



„Creativity is thinking up new things.
Innovation is doing new things.“

- Theodore Levitt -



Vom brasilianischen Regenwald ins Land der Pharaonen – Die Erfolgsgeschichte unserer Pepper Drops™

Auf der Suche nach neuen Food-Innovationen, entdeckten wir 2010 die Pepper Drops™. Das ursprünglich im brasilianischen Regenwald beheimatete Gemüse, wurde von einem kleinen Bauern angebaut und überzeugte uns sofort.

Nach unzähligen Experimenten und Entwicklungen, bauen wir das Supergemüse fortan mit regionalen Bauern in Ägypten an. Mittlerweile sind unsere Pepper Drops™ in der Lebensmittelindustrie Zuhause und begeistern viele unserer Kunden und bald auch Sie.



Pepper Drops™ – Ein echter Allrounder

Pepper-Drops™ in Natur

Die Pepper Drops™ haben eine einmalige Tropfenform und sind im Geschmack mit einer milden Schärfe und einer leichten Süße ausgestattet. Die Konsistenz: knackig und saftig – im sattroten Gewand oder einem leuchtenden Gelbton, ein garantierter Eye-Catcher für Ihre Produktpalette. Dabei setzen wir auf ein reines Naturprodukt! Unsere Pepper Drops™ sind nicht Genmanipuliert und frei von Farbstoffen. Unsere Rohware wird schonend gereinigt und in einer besonderen Marinade haltbar gemacht, der natürlichen Geschmack unserer Pepper Drops™ wird nicht überlagert, sondern unterstrichen.

Dabei passen sie perfekt zu Pizza & Pasta, herzhaften Gerichten und auch Süßspeisen. Somit ein Allrounder für die Industrie und Gastronomie.

Mit den Impressionen aus unserer Showküche können Sie sehen wie vielfältig die Pepper Drops™ einsetzbar sind. Ob zum Aperitif, im Salat, Vorspeisen & Suppen, als milde schärfe in einem Dessert oder als modernes Element in deutschen Traditionsgerichten – unsere Pepper Drops™ geben immer einen Geschmacks-Kick.



Don't be eye Candy,
Be soul food.



Eggs Benedict PopUp

Inspire someone today!



Dinner time...

*Ist innovativ, kreativ
und neu!!!*

Pepper Drops™ als Garnitur



Rezept

Gruyère Panna Cotta mit karamellisierten Pepper Drops™ und Französischem Spargel

Für 4 Personen

Zubereitung:

Karamellisierte Pepper Drops™

Öl in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Pepper Drops™ darin ca. 5 Minuten braten. Mit Zucker bestreuen und unter gelegentlichem Rühren karamellisieren lassen.

Mit Essig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Gelatineblätter in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Milch und Sahne in einem Topf aufkochen. Käse dazugeben, und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Ausgedrückte Gelatineblätter in der heißen Mischung auflösen.

Pepper Drops™ in auf Auflaufförmchen verteilen und mit Milch Sahne Gruyère Mischung übergießen und im Kühlschrank festwerden lassen.

Erst kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und mit Wildem Spargel garnieren.

Zutaten:

Karamellisierte Pepper Drops™
21 ml Olivenöl
150 g Pepper Drops™
9 g Balsamico
16 g Zucker
11 ml Olivenöl
Gruyère Panna Cotta
2 Blatt Gelatine
250 ml Milch
250 ml Sahne
120 g Gruyère, gerieben
Pfeffer, frisch gemahlen
Salz

Deko:

Bund Wilder Spargel, kurz gebraten, dezent gewürzt



KOCHTIEFKÜHLKOST

Ideas for Food.

www.koch-berlin.com

DE ÖKO 007



MSC-C-55926 | Wir sind MSC-zertifiziert. Bitte kontaktieren Sie uns zu spezifischen Produktwünschen.