



Februar Aktion

Zu 500 Gramm Siedfleisch erhalten Sie gratis 500 Gramm Kartoffeln

Montags ab 16.00 Uhr frische Blut und Leberwürste

Aufgaben und Funktionen einzelner Zusatzstoffgattungen im Überblick

Farbstoffe

Farbstoffe sind Substanzen, die aufgrund ihrer physikalisch-chemischen Eigenschaften zum Färben von Lebensmitteln verwendet werden können. Es ist zu unterscheiden zwischen Farbstoffen:

- die natürlicherweise in Lebensmitteln vorkommen; z.B. Beta-Carotin (E 160a)
- die natürlicherweise nicht vorkommen; z.B. Azorubin (E 122)

Natürliche, färbende Frucht- und Gemüsesäfte, deren Konzentrate und Pulver (z.B. Rindensaft), färbende Gewürze (z.B. Curcuma) sowie andere färbende Zutaten gelten nicht als Farbstoffe.

Gelier- und Verdickungsmittel

Gelier- und Verdickungsmittel ermöglichen eine gezielte Beeinflussung der Konsistenz eines Lebensmittels.

Gelierzusätze sind Stoffe, die Lebensmitteln durch Gelbildung eine verfestigte Form geben (z.B. Füllungen und Cremes). Verdickungsmittel sind Stoffe, welche die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen, d.h.

Lebensmitteln eine sämige Konsistenz verleihen (z.B. Suppen und Soßen).

Beispiele: Agar-Agar (E 406), Carrageen (E 407), Pektine (E 440).

Geschmacksverstärker

Geschmacksverstärker sind Substanzen, die keinen ausgeprägten Eigengeschmack besitzen, aber den Geschmack von Lebensmitteln verstärken oder betonen.

Beispiele: Glutaminsäure und Glutamate (E 620 - E 625), Inosinsäure und Inosinate (E 630 - E 633).

Fasnachtszeit = Bockwurstzeit

Das Grundbrät ist Kalbsbrät, mit Peterli, Senf, Dijonsenf und einer deftigen Prise Pfeffer.

Convenience

Auch in unserem Sortiment finden Sie Convenience:

Suppe mit Spatz, Kutteln an Tomaten- Sauce, Rindergulasch, Poulet-Stroganoff, Rindgeschnetzeltes Stroganoff, Fleischvögel, Pastetlifüllung und das alles hausgemacht. Sie müssen nur den Plastik entfernen und können die Schale in der Mikrowelle erwärmen. Wir sind laufend daran das Sortiment zu erweitern.

Party-Service

Es muss ja nicht immer nur ein Menü sein. Was bei uns im Moment sehr beliebt ist, sind gemischte Buffets. Das heißt zum Beispiel: Salat Buffet mit 5-6 Sorten. Als Hauptgang: Schweinsbraten, Kalbsbraten, Poulet-Stroganoff, 3 verschiedene Gemüse, 2 Sättigungsbeilagen (Spätzli, Kartoffelgratin Reis, Teigwaren etc.) dazu 2 verschiedene Saucen. Alles wird in Chefin's Disch aufgebaut das es warm bleibt und jeder Gast das nehmen kann was ihm schmeckt. Sie können beim Fleisch auch andere Sorten haben, zum Beispiel, Rinderbraten, Roastbeef, Lammbraten.

Weineempfehlung

Valpolicella DOC Superiore, Ripasso

Traubensorten: 80% Corvina 15% Rondinella
5% Molinara

Produzent: Casa Vitivinicola Tinazzi

Herkunft: Valpolicella, Verona

Farbe: intensives Granatrot

Bouquet: würzig-pfefferig, Trockenbeeren, Rosinen
Kakao, süßfrucht

Körper: satt, dicht, kraftvoll, feine Tannine, lang

Serviertemperatur: 18 – 20 ° C

Passend: Braten, reifem Käse und Pilzgerichten

Auf unserer Webseite sind Sie immer auf dem Laufenden.

www.dorfmetzg-buchs.ch