

Betty Bossi Geschmackstrends 2011

Betty Bossi präsentiert die neun Geschmackstrends für 2011. Nach der erfolgreichen Lancierung im 2010 führen die Food-Spezialisten und Rezeptmacher von Betty Bossi erneut Aromen zusammen, die sonst kaum in Verbindung gebracht werden. Das Resultat: überraschende Geschmackserlebnisse und inspirierende sensorische Entdeckungen. Für ein abwechslungsreiches Kochen mit unerwarteten kulinarischen Genussmomenten.

Aus Liebe zur Schweizer Küche bilden regionale und saisonale Schweizer Produkte bei den Kombinationen eine wichtige Rolle. Zudem kreieren Monat für Monat ausgewählte lokale Kleinproduzenten aus der Deutsch- oder Westschweiz spezielle Delikatessen zu den jeweiligen Geschmackstrends. Mehr dazu und passende, gelingsichere Rezepte gibt es unter www.bettybossi.ch oder in der Betty Bossi Zeitung.

Januar

Orange & grüne Olive

Die Kombination süß-pikant wie zum Beispiel Schokolade mit Pfeffer, Chili oder sogar mit Speck bleibt angesagt. Der Mix von Orangen und Oliven nimmt zusätzlich den aktuellen Trend zur mediterranen Küche auf. Die Süsse der Orange ergänzt den leicht bitteren Geschmack der grünen Olive zu vollendeter Harmonie, die köstlich schmeckt.



Februar

Marroni & Kaffee

Regionalität gepaart mit etwas Exotik: Die Kastanie erinnert an Wanderungen im Tessin oder Puschlav und ergibt zusammen mit der Kaffeebohne ein eher dunkles Aroma von authentischem, erdigem Geschmack. Das weiche, leicht süssliche Aroma der Marroni fängt das etwas raue, leicht bittere Aroma des Kaffees hervorragend auf.



März

Rande & Sternanis

Einheimisches verbunden mit Exotik folgt dem Trend zur Fusion-Küche, bei der Schweizer oder regionale Produkte mit solchen aus der ganzen Welt kombiniert werden. So passt das leicht süsse, erdige Randeraroma hervorragend zur angenehmen Herbheit des Sternanis', der auch etwas Wärmendes hat.



April

Brät & Sauerampfer

Swissness pur, Kräuter und Gewürze sind schon einige Zeit trendig. Als Newcomer kommen nun Wildkräuter wie Sauerampfer, Brunnenkresse, Löwenzahn & Co. dazu. Auch dieser Betty Bossi Geschmackstrend bietet durch die herbe Säure des Sauerampfers zusammen mit der Feinheit in Aroma und Struktur des Bräts eine sensorische Überraschung.



Mai

Erdbeere & Wasabi

Zwei Trends treffen sich in den Aromen von Erdbeeren und Wasabi: das Süß-Pikante und das Regionale kombiniert mit dem Exotischen. Die vollreife Süsse der Erdbeere mit dem etwas stechenden, leicht nach Meerrettich schmeckenden Wasabi ist eine verführerische Variation, die auch optisch besticht.



August

Zwetschge & Tonkabohne

Regionalität (Swissness) und Exotik sorgen als Geschmackstrend mit der kreativen Kombination von Zwetschge und Tonkabohne für Furore. Die Tonkabohne schmeckt leicht nach Vanille, aber nicht so stark wie die Samen des Vanillestängels. Sie untermalt fein das Aroma der Zwetschge und gibt der Frucht etwas leicht Exotisches.



September

Schafsricotta & Vanille

Der milde Schafsricotta aus dem Berner Oberland wagt einen Flirt mit dem aromatischen Vanillestängel und vereint die Trends nach Bodenständigem und exotischer Finesse. Auf den ersten Blick eine erstaunliche Liaison, die sich im Gaumen aufs Feinste entfaltet.



Oktober

Kürbis & Zimt

Betty Bossi überrascht mit einer ungewohnten Kombination. Das süssliche Aroma des Kürbis und der typisch-würzige Geschmack des Zimts harmonieren in einer genussvollen «Mariage». Ein herbstlicher Gaumenreiz, den es zu entdecken gilt.



November/Dezember

Petersilienwurzel & Quitte

Mit den beiden Aromen liegt Betty Bossi doppelt im Trend: Swissness pur, beide Produkte wachsen in der Schweiz. Und beide sind fast vergessene Produkte, die neu entdeckt dem Trend „Sehnsucht nach Grossmutter's Küche“ entsprechen. Das leicht erdige Aroma aus dem Wurzelgemüse passt hervorragend zum süsslichen und leicht astringierenden Aroma der Quitte.



Pressetext und Bilder (300dpi) zum Downloaden unter www.medien.bettybossi.ch

Für weitere Informationen:

Nicole Felber, Betty Bossi Verlag AG, Kommunikation/PR, Tel. 044 209 18 35,

E-Mail: nicole.felber@bettybossi.ch, www.bettybossi.ch