

Neuigkeiten vom Holzwurm

Seit einiger Zeit setzen wir zum Zubereiten einiger Gerichte den Pacojet ein. Viele unserer Gäste haben die damit zubereiteten Spezialitäten, unter anderem Sorbets, bereits probiert und sind begeistert. Daher wollen wir kurz erklären, was es mit dem Pacojet auf sich hat.

Der Pacojet ist ein Präzisions-Küchengerät aus der Schweiz. Dieses Gerät ermöglicht es, tiefgefrorene Lebensmittel in ultrafeine Texturen zu mikropürieren, ohne sie vorher auftauen zu müssen.

Darauf können Sie sich freuen:

- Geschmacksexplosion: Beim Pacossieren® (dem Prozess des Mikropürierens) vergrößert sich die Oberfläche der Zutaten um ein Vielfaches, wodurch die Aromen intensiviert werden
- Feuerwerk der Farben: Durch die spezielle Verarbeitung beim Pacossieren® bleiben die natürlichen, frischen Farben der Lebensmittel erhalten.
- Cremig-zartes Mundgefühl: Beim Pacossieren® werden ultrafeine und luftige Texturen erzeugt, da bis zu ca. 1 bar Luftdruck eingearbeitet wird.

Beispiele

Lachsforellentartar
mit pacossiertem Senfeis und geröstetem Malzbrot



Hausgemachtes
Marillensorbet



Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung online über www.holzwurm-auerbach.de/Kontakt-und-Reservierung



Viele Grüße

Ihr Holzwurm Team

Martina, Alois und Harald Ramsauer