

PIKANT ODER FRUCHTIG. ODER BEIDES.

Mutige Kombinationen verschiedener und oft gegensätzlicher Geschmacksrichtungen machen den Reiz der Chutneys aus. Die würzigen, süß-sauren oder fruchtig-pikanten Saucen passen hervorragend zu Wild, Fisch, Käse und vielem mehr.

HARMONISCH
ABGERUNDET

VORTEILE IM ÜBERBLICK

- harmonische Kombinationen
- mit Frucht- oder Gemüsestücken
- mikrobiologisch stabil

GESCHMACKSRICHTUNGEN

Klassiker

Mango Chutney
Aprikosen Chutney
Ananas Chutney

Highlights

Ingwer Chutney
Tomaten Chutney
Preiselbeer Chutney

EINSATZBEREICHE

Neben Feinkostprodukten ergänzen unsere feinen Chutneys auch Fischwaren und Convenience-Produkte sehr harmonisch (z. B. als Beipack).



ANWENDUNGSBEISPIELE

- Dip für Chicken Nuggets oder Kartoffelecken
- besondere Zutat für Feinkostsalate
- fruchtiger Dip zu Wildbraten
- als Brotaufstrich