

KOCHEN MIT ZITRUSFASER. ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED!

Der Kreativität in Ihrer Küche sind mit Zitrusfaser keine Grenzen gesetzt.
Um die Dosierung besser einschätzen zu können, finden Sie hier einige Basisrezepte.
Weitere Rezepte sind auf unserer Website www.kotanyigourmet.com!

KOTÁNYI
1881
GOURMET

BASIS FÜR CREMESUPPEN

250 ml Gemüsebouillon
250 ml Obers
4 EL Rapsöl
1 Stk. Zwiebel
1 EL Butter
10 g Kotányi Gourmet Zitrusfaser
Zum Abschmecken: Weißwein Balsamico, Salz, Pfeffer

IDEAL FÜR
KNOBLAUCH- UND
KRÄUTERSUPPEN

Klein geschnittene Zwiebel in Öl anrösten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und kurz aufkochen lassen. Obers dazu geben, Butter und Zitrusfaser mit Stabmixer gut einarbeiten. Abschmecken.

ERDBEERSCHAUM

400 g Erdbeeren
2 EL Brauner Zucker
1 EL Erdbeergeist
100 ml Obers
8 g Kotányi Gourmet Zitrusfaser
1-2 Spritzer Zitronensaft

LÄSST SICH GUT
MIT HIMBEEREN,
WALDBEEREN BZW.
EINEM BEERENMIX
KOMBINIEREN

Erdbeeren, Erdbeergeist und Zucker mit dem Stabmixer pürieren. Obers beimengen und gut mixen. Zitrusfaser nach und nach einarbeiten. Durch ein Sieb in die Isi-Flasche füllen, kühlen. Vor Gebrauch schütteln und anrichten.

SALATDRESSING

100 ml Wasser
2 EL Kotányi Gourmet Balsamico Rosso
4 EL Kotányi Gourmet Olivenöl
5 g Kotányi Gourmet Zitrusfaser
1 TL Brauner Zucker
Salz und Pfeffer aus der Mühle

FÜR ALLE ESSIGE
UND ÖLE GEEIGNET,
FÜR MEHR CREME DEN
ZITRUSFASERANTEIL
ERHÖHEN

Wasser, Essig und Öl in hohes Gefäß füllen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Mit einem Stabmixer gut aufrühren und die Zitrusfaser langsam einarbeiten.

HIMBEEREIS

250 g Himbeermark
50 g Staubzucker
150 g Obers, geschlagen
50 ml Milch
12 g Kotányi Gourmet Zitrusfaser
Saft einer halben Zitrone

AUCH FÜR ERDBEEREN
GEEIGNET; STATT MILCH
KANN AUCH JOGHURT
ODER SAUERRAHM
VERWENDET WERDEN

Himbeermark mit Zucker und Zitronensaft gut mischen. Milch beimengen und die Zitrusfaser mit einem Stabmixer gut einarbeiten. Zum Schluß das geschlagene Obers unterheben und in einer Eismaschine zur gewünschten Konsistenz gefrieren lassen.

SAUCEN

Grundsätzlich verwendet man zum Saucebinden für 500 ml Sauce 12 g Zitrusfaser.



ZITRUSFASER ALS PASTE

150 ml Wasser
10 g Kotányi Gourmet Zitrusfaser

Wasser und Zitrusfaser mit einem Schneebesen gut verrühren. Im Kühlschrank lagern und innerhalb weniger Tage aufbrauchen.



ZITRUSFASER Grenzenlose Kreativität



FÜR MEHR LEICHTIGKEIT IN DER KÜCHE



WAS IST ZITRUSFASER?

Die erntefrischen Zitronen werden entsaftet, entölt und getrocknet. Zitrusfaser wird aus der inneren Schicht der Zitrone gewonnen. Kotányi Gourmet Zitrusfaser ist ein pflanzliches und 100% natürliches Produkt, das auch für die vegane, lactosefreie und glutenfreie Küche geeignet ist.

DIE KONSISTENZ MACHT DEN UNTERSCHIED

Mit Zitrusfaser erreicht man eine Veränderung der Textur bzw. der Konsistenz der zubereiteten Gerichte. Durch ihre Farb- und Geschmacksneutralität hat Zitrusfaser ein sehr breitgefächertes Einsatzgebiet.

DIE NEUE LEICHTIGKEIT

Ob Nahrung gesund ist, hängt entscheidend von den Zutaten ab. Kotányi Gourmet Zitrusfaser bringt eine neue Leichtigkeit in Ihre Küche: sie ersetzt Energieträger, Kohlenhydrate und Fette bei vollem Genuss und ermöglicht damit eine kalorienärmere Zubereitung.



Zitrusfaser

pflanzlicher Texturgeber

PRODUKTINFO: Zitrusfaser ist ein pflanzlicher, farb- und geschmacksneutraler Texturgeber.

VERWENDUNG: ersetzt Mehl/Stärke beim Binden von Saucen, erhöht Stabilität bei Schäumen, Espumas oder Mousse, schafft stabile Emulsionen, verzögert das Abschmelzverhalten von Gefrorenem.

VERPACKUNG

400 ccm, PET-Dose

ART.-NR.

743801

WAS KANN ZITRUSFASER?

Kotányi Gourmet Zitrusfaser vereint alle Anforderungen an eine moderne, gesunde Ernährung in einem Produkt!

WARME UND
KALTE
ANWENDUNG



Ersetzt Verdickungsmittel

Mit Zitrusfaser wird gegenüber herkömmlichen Bindesystemen z.B. bei Suppen und Saucen ein neues, natürliches Genusserlebnis erzielt.



Erhöht Stabilität

Schäume, Espumas, Mousse und Suppen bekommen eine besonders leichte Textur und behalten ihre einmal eingestellte Konsistenz.

EIGNET SICH
FÜR DIE
PIKANTE UND
SÜSSE
HERSTELLUNG



Vermeidet Hautbildung

Ideal einsetzbar für Suppen und Saucen, die warm gehalten werden müssen.



Verzögert das Abschmelzen

Emulgatorfreie Eis- und Sorbetkreationen, bei denen auch Karamellisieren und Gratinieren möglich wird.



Schafft stabile Emulsionen und verhindert Phasentrennung

Die gewünschte Konsistenz für Dressings und Salatcremes, Mayonnaisen, kalte und warme Saucen sowie Dips.

MIT ZITRUSFASER KOCHEN SIE

OHNE ZUSATZSTOFFE UND OHNE ALLERGENE!

- Kein Ausweisen von Zusatzstoffen in der Speisekarte notwendig
- Keine Deklarationspflicht lt. EU Verordnung Nr. 1169/2011 (LMIV)