

# BRESC

## INSPIRATION

— FÜR DEINE —

## LEIDENSCHAFT

MIT UNSERER LIEBE  
FÜR GESCHMACK



So frisch  
wie möglich

# BRESC

## ENTDECKE — UNSERE — GESCHICHTE

EINE AUTHENTISCHE  
LEIDENSCHAFT



«FÜR BRESC STEHEN DIE BEDÜRFNISSE VON PRODUKT MANAGERN UND ENTWICKLERN IM FOKUS, DIE IMMER DASSELBE ZIEL VERFOLGEN: EINZIGARTIGE FERTIGPRODUKTE WIE SAUCEN, DRESSINGS, AUFSTRICHE ODER DIPS ZU SCHAFFEN MIT EINEM AUSSERGEWÖHNLICHEN KULINARISCHEN TWIST. DAS GEHT NUR MIT DEN BESTEN UND FRISCHESTEN ROHSTOFFEN.»

## BESTE ZUTATEN MIT BESTEM GESCHMACK

WIR BESPRECHEN DIE QUALITÄT UNSERER ZUTATEN MIT DEN HERSTELLERN AUF DEN FELDERN, UM DIE BESTE QUALITÄT UND DEN RICHTIGEN ERNTEZEITPUNKT SICHER ZU STELLEN. SO WERDEN BEISPIELSWEISE DAS ZITRONENGRAS UND DER KNOBLAUCH SEHR JUNG GEERNTET. ERSTERES, UM LÄSTIGE FASERN ZU VERMEIDEN, LETZTERER, UM DEN MILDEN GESCHMACK ZU BEWAHREN UND DIE TYPISCHE SCHÄRFE ZU VERMEIDEN.



## VON EXPERTEN FÜR EXPERTEN

### GERTJAN

AUSGEBILDETER KOCH UND PRODUKTENTWICKLER, SEIT ÜBER 30 JAHREN. KENNT GEWÜRZE UND KRÄUTER UND DEREN EIGENSCHAFTEN WIE SEINE WESTENTASCHE.



## TOP 10 RANGE\*

### SINGLE INGREDIENTS

KNOBLAUCH PUREE

INGWER PUREE

GEGRILLTES ROTE PAPRIKA PUREE

GETROCKNETE TOMATEN PUREE

ROTE CHILI PUREE

ZITRONENGRAS PUREE

MEERRETTICH PUREE

GERÖSTETE ZWIEBELN PUREE

### BLENDS

GRÜNES PESTO

CHIMICHURRI

ERHÄLTlich IM 10 KG EIMER ODER 950 KG IBC CONTAINER  
MINDESTBESTELLMENGE 240 KG (440 KG FÜR ERHITZTE PRODUKTE)

\* WEITERE MASSGESCHNEIDERTE PRODUKTLÖSUNGEN UND CLEAN LABEL REZEPTUREN AUF ANFRAGE

## CLEAN LABEL ODER NICHT?

WIR VERWENDEN KONSERVIERUNGSMITTEL UM KONSTANTE QUALITÄT ZU GARANTIEREN. WIR KÖNNEN AUCH OHNE ZUSÄTZE ENTWICKELN, ALLERDINGS BRAUCHT ES EINE GEWISSE PRODUKTSICHERHEIT.

# EINSATZMÖGLICHKEITEN

## Salat Mischungen



SALAT  
MISCHUNGEN  
SALATE MIT  
GEMÜSE, FISCH  
ODER FLEISCH

BASILIKUM PUREE



ITALIAN STYLE  
TAPAS ODER ANTIPASTI

KNOBLAUCH PUREE



## HUMUS



BUTTER MIT  
BIO KNOBLAUCH  
UND KRÄUTER

BIO KRÄUTERMISCHUNG



KNOBLAUCH  
BUTTER



SAUCEN / UMAMI  
VEGAN / BIO

GEGRILLTES PAPRIKA PUREE



AUFSTRICHE &  
KALTE SAUCEN

INGWER PUREE



## AUFSTRICHE UND DIPS



BRESC ROHSTOFFE SIND SOFORT EINSATZBEREIT, GEFRIERTAUSTABIL UND KÖNNEN SOWOHL IN KALTEN WIE HEISSEN APPLIKATIONEN VERWENDET WERDEN.

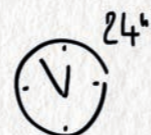
# KNOBLAUCH

WIE ALLE MITGLIEDER DER «ALLIUM-FAMILIE» SPEICHERT DIE KNOBLAUCHPFLANZE IHRE ÜBERSCHÜSSIGE ENERGIE WÄHREND DES WACHSTUMS IN DER ZWIEBEL ALS NÄHRSTOFF FÜR DEN WINTER. WENN KNOBLAUCH FRISCH ODER DIREKT NACH DER ERNTE VERZEHRT WIRD, SCHMECKT ER MILD, UND NICHT WIE ÜBLICH SCHARF ODER NACH ZWIEBEL.

JUNG GEERTET, MILDER UND REICHHALTIGER GESCHMACK IN WENIGER ALS 24 STUNDEN VERARBEITET

WÄHLEN SIE ZWISCHEN

- EINER MISCHUNG AUS VERSCHIEDENEN HERKÜNFTE (LEICHT GELBLICHE FARBE)
- EINEM EUROPÄISCHEM KNOBLAUCHPÜREE (EHER WEISSE FARBE, MILD IM GESCHMACK)
- UNSEREM CLEAN LABEL-KNOBLAUCHPÜREE



# GEGRILLTE ROTE PAPRIKA

DAS GEGRILLTE ROTE PAPRIKAPÜREE VON BRESO WIRD AUS FRUCHTIGEN SONNENGEREIFTEN PAPRIKASCHOTEN AUS SPANIEN HERGESTELLT. DIESE WERDEN TRADITIONELL AUF FLAMMEN GERÖSTET.

DAS ERGEBNIS IST EIN INTENSIVER, SÜSSER UND RAUCHIGER GESCHMACK MIT EINEM GROSSEN UMAMI-EFFEKT. HERVORRAGEND GEEIGNET FÜR HEISSE UND KALTE GERICHTE WIE FERTIGSUPPEN, SAUCEN, SALATE UND FRISCHKÄSEANWENDUNGEN.



# INGWER

IM GEGENSATZ ZU GETROCKNETEM INGWER, DER EINE AGGRESSIVERE GESCHMACKSNOTE BESITZT, WEIST JUNG GEERTETER INGWER EINEN EINZIGARTIGEN, ZITRONIG-SÜSSEN GESCHMACK AUF. BRESO BIETET IHNEN DEN GESCHMACK VON FRISCHEM INGWER ÜBERS GANZE JAHR AN. DER PERFEKTE START FÜR ASIATISCHE CURRYS ODER WEITERE ASIATISCHE GERICHTE.



# GETROCKNETE TOMATEN

DIE SONNENGETROCKNETEN TOMATEN VON BRESO WERDEN IM WESTEN DER TÜRKEI, IN DER REGION IZMIR GEERTET. NACH DER ERNTE WERDEN DIE TOMATEN HALBIERT UND EINE WOCHE LANG IN DER HEISSEN SONNE DER TÜRKEI GETROCKNET. DIES IST DIE GRUNDLAGE FÜR UNSER PÜREE, DEM WIR ETWAS ÖL UND WEISSEN ESSIG ZUGEBEN. DAS ERGEBNIS IST EIN SEHR INTENSIVER UND KRÄFTIGER «POMODORI»-GESCHMACK MIT VIEL UMAMI! GROSSARTIG IN SAUCEN, SUPPEN ODER KALTEN ANWENDUNGEN.



## ROTE CHILI

FRISCHE CHILISCHOTEN KÖNNEN WEIT MEHR ALS NUR SCHÄRFE VERMITTELN. DIE DIVERSEN CHILI SORTEN UNTERSCHIEDEN SICH SO NACH IHRER FRUCHTIGKEIT, IHREN **RAUCH- UND UMAMI NOTEN**.

**MIT BRESK KÖNNEN SIE NACH IHREN INDIVIDUELLEN BEDÜRFNISSEN WÄHLEN**, JE NACHDEM WELCHER GESCHMACK, WELCHE SCHÄRFE, WELCHE FARBE (ROT ODER GRÜN), WELCHE SORTE (CHILI, JALAPEÑO, HABANERO ODER DIE GERÄUCHERTE VARIANTE CHIPOTLE) GEWÜNSCHT IST, IN PÜRIERTER ODER GEHACKTER FORM.



## ZITRONENGRAS

BRESK ZITRONENGRAS **WIRD AUS JUNGEM ZITRONENGRAS HERGESTELLT, WENN ES NOCH GRÜN UND WEICH IST**. ES BIETET EINEN MILDEN UND AUSGEWOGENEN GESCHMACK UND **IST VÖLLIG FASERFREI**. ES KANN ALSO PROBLEMLOS IN IHR REZEPT EINGEARBEITET WERDEN UND TRÄGT SO ZU IMMER GLEICHBLEIBENDEM GESCHMACK BEI.

PERFEKT IN VERSCHIEDENEN WARMEN GERICHTEN, CURRYS, SUPPEN UND MEHR UND ÜBERRASCHENDERWEISE AUCH PASSEND IN KONDITOREIREZEPTUREN UND SOGAR IN DESSERTS WIE CRÈME BRÛLÉE ODER EISCRÈME.



## MEERRETTICH

DER MEERRETTICH IST IN DER MITTEL- UND OSTEUROPÄISCHEN KÜCHE SEHR VERBREITET UND ERFREUT SICH GROSSER BELIEBTHEIT AUFGRUND SEINER VERWENDUNG IN DER ASIATISCHEN KÜCHE, ZUM BEISPIEL IN JAPANISCHEM SUSHI.

DAS MEERRETTICHPÜREE VON BRESK WIRD AUS DER **FRISCH GEHACKTEN WURZEL** UNTER ZUGABE VON WENIG ESSIG UND SPEISESÄURE HERGESTELLT. **AUF MAYONNAISE WIRD VERZICHTET**. ES KANN SOWOHL IN DER WARMEN WIE AUCH IN DER KALTEN KÜCHE VERWENDET WERDEN.




## GERÖSTETE ZWIEBELN PUREE

DAS RÖSTEN VON ZWIEBELN, BIS SIE GOLDBRAUN SIND, STEHT AM ANFANG FAST JEDES KLASSISCHEN REZEPTS. DIE GROSSE GESCHMACKSVERÄNDERUNG DIE ZWIEBELN WÄHREND DEM RÖSTPROZESS ERFAHREN WIRD DURCH DIE MAILLARD-REAKTION AUSGELÖST. DADURCH ENTSTEHT EIN EINDRUCKSVOLLER UMAMI-GESCHMACK.

DAS GERÖSTETE ZWIEBEL PUREE VON BRESK LIEFERT IHNEN DEN **EINDRUCKSVOLLEN UMAMI GESCHMACK VON FRISCH GERÖSTETEN ZWIEBELN** UND IST EINE PERFEKTE BASIS FÜR SUPPEN, SAUCEN UND FERTIGGERICHTE.







Kontaktieren Sie uns  
für weitere Informationen!

**BRESC**

HÜGLI NÄHRMITTEL AG  
BLEICHESTRASSE 31  
9323 STEINACH  
SWITZERLAND

T: 0041 71 447 29 68  
[MARKETINGFI@HUEGLI.COM](mailto:MARKETINGFI@HUEGLI.COM)

