



LAUX

November 2022

LAUX ASIA KITCHEN Saucen – authentisch und hocharomatisch

Sushi, Frühlingsrolle und Wok-Gericht – die Küche Asiens punktet mit viel frischem Gemüse und duftendem Reis fein kombiniert mit zartem Fleisch, Geflügel, Tofu oder Fisch. Immer mit dabei ist dieses würzig-scharfe Dreiergespann: Würzige Teriyaki Sauce, süß-scharfe Sweet Chili Sauce und feuriges Sambal Oelek. Ob als Dip, als pikante Basis für Wok-Gerichte und Bratreis oder auch für Burger, Hot Dogs und Co. – jede der drei LAUX ASIA KITCHEN Saucen bringt eine authentische Aromenvielfalt auf den Teller.

Die Saucen werden in der LAUX Manufaktur aus besten Zutaten per Hand zubereitet und abgefüllt. Sie schmecken unvergleichlich lecker ganz ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe und andere künstliche Zusatzstoffe.

LAUX ASIA KITCHEN Teriyaki Sauce: Glanz und Gloria für Asia Kitchen-Fondue, Chicken & mehr

Diese Sauce gönnt Fleisch, Geflügel, Tofu und Gemüse einen glänzenden Auftritt mit unverwechselbarem Aroma. Berühmt ist vor allem der Klassiker Chicken Teriyaki. Das schön glänzende Hähnchen vom Grill begeistert mit seiner würzigen Glasur der gleichnamigen Sauce. LAUX Teriyaki Sauce greift das traditionelle Rezept aus der japanischen Küche auf und verfeinert die Hauptzutat Sojasauce mit feinem Choya Sake und süßem Mirin-Reiswein. Dank Rohrohrzucker, Apfelmark und Zuckerrübensirup erhält die Sauce eine süße Note, die nach dem Grillen oder Braten alles mit Karamellaroma verfeinert. Ein Schuss Zitronensaft rundet das Aroma ab. So kann die asiatische Würzsauce nicht nur klassisch für Marinaden verwendet werden, sondern fungiert auch direkt und ohne weiteres Erhitzen als Dip beim Fondue, für Frühlingsrollen oder Gemüse-Sticks.

LAUX ASIA KITCHEN Teriyaki Sauce ist in der 145 ml-Flasche erhältlich.

Produkteigenschaften: ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusatzstoffe.

LAUX ASIA KITCHEN Sweet Chili Sauce: Fruchtig-süß mit feiner Schärfe

Die Sweet Chili Sauce ist das Geheimnis vieler asiatischer Gerichte. Die vegane LAUX ASIA KITCHEN Sweet Chili Sauce begeistert mit ihrem fruchtig-süß-saurem Geschmack, einem Hauch Knoblauch und feiner Schärfe. Die sämige Konsistenz ist typisch und macht die Sauce wunderbar geeignet zum Dippen – für Frühlingsrollen oder Satay, die gegrillten Hühnerfleisch-Spieße. Die asiatische Sweet Chili Sauce gehört zu den Saucen, die sich großartig für Marinaden oder das Glasieren von Hähnchen, Garnelen und Lachs vor dem Grillen und fürs asiatische Salatdressing eignen. Die klassische Süß-Sauer-Sauce mit Chili ist aber auch vielfältig einsetzbar für Tacos und Burger oder auf dem Grill-Buffer.



LAUX

Tipp für einen leckeren Snack: Nuss-Mix in einer ofenfesten Schale mit Sweet Chili Sauce vermengen und für ein paar Minuten bei 200 °C im Ofen backen.

LAUX ASIA KITCHEN Sweet Chili Sauce ist in der 145 ml-Flasche erhältlich. Produkteigenschaften: vegan, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusatzstoffe.

LAUX ASIA KITCHEN Bio Sambal Oelek: Scharfe Paste für feurige Gerichte

Diese Paste peppt viele Speisen feurig auf. Denn mit LAUX ASIA KITCHEN Sambal Oelek in Bio-Qualität kommt die pure Kraft von scharfen, roten Peperoni in die Küche. Fein abgeschmeckt mit Rohrohrzucker und Essig sowie ein wenig Tomatenmark und Salz lässt es keine Zweifel aufkommen: Hier geht es feurig zur Sache! Dank Johannisbrotkernmehl ist das vegane Sambal Oelek fein pastös und lässt sich so gut dosieren. Und das ist wichtig, vor allem für ungeübte Scharfesser. In Indonesien, woher das klassische Sambal Oelek stammt, wird es direkt auf den Tisch gestellt zum Nachschärfen und Dippen. Tipp: Vorsichtig dosieren und sich langsam an die Schärfe herantasten.

LAUX ASIA KITCHEN Bio Sambal Oelek ist im 150 g-Glas erhältlich. Produkteigenschaften: vegan, bio, ohne Geschmacksverstärker, ohne künstliche Zusatzstoffe.

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. 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