

Quicksoft Welde Nol



Die würzige Marinade mit fein-herber Hopfennote, schwarzem Pfeffer und Muskat eignet sich ideal für trendige Grillkreationen. Saftige Rumpsteaks, rustikale Spieße und andere pfiffige Barbecue-Variationen mit krosser Kruste werden so zum Food Trend.

Produktinformationen

Art. Nr.	Bezeichnung	Produktinfo	Beschreibung	
853900 .005	Quicksoft Welde No1 Slow Beer Pils	Zugabe: 60–80 g/kg 3,0 kg Eimer	Ohne Zusatz von Geschmacksverstärker, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.	

Bräunliche Würzmarinade, frei von E-Nummern, mit Pfeffer, Muskat und Welde No1 Slow Beer Pils zum Marinieren von Steaks, Pfannengerichten und Grillspießen mit fein-herbem Biergeschmack. Alk. 1,05 %vol.



Grillsteak Nol

Zutaten

1000 g Rindersteak

80 g Quicksoft Welde No1 Slow Beer Pils (Art. Nr. 853900)

Herstellung

Rindersteaks mit Quicksoft Welde No1 Slow Beer Pils marinieren, kühl stellen und aromatisieren lassen. In der heißen Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten und je nach Zubereitungsart bei geringer Hitze fertig garen.

Nubassa – Taste · Tradition · Technology