MARKT & PRODUKTE

Jack?n Joy und Irish Beef Burger

Die Jack?n Joy-Edition von Vegeta stellt mit veganen Burgern in den Varianten BBQ und Mediterran die Jackfruit gekonnt in Szene / Foto: European Convenience Food

Auf der diesjährigen Internorga in Hamburg präsentiert die European Convenience Food (ECF-Group) mit ihrer vegetarischen Marke Vegeta zahlreiche Produkte rund um die Jackfruit. Die veganen Burger und Bites der neuen Jack?n Joy-Edition sollen kreative Highlights in der Speisenplanung setzen ? ob als fleischlose Burger-Kreation, Tellermitte, Snack-to-go oder Topping. Jeweils zwei Geschmacksvarianten, BBQ und Mediterran, versprechen eine einfache und gelingsichere Zubereitung. Das Fruchtfleisch der unreifen Jackfruit ähnelt in Textur und Konsistenz Hähnchenbrust oder magerem Schweinefleisch. Damit ist sie eine der neuesten Veggie-Stars rund um das Thema innovativer Fleischersatz. Vegeta empfiehlt unter anderem seinen Jackfruit-Burger BBQ auf veganer Avocado-Mayo mit Eisbergsalat und Schmorzwiebeln im Burger-Bun oder in der Variante Mediterran im hausgemachten Tomaten-Bun auf Pesto-Crème mit Spinatblättern, Tomatenscheiben und gehobeltem Parmesan angerichtet. Als Fingerfood eignen sich die Jackfruit-Bites BBQ mit Dips nach Wahl. Die mediterrane Variante der Bites wiederum füge sich gut als Tellermitte für eine trendige Bowl mit Couscous, Ratatouille, gebratenen Champignons und Cashew-Pesto ein. Die vegetarische Marke garantiert die Einhaltung des bewährten Vegeta-Prinzips: ohne Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe, ohne Hefeextrakt und ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.

Sous Vide-gegarte Grillstreifen-Patties

Die TK-Marke Karl Kemper Snackline (KK-Snackline) der ECF-Group stellt die neue Irish Beef Burger Collection mit fünf saftigen Burger-Patties vor. Je nach Bedarf werden vier

Grammaturen (150, 180, 190 und 200 Gramm) angeboten. Durch die gleichbleibende Kalibrierung versprechen die Produkte Portionierbarkeit und Kalkulationssicherheit im Küchenalltag. Der Sous Vide-gegarte und bereits vorgebräunte Irish Beef Burger Homemade Style in 150 Gramm wirkt mit seinen Grillstreifen authentisch. Zudem behält das Patty durch die qualitätsschonende Verarbeitung seine lockere, saftige Eigenschaft und schmeckt laut Hersteller wie frisch gewolft.

Für alle Spezialitäten aus der Range wird nur frisches Muskelrindfleisch verwendet, welches ausschließlich von ausgewählten irischen Bauernhöfen bezogen wird. KK-Snackline garantiert mit der Sous Vide-gegarten Variante eine einfache und schnelle Zubereitung in der Mikrowelle oder im Kombidämpfer. So ist auch bei hohem Gastaufkommen eine große Anzahl an Burgern gleichzeitig servierfähig. Als Tipp empfiehlt die TK-Marke, das Patty im Brioche-Bun auf Kräutercrème, Radieschen und Eichblattsalat mit Camembert-Scheiben und Röstzwiebeln zu servieren.

European Convenience Food auf der Internorga: Halle B4.EG, Stand 404