



CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

NEUE UND
VERBESSERTE
REZEPTUR

FONDS & PASTEN



www.customculinary.global

PRODUKTINFORMATION FONDS UND PASTEN

PRODUKT	NAME	EAN	GEWICHT	VERPACKUNGSFORMAT
	KALB	 (01)08435129202387	480 g	6 x 480 g
	RIND	 (01)08435129202448	480 g	6 x 480 g
	GERÖSTETES HÜHNCHEN	 (01)08435129202325	480 g	6 x 480 g
	WEIßES HÜHNCHENFLEISCH	 (01)08435129202295	480 g	6 x 480 g
	GEMÜSE	 (01)08435129202479	480 g	6 x 480 g
	WALDPILZE	 (01)08435129202417	480 g	6 x 480 g
	KNOBLAUCH	 (01)08435129202448	480 g	6 x 480 g
	FISCH	 (01)08435129202264	480 g	6 x 480 g
	ROTER FISCH	 (01)08435129202202	480 g	6 x 480 g
	GARNELEN	 (01)08435129202233	480 g	6 x 480 g

FÜR MEHR INFORMATIONEN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE
www.customculinary.global





CUSTOM CULINARY GOLD LABEL

FONDS & PASTEN

Custom Culinary® Fonds, Fumets & Pasten sind qualitativ hochwertige Produkte speziell für den Koch der nur die besten Zutaten verwenden will.



Sehr hoher
Prozentsatz von gerösteten
Rind & Knochen

Natürlicher &
authentischer Geschmack

Hergestellt mit
hochwertigen Zutaten

Keine künstlichen
Farbstoffe, Aromen oder
Geschmacksverstärker





Klassischer konzentrierter Kalbsfond aus Kalbsknochen und Suppengemüse als Grundlage für Suppen, Soßen, Eintöpfe und Pfannengerichte.



Rinderknochen und Suppengemüse, eingekocht zu einem herzhaften Bratenjus als Grundzutat für Suppen, Soßen, Eintöpfe und Pfannengerichte sowie Grundlage für Soßen, Kraftsoßen und Bratensoßen.



Klassischer konzentrierter Gemüsefond aus Karotten, Lauch, Zwiebeln und Kohlrabi zur Verwendung in veganen Suppen, Eintöpfen, Pfannengerichten, Risotto und Pasta zur Verstärkung des Eigengeschmacks des Gerichts.



Kulinarische Paste aus Steinpilzen und Champignons zur Verstärkung des Umami-Geschmacks von Suppen, Eintöpfen und Pfannengerichten. Sehr gute Grundlage für Risotto, vegane Gerichte und Soßen sowie zur Aromatisierung von Butter.



Sautierte und konzentrierte vegane Knoblauchpaste zur Aromatisierung und kulinarischen Abrundung von Suppen, Eintöpfen, Pfannengerichten, Dressings, Soßen, Aioli und Knoblauchbutter.






GARNELN

FUMET

Klassischer Garnelenfond aus gekochten Krabben zur Verwendung in Suppen, Cremesuppen, Pfannengerichten, Paellas, Risotto, Reis- und Pastagerichten.




FISCH

FUMET

Klassischer Weißfischfumet aus Seehecht sowie ausgewählten Kräutern und Gewürzen zur Verwendung in Suppen, Fischsuppen, Eintöpfen und Pfannengerichten.




ROTER FISCH

FUMET

Mediterraner roter Fischfumet aus gestreiftem Knurrhahn und Garnelen. Ausgezeichnete Grundlage für Fischsuppen, Cremesuppen, Meeresfrüchtepfannen, Paellas, Reis- und Pastagerichte.




WEISSES HÜHNCHENFLEISCH

FOND

Ausgekochter Hühnerfond aus weißem Hühnerfleisch und aromatischem Suppengemüse für Suppen, Pfannengerichte, Eintöpfe, Risotto und Pastagerichte. Ideal für asiatische Gerichte.




GERÖSTETES HÜHNCHEN

FOND

Klassischer Brathuhnfond zur Verwendung in Suppen, Soßen, Eintöpfen, Pfannengerichten und Risotto.



EINFACH MAL AUSPROBIEREN!

PERFEKTER GESCHMACK MIT EINFACHEN TRICKS

Hergestellt aus echten Lebensmittelzutaten, ohne schädliche Zusatzstoffe und ohne Allergene, verleihen sie Ihren Gerichten sofortigen Geschmack, ohne etwas an Ihrer kulinarischen Handschrift zu ändern.

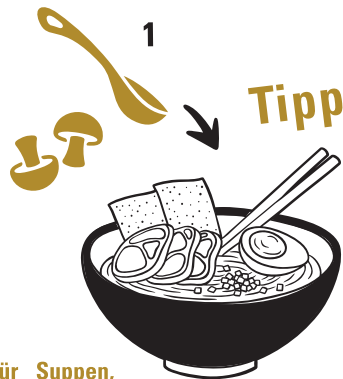


KALB

FOND



Verwendung als Grundlage für Suppen, Soßen, Eintöpfe, Pfannengerichte und Risotto. Die Zugabe von einem Esslöffel zu Suppen, Eintöpfen und Pfannengerichten verstärkt den Eigengeschmack der Gerichte.



Verwendung als Grundlage für Fischsuppen, Cremesuppen, Paellas und Meeresfrüchtepflanzen. Ausgezeichnet für Reis- und Pastagerichte.

GARNELEN

FUMET



WALDPILZE

FOND

Die Zugabe eines Esslöffels verstärkt den Umami-Geschmack von Suppen, Eintöpfen und Pfannengerichten. Sehr gute Grundlage für Risotto, vegane Gerichte und Soßen sowie zur Aromatisierung von Butter.



 **CUSTOM
CULINARY**

BE TRUE TO THE FOOD®

ERFAHREN SIE ALLES ÜBER UNSERE MARKEN

Der Custom Culinary® Shop bietet kulinarische Lösungen aus einer Hand mit sämtlichen Zutaten für Ihre Zubereitungen. Mit Hilfe von Analysen in den Bereichen der Verbraucherpsychologie und Marktdynamik erkennen wir Trends früher als andere und übersetzen sie in Produktkonzepte, die den Konsumenten überzeugen. Dabei stützen wir uns auf weltweit führende Geschmacksforschung, innovative Herstellungstechnologie und die kulinarische Expertise unseres internationalen Teams aus Chefköchen.

 **CUSTOM
CULINARY**
GOLD LABEL

Vielseitige Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer kulinarischen Kreationen.

 **CUSTOM
CULINARY**
Chef's Own™

Praktische Anwendung zur Vereinfachung des Kochens in großen Mengen.

 **CUSTOM
CULINARY**
MASTER'S TOUCH®

Servierfertige aromatische Lösungen zur geschmacklichen Verfeinerung von Speisen.

Custom Culinary® Germany · Technologiepark Münster · Johann-Krane-Weg 23 · D48149 Münster
Tel +49 251 917 9970

www.customculinary.global