

PRODUKTINFORMATION

## Köstliche Aussichten: Der Herbst wird süß-sauer!

Mühdorf, Oktober 2019: Das Naturkostunternehmen Byodo erweitert sein Crema-Sortiment zu einem feinen Quartett der süß-sauren Verführung – direkt aus Italien. Ergänzend zum Klassiker **Crema con „Aceto Balsamico di Modena IGP“** sorgen drei neue Sorten in der handlichen 150 ml Squeeze-Flasche zukünftig für noch mehr genussvolle Raffinesse und Vielfalt in der kreativen Küche! Allen gemein sind die 100% feinsten Bio-Zutaten und ihre Natürlichkeit, da sie weder geschwefelt noch erhitzt werden und auf das Verdickungsmittel Xanthan verzichten.

Ein Sortiment-Neuling mit wahren Augen- und Gaumenschmausqualitäten ist die **Crema mit schwarzer Johannisbeere**. Sie bringt nicht nur Farbe auf den Teller, sondern sorgt auch für eine fein-säuerliche und herrlich-fruchtige Note. Dafür verantwortlich ist der tiefrote Saft schwarzer Johannisbeeren. Optisch ein Hingucker, geschmacklich ein Erlebnis: Die Crema mit schwarzer Johannisbeere passt nicht nur bestens zu Salaten und hellen Desserts wie der Byodo Panna Cotta, sondern auch zu Pancakes, Apfelstrudel, Waffeln und vielen weiteren Mehlspeisen.

Die neue **Crema mit Basilikum** sorgt im Handumdrehen für die typisch-aromatische Basilikum-Note in mediterranen Speisen. Sie ist die köstliche Alternative für frische Kräuter und der perfekte Begleiter für Tomate-Mozzarella, Bruschetta, Antipasti oder Nudelgerichte. Für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse ist auch der Einsatz in Süßspeisen und Desserts zu empfehlen. Wie die klassische Byodo Crema enthält auch die Crema mit Basilikum ganze 40% original „Aceto Balsamico di Modena IGP“.

„Spritzig-frisch und herrlich-zitronig“ ist absolut treffend für die dritte Produktneuheit im Byodo Crema-Quartett: die **Crema mit Zitrone**. Die Kreation aus hellem Balsamessig und dem Saft frischer Bio-Zitronen verfeinert Fischgerichte wie auch Fruchtsalate, Eis und köstliche Desserts. Sie ist, wie alle Byodo Crema-Variationen, ein wahres Multitalent und eine kulinarische Verführung in den Regalen des Naturkostfachhandels.

