

Hero
SEIT 1886
GASTRONOMIQUE

WIBERG

Hausdressing

Symphonie





Aussergewöhnliche Dressingkombinationen im Handumdrehen selbst gemacht

Sie suchen nach Ideen, Ihr Salatbuffet mit neuen Variationen zu erweitern? Hier finden Sie praktische Lösungen und kreative Inspirationen, um schnell Ihr eigenes geschmackvolles und spezielles Dressing zu kreieren. Das Hero French Premium Dressing in der 2 Liter Flasche eignet sich ausgezeichnet um es mit besten WIBERG Gewürzmischungen anzureichern. So können Sie mit einfachen Kombinationen verblüffende Dressingvariationen zubereiten, die absolut einzigartig im Geschmack sind. Lassen Sie sich inspirieren bei der Kreation Ihres eigenen Hausdressings.



WIBERG®





Ihre Vorteile:

- Unzählige Variationen mit dem Hero French Premium Dressing
- Einfach und schnell direkt in der Flasche zubereitet
- Ihr Hausdressing nach Ihrem Gusto
- Individuell nach Saison, Thema oder Menü

Zubereitung:

- Grobe Kräuter vorher gut zerreiben
- Vorgegebene Menge Gewürze in die 2 Liter Flasche Hero French Premium Dressing geben und gut schütteln



Tipp:

Um Klumpen zu vermeiden, rühren Sie die Gewürze mit ca. 2 dl Dressing an, bevor Sie sie in die Flasche geben.



Inspirationen der Fachberater von Hero und WIBERG

Das Hero French Premium Dressing ist die Grundlage für unzählige Salatsaucen. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Hausdressing
Symphonie

Gewürz	Beschreibung/Geschmack	Einsatz als Dressing	Menge für 2 Liter Hero French Premium Dressing
 <p>Afrika</p>	<p>Intensiv nach Paradieskörnern und Kreuzkümmel, frisch nach Kardamom</p>	<p>Blattsalate, Teigwarensalat, Reissalat, Rot- und Weisskabissalat, verschiedene Gemüsesalate, Siedfleischsalat, Thonsalat</p>	<p>24-28 g</p>
 <p>Bergkräuter</p>	<p>Erlesene Auswahl von Bergkräutern, aromatisch in Geschmack und Duft</p>	<p>Blattsalate, Tomaten-Mozzarella-Salat Weisskabissalat, Wurst-Käse-Salat, Zucchinisalat</p>	<p>10-14 g</p>
 <p>Burger Mix Spicy</p>	<p>Temperamentvoll nach Chili, mit natürlicher Rauchnote</p>	<p>Blattsalate, Hülsenfruchtsalate, z. B. mit Bohnen und Linsen, Maissalat</p>	<p>20-24 g</p>
 <p>Curry Delhi</p>	<p>Dezent fruchtig, mit angenehmer Schärfe</p>	<p>Blattsalate, Teigwarensalat, Reissalat, Russischer Salat, verschiedene Gemüsesalate, Wurstsalat</p>	<p>20-24 g</p>
 <p>Curry Jaipur</p>	<p>Dezente Schärfe, mit fruchtiger Säure</p>	<p>Blattsalate, Weisskabissalat, Getreide- und Geflügelsalat</p>	<p>20-24 g</p>
 <p>Curry Purpur</p>	<p>Fruchtig-belebend nach Ingwer und Kardamom</p>	<p>Blattsalate, Teigwarensalat, Reissalat, Russischer Salat, verschiedene Gemüsesalate</p>	<p>24-30 g</p>
 <p>Dekor Deluxe</p>	<p>Dezent würzig nach Paprika, Tomate und roten Zwiebeln, feine Kräuternote mit lieblich-blumigen Nuancen</p>	<p>Blattsalate, Teigwarensalat, Reissalat, Kichererbsensalat, Getreidesalat</p>	<p>20-24 g</p>

Gewürz	Beschreibung/Geschmack	Einsatz als Dressing	Menge für 2 Liter Hero French Premium Dressing
 Forest Flair	Authentisch aromatisch nach Bergbohnenkraut, Fichte, Zirbe und Latschenkiefer, herzhaft nach Steinpilzen, Wacholder und Himbeeren	Blattsalate, Teigwarensalat, Getreidesalat	30-34 g
 Marrakesch	Kräftig nach gerösteten Gewürzen, belebende Chili-Schärfe und frische Minznote	Blattsalate, Couscoussalat, Getreidesalat, Reissalat, Teigwarensalat, Kichererbsensalat, Maissalat	24-28 g
 Nordic Flair	Ursprünglich nordisch, dezent scharf nach Voatsiperifery- und Kubebenpfeffer	Blattsalate, Spinatsalat, Weisskabissalat, roter und gelber Randensalat, Rettichsalat	22-24 g
 Pfeffer-Cuvée	Fruchtig-würzig, feines Nelken- und zartes Zedernholzaroma	Blattsalate, Tomatensalat	16-20 g
 Tasmanischer Bergpfeffer	Fruchtig-würzig, pfeffrig-scharf mit einer feinen Baumpilznote, nelkenähnlich; der Duft erinnert an Zedernholz und Tabak	Kräftige nussige Blattsalate wie Rapunzel, Rettichsalat, Radieschensalat	16-20 g
 Thai Seven Spices	Kräftig nach Chili, Koriander, Kreuzkümmel und Knoblauch, frisch nach Ingwer und Zitronengras	Blattsalate, Chinakohlsalat, Paprikasalat	24-30 g
 Wilde Kräuter	Aromatischer Duft und intensiv im Geschmack, einzigartiges Farbenspiel, in ausgewogener Zusammensetzung	Kräftige Blattsalate, Brotsalat, Wurst-Käse-Salat	10-14 g
 Zitronen-Pfeffer	Kräftig nach Pfeffer und Zitrone	Blattsalate, Teigwarensalat, Getreidesalat, Fisch- und Meeresfrüchtesalat	30-34 g

Orientalischer Reissalat

Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Parmadoro Langkornreis parboiled
- 300 g Hero Erbsen fein
- 2 Schalotten
- 2 Peperoni
- 2 Datteln
- 200 g Hero Baby Ananas
- 200 g Hero Curry Madrocas
- 100 g WIBERG Curry Orange
- 50 g Hero Hühnerbouillon
- 5 dl

Hausdressing:

- 2 l Hero French Premium Dressing
- 28 g WIBERG Curry Purpur

Zubereitung:

Langkornreis in Salzwasser weich kochen und abkühlen lassen. Peperoni, Datteln, Ananas und Schalotten klein schneiden und mit den Erbsen unter den Reis mischen. Curry Madrocas, Curry Orange und Hühnerbouillon zugeben. Gewünschte Menge des Hausdressings an den Salat geben.

Dip:

- Passend dazu Poulet- oder Rindfleisch-Spiesschen mit orientalischem Joghurt-Dip
- 250 g Crème fraîche
- 100 g Griechischer Joghurt
- 30 g WIBERG Ras El Hanout
- Frische Limetten



Coleslaw-Salat

Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Weisskabis
- 700 g Karotten
- 150 g Hero Mayonnaise 80% Gourmet ungekühlt
- 130 g Senf
- 80 g Griechischer Joghurt

Hausdressing:

- 2 l Hero French Premium Dressing
- 25 g WIBERG Afrika

Zubereitung:

Weisskabis und Karotten in feine Streifen schneiden. Mayonnaise, Senf und Joghurt dazugeben und gut vermischen. Die gewünschte Menge Hausdressing an den Salat geben.



Kichererbsensalat mit Granatapfelkernen und Feta

Zutaten für 10 Personen:

- 800 g Hero Kichererbsen
- 3 Granatäpfel
- 300 g Cherrytomaten
- 3 rote Zwiebeln
- 200 g Petersilie
- 200 g Feta
- 8 EL Parmadoro Italienisches Olivenöl Extra Vergine
- 3 EL WIBERG Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
- 600 g Salatblätter nach Saison

Hausdressing:

- 2 l Hero French Premium Dressing
- 25 g WIBERG Marrakesch

Zubereitung:

Hero Kichererbsen abtropfen und abspülen. Rote Zwiebeln hacken und mit den fein geschnittenen Tomaten, Petersilie, Feta, Kichererbsen und Granatapfelkernen mischen. Mit Olivenöl und Aceto Balsamico vermengen. Salatblätter mit der gewünschten Menge Hausdressing mischen und auf dem Teller anrichten, Kichererbsensalat daraufgeben und nach Wunsch garnieren.





Penne-Salat

Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg Parmaduro Mini Penne rigate Napoli kochfest
- 500 g Cherrytomaten
- 250 g Feta
- 50 g Pinienkerne
- Limettensaft
- Frische Kräuter

Hausdressing:

- 2 l Hero French Premium Dressing
- 30 g WIBERG Zitronen-Pfeffer

Zubereitung:

Mini Penne in Salzwasser weich kochen und sofort abkühlen. Cherrytomaten und Feta klein schneiden und mit den Penne vermengen. Mit Limettensaft abschmecken und mit der gewünschten Menge Hausdressing verfeinern. Fein geschnittene frische Kräuter und kurz angeröstete Pinienkerne darübergeben.





Bei Hero finden Sie eine grosse Auswahl an gekühlten und ungekühlten Salatsaucen. Die grosse Sortenvielfalt bietet etwas für jeden Geschmack.

Vorteile der gekühlten Premium Dressings:

- Schmecken wie selbst gemacht
- Hochwertige Zutaten und hoher Anteil Sonnenblumenöl garantieren Premiumqualität
- Grosse Sortenvielfalt
- Schonendes Herstellungsverfahren
- Praktische und wiederverschliessbare Verpackungen
- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen
- Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern (ausser Huus Dressing)



French Kräuter Dressing
Flasche à 2 l



French Premium Dressing
Flasche à 2 l



Huus Dressing
Flasche à 2 l



French Joghurt Premium Dressing
Flasche à 2 l



French Dressing Tomaten & Basilikum
Flasche à 2 l



Italian Dressing
Flasche à 2 l



Balsamico Premium Dressing
Flasche à 2 l



Thousand Island Premium Dressing
Flasche à 2 l



Toscana Premium Dressing
Flasche à 2 l



French mit Kräutern Premium Dressing
Bidon à 10 l



French Premium Dressing
Bidon à 10 l



French Joghurt Premium Dressing
Bidon à 10 l



Huus Dressing
Bidon à 10 l



French Light Premium Dressing
Bidon à 10 l



Italian Premium Dressing
Bidon à 10 l



Toscana Premium Dressing
Bidon à 10 l



Die gekühlten Premium Dressings «my Style»

Dressings in der praktischen und hygienischen 1-Liter-Dosierflasche. Einfache Anwendung und ideal für eine schöne Platzierung am Buffet. Erhältlich in vier schmackhaften Sorten.

Für Ihr Buffet:

- Lösen Sie das obere Etikett und präsentieren Sie die Salatsaucen in der praktischen Dosierflasche direkt auf Ihrem Salatbuffet
- Für die Sorten-Erkennung am Buffet bleibt das untere Etikett an der Flasche



Premiumrezepturen:

- Ausgesuchte Zutaten und spezielle Rezepturen sorgen für einen hervorragenden Geschmack
- Mit Rapsöl und Meersalz, ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- Ohne Zusatz von Konservierungsstoffen

*mit Rapsöl
und Meersalz*



Maison my Style
Dressing
Flasche à 1 l



French my Style
Dressing
Flasche à 1 l



Italian my Style
Dressing
Flasche à 1 l



du Chef my Style
Dressing
Flasche à 1 l



Hero
SEIT 1886
GASTRONOMIQUE

WIBERG[®]

