

IM BLICKPUNKT
LEH

GLASIEREN – EINE NEUE GENIALE ART FLEISCH ZU VEREDELN

Mit großem Erfolg hat die VAN HEES GmbH, Walluf die neue Produktlinie VANTASIA® Meat Glaze für den Bereich der Fleischveredelung im Markt eingeführt.

Als „einfach genial und genial einfach“, bezeichnet man bei VAN HEES die neue Verarbeitungstechnologie des „trockenen Marinierens“ von Fleisch.

Ob Schwein, Rind, Geflügel oder auch Fisch, VANTASIA® Meat Glaze „glasiert“ alle Fleischsorten zu außergewöhnlichen Delikatessen.

Die Zubereitung von glasierten Fleischspezialitäten ist denkbar einfach. Geschnitztes Fleisch oder Steaks werden zuerst mit Wasser getumbelt oder von Hand gemischt, bis das Wasser vollständig von dem Fleisch aufgenommen ist. Anschließend wird das pulverförmige



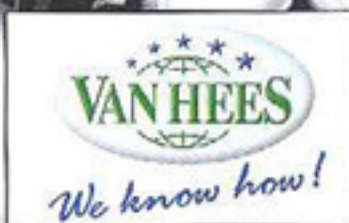
Trocknenglasuren VANTASIA® Meat Glaze Spicy Lemon, Gyros Athene und Asia.



Schweinerückensteak glasiert mit VANTASIA® Meat Glaze Asia.



**STARKE
MARKEN
GEBEN
HALT**



VANTASIA® Meat Glaze zugegeben und gut vermischt. Ergänzt man Geschnitztes zum Beispiel mit Gemüse, erhält man schnell und einfach ein komplettes schmackhaftes Convenience-Gericht.

VANTASIA® Meat Glaze garantiert neben intensivem typischen Geschmack eine lang anhaltende Frische und besondere Zartheit der behandelten Fleischspezialitäten.

Garantiert wird dieses durch ZARTIN®, einem hierin enthaltenen weiteren Erfolgsprodukt von VAN HEES, das bereits in VANTASIA® Meat Glaze enthalten ist. Die frische glänzende Optik besticht in der Theke und bei verpackter Ware. In der Pfanne oder auf dem Grill zeigt sich eine appetitliche Bräunung. Weitere Vorteile ergeben sich aus der sauberen Verarbeitung, der guten Dosierbarkeit und den

vielseitigen Anwendungsmöglichkeiten.

Auf Grund des großen Erfolges, seit der Produkteinführung von VANTASIA® Meat Glaze im Herbst letzten Jahres, ergänzt VAN HEES in diesem Jahr die bestehenden Geschmacksrichtungen VANTASIA® Meat Glaze Spicy Lemon, VANTASIA® Meat Glaze Asia und VANTASIA® Meat Glaze Gyros Athene mit neuen Varianten. In Verbindung mit dem klassischen VANTASIA® Convenience Programm ist VAN

HEES somit für die kommenden Grillsaision bestens aufgestellt.

Weitere Informationen und Rezepturen zu diesem Thema sind auf der VAN HEES-Homepage, www.van-hees.com zu finden oder können direkt bei:

VAN HEES GmbH, Kurt van Hees-Straße 1, D-65396 Walluf, Telefon: 06123-708-0, E-Mail: info@van-hees.com angefordert werden.



VANTASIA® Meat Glaze Asia in der Anwendung