



Pressemitteilung

Neue vegetarische und vegane BEECK Saucen & Dressings in der praktischen Squeeze flasche

Bremerhaven, 15. Februar 2022 – Welche Saucen passen zu Poke, Ceviche, Tataki oder Sushi? Was sorgt für eine Geschmacksexplosion auf dem Burger oder im Sushi-Burrito? Und womit überraschen Küchenchefs den Gaumen von Gästen, die schon alles probiert haben? Die Experten von BEECK, der Feinkostmarke von Deutsche See, haben 12 Neuheiten kreiert und geben damit die perfekte Antwort auf all diese Fragen. Fein abgestimmt und in der Bremerhavener Feinkostmanufaktur in liebevoller Handarbeit zubereitet, sind die neuen Saucen und Dressings perfekt für Küche, Buffet und Salatbar. Von süßlichem Dirty Umami Dip über fernöstliche Asia Vinaigrette und fruchtige Dressings mit Honig-Ingwer, Rote Bete Sesam oder Mango bis hin zu edler Trüffelmayonnaise – die neuen Saucen und Dressings überzeugen mit modernen Rezepturen und ausgewählten Zutaten. „Unsere 12 Neuheiten sind echte Geschmacksbomben. Ob scharf oder mild, süß oder pikant, vom Salat bis zum Dessert verleihen sie das ganz besondere Etwas. Und das für jeden Genießer, denn alle neuen Produkte sind vegetarisch oder vegan“ sagt Jürgen Graf, BEECK Produktentwickler.

Neu sind ab sofort aber nicht nur die Saucen und Dressings, sondern auch die dazu passenden praktischen Squeeze flaschen. Je nach Konsistenz der Produkte passen auf die handliche Flasche zwei verschiedene Aufsätze - für ein unkompliziertes, sauberes und schnelles Arbeiten. Dank frischer Optik und modernem Etikettendesign machen die Flaschen auch auf dem Buffet oder an der Salatbar eine gute Figur und bieten mit großen Produktnamen schnelle Orientierung für Köche und Gäste.

Die Vorteile für Küchenchefs:

- Praktische und einfache Handhabung
- Zwei verschiedene Aufsätze je nach Konsistenz
- Sauberes Arbeiten
- Große Produktnamen für eine schnelle Orientierung
- Nachhaltig dank wiederverwendbarer Flaschen



Unsere Produkt-Highlights auf einen Blick:

Dirty Umami Dip

Der Dirty Umami Dip ist eine würzig, süßliche Salatcreme mit Sojasauce und Chili. „Umami“ wird auch als die fünfte Geschmacksrichtung neben süß, sauer, bitter und salzig bezeichnet. Der Dip zeichnet sich durch einen herzhaften, würzigen, leicht pikanten Geschmack aus. Das ursprünglich aus Japan stammende Wort steht für schmackhaft und ist ein köstlicher Begleiter zu Fleisch und Fisch.

Miso Dip

Miso ist wesentlicher Bestandteil der japanischen Küche und dient als Zutat in vielen traditionellen Gerichten wie der Miso-Suppe. Die japanische Paste deren Hauptbestandteil Sojabohnen sind, greift aktuelle Food-Trends auf und ist der ideale Begleiter zu Carpaccio, Tataki oder Sashimi.

Rote Chili Creme

Die vegane Salatcreme ist mit ihrer dezenten Röte und leichter Schärfe sowohl optisch als auch geschmacklich eine Bereicherung. Sie passt perfekt zu modernen Trend-Gerichten wie Sushi und Poke als auch ganz klassisch zu Fleisch, Fisch und Gemüse.

Honig Ingwer Dressing

Im Honig Ingwer Dressing verbindet sich die Süße des Honigs mit der Schärfe des Ingwers. Beides gilt als gesundheitsfördernd und fügt sich harmonisch zu einem modernen Dressing zusammen. So bekommt der klassische Salat einen ganz neuen Kick.

Über BEECK, die traditionelle Feinkostmarke von Deutsche See:

Bereits seit dem Jahr 1919 setzt BEECK bei Feinkost Trends in puncto Frische und Genuss. Seit 2003 unter dem Dach der Deutsche See GmbH wächst das Sortiment beständig. Von edlen Kreationen mit Fisch und Meeresfrüchten über EXTRA FRISCH-Salate bis hin zu leckeren Antipasti und raffinierten Dips – die Feinkostmarke BEECK steht seit Jahrzehnten für frische Feinkost in der Bedientheke und SB-Truhen des LEH, in der Gastronomie sowie im Bereich Foodservice. Ausgesuchte Zutaten, liebevolle Handarbeit, exklusive Rezepturen und eine einzigartige Frischelogistik zeichnen BEECK aus.