



Wenn verlockende Düfte durch die Luft schweben und in die Nase steigen, wenn das aromatische Bouquet die unwiderstehliche Lust auf Genuss entfacht und etwas Unsagbares auf der Zunge zu kribbeln beginnt, wenn das Denken verblasst und alle Sinne in Vorfreude zu tanzen beginnen, wenn endlich der Gaumen berührt wird und die Geschmacksnerven jublieren – dann ist dieses gewisse Etwas im Spiel, das nur die Marinade herbeizaubern kann.

*Die Zauberin der Würze darf in keiner Küche fehlen!
Und am besten steht sie dort in den verschiedensten
Geschmacksrichtungen bereit.*

«Ein Gericht für die ganze Familie»

Geschnetzeltes

Holen Sie sich den Grill in die Pfanne. Unsere Marinaden eignen sich auch vorzüglich für Geschnetzeltes. Ein schnelles Gericht zu Teigwaren, Reis, Spätzli oder Polenta.

500 g Geschnetzeltes (Schwein, Rind oder Geflügel) und 50 g Marinade nach Wahl gut miteinander vermischen. In einer Pfanne ohne Fett anbraten. Zwiebeln, Knoblauch oder Gemüse nach Wahl mitbraten. 1 EL Mehl mit dem Fleisch vermischen. Mit Wein oder Wasser ablöschen. Wasser beifügen bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat. Nach Wunsch mit Rahm verfeinern und servieren.

«Apéro-Gebäck»

Toast

Toast mit Marinade Ihrer Wahl dünn bestrichen. In Streifen von ca. 1 cm Breite schneiden. Danach für ca. 5 Minuten bei 200°C und Umluft im Backofen knusprig backen.



cuenin
Gewürzmühle

Beste Produkte – auf Wunsch auch in Bio- oder Knospe-Qualität

Gewürzmischungen & Präparate,
Reingewürze, Kräuter, Paniermehle,
Zusatzstoffe, Saucen,
Marinaden

Marinaden
ohne
Palmfett –
mit Schweizer
Rapsöl

Wir bringen Geschmack!

Cuenin AG

– Ihr kompetenter Partner in Sachen Geschmack –

Burgholz 51 | 3753 Oey-Diemtigen

Tel: +41 33 681 80 80 | Fax: +41 33 681 80 88 | info@cuenin.ch
cuenin.ch



cuenin
Gewürzmühle



Marinaden

**veredeln Sie Ihre Spezialitäten –
das ganze Jahr**

Qualität und Erfahrung seit 1928

