



## RedLine Karibik – exotisch, frisch & fruchtig

Mit RedLine Karibik holst du die Aromen der Karibik direkt auf den Teller. Die Mischung aus Zwiebeln, Koriander, Kurkuma, Tomaten, Kreuzkümmel und Paprikaflocken verbindet sich mit Orangen und Ananassaft sowie einer leichten Ingwer-Note zu einem fruchtig-würzigen Dip.

Perfekt als Begleitung zu gegrilltem Fisch, Poulet, Gemüse oder als exotische Sauce zu Fingerfood. Ob sommerlich-leicht oder als Highlight beim BBQ – der Karibik Dip bringt sonnige Stimmung auf jeden Tisch.



### Kokos Grillhähnchen Karibik Style mit Ananas-Thymian Salsa

Gegrilltes Hähnchenfilet mit RedLine Karibik und Kokosmilch, dazu Limettenreis und Ananas-Thymian Salsa – fruchtig, aromatisch, exotisch.



### Pescado Tropical Barracuda mit Zitronenbasilikum und Ingwer

Gebratener Barracuda, mariniert mit RedLine Karibik, Basilikum und Ingwer, gegrilltem Gemüse und fruchtiger Avocado- Koriander Salsa – leicht, frisch und karibisch.



### Kohlrabi-Steak Tropico

Gegrilltes Kohlrabi-Steak mit RedLine Karibik, Ananassaft und Ingwer mariniert, dazu sautierter Paprika und Zucchini – Gemüse als Hauptakteur, sommerlich-leicht.



### Chicken Reggae Pfännchen mit Rucola-Shiitake

Chicken mit Shiitake und Paprika, kurz angebraten, mit frischem Rucola und RedLine Karibik aromatisiert – exotisch, fruchtig und regional inspiriert.



### Karibische Shrimp Island Platter

Softige Garnelen, gewürzt mit RedLine Karibik, fruchtiger Ananas-Salsa und Kokosreis – luxuriös, sonnig und perfekt für ein stilvolles Weekend-Menü.

## Müheloser Geschmack, Ergebnisse wie vom Profi



#### Zutaten:

Speisesalz mit Jod 31%  
Rohrzucker 19%  
Zwiebeln, Koriander  
Kurkuma, Tomaten  
Kreuzkümmel  
Paprikaflocken  
Orangensaft  
Ananassaft, Ingwer  
Gewürze



Zum Shop