

Zauberhafte Texturen auf natürliche Weise

Der neue iSi Magic Texturizer macht die Bindung von Speisen gelingsicher

Zuhause kochen wie ein Profi – mit dem iSi Magic Texturizer präsentiert iSi Culinary einen pflanzlichen Stabilisator zur Anwendung mit dem iSi-System. Als geschmacksneutrales Bindemittel steht der iSi Magic Texturizer für eine neue Dimension der Speisenbindung und revolutioniert mit seiner veganen Kraft gleichermaßen die moderne sowie die traditionelle Küche.

Wien, 24. Juni 2021 | Schnell und einfach Köstliches erschaffen, so lautet das Credo von iSi. Der österreichische Hersteller von Chargers, Whips und Siphons blickt auf langjährige Erfahrung zurück und stellt bei der Produktentwicklung die Bedürfnisse der Kundinnen und Kunden in puncto Anwendungsvielfalt und Gelingsicherheit stets an erste Stelle. „Bindemittel spielen eine wichtige Rolle im Küchenalltag. Mit dem iSi Magic Texturizer unterstützen wir alle Köchinnen und Köche, das Beste aus ihren Gerichten mit dem iSi-System herauszuholen. Durch die Zugabe des pflanzlichen Pulvers erhält der Espuma, das Cremesüppchen oder die Sauce eine verlässliche Stabilität, die nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch überzeugt“, so Rainer Kratzer, iSi Rezept- und Produktentwickler, über die neue iSi-Innovation. „Unsere Tests haben gezeigt, dass die Bindung von Speisen mit dem iSi Magic Texturizer im iSi Whip gelingsicher ist und Anfänger wie Profis begeistert!“

Ein perfektes Team: iSi Magic Texturizer & iSi Gourmet Whip

iSi Magic Texturizer wurde als pflanzlicher Stabilisator für den Einsatz mit dem iSi-System entwickelt und eignet sich besonders für die Herstellung von warmen, luftig-leichten Suppen, Saucen und Espumas. Er sorgt beim Einsatz im iSi Gourmet Whip für garantiertes Gelingen und überzeugt mit einer Leichtigkeit sowie einem natürlichen, cremigen Mundgefühl. Hergestellt auf Zitrusfaserbasis, ist der Magic Texturizer perfekt für alle, die sich vegan ernähren möchten, unter Allergien oder Laktoseunverträglichkeit leiden! Das geruchs- und geschmacksneutrale Pulver ist vielseitig einsetzbar, leicht zu dosieren und ohne Klümpchen löslich. Ob klassische Sauce Hollandaise, köstliche Parmesanschaumsuppe, raffinierter Erdbeer-Espuma oder luftige Vanillesauce – mit iSi gelingt alles im Handumdrehen!

Der iSi Magic Texturizer – die ganze Magie auf einen Blick:

- Pflanzliches Bindemittel auf Zitrusfaserbasis
- Geschmacks- und geruchsneutrales Pulver
- Gelingsichere und vielseitige Anwendung im iSi Whip
- Vegan, laktose-, gluten- und allergenfrei
- Leichte Textur für ein besonders natürliches Mundgefühl

iSi Magic Texturizer ist ab sofort im offiziellen iSi Webshop unter [isi-shop.com](https://www.isi-shop.com) erhältlich.

iSi Produkte erhältlich im iSi Webshop unter [isi-shop.com](https://www.isi-shop.com), im Fach- und Gastronomiegroßhandel und im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel.

Weitere Produktinformationen und viele Rezeptideen finden Sie auf www.isi.com/culinary

iSi Rezepttipp

Schneller, warmer Erdbeer-Espuma – einfach köstlich zu einem Schokokuchen oder zu Topfenknödeln

450 g frische Erdbeeren
60 g Kristallzucker
50 ml Zitronensaft
1 EL Honig
Zesten von einer ½ Limette
8 g / ca. 1 EL iSi Magic Texturizer

Zubereitung: Die Erdbeeren putzen, vierteln und mit allen Zutaten außer dem iSi Magic Texturizer mit einem Pürierstab fein pürieren. Anschließend die Masse in einem Topf erwärmen, den iSi Magic Texturizer mit einem Pürierstab einmischen und einmal kurz aufkochen lassen. Die gesamte Masse anschließend durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Gourmet Whip mit Hitzeschutz füllen. 1 iSi Professional Charger aufschrauben, 10- bis 12-mal kräftig schütteln und sofort servieren.

DRUCKFÄHIGES BILDMATERIAL

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



iSi Magic Texturizer



Ein magisches Team:
iSi Magic Texturizer mit
iSi Gourmet Whip und
iSi Professional Chargers



Rainer Kratzer, iSi Rezept- und
Produktentwickler, mit dem iSi Magic
Texturizer



Warmer Erdbeer-Espuma
[REZEPT](#)



Sauce Hollandaise
[REZEPT](#)



Vanillesauce
[REZEPT](#)



Vegane Curry Sauce
[REZEPT](#)



Parmesanschaumsuppe
[REZEPT](#)



Richard Rauch, 4-Haubenkoch und
Inhaber „Steira Wirt“, mit dem
iSi Magic Texturizer.

Über iSi

iSi Culinary ist Teil der iSi Group und eine von drei Business Units, die seit 1964 weltweit Druckgaszylinder 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, Chargers 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 Wiener Headquarter vertreibt das Unternehmen die Produkte in 90 Ländern.

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