

Wie kann Mycryo® Ihre Küche bereichern?

## Perfekte Bratergebnisse

für Fleisch, Fisch, Schalentiere, Gemüse...

„Mycryo® hält selbst hohen Temperaturen stand (um die 200°C). Dadurch werden die Nahrungsmittel schnell, gleichmäßig und perfekt verschlossen.“

„Die Bratkruste, Textur, Farbe und Geschmack sind mit Mycryo® fantastisch.“

Felix Alen



## Der natürliche und wahre Geschmack

sogar der allerfeinsten Zutaten

„Mycryo® ist geruchlos und geschmacksneutral. Mit anderen Worten: Mycryo® überdeckt nicht den natürlichen, frischen Geschmack der Zutaten wie Butter oder Olivenöl es tun. Mycryo® enthüllt den authentischen und natürlichen Geschmack besser als jedes andere Bratfett.“



„Mycryo® hat keinen Eigengeschmack. Es enthüllt den authentischen, natürlichen Geschmack der Zutaten.“

Felix Alen

## Unvergleichliche Saftigkeit

und ein zartes, saftiges und natürliches Endergebnis

„Beim Braten in Butter oder Öl verlieren viele Zutaten sehr viel Saft. Dank seiner feinen Textur umhüllt Mycryo® die Zutaten mit einem dünnen, undurchlässigen Film wie eine zweite Haut. Es bewahrt die natürliche Saftigkeit der Zutaten und schützt diese vor einem Verlust während des Bratens. Der Unterschied ist verblüffend – sogar bei empfindlichem Gemüse wie Champignons oder Spinat.“



## Eine zeitsparende Lösung

„Mycryo® ist ideal zum Mischen mit Gewürzen geeignet. Die Zutaten mit diesem Mix panieren oder betreuen und bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren, bis Sie sie benötigen. Dies ermöglicht Küchenchefs die Spitzenzeiten in der Küche besser zu managen.“

## Technische Spezifikationen

Mehr technische Informationen über Mycryo®, sowie Demo-Filme und Rezepte finden Sie unter [www.Mycryo.com/callebaut](http://www.Mycryo.com/callebaut)

- 100% geschmacklich neutrale Kakaobutter (desodoriert)
- Kühle Lagerung wird empfohlen: 12-18°C
- Mindesthaltbarkeit: 1 Jahr ab Produktionsdatum

Naam	Produkttyp	Beschreibung	Kakaobutter	Verpackung
Mycryo®	kakaobutter in Pulverform	Ein neues Bratfett	100%	600 g Dose



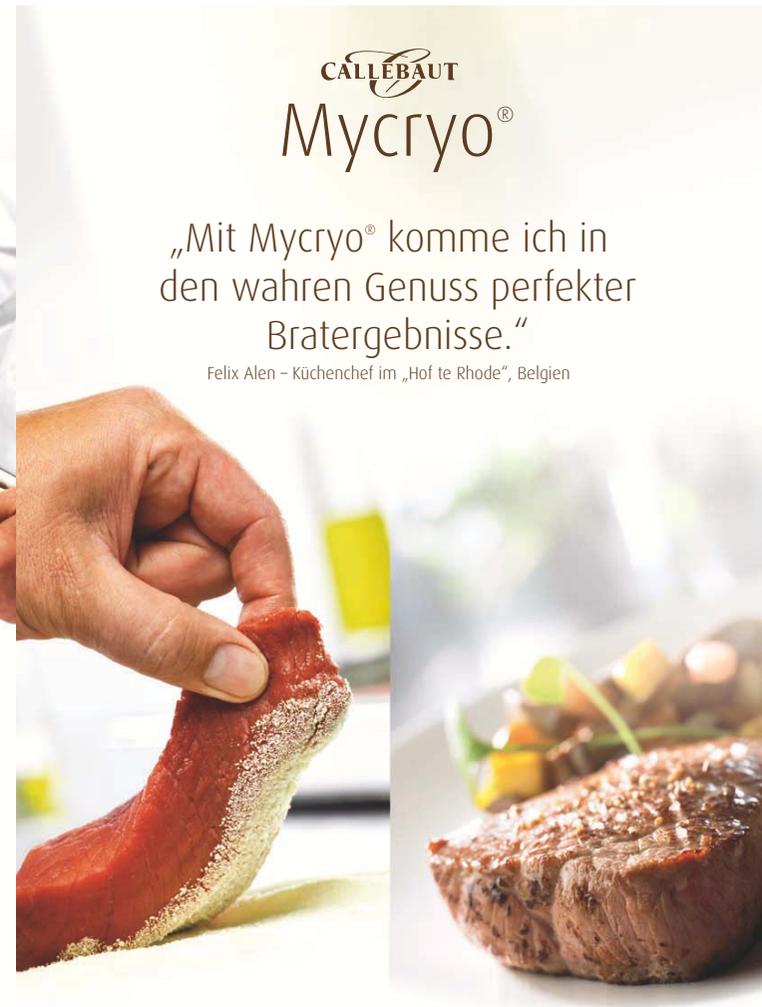
**CALLEBAUT**  
INSPIRIERT DURCH IHR FACHLICHES KÖNNEN

Finden Sie heraus, wie Mycryo® Ihre Küche bereichern kann unter [www.Mycryo.com/callebaut](http://www.Mycryo.com/callebaut)  
Barry Callebaut Deutschland GmbH • Abt. Gourmet & Spezialitäten • Stollwerckstraße 27-31 • 51149 Köln • Tel.: 02203/36976-30 • Fax: 02203/36976-66

**CALLEBAUT**  
**Mycryo®**

„Mit Mycryo® komme ich in den wahren Genuss perfekter Bratergebnisse.“

Felix Alen – Küchenchef im „Hof te Rhode“, Belgien





In vergangenen Zeiten war es für jeden Küchenchef eine Ehrensache, in seiner Küche alles handwerklich herzustellen. Dies waren die Tage der großen Küchenbrigaden, als es motiviertes, kostengünstiges Personal im Überfluss gab. Diese Zeiten sind für immer vorbei, und moderne Küchenchefs müssen die Belastung weitestgehend reduzieren, um kreativ zu bleiben. Hier kann die Wissenschaft und Industrie helfen, wie der Anstieg von gebrauchsfertigen Zutaten und die Molekular-Küche bezeugen.

Sogar die angesehensten Küchenchefs nehmen diese zwei Phänomene begeistert an. Sie kaufen arbeitsintensive Zubereitungen schon gebrauchsfertig von spezialisierten Lieferanten, entdecken neue Produkte und richten ihre Küche mit futuristischen Geräten und Arbeitsmitteln ein. Dann haben sie wieder die Zeit, kreativ zu sein und den Wünschen ihrer Gäste den gebührenden Respekt entgegenzubringen.

Ein Unternehmen, das den Küchenchefs durch die Lieferung von perfekten Produkten zeitintensive Arbeit einspart, ist Callebaut.

Zum Beispiel Mycryo®, ein revolutionäres Produkt zum Braten. Ich bin völlig begeistert und von seinen Eigenschaften überzeugt. Die großartige Hitzebeständigkeit, der neutrale Geschmack und Geruch, der hydrophobe Effekt (wasserabstoßend) und die gesunde, pflanzliche Zusammensetzung...

Jeder weiß, dass Callebaut-Schokolade absolute Weltklasse ist. Nun beweist Mycryo®, dass die anderen Produkte auch erstklassig sind."

*Felix Alen*

Küchenchef „Hof te Rhade“  
Callebaut Ambassador Belgien



## Was ist Mycryo®?

Mycryo® ist 100% reine Kakaobutter in Pulverform. Es ist ein edles Fett – 100% pflanzlich – ideal zum Braten.

- Rein pflanzlich – 100% natürlich
- Mycryo® wird durch das Kryogen-Verfahren der Kakaobutter gewonnen (Gefrieren bei extrem niedrigen Temperaturen), ein natürlicher Prozess
- Hält hohen Temperaturen perfekt stand (um die 200°C).
- Erzielt bessere und gesündere Bratergebnisse im Vergleich zu anderen Bratfetten wie Olivenöl, Butter...
- Vielseitiger Einsatz in den unterschiedlichen Brat-Methoden: Braten, Sautieren, Wok, Grillen, Barbecue



## Wie wird Mycryo® angewendet?

1. Streuen Sie Mycryo® auf die Arbeitsfläche oder in eine Schüssel (pur oder mit Gewürzen gemischt). Sie können Mycryo® im Streuer aufbewahren (pur oder mit Gewürzen gemischt).
2. Bestreuen oder panieren Sie die rohen Zutaten (Fleisch, Fisch oder Gemüse) mit Mycryo®. Sie können die Zutaten bis zur Zubereitung im Kühlschrank aufbewahren.
3. In einer trockenen, heißen Pfanne ohne Zugabe eines anderen Bratfettes braten.
4. Servierfertig!



## Wie kann Mycryo® Ihre Küche bereichern?

### Respekt vor den natürlichen Texturen

sogar der allerfeinsten Zutaten

„Aufgrund der Hitzebeständigkeit ermöglicht Mycryo® das schnelle Umschliessen, sogar der empfindlichsten Texturen, ohne in der Pfanne haften zu bleiben und ohne in Stücke zu zerfallen. Mycryo® garantiert hervorragende Ergebnisse, selbst beim Braten von Fisch, Gänsestopfleber, Schalentieren, weicherem Gemüse...“

„Sogar bei gebratenem Fisch mit einer empfindlichen Textur, wie z.B. Kabeljau, erziele ich mit Mycryo® ein hervorragendes Ergebnis. Die Textur bleibt völlig unversehrt, ohne während des Bratens auseinander zu fallen.“

*Felix Alen*



### Eine kosteneffizientere Küche

„Sie benötigen nur eine geringe Einsatzmenge Mycryo®: 2-3 mal weniger im Vergleich zu anderen Fetten und Ölen. Dadurch trägt Mycryo® auch zu einer wirtschaftlicheren Art des Bratens bei.“

	Mycryo®	Butter	Olivenöl
	Durchschnittswert	Durchschnittswert	Durchschnittswert
Frisches Steak	18g	40g	53g
Fisch gehäutete Dorade	23g	50g	70g
Ganze Champignons	35g	85g	110g
Röhre, in Scheiben geschnittene Kartoffeln	38g	80g	70g

10 x unter gleichbleibenden Bedingungen getestet



## Eine gesündere Küche

„Mycryo® ist 100% pflanzlich und hat einen neutralen Effekt auf den Cholesterinspiegel. Die Verwendung von Mycryo® in Ihren Gerichten reduziert die Kalorien im Vergleich zu anderen Fetten um 50 bis 70%. So kann Mycryo® auch zu einer leichteren Küche beitragen.“

Nährwerte verschiedener Fette für das Braten von 1 Kg Steak.

	Mycryo®	Erdbussöl	Butter	Olivenöl
Energie (kcal/kg)	157	472	301	472
Fettgehalt (g)	17.5	52.5	40 (33% reines Fett)	52.5
Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	10.5	10.5	20	6.8
Cholesterin (mg)	0	0	96	0

Nährwerte verschiedener Fette für das Braten von 1 Kg Champignons

	Mycryo®	Erdbussöl	Butter	Olivenöl
Energie (kcal/kg)	315	989	639	989
Fettgehalt (g)	25	110	85 (70% reines Fett)	110
Gesättigte Fettsäuren (g/100g)	21	22	42.4	14.3
Cholesterin (mg)	0	0	204	0

„Dank der Hitzebeständigkeit bei hohen Temperaturen ist Mycryo® perfekt für das klassische Braten, Sautieren, Wok, Grillen und sogar Barbecue geeignet.“

*Felix Alen*



## Bequemes und hygienisches Braten

Die Pulverform von Mycryo® erleichtert das Arbeiten. Schnelles und einfaches Dosieren und Verarbeiten. Außerdem kein Spritzen während des Bratens. Keine Bratrückstände haften in der Pfanne. Dadurch anschließend schnelles und einfaches Reinigen.“



„Gewürze mit Mycryo® gemischt haften besser an den Zutaten und die Aromen ziehen besser ein.“

*Felix Alen*