

DIREKT  
BESTELLEN

über Pistor Plus  
verrechnen

PISTOR PLUS PARTNER

**pistor**

REDLINE  
Waskoche  
ichHeute.ch

# Global Street Taco Tour

Inspiration für köstliche Menüideen,  
die begeistern.



Mexiko



Peru



Korea



Florida



Guyana





### RedLine Mexiko – würzig, aromatisch & klassisch

RedLine Mexiko bringt die typischen Aromen der mexikanischen Küche direkt in deine Küche. Mit Paprika, Oregano, Pfeffer, Knoblauch und Kreuzkümmel verleiht die Mischung Fleisch, Geflügel, Fisch, Bohnen und Gemüse eine authentisch-würzige Note – einfach, lecker und vielseitig.

## RedLine Mexiko

 [Zum Shop](#)



### Baja Fish Taco – Mexiko küsst die Küste

Knusprig gebratener Catfish, auf cremigem Krautsalat und feiner Limettencreme.

Gewürzt mit RedLine Mexiko, Paprika und Kreuzkümmel – ein Hauch Sonne und Meer in jedem Bissen.

Getoppt mit frischer Minze, knackigen Radieschen und einem Spritzer Limette.

**Frisch, leicht und mit karibischem Flair – ein Klassiker der Baja-Küste.**



### Rinder Taco – Mexiko trifft Steppe

Saftige Rindfleisch, kurz in RedLine Mexiko mariniert und goldig gebraten.

Serviert mit einer Mango-Basilikum-Salsa, feinen Frühlingszwiebeln und cremiger Limettencreme.

Paprika, Kreuzkümmel und Limette bringen Würze und Frische in perfekte Balance.

**Fruchtig, leicht scharf und unwiderstehlich tropisch.**



### Baja Veggie Taco – Mexiko trifft den Garten

Bunte Paprika, Zucchini und Mais – auf dem Grill angeröstet, in RedLine Mexiko und Limettensaft mariniert.

Getoppt mit cremigem Joghurt-Limetten-Dip, frischer Petersilie und knusprigen gerösteten Kürbiskernen.

**Bunt, aromatisch und voller Energie – der Veggie-Star mit mexikanischem Temperament.**

#### Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



#### Gewürz + 2 Zutat – fertig!



#### Gewürz + 2 Zutaten – fertig!





## RedLine Peru – frisch, aromatisch & südamerikanisch inspiriert

RedLine Peru bringt die Aromen Südamerikas direkt in deine Küche. Mit Knoblauch, Tomaten, Lemon Myrtle, Zwiebeln, Paprika und Koriander sowie einem Hauch Zitronen und Zitronengras verleiht diese Mischung Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten und Gemüse eine frische, lebendige Note – perfekt für leichte, aromatische Gerichte.



## RedLine Peru

 [Zum Shop](#)



### Anden Lamm-Taco – Chimichurri & karamellierte Träume

Zart geschmortes Anden-Lamm, mariniert in RedLine Peru, Knoblauch, Oregano und Limette.  
Mit karamellisierten Zwiebeln und gegrillter Paprika gefüllt – jede Schicht duftet nach Feuer und Erde.  
Getoppt mit frischer Minze, süß-säuerlicher Ananas und einem Klecks Joghurt dip.  
**Herzhaft, aromatisch und exotisch** – das Andenhochland im Taco.



### Cusco Rind-Taco – Feuer & Paprika-Knoblauch-Salsa

Zart geschmortes Rindfleisch, gewürzt mit RedLine Peru, Limette und etwas Kreuzkümmel.  
Serviert mit gerösteter Paprika-Gurken-Salsa und einem Hauch Käse-Crumble.  
Statt Koriander: ein Spritzer Limettenöl und glatte Petersilie für Frische und Tiefe.  
**Kräftig, saftig, würzig** – das pure Temperament der Anden.



### Lima Fisch-Taco – Mango trifft Aji Amarillo (gelber Chili)

Goldbraun gebratene Dorade oder Seebarsch, leicht mit RedLine Peru und Limette mariniert.  
Getoppt mit Mango-Aji-Amarillo-Salsa, roten Zwiebeln und zarten Korianderblättchen.  
Ein Hauch Kokos-Joghurt rundet die fruchtige Schärfe sanft ab.  
**Fruchtig, aromatisch und mit karibischem Wind** – Peru im Streetfood-Style.

#### Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



#### Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



#### Gewürz + 3 Zutaten – fertig!





**RedLine Korea** fängt die Aromen Koreas ein – mild, aromatisch und ausgewogen. Die Mischung aus Sesam, Lemon Myrtle, Pfeffer, Koriander und Zitronengras schenkt deinen Gerichten eine frische, zitronige Note. Ideal zu Fisch, Rind oder Schwein – perfekt, um klassische koreanische Rezepte zu verfeinern oder eigene kreative Kreationen zu würzen.



## RedLine Korea

 [Zum Shop](#)



### Korean Chicken Taco – Kimchi-Mango-Explosion

Knusprig gebratene Hähnchenstücke, mariniert in RedLine Korea für diesen unverwechselbar würzig-Kick. Serviert in warmen Mais-Tortillas mit einer fruchtig-pikanten Kimchi-Mango-Salsa. Getoppt mit Rucola, Sesamsamen und einem Spritzer Limettensaft.  
**Frisch, aromatisch und leicht scharf** – Korea trifft Sommermarkt



### Bulgogi Beef Taco – Seoul Streetstyle

Zartes Rindfleisch, hauchdünn geschnitten und in RedLine Korea mariniert. Kurz scharf angebraten und mit Sojasauce, Kimchi, Gurken-Pickles und knackigem Rotkohl serviert. Verfeinert mit Sesamsamen und Frühlingszwiebeln.  
**Aromatisch, leicht süß-scharf und unglaublich saftig** – wie ein Seoul BBQ im Taco



### Spicy Tofu Taco – Gochujang (Chilipaste) & Garden Crunch

Würziger Tofu in RedLine Korea gebraten und mit Gochujang-Glaze karamellisiert. Serviert in weichen Tortillas mit Paprika, Karotten-Julienne und Thai-Basilikum. Mit geröstetem Sesam und einem Spritzer Limette abgerundet.  
**Pflanzlich, würzig und aufregend** – der vegetarische Star der Fusion-Küche

#### Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



#### Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



#### Gewürz + 2 Zutaten – fertig!





Mit **RedLine Florida** holst du dir den Geschmack unbeschwerter Sommertage direkt in deine Küche. Die Gewürzmischung vereint frische Kräuter mit zarten Zitrusnoten und verleiht Gerichten Leichtigkeit, Frische und eine sonnige Aura. Perfekt für Gemüse, helles Fleisch oder Fisch – die Mischung unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten und bringt ein Urlaubsfeeling auf den Teller, ohne aufdringlich zu sein.

RedLine Florida – für Gerichte, die leicht, frisch und gleichzeitig aromatisch begeistern.



## RedLine Florida

 [Zum Shop](#)



**Citrus Shrimp Tacos –  
Florida Sunshine Edition**

Zart gebratene Garnelen, in RedLine Florida mariniert, treffen auf eine cremige Limetten-Joghurt-Crème und knackige Paprika-Julienne. Ein Hauch frischer Basilikumblätter bringt sommerliche Frische, serviert in weichen Maistacos.

– **Leicht, sonnig, aromatisch** – ein echter Florida-Genuss für Streetfood-Liebhaber.



**Blackened Catfish Tacos –  
Tropic Coast Vibes**

Catfishfilets mit RedLine Florida „Blackened“ gewürzt, kross angebraten, treffen auf einen fruchtigen Papaya-Mango-Slaw. Ein Spritzer Limette rundet das tropische Erlebnis ab. Serviert in Maistortillas – **exotisch, würzig, frisch**.



**Sweet Corn Chicken Tacos –  
Sunshine Crunch**

Hähnchenwürfel, in RedLine Florida mariniert und scharf angebraten, kombiniert mit sautiertem Mais, Paprika und Zwiebeln. Serviert in weichen Tortillas mit Citrus-Crème fraîche und frischem Schnittlauch für den knackigen Frischekick.

– **Herzhaft, aromatisch, leicht süßlich-karibisch** – Florida pur!

### Gewürz + 3 Zutaten – fertig!



### Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



### Gewürz + 3 Zutaten – fertig!





## RedLine Guyana – karibisches Flair für deine Küche

Die Mischung ist aromatisch, deftig und verleiht Fleisch, Gemüse und Eintopf eine harmonische Tiefe. Perfekt für alle, die Gerichte lieben, die einfach sind, aber trotzdem beeindruckend.

# RedLine Guyana

 [Zum Shop](#)



### Tropisches Curry Chicken Taco – Guyana-Style

Zarte Hähnchenwürfel, sanft in cremiger Kokos-Curry-Sauce geschmort  
Gewürzt mit RedLine Guyana, Knoblauch, Limette  
Getoppt mit gebratenen Kochbananen, frischer Mango-Slaw  
Würzig, fruchtig, exotisch-karibisch – ein tropischer Streetfood-Kick direkt auf der Zunge



### Jerk Shrimp Taco – Karibik trifft Guyana

Saftige Garnelen, mariniert in RedLine Guyana Jerk-Gewürz und kurz angebraten  
Gewürzt mit Limette, Chili, Knoblauch  
Getoppt mit gebratener Papaya, frischem Thai-Basilikum, Spritzer Limettensaft  
Fruchtig, würzig, leicht scharf – perfektes Streetfood für den tropischen Genuss



### Rind & Sweet Pepper Taco – Exotisch & Herzhaft

Zarte Rinderwürfel, kurz scharf angebraten  
Gewürzt mit RedLine Guyana, Knoblauch, Oregano, Limette  
Getoppt mit gegrillter Paprika, roten Zwiebeln, fruchtiger Mango-Salsa  
Kräftig, aromatisch, südamerikanisch-karibischer Streetfood-Style – Genuss pur

#### Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



Orient      Poulet      Kochbananen, Mango

#### Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



Orient      Garnelen      Papaya

#### Gewürz + 2 Zutaten – fertig!



Orient      Rinde      Paprika, Zwiebeln, Mango

# Probierset

Mexiko • Peru • Korea • Florida • Guyana



Degustationsset 5 x Dose (1 Liter)  
**Global Street Taco Tour**

Spezialpreis: 99.-



Degustationsset 5 x Streuer  
**Global Street Taco Tour**

Spezialpreis: 35.-



[Zum Shop](#)

