

EINFACH & LECKER!

WAS IST YUMMY CHOW?

Yummy-Chow ist eine klassische südafrikanische Streetfood-Spezialität und ist dort unter dem Namen Bunny Chow [banny tschau] bekannt. Der Name Bunny Chow setzt sich aus „Bunny“, umgangssprachlich für kleines Brot/Brötchen, und „Chow“, Englisch für Essen, zusammen. Das Gericht wurde um 1940 von indischen Migranten in Durban/Südafrika kreiert.

Ein Yummy-Chow besteht aus einem ausgehöhlten, knusprigen Brötchen und einem „Curry“. Diese Currys wurden aus der südasiatischen und südostasiatischen Küche abgeleitet. Sie basieren auf einer sämigen Sauce mit verschiedenen Gewürzen und der Zugabe von Fleisch, Fisch und/oder Gemüse.

AFRIKA + STREET-FOOD = YUMMY!

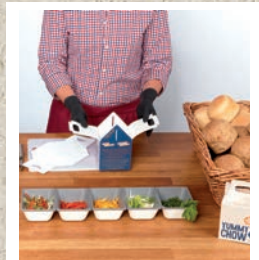
YUMMY CHOW

ZUBEREITUNG DES YUMMY CHOW

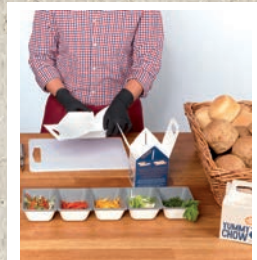
ODER VIDEO ANSEHEN



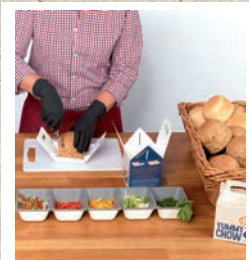
2,5 kg Soße +
1 kg Fleisch =
24 Portionen à 145 g



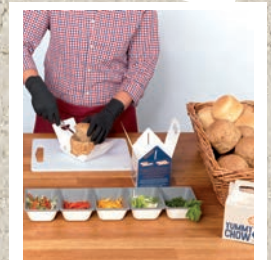
Box aufklappen.



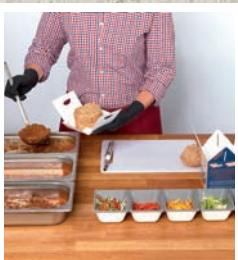
Tray falten.



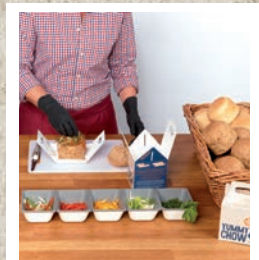
Bun mit YUMMY CHOW
Messer im Kreis
aufschneiden.



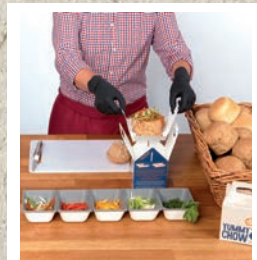
Deckel aushebeln.



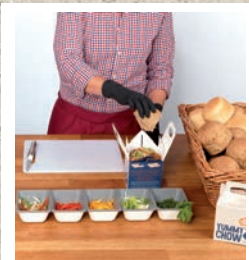
145 g Curry einschöpfen.



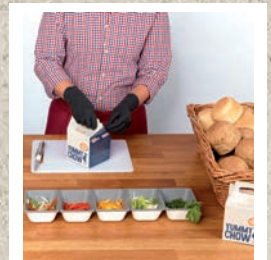
Deko für die Optik.



Tray mit gefülltem Bun
in den Karton heben.



Bundeckel aufsetzen.



Box verschließen.

Masende GmbH

Westendstr. 7b · 63322 Rödermark
Telefon: 06074 / 7297662 · Fax: 06074 / 7297662
bestell@yummy-chow.de



YUMMY-CHOW.DE

WELCHE SORTEN YUMMY-CHOW GIBT ES?

Ganz viele und sehr verschiedene!

Zunächst gibt es zwei Brötchensorten: das „Weizen“ und das „Körnig Vegan“. Dazu kommen die Currysaucen, die alle vegan sind. Sie können, müssen aber nicht, um diverse Fleischsorten, mariniert in exotischen Gewürzmischungen, oder Gemüse ergänzt werden. Daraus ergeben sich für Fleischesser wie Veganer jede Menge Geschmackskombinationen – so bunt und vielseitig wie Street Food nun einmal ist.

2 BRÖTCHEN + 6 SAUCEN + 6x FLEISCH



BUN + CURRYSAUCEN + FLEISCH + VERPACKUNG + PREIS = ERFOLG

BRÖTCHEN



KÖRNER-BUN



WEIZEN-BUN



+ SAUCE



CHAKA TIKKA



MAMA AFRICA SWEET POTATO



DURBAN MADRAS



IMNANDI BEAN POT JIE



CAPE FRUITY KORMA



ZULU BEAN MASALA

+ FLEISCH



CHICKEN TANDOORI



CHICKEN MIDDLE AFRICAN



PORK BLACK GARLIC



PULLED BEEF



PULLED PORK



PULLED TURKEY