

## **Die Innovation: From Wok to Stick** **Asia-Cuisine meets Küchenakrobatik!**

**Die Finger Food-Pioniere von SALOMON FoodWorld® haben den Dreh raus! Der neueste Clou für den Gastro-Markt: Asia Noodle Sticks. Das sind authentisch asiatische Nudelgerichte aus dem Wok, serviert als moderne Finger Food-Happen am Spieß. Trend und Tradition miteinander aufgespießt – ein Augen- und Gaumenschmaus der ganz neuen Art: The Spirit of Asia!**

**Großostheim-Ringheim.** Die Asia-Küche gilt als leicht, frisch und gesund – und trifft deshalb genau den Geschmack unserer Zeit. Die Trendscouts von SALOMON FoodWorld® haben deshalb in den traditionellen Küchen Chinas, Thailands und Japans nach neuen Ideen gesucht, um Gesundheitsbewusstsein und aktuelle Streetfood- und Finger Food-Trends zusammenzubringen. Das einzigartige Ergebnis: Die neuen innovativen Asia Noodle Sticks.

### **Handmade, authentisch, servierbereit**

Drei der beliebtesten asiatischen Nudelgerichte aus dem Wok werden nach authentischen Rezepturen mit den jeweils landestypischen Nudeln und Original-Zutaten von Hand auf kleine Holzsticks gewickelt. Fix und fertig tiefgekühlt, sind die Asia Noodle Sticks nach kurzem Erhitzen im Kombidämpfer oder Backofen sofort servierbereit und lassen sich individuell inszenieren.

### **Spirit of Asia, der die Gäste begeistert:**

#### **„Sweet & Sour“: In aller Munde – der chinesische Nudelklassiker**

Ihre süß-saure Sauce ist für die Chinesen etwa, was die Currysauce für die Deutschen bedeutet: Ein Muss und Klassiker schlechthin. Allerdings ist die chinesische Variante vielfältiger kombinierbar! Chinesische Glasnudeln am Spieß mit fruchtiger Ananas, roten und grünen Paprikastückchen in süß-saurer Sauce. Willkommen im Land des Lächelns.

#### **„Teriyaki“: Glänzender Auftritt – so schmeckt Japan**

Die glänzende Teriyaki-Sauce hat sich auch hierzulande vom Geheimtipp zum echten Bestseller in der asiatischen Küche entwickelt. Ihr unverwechselbarer süßlich-pikanter Geschmack, verfeinert mit geröstetem Sesam, verleiht der Wok-Spezialität aus Udon-Nudeln eine besonders authentische Geschmacksnote. Glanzvoller Auftritt!

#### **„Pad Thai“: Charakteristisch – Thailands Nationalgericht auf dem Spieß**

Das Nationalgericht Thailands begeistert mit raffiniert ausgewogenen, frischen, süßen, scharfen, sauren und salzigen Geschmacksnuancen. Fix und fertig auf den Spieß gedreht, vereinen sich dabei landestypische Reismudeln mit Tofu und Cashewnüsse in klassischer Pad-Thai-Sauce mit einem Hauch Koriander und Chili. Der kulinarische Charme Thailands!

### **Mehr asiatischer Flair & Flavour**

Die neuen Noodle Sticks ergänzen das attraktive und umfangreiche Asia-Finger-Food-Sortiment von SALOMON FoodWorld® um ein weiteres Highlight. Aus dem großen Portfolio mit über 20 Artikeln, überzeugen z.B. auch der beliebte Dim Sum Mix oder die Asia Cigars mit authentischen Rezepturen und einer handgemachten Convenience-Qualität. Ob als Snack-Menü, Bar-Food oder fürs Flying Buffet – dieses innovative Mehr an asiatischem Flair & Flavour begeistert die Gäste und wertet das Speiseangebot jedes Gastronomen auf.