

Grillgemüse

Eyecatcher mit besonderem Aroma

Gegrilltes Gemüse profitiert von dem rauchigen Grillaroma und ist eine leckere und gesunde Alternative zu gegrilltem Fleisch, Fisch und Käse. Das Grillgemüse bietet nicht nur ein neues Geschmackserlebnis sondern ist dank der Grillstreifen auch ein Eyecatcher.

Durch die Verwendung von Rohware aus Freilandern und Gewächshausware sind die Produkte fast ganzjährig verfügbar.

Unser Grillgemüse

- Sorten:** Auberginen, Paprika, Zucchini
- Herkunft:** Türkei, Italien und Spanien
- Schnitte:** Würfel, Scheiben, Viertel
- Varianten:** in Öl oder Wasser eingelegt, mariniert oder naturell, IQF
- Gebinde:** Dosen oder Tiefziehschalen, Kartons (TK)



Herstellung

Das Gemüse wird geschnitten, auf einem Rost gegrillt und in Aufguss bzw. Öl haltbar gemacht oder einzeln gefrosten. Die Produktion erfolgt aus frischer Rohware. Auf Kundenwunsch liefern wir das Produkt auch mariniert, in Öl eingelegt oder tiefgefroren.

Verwendung

Als Antipasti, Salatbeilage oder -zutat, in Fertiggerichten sowie als Alternative zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Käse. Es ist keinerlei Vorbereitung für die Weiterverarbeitung notwendig, die Produkte sind verzehrfertig.



Gegrillte Auberginen



Gegrillte Paprika



Gegrillte Zucchini

Gerne senden wir Ihnen weitere Informationen und Muster zu.

Bitte wenden Sie sich dafür an den Ihnen bekannten Ansprechpartner oder an HL-info@lamotte-food.de.