



RedLine Feurige Süsse – gegrillte Ananas & Desserts neu interpretiert

Mit RedLine Feurige Süsse bringen wir das klassische Dessert „gegrillte Ananas mit Pfefferkörnern“ in die moderne Küche. Die Ananas karamellisiert sanft auf dem Grill oder in der Pfanne und verbindet sich mit der würzig-feurigen Pfeffernote, Kardamom, Vanille und einem Hauch Zitronenaroma.

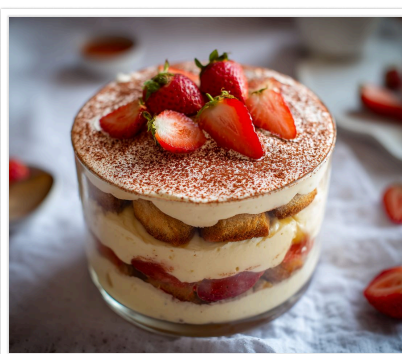
Das Ergebnis: ein Dessert, das süß, würzig und leicht scharf zugleich ist – ein kleiner Genussmoment voller Überraschung.

RedLine Feurige Süsse passt nicht nur zu Ananas, sondern auch perfekt zu Erdbeeren, Beerenmischungen oder anderen sommerlichen Desserts. Ideal, um Obst, Eis oder Gebäck mit einer besonderen, exotischen Note zu verfeinern.



Gegrillte Ananas „Sonnenfeuer“

Karamellierte Ananasscheiben mit RedLine Feurige Süsse, serviert mit einer Kugel Vanilleeis – süß, exotisch und leicht feurig.



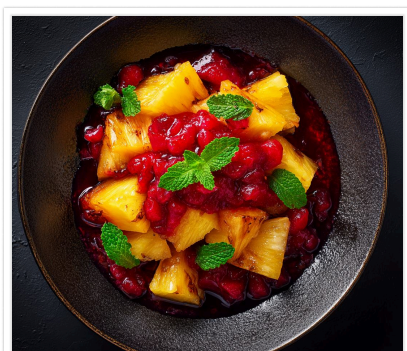
Erdbeer-Tiramisu „Frühlingshauch“

Frische Erdbeeren mit RedLine Feurige Süsse, geschichtet mit Mascarpone-Creme und Löffelbiskuits – aromatisch, süß und leicht pikant.



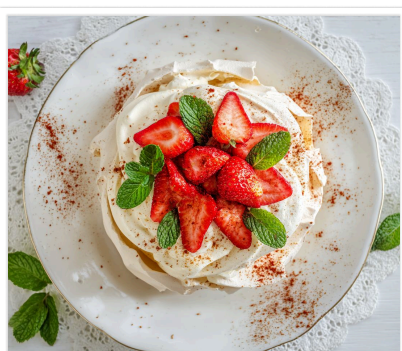
Beerensalat „Exotischer Kick“

Mischung aus Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren, verfeinert mit RedLine Feurige Süsse und einem Spritzer Limettensaft – frisch, fruchtig und überraschend würzig.



Gegrillte Ananas & Beerenkompott „Frühlingsfrische“

Ananas und saisonale Beeren, leicht karamellisiert mit RedLine Feurige Süsse, serviert mit einem Hauch Minze – modern, aromatisch und fruchtig-leicht.



Erdbeer-Pavlova „Königin der Kontraste“

Knusprige Baiserschicht (flache Meringue), frische Erdbeeren und leichte Sahne, aromatisiert mit RedLine Feurige Süsse – elegant, fruchtig, überraschend würzig und perfekt für das Weekend.

Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



Zutaten:

Rohrzucker 92%
Kardamom, Pfeffer
Vanille, Orangenschalen
Pfefferminze, Zimt
Speisesalz mit Jod 0.4%
Zitronenmyrte, Gewürze



Zum Shop