



Ein Stern für Ihre Küche.



UBENA Gewürze & Relishes: Für Kenner, Könner und Kreative.



Ein Stern für Ihre Küche.

EIN PARTNER DER



TPA international
GmbH

Trading/Purchasing/Advising & Conceptions
for the Hotel industry

Der Gold-Standard für die Spitzenküche.



Besonders in der Hotelgastronomie geht es nicht mehr nur darum, **Erwartungen** zu erfüllen, sondern sie zu **übertreffen**. Begeistern Sie deshalb Ihre Gäste mit

Menüs und Kompositionen, die mit **erlesenen Gewürzen** kreiert wurden. Setzen Sie auf Gold! Mit der vielfältigen **Premium-Range** von UBENA.

Brandneue Scharfmacher aus Teufels Küche.



- in 3 heißblütigen Sorten
- veredeln asiatische und lateinamerikanische Spezialitäten mit einer aromatischen Schärfe von fruchtig-fein bis feurig-würzig
- vielfältig einsetzbar in Fleischgerichten, Gemüseaufläufen, Eintöpfen, Suppen und Marinaden

Außergewöhnliche Premium-Salze.

- in 11 erlesenen Sorten
- edle Premiumqualität für das besondere Geschmackserlebnis



Feinste Würze für Huhn, Hecht und Hirsch.

- in 7 außergewöhnlichen Würzmischungen für saisonale Spezialitäten
- auch ganzjährig ein Genuss
- fein abgestimmt mit besten Zutaten



Pfeffer: feurige Alleskönner.



- in 11 pikanten Variationen
- geben jedem Gericht eine kräftig-aromatische Note
- im eigenem Werk aufbereitet
- kontrollierte Qualität schon beim Einkauf im Anbaugebiet
- schonende Verarbeitungsprozesse zum Erhalt ätherischer Öle

Würze, die das Leben süßer macht.

- in 5 exklusiven Würzmischungen
- für herzhaftere Hauptspeisen, heiße Getränke, Kuchen, Gebäck und Desserts von fruchtig bis pikant



In der praktischen Dosierbox zum Streuen, Schütten und Hineingreifen!

Relishes: starke Stückchen Vielfalt.



Apfel-Curry

330 g

Dieses feine Relish überzeugt dank seiner fruchtig-würzigen Komposition aus knackigem Apfel, feiner Currynote und edlem Sherry-Likörwein. Es passt perfekt zu Dips, Dressings, Reisgerichten oder Geflügel.

Tipp: Super lecker auch zu Fisch und kurzgebratenem Fleisch.



Erdbeer-Paprika

340 g

Eine fruchtig-pikante Liaison zwischen aromatischen Erdbeeren, sonnengereifter, gelber Paprika und der leichten Schärfe von grünem Pfeffer. Ideal als pikante Würzbeilage zu Grillgerichten, Geflügel aber auch als Topping zu Wraps.

Tipp: Schmeckt hervorragend zu gebackenem Käse und als Fingerfood-Garnitur.



Kürbis-Chili

360 g

Das Kürbis-Chili Relish verbindet ausgezeichnet die Schärfe von Chili mit der fruchtig-süßen Note von Kürbis, verfeinert mit säuerlicher Ananas. Der perfekte Begleiter zu allen Curryspeisen aber auch für Geflügel- und Gemüsegerichte gut geeignet.

Tipp: In Kombination mit Garnelen oder Krabben ein wahres Highlight.



Apfel-Zwiebel

340 g

Eine herzhafte Spezialität aus gegrillten Zwiebeln und fruchtigen Äpfeln, harmonisch veredelt mit einem Schuss feinem Aceto Balsamico. Ideal als Topping für Burger, Wraps oder zu Vorspeisen und Dips.

Tipp: Ganz besonders lecker auf geröstetem Brot mit Frischkäse.



Ingwer-Mango

345 g

Dieses exotische Relish ist ein perfektes Zusammenspiel zwischen feiner Ingwerschärfe und fruchtiger Mango, abgerundet durch würzige Paprika und fein aromatischen Fenchel. Es verfeinert Saucen, Suppen, Salate, Fisch sowie Reisgerichte aller Art.

Tipp: Besonders lecker zu Grillgerichten, wie BBQ-Medallions und Geflügel.



Preiselbeere

360 g

Dieses feine Relish überzeugt durch das harmonische Zusammenspiel zwischen fruchtig-herber Preiselbeere mit Apfel, Mango, Ingwer und Orangenöl. Ideal als köstliche Beilage zu allen Wildgerichten.

Tipp: Ganz besonders lecker zu gebackenem Camembert oder gefüllter Birne.



Dill-Gurke

345 g

Dieses herb-würzige Relish ist eine knackige Komposition aus fein eingelegten Gurken und aromatischen Dillspitzen, verfeinert mit Petersilie. Neben Fleisch- und Grillspezialitäten ist es die perfekte Ergänzung zu vielfältigen Saucen.

Tipp: Dill-Gurke Relish ist der perfekte Partner zu leckerem Fisch & Matjes.



Teufels-Relish Jalapeño-Paprika

345 g

Teufels-Relish ist die scharfe Verbindung zwischen roter Paprika und feurigen Jalapeños, würzigen Zwiebeln und fruchtig-exotischem Mango-Chutney. Es passt ideal zu pikanten Fleisch- und Grillgerichten sowie zu Saucen und Dips.

Tipp: Köstlich auch zu kräftigen Fischgerichten.



Tomate-Zucchini

330 g

Das mild-tomatige Relish ist die mediterrane Spezialität aus sonnengereiften Tomaten und zarten Zucchini. Kräftig abgeschmeckt mit fruchtigem Tomatenmark und feinen Gewürzen passt es perfekt zu Grillspezialitäten, Fisch, Gemüse aber auch zu Pastagerichten.

Tipp: Passt perfekt zu Risotto.

Neuer Wall 75 · D-20354 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 37 68 31 22

Fax: +49 (0)40 37 68 31 33

Email: office@tpa-international.de

Web: www.tpa-international.de



TPA international
GmbH

Trading/Purchasing/Advising & Conceptions
for the Hotel industry