

Lotao Green Bio-Jackfruit Gulasch, 200 g

Gulasch gibt es in unzähligen Formen, vom bekannten Szegediner Gulasch bis hin zum Kesselgulasch. Das Lotao Green Jackfruit Gulasch ist eine spannende vegetarisch-vegane Variante.

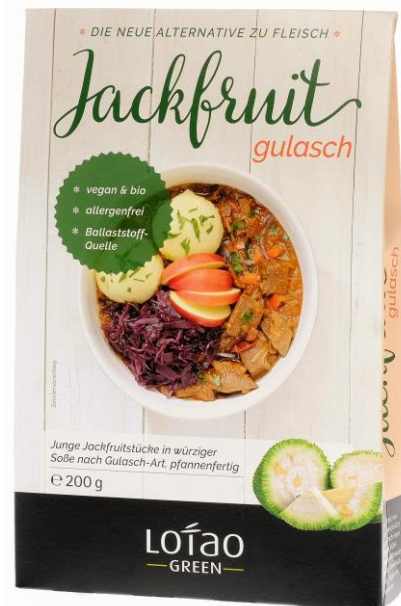
Die tropische Jackfruit wird aktuell als neue Alternative zu Fleisch gefeiert. Im unreifen Zustand weist das Fruchtfleisch der Jackfruit eine fein-faserige Struktur wie Rind, Schwein oder Hühnerfleisch auf.

Das junge „Jackfruit-Fruchtfleisch-Fleisch“ ist neutral im Geschmack und verbindet sich hervorragend mit Soßen und Gewürzen. Dies macht die Jackfruit zur idealen Zutat für würzige Speisen wie Gulasch oder Curries.

Das Lotao Jackfruit Gulasch wird über mehrere Stunden auf kleiner Flamme mit feinen Bio-Röstzwiebeln gekocht, wodurch die Gulaschsoße sehr sämig und schmackhaft wird. Das Jackfruit Gulasch zeigt eine würzige Tiefe, da die Röststoffe der Zwiebel mit den Jackfruit-Stücken eine aromatische Einheit bilden.

Die verhaltene Säure aus Tomaten steigert die Intensität der Soße. Edler Bio-Rosenpaprika, Majoran und kleine Mengen von Lotao Rice Kiss Reissüße runden den aromatischen Grundeindruck ab.

Als traditionelle Beilage empfehlen wir Brot, man kann aber natürlich auch Salzkartoffeln, Knödel oder Reis dazu servieren. Lotao Jackfruit Gulasch lässt sich auch mit Rotkohl, gedünsteten Karotten oder anderen feinen Gemüsen hervorragend kombinieren.



Hintergrund

Die Wurzeln heutiger Gulaschgerichte liegen im mittelalterlichen Ungarn, wo das Suppenggericht etwas vereinfacht aus gebratenem Fleisch und Zwiebeln bestand. Laut Legende wurde Gulasch ursprünglich von Hirten mit verschiedenen Fleischsorten über dem offenen Feuer zubereitet. Im 19. Jahrhundert verbreitete sich das ungarische Gulasch dann über Österreich bis nach Deutschland.

Doch auch in Asien sind Gulasch-Varianten vorzufinden: In der indonesischen Küche kennt man "Rendang" als Pendant zum zentraleuropäischen Gulasch. Das Eintopf-ähnliche Gericht war ursprünglich ein Festmahl der größten ethnischen Gruppe auf Sumatra, der Minangkabau. Rendang ist



heute ein fester Bestandteil der Padang-Küche und wird meist mit Reis serviert, dazu kommen landestypische Gewürze und Obst- und Gemüsesorten wie Jackfrucht oder Maniok.

Das würzig aromatische Lotao Jackfruit Gulasch schlägt eine Brücke zwischen diesen traditionellen Eintopf-Klassikern und kreiert eine vegetarische Variante, die das klassisch ungarische Gulasch mit der asiatischen Bio-Jackfruit verbindet.

Logistik

200 g-Beutel in Faltschachtel, 8 Stück pro Karton, Umkarton: 13 x 29 x 21 cm

Dekoratives Tray mit Perforation zum Aufreißen, 2-er Facing

Artikel	Art. Nr.	EAN		Logistik
Jackfruit Gulasch bio, 200 g	005	Einzelpackung:	4260237450054	8 Stück / Karton
		Umkarton:	4260237450207	20 Kartons / Lage
				8 Lagen / Palette
				160 Kartons / Palette
				1.280 Stück / Palette

Ihr Kontakt zu Lotao

Jens Pöhnisch
Bereichsleitung Key Account Management

Tel. +49 30 4202572 0
jens.poehnisch@lotao.de

Lotao GmbH | Geschäftsführer: Stefan Fak

Bernhard-Lichtenberg-Str. 10 | 10407 Berlin | fon +49 30 420 25 72 0 | fax +49 30 420 25 72 20 | info@lotao.de | www.lotao.com

Hypo Vereinsbank München | Konto-Nr.: 101 876 51 | BLZ: 700 202 70 | IBAN: DE33 7002 0270 0010 1876 51 | Swift/BIC: HYVEDEMMXXX | Amtsgericht Berlin-Charlottenburg HRB 129814 B | Steuer-Nr.: 37/244/21887 | USt-Id.Nr.: DE 274 183 260