Slut på misslyckade grillkvällar

Det är inte alltid lätt att få till det perfekta grillköttet. Efter kladdiga och tidskrävande förberedelser i köket kan köttet ändå bli torrt och smaklöst. Natuvital AB erbjuder därför grillverktyget Marinator® till dig som vill höja grillningen till nästa nivå och samtidigt få mer tid i solstolen.



Härliga grillkvällar med god mat och trevligt sällskap hör till sommaren. Marinator® ser till att du med minimal ansträngning kan bjuda på semesterns godaste grillkött. Glöm kladdiga marinadpåsar och långa marineringstider. Marinator® är speciellt konstruerad för att direkt föra in smak och saftighet in i köttet utan onödigt arbete. Köttet är omedelbart redo att läggas på grillen och du får mer tid över till att njuta av semestern.

Med Marinator® marinerar du köttet inifrån med hjälp av en tunn nål och hela köttbiten smaksätts. Detta till skillnad från den klassiska marinadpåsen där marinad bara tränger in från utsidan av köttet. Det blir dessutom saftigare eftersom du tillför vätska. Lägg därför tidigare grillningars torra och smaklösa grillkött bakom dig, för nu kan alla lyckas med grillen.

Marinator® kan med fördel användas till kött, fisk och kyckling och fungerar tillsammans med alla flytande smaksättare. Detta verktyg gör dig till grillproffs oavsett om du är kock eller hemmagrillare. Natuvitals Marinator® finns i välsorterade livsmedelsbutiker och på Teknikmagasinet.

För ytterligare information kontakta: Jeanette Köster, VD, Natuvital AB
E−post: jeanette.koster@natuvital.se
Telefon: 070−309 81 25

Om Natuvital AB
Natuvital AB är ett svenskt företag som utvecklar produkter och koncept som har en tydlig "wow!"−faktor. Natuvital AB säljer vätskeersättningsprodukten Bakis® och grillverktyget Marinator®.