

Saucen neu gedacht – mit iSi gemacht

Mit iSi gelingt die Königsdisziplin Sauce auch vegan

Der Weg zur perfekten Sauce ist mit viel Arbeit und Liebe zum Detail verbunden. iSi Culinary legt Profiköchinnen und -köchen mit multifunktionalen Geräten und passenden Accessoires wertvolles Werkzeug zur Hand, mit dem jede Sauce im Handumdrehen gelingt. Ob zu veganen oder Fleisch-Gerichten, im Restaurant, Hotel, der Kantine oder im Catering-Bereich, das iSi System sorgt für perfektes Mise en Place, längere Haltbarkeit und eine eindrucksvolle Inszenierung – und spart dabei nicht nur Kosten und Ressourcen, sondern schenkt auch wertvolle Zeit für Kreativität.

Wien, 15. März 2022 | Ob klassische Sauce Hollandaise, saisonale Bärlauchsauce oder vegane Aioli – Saucen sind das i-Tüpfelchen eines jeden Gerichtes. In der veganen Küche ist das eine besondere Herausforderung. Hierfür ist nicht nur Fantasie in der Küche gefragt, sondern auch spezifisches Know-how. iSi Culinary, der österreichische Weltmarktführer und Qualitätshersteller von Geräten, Kapseln und Zubehör, greift als starker Partner und Spezialist der Gastronomie auf langjährige Erfahrung zurück. Mit dem perfekt aufeinander abgestimmten System gelingt auch die Königsdisziplin Sauce einfach und schnell!

Perfekt für alle „Vegourmets“

Vegane und vegetarische Ernährung wird immer beliebter. Künftig werden pflanzliche Gerichte ein fester Bestandteil eines jeden guten Restaurants sein – ein Trend, den iSi bereits erkannt hat: Ob iSi Gourmet Whip, Thermo Whip oder Thermo Xpress Whip PLUS – der Weltmarktführer stellt mit seinem System nicht nur das nötige Werkzeug bereit, sondern schenkt Profiköchinnen und -köchen auch wertvolle Inspiration für einfache, fleischlose Gerichte, um deren Gäste jeden Tag mit neuen, spannenden Kreationen zu begeistern.

Für die perfekte Sauce ist die Konsistenz und die Stabilität entscheidend. Aus diesem Bedürfnis heraus wurde der pflanzliche Texturgeber "Magic Texturizer" entwickelt – ein Top-Basisprodukt für die Gastronomie! Magic Texturizer steht für eine neue Dimension von geschmacksneutraler Speisenbindung und revolutioniert mit seiner veganen Kraft die moderne wie traditionelle Küche. Der neue Texturgeber sorgt beim Einsatz im iSi Whip für die gelingsichere Zubereitung von Suppen, Saucen und Espumas. Das weiß auch Richard Rauch, 4-Haubenkoch und Präsident der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ (JRE) in Österreich: „Das iSi System möchte ich in meiner Küche nicht mehr missen. Neben den Gerät-Allroundern schätze ich auch neue Entwicklungen wie den Magic Texturizer, als pflanzlichen Texturgeber. Damit kreiere ich köstliche Saucen und Suppen für meine Gäste – vegan, leicht und mit einem besonders cremigen Mundgefühl.“

Effizienz & Flexibilität für die Profiküche

Entwickelt von Profis für Profis hat es sich iSi zur Aufgabe gemacht, Köchinnen und Köche mit effizienten und flexiblen Geräten zu unterstützen. So verlängert das luftdicht verschlossene System beispielsweise die Haltbarkeit der Sauce – je nach Rezeptur auf bis zu zehn Tage, bei Lagerung im Kühlschrank. Das reduziert nicht nur Foodwaste, sondern schenkt – als großen Benefit für jeden Betrieb – Flexibilität in der Gastronomie. Auch der Wareneinsatz kann mit dem iSi System durch maximales Aufschlagvolumen und mehr Saucen-Portionen reduziert werden. Abhängig von der Rezeptur wird durch Einsatz der iSi Technik der doppelte bis fünffache Output garantiert. So entstehen

köstliche Gerichte, die mit luftig-leichtem, natürlichem Geschmack und einer perfekten Konsistenz visuelle wie geschmackliche Highlights setzen!

isi Culinary unterstützt mit der internationalen Kampagne rund um **#DieKunstderperfektenSauce** Profiköchinnen und -köche auf der ganzen Welt: Zum einen bietet das isi System wertvolle Benefits für den Küchenalltag, zum anderen erhalten Gastronominnen und Gastronomen rund um den Globus Inspiration durch spannende Gerichte für jeden Geschmack.

Einen aufregenden Einblick in die Restaurantküche von 4-Haubenkoch Richard Rauch bietet das isi Videoformat „Zu Gast bei“. Darin zaubert Richard Rauch mit dem isi Gourmet Whip eine köstliche Bärlauchsauce für seine Gäste (Rezept siehe bitte nachfolgend). Das Mise en Place der Sauce gelingt einfach und schnell. Zudem lässt sie sich perfekt aufbewahren und jederzeit bei gleichbleibender Qualität à la minute anrichten. isi präsentiert das Video – neben vielen weiteren Saucen-Rezepten und wertvollen Spar-Tipps für die Gastronomie – auf isiheroes.com.

isi Produkte sind im offiziellen isi Online Shop unter isi-shop.com sowie im Fach- und Gastronomiegroßhandel und ausgewähltem Lebensmittelhandel erhältlich.

Der neue „Magic Texturizer“ ist im isi Online Shop sowie in Kürze auch in gut sortierten C+C Märkten in Österreich und Deutschland erhältlich.

BÄRLAUCHSAUCE

Die himmlisch gute Bärlauchsauce nach einem Rezept von 4-Haubenkoch Richard Rauch gelingt mit dem isi Gourmet Whip im Handumdrehen.

2 Schalotten	125 ml Sahne
1 Stange Stangensellerie	100 g Bärlauch
1/6 Sellerieknette	50 g Ingwer
80 g Butter	750 ml Gemüsefond
1/8 Weißwein (Welschriesling)	2 TL Magic Texturizer Texturgeber
40 ml Wermut	Salz, Cayenne Pfeffer

Zubereitung: Stangensellerie und Sellerieknette schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die feingeschnittenen Schalotten in der Butter farblos anschwitzen und das kleingeschnittene Gemüse zugeben. Mit dem Weißwein und dem Wermut ablöschen und auf die Hälfte einreduzieren. Fond und Sahne angießen und auf ca. einen ½ Liter einreduzieren. Den geschälten, geriebenen Ingwer, den Bärlauch und den Magic Texturizer in die Sauce einmischen. Zuletzt mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und direkt durch isi Trichter & Sieb in einen isi Gourmet Whip 0,5 L mit Hitzeschutz füllen. Einen isi Professional Charger aufschrauben und 14- bis 16-mal schütteln.

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

Um die untenstehenden Pressephotos in Druckqualität herunterzuladen, bitte folgenden Link verwenden: [Download](#) | © iSi GmbH



Sorgt für zauberhafte Bindungen:
Magic Texturizer



Ein perfektes Team:
Magic Texturizer & iSi Gourmet Whip



Richard Rauch, Restaurant
Geschwister Rauch vulgo Steira Wirt,
4-Haubenkoch und Präsident der
Jeunes Restaurateurs in Österreich



Vegane Tomaten Cream Sauce /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Vegane Aioli Sauce /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Vegane Curry Sauce /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Vegane Schnittlauchsauce /
Magic Texturizer & iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Räucherlachs Sauce /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



Sauce Hollandaise /
iSi Gourmet Whip
[REZEPT](#)



iSi

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszyylinder für unterschiedliche Branchen produzieren und exportieren. Als österreichischer Weltmarktführer steht iSi Culinary für innovative Qualitätsprodukte für Gastronomie und Haushalt. Die Produktwelt umfasst Systeme aus perfekt aufeinander abgestimmten Geräten, Kapseln und Zubehör. Die Anwendungsbereiche reichen von der Herstellung von Schlagsahne, Espumas, Suppen, Saucen und Desserts bis hin zur Herstellung von Soda sowie kreativen Nitro-Drinks. Ausgehend vom Hauptproduktionsstandort in Wien vertreibt das Unternehmen ihre Produkte in 90 Ländern.

„Mit iSi gelingen köstliche Kreationen im Handumdrehen.“

Lass dich inspirieren auf isi.com/culinary



Rückfragehinweis

iSi GmbH
Kürschnergasse 4, 1210 Wien
Telefon: +43 1 250 99 0
E-Mail: presse@iSi.com

Pressekontakt

Putz & Stingl GmbH
Badstraße 14a, 2340 Mödling
Katharina Deitzer
Telefon: +43 699 123 424 23
E-Mail: deitzer@putzstingl.at