

EINS (A) FEIGENSENFSAUCE



FRISCHE
SPEZIALITÄTEN
NEUHEITEN
KNOW-HOW
SERVICE



GENIALER KÄSEGENUSS



Die Feige passt zum Käse wie die berühmte „Faust aufs Auge“.

Schon im alten Rom wurden Feigen zum Käse gereicht, eine kulinarische Tradition, die bis heute fort dauert.

Doch es kommt auf die Schärfe der Senfsauce an. Ist sie zu scharf, nimmt sie dem Käse das Aroma, ist sie zu mild, kann sie sich nicht optimal mit dem Käse ergänzen.

Die Eins (A) Feigensenfsauce ist optimal in Puncto Schärfe und Frucht austariert, so dass sie als die ideale Begleitung zum Käse verzehrt werden kann.

EINS (A) FEIGENSENFSAUCE

**Geschmack:**

Fruchtig und leicht
süßlich

Textur:

elastisch, locker

Farbe:

dunkel orange

Die Eins (A) ist eine köstliche Feigensenfsauce von erstklassiger Qualität, fruchtig und pikant, mit einem hohen Fruchtanteil und einer optimal unterlegten Schärfe für den perfekten Käsegenuss.

Art. Nr. 425300 | 120 g x 12 Gläser
Aus Italien.

Ideal zu Käse!

Exklusiv bei Heiderbeck.

FAKTEN



Feigensenfsauce mit 45% Feigenzubereitung (mit 80% Feigen)
Fruchtanteil: 36%

Nährwerte p. 100g:

Energie (kJ/kcal):	1193 / 281
Fett	0,5
davon gesättigte Fettsäuren	0,4
Kohlenhydrate	70
davon Zucker	53
Eiweiß	<0,5
Salz	0,1

BESSER ALS DAS ORIGINAL!



Im Vergleich zum Original:

- Optimale tarierte Schärfe und nicht zu scharf für die Käsebegleitung
- Höherer Fruchtanteil (36% im Vergleich zu 25%)
- Weniger Kohlenhydrate p. 100gr (70 im Vergleich zu 88)
- Weniger Zucker (53% im Vergleich zu 82%)
- Weniger Kalorien p. 100gr (281 kcal im Vergleich zu 369 kcal)
- Kleinere Einheit (120gr im Vergleich zu 200gr)
- Optisch modernerer Auftritt
- Elastischere und lockerere Konsistenz
- Besseres Preis- Leistungsverhältnis

LIEFERBAR AB MITTE OKTOBER 2019



Unser Heiderbeck Team wünscht Ihnen viel Erfolg beim Verkauf unserer neuen Feigensenfsauce!

Wir empfehlen Sie als ideale Begleitung zum Käse!