



Bier Marinade
Unsere Rustico, herb & süffig im Aroma. Gönnen Sie Ihrem Stück Fleisch den feinen Geschmack von original dunklem Appenzellerbier, welches in dieser Mischung neben weiteren ausgesuchten Zutaten eingesetzt wird. Speziell für Rind & Schweinefleisch. Vom Steak bis zum Spanferkel.

Zutaten:

Rapsöl, Wasser, dunkles Appenzeller Bier, Kochsalz, Traubenzucker, Melasse, Senf, Knoblauch, Paprika, Curry, Zwiebeln, Petersilie, Basilikum, Rosmarin, Macis

GLUTEN- & LACTOSE FREI



Cognac Marinade
Bestimmt die edelste Marinade von Steady. Als Grundlage dient die Metzgermeister Marinade. Diese wird unter anderem mit zusätzlich 2% echtem 3*** Cognac verfeinert. Diese Veredelung gibt dem Fleisch einen ganz besonders runden Geschmack.

Für alle Fleischsorten geeignet, insbesondere für edle Fleischstücke, aufgrund der perfekten Harmonie zwischen dem Aroma dieser Marinade und dem verwendeten Fleischstück. Probieren Sie diese Marinade mit einem Kalbssteak und Sie werden begeistert sein. Auch Rind- & Schweinefleisch wird zum Festessen mit der exzellenten Cognac Marinade.

Zutaten:

Rapsöl, Wasser, Kochsalz, Knoblauch, Paprika, Curry, Zwiebeln, Macis, Rosmarin, Traubenzucker, Weisswein, Melasse, Senf, ***Cognac 2%, Kräuter

GLUTEN & LACTOSEFREI



Herstellung & Vertrieb:
Stedy Gwürz AG
9562 Märwil
Tel: 071 655 15 34
Fax: 071 655 15 55
www.stedy.ch



Chnobl Marinade
Bestens geeignet für alle Knoblauch Fans. Über 10% feinstes Knoblauch Pulver sorgen für die typische Note. Bestens geeignet, um Dipp & Salataucen den extravaganen Knoblauchgeschmack einzuhauchen. Mit Butter gemischt für ein feines Knoblauchbrot oder einen Knoblauchbutter. Eingestrichen am Fleisch unverkennbarer Geschmack für alle Liebhaber der feinen Knolle.

Zutaten:

Rapsöl, Weisswein, Knoblauch 12%, Kochsalz, Wasser, Traubenzucker, ausl. Bienenhonig, Senf, Zwiebeln, Curry

GLUTEN- & LACTOSE FREI



Honig - Marinade
Mit 33% feinstem Bienenhonig in der Rezeptur die richtige Marinade für Poulet & Schweinefleisch. Chicken Wings werden zur süßen Versuchung und Sparerips zu einer Sensation. Auch geeignet für den Wok um asiatischen Gerichten den süswürzigen Geschmack zu verleihen. Das Fleisch nicht zu heiss braten, das der Honig seine volles Aroma entfalten kann. Eine Schweinshaxe vorgegart im Backofen und danach überbacken mit Honigmarinade kriegt eine wunderbare Kruste.

Zutaten:

Bienenhonig 33%, Rapsöl, Kochsalz, Traubenzucker, Paprika, Senf, Weisswein, Wasser, Curry, Zwiebeln, Pfeffer, Macis, Nelken, Kurkuma

GLUTEN- & LACTOSE FREI



Scheff Marinade

Peter Stettler's neuste Kreation. Mehr als 9 Monate wurde an dieser Marinade entwickelt, getüffelt, probiert & verfeinert bis Sie so war wie Sie heute ist: "à la Scheff". Nicht alleine die mit grosser Sorgfalt ausgewählten 39 Zutaten, machen den unwiderstehlichen Geschmack dieser Marinade aus. Auch das Zusammenspiel zwischen dem Fleisch & dem beinahe parfümartigen Aroma dieser Marinade wird Sie und Ihre Gäste begeistern. Ein sicheres Gelingen und viele Komplimente können wir Ihnen jetzt schon voraussagen. Passt hervorragend zu allen roten Fleischarten.

Zutaten:

Rapsöl, Wasser, Kochsalz, Traubenzucker, Weisswein, Rohrzuckermelasse, Paprika, Knoblauch, Zwiebeln, Kurkuma, Koriander, Senfsaat, Kreuzkümmel, Sternanis, Pfeffer weiss, Pfeffer schwarz, Cayenpfeffer, Malzessig, Gerste, Alkoholesig, Zucker, Sardellen, Tamarindenextrakt, aufgeschlossenes Eiweiss, Zwiebeln, weisses Senfmehl, schwarzes Senfmehl, Gewürzextrakte, Petersilie, Basilikum, Macis, Rosmarin, Thymian, Majoran, Gewürzaromen, Lauch, Karotten, Peperoni, Guarana

GLUTEN & LACTOSE FREI

Geeignet für:



Grill



Backofen



Pfanne



Tisch Grill

