



Food Pairing mit wilden Blaubeeren

Süß, intensiv fruchtig und manchmal fast würzig – so lässt sich der Geschmack wilder Blaubeeren aus Kanada beschreiben. Typisch für eine Wildfrucht, ist nicht jede Beere gleich: Manche sind dunkler, manche sind kleiner – ganz wie die Natur sie geschaffen hat. Womit lassen sich die leckeren Früchtchen am besten kombinieren?

www.wildeblaubeeren.de



Mehr Informationen: Wild Blueberry Association of North America c/o mkt marketing & kommunikation GmbH | Orfordstraße 24 | 53111 Bonn | Tel. 0228 - 94 37 87-0 | Fax 0228 - 94 37 87-7 | E-Mail: info@wildeblaubeeren.de | www.wildeblaubeeren.de

KRÄUTER

- Korander
- Kamille
- Petersilie
- Basilikum
- Estragon
- Tyrian
- Salbei
- Mintze
- Rosmarin
- Ringelblume
- Majoran
- Lavendel

NÜSSE SAMEN

- Schwarze Olive
- Melone
- Felge
- Dattel
- Maracuja
- Papaya
- Mango
- Kiwi
- Nektarine
- Trauben
- Birne
- Apfel
- Limettenschale
- Zitrone
- Mandarine
- Grapfruit
- Orange
- Parmesan
- Cheddar
- Ziegenkäse
- Joghurt
- Rührrei, Eigelb
- Gruyère
- Büffelmozzarella
- Honig
- Quittensirup
- Kakaopulver
- Dunkle Schokolade
- Bulgur
- Buchweizen
- Pasta
- Langkornreis
- Basmati-Reis
- Haferflocken
- Tonic Water
- Grüner Tee
- Schwarzer Tee
- Limoncello
- Trockener Gin
- Rum
- Wodka
- Chardonnay
- Portwein
- Cabernet Sauvignon
- Junger Merlot
- Pinot Noir
- Lavendel
- Majoran
- Ringelblume
- Rosmarin
- Mintze
- Salbei
- Tyrian
- Estragon
- Basilikum
- Petersilie
- Kamille
- Korander
- Dill
- Pekannuss
- Haselnuss
- Erdnuss
- Schwarze Olive
- Melone
- Felge
- Dattel
- Maracuja
- Papaya
- Mango
- Kiwi
- Nektarine
- Trauben
- Birne
- Apfel
- Limettenschale
- Zitrone
- Mandarine
- Grapfruit
- Orange
- Parmesan
- Cheddar
- Ziegenkäse
- Joghurt
- Rührrei, Eigelb
- Gruyère
- Büffelmozzarella
- Honig
- Quittensirup
- Kakaopulver
- Dunkle Schokolade
- Bulgur
- Buchweizen
- Pasta
- Langkornreis
- Basmati-Reis
- Haferflocken
- Tonic Water
- Grüner Tee
- Schwarzer Tee
- Limoncello
- Trockener Gin
- Rum
- Wodka
- Chardonnay
- Portwein
- Cabernet Sauvignon
- Junger Merlot
- Pinot Noir

OBST

MILCHPRODUKTE

SÜSSWAREN

GETREIDE

GETRÄNKE



Wilde Blaubeeren aus Kanada ...

... sind das ganze Jahr über bei uns tiefgefroren oder im Glas erhältlich. Die Früchte werden sofort nach der Ernte einzeln eingefroren. So behalten sie ihre Form, Farbe und die wertvollen Inhaltsstoffe. Damit sind sie eine ideale Zutat in der Küche. Ob zum Backen, in Desserts oder herzhaften Gerichten – wilde Blaubeeren sind unglaublich vielseitig und kreativ einsetzbar.

Mehr Informationen: Wild Blueberry Association of North America c/o NIE Marketing & Kommunikation GmbH | Oktoberstraße 24 | 53111 Bonn | Tel. 0228 - 94 37 87 0 | Fax 0228 - 94 37 87 7 | E-Mail: info@wildeblaubeeren.de | www.wildeblaubeeren.de

FISCH

- Steinköhler
- Lachsfilet
- Auster
- Muschel
- Makrelenfilet
- Meerbrasse
- Scholle
- Barsch
- Kaviar
- Garnelle
- Jakobsmuschel
- Steinbutt

FONDS SAUCEN

- Rinderbrühe
- Bratensauce
- Rindfleisch
- Lamm
- Wildschwein
- Chorizo
- Salami

FLEISCH

- Handburger
- Kaninchen
- Kalbsfleisch
- Entenfilet
- Schweinelende
- Hirsch
- Speck

ÖL | ESSIG

- Tomatenketchup
- Balsamessig
- Olivendöl
- Steinbutt
- Jakobsmuschel
- Garnelle
- Kaviar
- Barsch
- Scholle
- Meerbrasse
- Makrelenfilet
- Muschel
- Auster
- Lachsfilet
- Steinköhler

GEWÜRZE

- Möhre
- Pastinake
- Gewürzgurke
- Tomatensaft
- Sellerie
- Ackerbohne
- Aubergine
- Paprika
- Fenchel
- Rote Beete
- Chilli
- Kürbis
- Bärlauch
- Blumenkohl
- Kohlrabi
- Kohl
- Kartoffel
- Handburger
- Kaninchen
- Kalbsfleisch
- Entenfilet
- Schweinelende
- Hirsch
- Speck
- Salami
- Chorizo
- Wildschwein
- Lamm
- Rindfleisch
- Bratensauce
- Rinderbrühe
- Steinköhler
- Lachsfilet
- Auster
- Muschel
- Makrelenfilet
- Meerbrasse
- Scholle
- Barsch
- Kaviar
- Garnelle
- Jakobsmuschel
- Steinbutt
- Olivendöl
- Balsamessig
- Tomatenketchup
- Fischsauce
- Sojasauce
- Senf
- Ingwer
- Koriandersamen
- Kardamom
- Pfeffer
- Macis
- Anis
- Zimt
- Muskatnuss
- Piment
- Gewürznelken
- Cayennepfeffer
- Zitronengras

GEMÜSE

- Möhre
- Pastinake
- Gewürzgurke
- Tomatensaft
- Sellerie
- Ackerbohne
- Aubergine
- Paprika
- Fenchel
- Rote Beete
- Chilli
- Kürbis
- Bärlauch
- Blumenkohl
- Kohlrabi
- Kohl
- Kartoffel