

Chicken Bowl Masala



NovaTaste - IFFA 2025



Chicken Bowl Masala

Konzept

- schnelle und einfache Zubereitung
- auf Basis von NovaTaste Compounds mit breiten Anwendungsmöglichkeiten
- 287576* Trockenmarinade Masala Orange (Anwendung als Fertiggericht)
- 293259 Vegane Majo (Basis für Limettendip)

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Trendkonzepte: Fertiggerichte „Chicken“



Sainsbury's
Chicken Tikka Masala mit
Pilaw Reis (UK)



Sainsbury's
Chicken Jalfrezi mit Pilaw
Reis (UK)



Charlie Bighams
Grünes Thai Chicken Curry
& Duftreis (UK)

Trendkonzepte: Fertiggerichte „Chicken“



FROSTA
Paella, verfeinert mit
Safran (AT)



Marie
Hähnchen Geschnetzeltes nach
normannischer Art mit Nudeln
und Champignons (FR)



Sainsbury's
Nudelaufwurf mit Huhn und
Speck (UK)

„Innovation mit Geschmack“

Chicken Bowl Masala



Hähnchen-Curry Masala

Rezeptur

MATERIAL

100,00 kg	Hühnerkeulen, ohne Knochen	
3,00 kg	Trinkwasser	
2,00 kg	Eis	
3,00 kg	Grillfix Masala Orange	287576 *
4,00 kg	Speiseöl	

MATERIAL SAUCE

180,00 kg	Kokos-Currysauce Masala Orange
-----------	--------------------------------

VERARBEITUNG

1. Trockenmarinade Grillfix Masala Orange klumpenfrei in das kalte Trinkwasser/Eis einrühren
2. Hühnerkeulen mit der Marinade ca. 2-3 Minuten anmischen oder tumbeln
3. Gegen Ende das Speiseöl kurz untermischen

ZUBEREITUNG

1. Vorbehandelte Hühnerkeulen in einer beschichteten Pfanne mit Sesamöl anbraten
2. Anschließend in der Kokos-Currysauce Masala Orange fertig garen



* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten

Kokos-Currysauce Masala

Rezeptur

MATERIAL

50,00 kg	Trinkwasser
25,00 kg	Sahne
34,90 kg	Gemüsewürfel (Karotten, Sellerie, gelbe Rüben)
52,00 kg	Kokosmilch
8,40 kg	Mangopüree
4,20 kg	Limettensaft
1,70 kg	Maisstärke

WEITERE ZUTATEN

0,70 kg	Hühner-Bouillon	285999
0,40 kg	Ursalz pur fein	152658
2,70 kg	Grillfix Masala Orange	287576 *

VERARBEITUNG

1. Trinkwasser mit Gemüsewürfeln, Hühner-Bouillon, Sahne, Kokosmilch und Grillfix Masala Orange aufkochen
2. Mit Maisstärke binden und mit Ursalz, Mangopüree und Limettensaft verfeinern



* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten

Limetten Dip

Rezeptur

MATERIAL

35,00 kg	Trinkwasser	
5,00 kg	Senf	
7,50 kg	Vegane Mayo	293259
45,00 kg	Speiseöl	
2,00 kg	Limettensaft	
5,00 kg	Sesamöl	
0,50 kg	Spirulina Alge	

VERARBEITUNG

1. Trinkwasser im Kutter vorlegen, Vegane Mayo und Senf bei hoher Messerdrehzahl einkuttern
2. Speiseöl und Sesamöl langsam zugeben
3. Die Masse unter hoher Messerdrehzahl emulgieren
4. Limettensaft und Spirulina Alge homogen untermengen



Trockenmarinade Masala Orange

Als Basis für Fertiggerichte

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Trockenmarinade

Produktvorteile:

- mild aromatisch mit Kurkuma, Sumac, Paprika und Ingwer
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- clean label
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Gewürze, Speisesalz, Zitronensaftpulver, Dextrose, Trockenglucosesirup, Stärke, Orangensaftpulver, Gewürzextrakte, Papayaextrakt

Dosierung: 30–40 g/kg

Art.-Nr.: 287576*

* Produkt nicht auf Lager; Mindestabnahmemenge beachten



Vegane Majo

Schnelle & einfache Anwendung

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Zutatenmischung

Produktvorteile:

- für klassische und vegane Anwendungen
- ohne allergene Zutaten (gemäß EU-Verordnung)
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker
- halal zertifizierbar

Deklarationsvorschlag: Modifizierte Stärke, Zucker, Speisesalz, Verdickungsmittel: E415.

Dosierung: 75 g/kg

Art.-Nr.: 293259



Gomashio grob

Ein Gruß aus der japanischen Küche

Produktdetails:

Produktbeschreibung: Würzmischung

Produktvorteile:

- nach geröstetem Sesam mit feiner Salznote
- ideal für Salate, Gemüse, Kartoffeln, Reisgerichte, Fisch, Fleisch, Dip-Saucen, vegetarische und vegane Gerichte
- ohne Zugabe von Zusatzstoff Geschmacksverstärker

Deklarationsvorschlag: Sesam geröstet, Sesam geschält, Schwarzkümmel, Meersalzflocken, Zwiebel, Koriander, Ingwer, Sesamöl

Dosierung: nach Geschmack

Art.-Nr.: 265330



NovaTaste Inside

Trockenmarinade Masala-Orange

Basiscompound (Funktion & Geschmack)

Geschmacksprofil passend zu aktuellen Trends

Einsatzbereiche: Trockenmarinade & Fertiggerichte

Vegane Majo

Instant Compound < 50 % Fettgehalt

Einsatzbereiche: Dips & Feinkostsalate

Variabel durch Zugabe von Kräutern & Gewürzen



A large, stylized green outline of a leaf or plant shape, composed of several curved lines, framing the central text.

**Wir gestalten die
Welt des guten
Geschmacks**



NovaTaste