika“ – alle vegan!**

Die Currys schmecken authentisch, wie frisch aus dem „Potjie“, dem traditionellen südafrikanischen, dreibeinigen Kochtopf aus Gusseisen, der ganztäglich Nahrung warm und bereithält. Richtig Pfiff, im Sinne von scharf, hat die *Durban Madras Sauce*, die ihrer südindischen Herkunft alle Ehre macht. Ganz mild und durch die fruchtige Komponente des Mango-Chutneys vor allem bei Kindern beliebt, ist die sämige *Cape Fruity Korma Sauce*. Die cremige *Chaka Tikka Sauce* mit einer Kokosnussnote und das *Zulu Bean Masala Curry* zeichnet eine leichte Schärfe aus. Bei der *Mama Africa Sweet Potato Sauce* wurde aus dem Vollen der afrikanischen Gewürzvielfalt geschöpft. Die bunte Bohnen-Vielfalt des *Imnandi Bean Potjie* mit zarter Zimtnote rundet die Produktreihe als vegane Sauce ab. Zusammen mit dem körnig-veganen Bun bereichern die YUMMY CHOW Variationen die Streetfood Alternativen von Veganern. Die Saucen sind in einem Beutel mit jeweils 2,5 Kilogramm tiefgekühlt abgepackt. So können sie problemlos im Wasserbad erhitzt werden.

### **Indien in einem Bissen Fleisch: die neuen Marinaden**

Wer lieber bei der traditionellen indischen Küche bleiben möchte, kann die YUMMY CHOW Currys mit marinierten Fleischsorten bereichern. Eine pfeffrige Angelegenheit ist das *Pork Black Garlic*. Wie der englische Name schon andeutet, sind hier zarte Schweineschinkenstücke in Knoblauch mit einer ordentlichen Prise schwarzem Pfeffer mariniert. Neu ist auch das *Chicken Middle African*, Hähnchenhappen, in denen sich die Aromen indischer und südafrikanischer Gewürze vereinen. Ein kleiner Bissen vom *Tandoori Chicken* überzeugt, dass die Hähnchenbruststücke wie original in Tandoori Masala mariniert schmecken. Die Fleischsorten sind in Folie zu 6 x 1 Kilogramm eingeschweißt und tiefgekühlt erhältlich. Kleines Plus: Sie schmecken auch hervorragend in Sandwiches! Auch dieses Fleischsortiment kommt von Klaas + Pitsch.

### **Mr and Ms YUMMY CHOW**

Die erfindungsreichen Köpfe hinter YUMMY CHOW gehören Andrew Fordyce und Julia Grommes. Der gebürtige Südafrikaner, Andrew Fordyce, gehört mit mehr als 20 Jahren Erfahrung zu führenden Foodservice-Experten und Produktentwicklern. Seine Inspirationen und Kreativität bezieht er als Trendscout. Julia Grommes bringt fast genauso viele Jahre der Erfahrung mit – basierend auf solidem Handwerk als Konditormeisterin. Heute berät sie in ganz Deutschland Kunden aus der Verpflegungsbranche und Gastronomie, was einen gesunden und appetitlichen Snack ausmacht. Ihre Konzepte sind gewinnbringend durchdacht und voller progressiver Ideen.

5.265 Anschläge m.L

### **Kontakt**

**YUMMY CHOW** / Masande GmbH

Petra Meisel

Westendstr. 7b

63322 Rödermark

Tel. +49 6074 / 729 7662

Fax +49 6074 / 729 7663

Mail [post@yummy-chow.de](mailto:post@yummy-chow.de)

Internet [YUMMY-CHOW.de](http://YUMMY-CHOW.de)