



KIMCHI

NEU!

Koreanisches
Superfood
für neue
Trends



www.kuehlmann-foodservice.de



SCHON GEWUSST?

Kimchi ist ein traditionelles koreanisches Fermentationsprodukt aus Gemüse, meist Chinakohl, das durch seine würzig-scharfe und leicht säuerliche Note überzeugt.

Es verleiht Burgern, Bowls, Wraps und vielen weiteren Gerichten einen authentischen koreanischen Geschmack.

Kimchi ist der Allrounder für Ihre Küche

Food-Trend „koreanische Küche“ – die koreanische Küche erfreut sich auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit und begeistert durch gesunde Zutaten und reichlich Gemüse. Kimchi ist hier ein unverzichtbarer Bestandteil fast jeder Mahlzeit.



Crispy Kimchi Chicken Burger

Ein Burger, der die würzige Schärfe und Fermentation des Kimchi mit der frischen Zitrusnote der Yuzu-Creme kombiniert. Das Ergebnis ist ein moderner Burger mit koreanisch-japanischer Inspiration, der aktuelle Food-Trends wie „Global Flavors“ und „Fermented Foods“ aufgreift.

REZEPT
IDEE



Zutaten:

- ✓ Kartoffel Brioche Bun
- ✓ Kühlmann Yuzu-Creme
- ✓ Bunter Salat
- ✓ Crispy Chicken Patty
- ✓ Kimchi
- ✓ Frühlingszwiebel
- ✓ Sesam Mix

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Grammatur	EAN / Stück	EAN / Karton
9676	Kimchi	800 g	4051009045352	4051009045369

VPE: 3 x 800 g im Karton