

NATURATA Feinkost-Sortiment

Alle Feinkost-Produkte sind vegan und hefefrei.
Bei fast allen Produkten wird auf Lactose verzichtet (außer Curry-Sauce - enthält Joghurt).

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

NATURATA
BIOKULT SEIT 1976

Würzsaucen	Geschmack	Verwendung	Zutaten	Gebinde
Hot-Chili	würzig scharf	zum Grillen, für Dips und Marinaden und zum Verfeinern asiatischer Gerichte	Wasser, Roh-Rohrzucker, Branntweinessig, Chili 12,5%, Paprika rot, Tomatenmark, Ingwer, Meersalz, Maisstärke, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Knoblauch	6*250ml
Sweet-Chili	süßlich, leicht scharf	zum Grillen, für Dips und Marinaden und zum Verfeinern asiatischer Gerichte	Wasser, Roh-Rohrzucker, Paprika rot, Branntweinessig, Karotten, Meersalz, Maisstärke, Chili 7%, Ingwer, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Knoblauch, Senfsaat	6*250ml
Curry-Ananas	fruchtig, leicht scharf	zum Grillen, für Dips und Marinaden und zum Verfeinern asiatischer Gerichte	Wasser, Roh-Rohrzucker, Ananas 20%, Branntweinessig, Paprika rot, Zwiebeln, Maisstärke, Meersalz, Karotten, Ingwer, Curry 0,5% (Curcuma, Koriander, Senf, Kümmel, Ingwer, Fenchel, Bockshornklee, Cumin, Basilikum, Oregano, Cayenne Pfeffer, Liebstöckel, Pfeffer, Salbei, Rosmarin, Thymian), Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan	6*250ml
Süß-sauer	mild, süß-sauer	zum Grillen, für Dips und Marinaden und zum Verfeinern asiatischer Gerichte	Wasser, Apfelficksaft, Roh-Rohrzucker, Tomatenmark, Branntweinessig, Paprika rot 3%, Zwiebeln, Maisstärke, Meersalz, Zitronen, Ingwer 0,5%, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan, Pfeffer schwarz, Knoblauch, Cayennepfeffer	6*250ml
African-Spirit	fruchtig-scharf	zum Grillen, für Dips und Marinaden und zum Verfeinern von Gerichten	Aprikosen 19%, Wasser, Roh-Rohrzucker, Tomatenmark, Paprika rot, Zwiebeln, Branntweinessig, Meersalz, Limetten, Chili 0,5%, Knoblauch, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Curry (Koriander, Kreuzkümmel, Curcuma, Ingwer, Paprika, Knoblauch, Zimt, Kardamom, Pfeffer schwarz, Muskat, Cayenne Pfeffer, Nelken), Senfmehl	6*250ml
Chutneys				
Limette-Minze	fruchtig-frisch nach Limette mit einem Hauch Minze	kalt oder warm zu Tofu, Fisch, Fleisch oder Reis	Roh-Rohrzucker, Limetten 21%, Ananas, Ingwer, Zitronensaftkonzentrat, Tomatenmark, Knoblauch, Minze 1%, Meersalz, Bockshornklee, Chili, Geliermittel: Apfelpektin, Anis, Kardamom	6*225g
Mango	fruchtig würzig, nach Mango, scharf	kalt oder warm zu Tofu, Fisch, Fleisch oder Reis	Mango 45%, Roh-Rohrzucker, Branntweinessig, Orangensaft, Zwiebeln, Sultaninen, Meersalz, Geliermittel: Apfelpektin, Maisstärke, Senfsaat, Cayennepfeffer, Kardamom, Cumin, Pfeffer schwarz	6*225g
Fertigsaucen				
Curry-Sauce	indisch, fruchtig-würzig	zusammen mit Reis oder Reissnudeln eine komplette Mahlzeit	Gemüse 42% (Zwiebeln, Möhren, Paprika rot, Erbsen, Ananas), Wasser, Roh-Rohrzucker, Kokos, Joghurt, Cashew 5%, Tomatenmark, Meersalz, Branntweinessig, Curry 2 % (enthält Senf), Reismehl, Ingwer, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Worcestersauce (enthält Soja und Gluten), Curcuma	6*350ml
Cocos-Sauce	thailändisch, würzig-scharf	zusammen mit Reis oder Reissnudeln eine komplette Mahlzeit	Gemüse 35% (Möhren, Paprika rot, Zwiebeln, Lauch, Champignons), Wasser, Roh-Rohrzucker, Kokos 5%, Meersalz, Branntweinessig, Tomatenmark, Reismehl, Ingwer, Worcestersauce (enthält Soja und Gluten), Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Knoblauch, Koriander, Curcuma, Kaffirlimettenblattextrakt, Pfeffer schwarz, Cayenne Pfeffer	6*350ml
Süß-Sauer Sauce	chinesisch, süß-sauer	zusammen mit Reis oder Reissnudeln eine komplette Mahlzeit	Gemüse 41% (Paprika rot, Möhren, Zwiebeln, Ananas), Wasser, Roh-Rohrzucker, Branntweinessig, Tomatenmark, Ingwer 1,5%, Tapiokastärke, Meersalz, Knoblauch, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Pfeffer schwarz	6*350ml



Feinkost-Linie

Exotische Genüsse
aus fernen Ländern

www.naturata.de
Naturata AG · D-71711 Murr



Exotische Gemüse

Die Naturata Feinkost-Linie bietet kulinarische Erlebnisse ganz ohne Urlaub. Mit der Naturata Feinkost-Linie holen Sie das Flair ferner Länder ganz einfach auf Ihren Tisch. Dank frischer Zutaten, fettarmer Garverfahren sowie aromatischer Kräuter und Gewürze werden diese kulinarischen Geschmacksrichtungen auch in Europa immer beliebter. Probieren Sie die aromatischen Fertigsaucen, die leckeren Würzsaucen und die feinen Chutneys.

Würzsaucen, Chutneys und Fertigsaucen

Alle NATURATA Saucen und Chutneys werden von einem handwerklich arbeitenden Betrieb im Münsterland hergestellt. Die Zutaten stammen zum großen Teil von biologisch wirtschaftenden Landwirten in Deutschland. Verfeinert werden die Saucen mit exotischen Bio-Kräutern und Gewürzen aus verschiedenen Regionen der Welt.

Für die Saucen werden weitestgehend frische Zutaten verarbeitet, die zerkleinert und schonend gekocht werden. Die heißen Saucen werden sofort abgefüllt und luftdicht verschlossen. Durch eine behutsame Pasteurisierung werden sie anschließend haltbar gemacht.

Dank der sorgfältigen und schonenden Verarbeitung sind die Würzsaucen und Chutneys nach dem Öffnen im Kühlschrank noch einige Zeit haltbar. Alle Saucen und Chutneys sind ohne jegliche Zusatzstoffe und für Veganer geeignet.



Rezeptideen

NATURATA Würzsaucen und Chutneys schmecken ausgezeichnet zu Gebrilltem, zu Fleisch, Fisch oder Tofu. Sie eignen sich auch hervorragend zum Abschmecken und Verfeinern von Gerichten, Salatsaucen und ähnlichem. Probieren Sie auch einmal folgendes Rezept:

Hähnchenpfanne mit Reisnudeln

3 EL schwarzer oder goldener Sesam
4 EL NATURATA Sesamöl geröstet
400 g Hähnchenbrustfilet in Streifen geschnitten
150g Möhren in Streifen geschnitten
1 Bund Frühlingszwiebeln in Ringen
3 kleine Paprika (rot, grün, gelb) in Streifen
150g Shitake-Pilze in Streifen
1/2 Liter NATURATA Gemüsebrühe classic
4-5 EL NATURATA Würzsauce Curry-Ananas
200g Ananas gewürfelt
nach Bedarf Sojasauce

Sesam ohne Fett leicht rösten und beiseite stellen. Im Wok oder in der Pfanne Sesamöl erhitzen, Hähnchenbrust kurz braten und an den oberen Rand des Woks schieben. Nach und nach das Gemüse und die Pilze anbraten und an den Rand schieben. Hühnerbrühe zugeben, alles vermischen und kurz aufkochen lassen. Mit NATURATA Würzsauce und etwas Sojasauce abschmecken. Zuletzt Ananas unterheben und mit geröstetem Sesam bestreuen. Mit NATURATA Reisnudeln servieren.

