



winklerswurst

Unsere leckeren Marinaden



Hausmacher Marinade

Unser Grillmeister empfiehlt für Sie, die aromatische rot/braune Marinade, mit leckeren gerebelten Kräutern.

Zutaten: : Pflanzliches Öl (Rapsöl, Palmfett), Gewürze, Speisesalz, Würze, Dextrose, Gewürzextrakte

Kräutermarinade

Ideal für ein sanftes Geschmackserlebnis! Das Grillgut bekommt durch diese Marinade eine besonders feine Butter- und Kräuternote.

Zutaten: Pflanzliches Fett (Raps, Palm), Gewürze und Kräuter, Speisewürze, Meersalz, Aroma (enthält **Milcherzeugnisse**), Hefeextrakt



Currymarinade

Der Klassiker für Geflügelfleisch mit einer exotischen Fruchtnote!

Zutaten: Pflanzliches Fett (Raps, Palm), Curry, Meersalz, Mango Chutney, Gewürze und Kräuter, Speisewürze oder Würze, Dextrose, Zucker, Aromaextrakt

Chili / Paprikamarinade

Für die Gourmets unter Ihnen, die es gerne etwas pikanter mögen, ist unsere Paprikamarinade genau das Richtige. Sie verleiht dem Fleisch eine leichte Schärfe und überzeugt durch eine feuerrote Optik.

Zutaten: Pflanzliches Fett (Raps, Palm), Meersalz, Speisewürze, Paprika, Gewürze und Kräuter, Dextrose, Gewürzextrakt (Paprika)



Pfeffermarinade

Die Marinade mit Pfiff! Sie verleiht den Steaks ein zartes Raucharoma und durch den groben Pfeffer wird es geschmacklich ein besonders würziger Grillgenuss.

Zutaten: Pflanzliches Fett (Raps, Palm), Meersalz, Pfeffer, natürliches Butteraroma (enthält **Milch**), Gewürze (enthält **Sellerie**), Kräuter, Knoblauch, Aroma, Speisewürze, Zucker, Dextrose, Gewürzextrakt

