

Verrano

Aufschnitt aus gereiftem Gemüse: natürlich, neu & köstlich

Verfahren aus der Schinkenreifung angewandt auf regionales Bio-Gemüse für ein neues und natürliches Geschmackserlebnis



DIE ZEIT IST REIF

Ein einzigartiger Reifeprozess holt wirklich alles aus Wurzelgemüse heraus. Das Ergebnis: Verrano – ein Bio-Produkt ohne lange Zutatenliste und einem ganz neuen Geschmackserlebnis.

Die drei Sorten Steckrübe, Sellerie und Rote Bete entwickeln alle ihren eigenen, köstlichen Charakter. Geschmack und Nachhaltigkeit dürfen sich nicht mehr ausschließen. Vom Bäcker bis zum Sterne Restaurant wird Verrano für neue Kombinationen und Geschmackserlebnisse genutzt.

SORTIMENT



Verrano Rote Bete

Leichte Süße mit pfeffriger Schärfe

Art.-Nr.: V120-0300
EAN: 4262500450136
Inhalt: 300g
VE: 2 Stück
MHD: 42 Tage



Verrano Steckrübe

Aromen von Senf und Rettich, einzigartige Textur

Art.-Nr.: V220-0300
EAN: 4262500450143
Inhalt: 300g
VE: 2 Stück
MHD: 42 Tage



Verrano Sellerie

Herzhaft und cremig, abgerundet von leichtem Rauch

Art.-Nr.: V320-0300
EAN: 4262500450150
Inhalt: 300g
VE: 2 Stück
MHD: 42 Tage

VORTEILE

-  Natürliches Reifeverfahren
-  Intensiver, neuer Geschmack
-  Bio & Bioland Zertifiziert
-  Vorgeschnitten für einfache Anwendung
-  Innovation auf der Karte für neue Gerichte
-  Veredeltes heimisches Gemüse

VIelfältig einsetzbar

Egal ob Hotel, Caterer oder Restaurant, mit dem einzigartigen Geschmack lassen sich Klassiker neu interpretieren und neue Ideen realisieren



Brotzeit



Salat



Pizza



Carpaccio

GANZ NATÜRLICH

Statt hochverarbeitet gibt es bei uns einen natürlichen Reifeprozess. Das gibt Vertrauen und Konsumenten verstehen unsere Zutatenliste.



Zutaten: Gemüse (95%), Salz, Gewürzmischung, SENFSAAT, Zucker, Rauch

Nährwerte je 100g	
Brennwert	250kJ/60kcal
Fett	0.2g
davon gesättigte Fettsäuren	0.1g
Kohlenhydrate	7.8g
davon Zucker	3.7g
Ballaststoffe	7.8g
Eiweiß	2.8g
Salz	4.1g



Mehr Infos gibt's auf unserer Homepage

AUSGEZEICHNET



Internorga Zukunftspreis Gewinner 2025
PETA Vegan Food Award Gewinner 2026



ANWENDUNG

Von einfach bis raffiniert – jetzt selber testen und unsere Rezepte nachmachen



Jetzt probieren



FAQ

- **Wie nutze ich Verrano?**
Egal ob als Aufschnitt fürs Brot, Belag für die Pizza oder als Carpaccio – fast alles ist möglich
- **Wie lange reifen die Produkt?**
Unsere Gemüse reifen ca. 4 Wochen bis sie den typischen Verrano geschmack entwickeln
- **Welche Verrano Sorten gibt es?**
Für die Gastronomie gibt es Steckrübe, Sellerie und Rote Beete bereits geschnitten. Zusätzlich gibt es noch extra reifen Sellerie zum Hobeln

KONTAKT
Manuel Siskowski
+49 152 54273548
manuel@verrano.de



VERRANO GMBH
Mainzer Landstr. 220
60327 Frankfurt am Main
www.verrano.de
@thatsverrano