

Yummy Chow jetzt auch mit Fleisch

Als Alternative zum Burger hat die Firma Masande „Yummy Chow“ entwickelt: Ein mit süd-afrikanischen Currysauces und frischen Gemüsen / Salaten gefülltes knuspriges Brötchen.

Masande erweitert das Sortiment seiner Streetfood-Spezialität um sechs Fleisch-Variationen. Darunter drei mit Pulled Meat. Üblicherweise kommt Pulled Beef, Pork oder Turkey mit einem Krautsalat zwischen zwei Brötchenhälften. „Beim Yummy Chow kriegen die Pulled Meat-Produkte den besonderen kulinarischen Kick durch die Kombination mit den Currysauces“, so Masande. Wer lieber bei der traditionellen indischen Küche bleiben möchte, kann die Yummy Chow Currys auch mit drei neuen marinierten Fleischsorten bereichern. Das Pork Black Garlic besteht laut Hersteller aus „zarten Schweineschinkenstücken in Knoblauch mit einer ordentlichen Prise schwarzem Pfeffer“. Beim Chicken Middle African treffen Hühnchenhappen auf die Aromen indischer und südafrikanischer Gewürze. Dritter in der Runde ist die Variation Tandoori Chicken. Alle Fleischsorten



Sechs neue Geschmacksrichtungen bei Yummy Chow. Zum Beispiel die Variante „Pork Black Garlic“.

sind in Folie zu 6 x 1 Kilogramm eingeschweißt und tiefgekühlt erhältlich. Die Saucen im 2,5 Kilo-Pack gibt es in den Varianten Chaka Tikka, Durban Madras, Cape Fruity Korma, Mama Africa Sweet

Potato, Zulu Bean Masala und Imnandi Bean Potjie. Und die beiden Brötchensorten (Weizen oder körnig) werden mit praktischen Boxen als TK-Ware à 24 Stück pro Karton angeboten.

Klöße und Maultaschen mit Füllung

Die Liebhaber schwäbischer Spezialitäten dürfen sich auf gleich drei Produktneuheiten aus dem Hause Bürger freuen.



Die „Maultaschen Allgäuer Art“, gefüllt mit Schweinefleisch und Emmentaler Käse, sind ebenso neu im Sortiment bei Bürger wie zwei gefüllte Kartoffelklöße.

Als Hauptkomponente für vegetarische Gerichte, aber auch Beilage für Wildgerichte hat Bürger „Kartoffelklöße Jägerart mit Pilzfüllung“ entwickelt. Die neuen „Kartoffelklöße Bologneser Art“ zeichnen sich laut Hersteller durch „fein gewürzte Hackfleischfüllung“ aus und „eignen sich als Basis für italienische Gerichte“. „Für besonders herzhaften Genuss“ empfiehlt Bürger seine neuen „Maultaschen Allgäuer Art“, gefüllt mit Schweinefleisch und Emmentaler Käse. „Unkompliziert in Kombidämpfer oder Kochtopf gegart und klassisch mit geschmälzten Zwiebeln und Beilagensalat serviert, sind sie schnell auf den Tisch gebracht“, betont Produktmanagerin Ulrike Bebermeier.