



LAUX

April 2023

Saucenfritz Bio Apfel-Chili Chutney und Bio Mango-Limetten Chutney – ein Geheimtipp fürs Grill-Buffer und Burger

Der Sommer lockt mit viel Aroma! Spätestens wenn die Tage wärmer und die Abende lauschiger werden, beginnt die Grillsaison. Fleisch, Fisch oder vegane Alternativen sowie Gemüse, Brot und Beilagen sind das A und O für ein gelungenes BBQ. Und wie wäre es mit einem Chutney? Als Dip zum Grillbuffet oder auf dem Burger sind hocharomatische Chutneys das Tüpfelchen auf dem i – vor allem, wenn sie, wie die Saucenfritz Chutneys, nach hauseigener Rezeptur aus regionalen Bio-Zutaten in Manufakturqualität zubereitet werden.

Saucenfritz Bio Apfel-Chili Chutney – fruchtig-pikant

Im Saucenfritz Bio Apfel-Chili Chutney stecken sonnenverwöhnte Äpfel, fein gewürfelt und vollaromatisch, abgeschmeckt mit pikantem Chili und einem Hauch Koriander. Durch die besonders schonende Zubereitung in der Laux Feinkostmanufaktur bleiben die Apfelstückchen erhalten und das Chutney erhält eine einzigartig sämige Konsistenz. Das Apfel-Chili Chutney schmeckt zu Grillspezialitäten ebenso lecker wie zu Käseplatten und Fondue. Auch traditionell-deftige Gerichte wie grobe Bratwurst oder Leber werden mit dem süß-säuerlichen Chutney zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis. Vegane Burger mit Linsen- oder Bohnen-Patty gelingen damit besonders saftig.

Das Saucenfritz Bio Apfel-Chili Chutney wird nach eigenem Rezept aus regionalen Bio-Zutaten in Manufakturqualität hergestellt. Ganz ohne künstliche Aromen, Zusatz- oder Konservierungsstoffe.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 5,95 je 185 ml-Glas

Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.LAUX-deli.de oder den Feinkostfachhandel.

Produkteigenschaften: bio, vegan, vegetarisch, ohne Geschmacksverstärker, ohne Palmöl, glutenfrei, laktosefrei, sojafrei, ohne Knoblauch.

Saucenfritz Bio Mango-Limetten Chutney – spicy Gruß aus Indiens Küche

So fruchtig, leicht süß-säuerlich und chilischarf! Das Saucenfritz Bio Mango-Limetten Chutney begeistert durch den fruchtigen Geschmack der Hauptzutaten Mango und Limette, fein abgeschmeckt mit Chili und Ingwer. Die sämig eingekochte Fruchtsauce ist typisch für die indische Küche und passt hervorragend zu Curry oder Gemüse- und Reispfannen. Auch als Dip beim Grillbuffet oder auf dem Burger begeistert das Saucenfritz Mango-Limetten Chutney selbst verwöhnte Gaumen. Aber auch pur gelöffelt oder als Klecks auf Käseplatte und Brotzeiteller ist es ein Genuss. Denn erstens sorgt die extraschonende Zubereitung dafür, dass alle Aromen und auch die Mangostückchen erhalten bleiben. Zweitens sind alle Zutaten in Bio-Qualität und vegan. Und drittens liegen Rezeptur und Herstellung in den Händen erfahrener



Köche, die ganz ohne künstliche Aromen, Zusatz- oder Konservierungsstoffe auskommen.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 6,25 je 185 ml-Glas

Erhältlich über den Online-Feinkostladen www.LAUX-deli.de oder den Feinkostfachhandel.

Produkteigenschaften: bio, vegan, vegetarisch, ohne Geschmacksverstärker, ohne Palmöl, glutenfrei, laktosefrei, sojafrei, ohne Knoblauch.

Saucenfritz – Gourmet-Saucen in Bio-Qualität

Die Bio-Marke Saucenfritz von LAUX steht für handgemachte Gourmet-Saucen aus hochwertigen Bio-Zutaten sowie den konsequenten Verzicht auf künstliche Zusätze und Konservierungsstoffe. Hergestellt in der hauseigenen Saucenmanufaktur punkten die Produkte mit vegetarischen und vor allem veganen Rezepturen, bestem Geschmack und witzigem Design. Das Sortiment umfasst verschiedene Dressings und BBQ-Saucen mit raffinierten Rezepturen.

LAUX GmbH

Die LAUX GmbH mit Sitz in Föhren, in der Nähe von Trier, gehört zu den bedeutendsten Premium Manufakturen, Produzenten und Anbietern von Destillerie und von heimischen und internationalen Feinkostprodukten in Deutschland. Das rund 100-köpfige Team arbeitet jeden Tag daran, mit genussvollen Gourmet-Spezialitäten zu begeistern. Zum Sortiment gehören Liköre und Brände, Essige und Öle, Gewürze und Kräuter sowie Senfe und Saucen. Der Vertrieb erfolgt über den Fachhandel sowie den eigenen Online-Feinkostladen www.laux-deli.de.

Weitere Informationen über:

Heike Suck, Tel.: 06502 / 93093-47, E-Mail: suck@laux-feinkost.de