

# WIBERG®

09.06.2021

## DAS BESTE AUS ZWEI WELTEN

Kooperation von iSi und WIBERG vereint zwei Gastro-Profis



**Erfolgreiche Kooperation von iSi und WIBERG**

©FRUTAROM Savory Solutions

**Qualität und geballtes Know-how – dafür stehen iSi und WIBERG. Die beiden Traditionsmarken verbinden nun ihr Können und sorgen durch ihre Qualitätsprodukte für einzigartige Ideen auf dem Teller. Im Zentrum der Zusammenarbeit steht der Gastronom und seine Gäste: für mehr Inspiration, mehr Geschmack und mehr Genuss!**

### **Praktisch – prächtig – köstlich!**

Mit Produkten der Marken iSi und WIBERG werden seit Jahrzehnten köstliche Gerichte gezaubert, individuell variiert und ästhetisch angerichtet – von einfach und schnell bis ausgefallen und extravagant. Die unzähligen Anwendungsmöglichkeiten und die Produktvielfalt schaffen einen facettenreichen Mehrwert für jede Küche.

### **Weltmarktführer aus Österreich**

iSi Culinary ist Weltmarktführer und Qualitätshersteller von Chargers, Whips und Siphons und als langjähriger Partner und Spezialist bestens mit den Bedürfnissen der klassischen Gastronomie, Systemgastronomie, Hotellerie, Café- und Bar-Szene vertraut. In enger Zusammenarbeit unterstützt iSi die Betriebe mit innovativer Küchentechnik und kulinarischem Know-how für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. iSi Geräte sind aus der Profi-Küche nicht mehr wegzudenken: Kalte und warme kulinarische Kreationen wie locker-leichte Espumas und Mousses, aufgeschlagene Cremesuppen und Saucen, feines Fingerfood sowie himmlische Desserts und beste Schlagsahne und Schlagobers gelingen im

Handumdrehen. „Unsere Produkte sind auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt und stellen neben einer herausragenden Qualität und perfekten Funktion eines in den Mittelpunkt: Mehr Inspiration, mehr Geschmack und mehr Genuss. Mit WIBERG an der Seite freuen wir uns, visuelle und geschmackliche Highlights auf die Teller zu bringen“, so Rainer Kratzer, R & D Manager bei iSi Culinary.

### **Höchster Geschmack garantiert**

Die Traditionsmarke WIBERG bietet der Gastronomie und Großküchen ein breites Produktsortiment, für das hochwertigste Rohstoffe aus der ganzen Welt sorgsam verarbeitet und kombiniert werden. Mit rund 400 Gewürzen, Gewürzmischungen, Saucen, hochwertigen Ölen und Essigen sowie vielen weiteren Produkten ist das Unternehmen täglich in den Gerichten seiner Kunden präsent. Als Premium-Anbieter in der Gastronomie entwickelt WIBERG sein Sortiment kontinuierlich weiter. Um die verschiedenen Bedürfnisse der Kunden optimal zu erfüllen, ist jedes Sortiment genau auf die Anforderungen der jeweiligen Anwender abgestimmt. „Wir vom Team Inspiration kreieren als hauseigene WIBERG Haubenköche immer neue Rezepte, die als Inspiration und Basis für eine gesunde und hochwertige Küche dienen. Mit den Kollegen von iSi präsentieren wir zukünftig kulinarische Ideen, die unsere gemeinsame Philosophie von bestem Geschmack widerspiegeln“, freut sich Christian Berger, vom Team Inspiration bei WIBERG.

Mehr Ideen, Rezepte und Anwendungsbeispiel finden Interessierte unter [www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary). (<http://www.isi.com/culinary>), und [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu) (Praktisch – prächtig – köstlich! Mit Produkten der Marken iSi und WIBERG werden seit Jahrzehnten köstliche Gerichte gezaubert, individuell variiert und ästhetisch angerichtet – von einfach und schnell bis ausgefallen und extravagant. Die unzähligen Anwendungsmöglichkeiten und die Produktvielfalt schaffen einen facettenreichen Mehrwert für jede Küche. Weltmarktführer aus Österreich iSi Culinary ist Weltmarktführer und Qualitätshersteller von Chargers, Whips und Siphons und als langjähriger Partner und Spezialist bestens mit den Bedürfnissen der klassischen Gastronomie, Systemgastronomie, Hotellerie, Café- und Bar-Szene vertraut. In enger Zusammenarbeit unterstützt iSi die Betriebe mit innovativer Küchentechnik und kulinarischem Know-how für vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. iSi Geräte sind aus der Profi-Küche nicht mehr wegzudenken: Kalte und warme kulinarische Kreationen wie locker-leichte Espumas und Mousses, aufgeschlagene Cremesuppen und Saucen, feines Fingerfood sowie himmlische Desserts und bestes Schlagobers gelingen im Handumdrehen. „Unsere Produkte sind auf die Bedürfnisse der Gastronomie abgestimmt und stellen neben einer herausragenden Qualität und perfekten Funktion eines in den Mittelpunkt: Mehr Inspiration, mehr Geschmack und mehr Genuss. Mit WIBERG an der Seite freuen wir uns, visuelle und geschmackliche Highlights auf die Teller zu bringen“, so Rainer Kratzer, R & D Manager bei iSi Culinary. Höchster Geschmack garantiert Die Traditionsmarke WIBERG bietet der Gastronomie und Großküchen ein breites Produktsortiment, für das hochwertigste Rohstoffe aus der ganzen Welt sorgsam verarbeitet und kombiniert werden. Mit rund 400 Gewürzen, Gewürzmischungen, Saucen, hochwertigen Ölen und Essigen sowie vielen weiteren Produkten ist das Unternehmen täglich in den Gerichten seiner Kunden präsent. Als Premium-Anbieter in der Gastronomie entwickelt WIBERG sein Sortiment kontinuierlich weiter. Um die verschiedenen Bedürfnisse der Kunden optimal zu erfüllen, ist jedes Sortiment genau auf die Anforderungen der jeweiligen Anwender abgestimmt. „Wir vom Team Inspiration kreieren als hauseigene WIBERG Haubenköche immer neue Rezepte, die als Inspiration und Basis für eine gesunde und hochwertige Küche dienen. Mit den Kollegen von iSi präsentieren wir zukünftig kulinarische Ideen, die unsere gemeinsame Philosophie von bestem Geschmack widerspiegeln“, freut sich Christian Berger, vom Team Inspiration bei WIBERG. Mehr Ideen, Rezepte und Anwendungsbeispiel finden Interessierte unter [www.isi.com/culinary](http://www.isi.com/culinary) und [www.wiberg.eu](http://www.wiberg.eu)).

---

## **Infotext**

### **Über WIBERG**

Die österreichische Traditionsmarke WIBERG für Gewürze und Co. sorgt seit Jahrzehnten mit kreativen Produkten für mehr Geschmack und mehr Genuss in den Branchen der Hotellerie und Gastronomie. Die Marke steht für hochwertige Gewürze,

Essige, Öle, Marinaden und perfekt abgestimmte Gewürzmischungen. Die Wurzeln von WIBERG sind im Salzburger Pinzgau zu finden und liegen ursprünglich in der Produktion von Gewürzen und Wirkstoffen für die Lebensmittelindustrie und das Metzgerhandwerk. Mittlerweile ist WIBERG, gemeinsam mit anderen Marken, Teil von FRUTAROM Savory Solutions, ein internationales Unternehmen und einer der größten Player der Welt der Gewürze - agierend unter dem Dach von IFF (International Flavors & Fragrances).

---

## Kontakt

Jakob Hirsch  
Team Agency  
Text | Concept | Web



### FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH

A.-Schemel-Str. 9, 5020 Salzburg  
FN 50475d, LG Salzburg, DVR 0692263

Tel: +43 662 6382 1305, Fax: +43 662 6382 808  
Statutory Directors: Godert Tegelberg, Robert Anderson, Ya Zhang

---

## Downloads



### Erfolgreiche Kooperation von iSi und WIBERG

© FRUTAROM Savory Solutions



### Kartoffelcremesuppe mit Kürbiskern-Öl

© FRUTAROM Savory Solutions

---



## **Geschmorter Schweinenacken mit Ofenzwiebeln**

© FRUTAROM Savory Solutions

---



## **Mousse vom Apfelstrudel**

© FRUTAROM Savory Solutions