



Presseinformation

Original aus Dänemark:

Die Chu-Chum Red Chili Sauce

Feuer und Frische auf Zunge und Gaumen

Das kommt dabei heraus, wenn zwei Dänen auf Düfte und Aromen italienischer und fernöstlicher Küche mit der Basis frischer Zutaten wie Chilis, Knoblauch und Ingwer treffen: Chu-Chum, eine außergewöhnliche Sauce mit einer engen Verbindung zum dänischen Sankt Hans. An dessen Vorabend, dem Mittsommerfest, erhellen überall im Land viele kleine und große Feuer den Nachthimmel und halten symbolisch die bösen Kräfte fern. Aber wenn die Frische der Chilis auf die Zunge des Genießers gerät, wird das Feuer wieder entfacht.

Chu-Chum ist die perfekte Komposition aus würzigem Geschmack und weichen Aromen, vermischt mit der genau richtigen Menge an aromatischem Gefühl, ohne dass sie Zunge und Gaumen verbrennt.

Die Original Chu-Chum - Red Chili Sauce ist eine in Dänemark von den Deli Drengene Boys Morten und Steffan kreierte Gourmet-Chili-Sauce, die sich hervorragend als Saucen-Dip direkt aus dem Glas zu Gegrilltem, zum Marinieren, Kochen, als kleiner Kick für Salatdressings und zum Würzen von allem, das etwas Schärfe vertragen kann, eignet. Da die Chu-Chum-Saucen aus Naturprodukten in einer kleinen Manufaktur in Dänemark in Handarbeit hergestellt werden, kann die Schärfe manchmal von Charge zu Charge etwas variieren.

Es gibt fünf Chu-Cum Saucen. Das Original ist eine aromatische Chilisauce aus frischen Chilis, mit einer "mittleren" Stärke, die auch für Chilieinsteiger geeignet ist. Sie besteht zu 17 Prozent aus frischen Chilis, Tomatenkonzentrat, pflanzlichem Öl, Zucker, Ingwer, Knoblauch, Zitrone, Salz, Gewürze. Die Sauce kann zum Würzen, Marinie-



Flavourique GmbH
Theodorstraße 41 j 2 / Loft 10 & 11
22761 Hamburg
Therése Engström Bollweg
Telefon: +49 (0)151 40168732
E-Mail: service@flavourique.com

Text vom 07.11.21
2 Seite(n), 529 Wörter, 3092 Zeichen
für Presse

Der Nachdruck ist bei Herstellerhinweis
honorarfrei.

Wir freuen uns nach erfolgtem Abdruck über
zwei Belegexemplare.



Presseinformation

ren, für Suppen, Dips, Dressings, Fleisch, BBQ und vieles mehr verwendet werden.

Chu-Chum Das Original kann man im 270g-Glas für 5,99 € unter www.flavourique.de bestellen.

Die aus der scharfen Habanero-Chili hergestellte Cha-Chaw Sauce gibt es für 4,99 € / 160g-Glas.

Chu-Chum-Mild ist eine milde, aromatische Chilisauce, die aus frischen roten Chilis hergestellt wird. Das 270g-Glas kostet 5,99 €.

Chu-Chum - Smokey Joe aus frischen Chilis, mit Rauchgeschmack kostet 5,99 € pro 270g-Glas.

Die Chu-Chum Chili Mayo ist eine Mischung aus einer vollmundigen Mayo und dem Geschmack des ursprünglichen Chu-Chum. Sie kostet 4,99 € pro 270g-Glas.

Weitere Informationen zum Thema gibt es unter www.flavourique.de

Für die Redaktion:

Diesen Text und Bildvorschläge finden Sie im Internet zum Download unter www.waschzettel.de/?ID=38689

FLAVOURIQUE - darum geht es bei uns.
Gesegnet sein mit einem großartigen Speiseerlebnis - nichts kann das übertreffen.

Was verbindet Menschen so sehr wie Essen und Reisen? Denken Sie einfach darüber nach. Vielleicht fassen Sie gerade noch einmal zusammen, als Sie Ihren Freunden von der Hütte erzählten, in der Sie in den letzten Ferien direkt an der Skipiste in Südtirol gewohnt haben, ein kaltes Bier getrunken und ein knusprig heißes Gulasch gegessen haben. Oder den gegrillten Fisch, den Sie in einem Dorf an der Atlantikküste Portugals verspeist haben. Oder vielleicht Ihr selbst organisiertes spontanes Picknick mit Käse, Schinken und Rotwein im Hinterhof bei einem Bauernhofaufenthalt irgendwo in Italien.

Es ist etwas Besonderes, einen kleinen authentischen Weinproduzenten in Nordspanien zu finden oder über ihn zu stolpern, ein hausgemachtes Chutney mit einem frisch gebackenen Brot eines lokalen Lieferanten auf einem provenzalischen Markt zu testen oder einen Kaffee zu trinken und dabei einen ofenwarmen Keks in Ihrem Mund schmelzen zu lassen - gebacken in einem Bauerncafé in Südschweden, umgeben von blühenden Rapsfeldern...



Flavourique GmbH
Theodorstraße 41 j 2 / Loft 10 & 11
22761 Hamburg
Therése Engström Bollweg
Telefon: +49 (0)151 40168732
E-Mail: service@flavourique.com

Text vom 07.11.21
2 Seite(n), 529 Wörter, 3092 Zeichen
für Presse

Der Nachdruck ist bei Herstellerhinweis
honorarfrei.

Wir freuen uns nach erfolgtem Abdruck über
zwei Belegexemplare.