



Wichtige Impulse für Caterer

Innovationen in den Bereichen Food & Technik:
Die Catering-Branche hat aus den Neuheiten der
vergangenen Monate wieder ihre Favoriten gewählt.



36 ZENTIMETER RUSTIKAL UND AROMATISCH

GOLD: BACKWAREN HERZHAFT / DÉLIFRANCE / BERGBAUERNBROT, SEMOLA

Ob pur mit Olivenöl, zu Dips, Suppen, Salaten oder als Beilage zu Antipasti: Das Bergbauernbrot, Semola von DéliFrance überzeugt mit einer lockeren, goldgelben Krume und knusprigen Kruste. Das Geschmacksgeheimnis ist nach Herstellerangaben eine Rezeptur mit hochwertigem Semola (Hartweizengrieß) aus Italien und nativem Olivenöl. Diese würden dem hellen Weizenbrot eine feine Textur und einen einzigartigen Biss verleihen. Das Bergbauernbrot, Semola wiegt 500 Gramm und ist 36 Zentimeter lang. Es wird mit einem hohen Anteil an Handarbeit hergestellt und auf Stein gebacken.

Das Brot passt auf jedes Grillbuffet, eignet sich als Tischbrot oder als angerichtete Häppchen im Catering. Das Bergbauernbrot, Semola wird tiefgekühlt geliefert und ist nach 10-12 Minuten im Backofen servierfertig. Die Verpackungseinheit beträgt 15 Stück pro Karton. Das Bergbauernbrot, Semola ergänzt das umfangreiche Bergbauernbrot-Sortiment von DéliFrance. Die handwerklich hergestellten 500-Gramm-Laibe haben eine rustikale Optik. Das Sortiment umfasst die Sorten Natur, Oliven, Walnuss, Malz und das würzige Bergbauernbrot mit Kümmel, Koriander, Fenchel und Anis.



Auf Stein gebacken:

Das knusprige, würzige Bergbauernbrot Semola ist vielseitig einsetzbar.



ALLROUNDER ZUM BELEGEN

SILBER: BACKWAREN HERZHAFT / LANTMÄNNEN / PANINI-SANDWICH

Erst belegen und dann portionieren: Das Sandwich gibt es als helles Weizen und dunkles Rustico.



Panini-Sandwiches sind beliebt – warm oder kalt, zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen, als To-Go-Snack oder Tellergericht. Lantmännchen Unibake hat unter der Marke Schulstad Bakery Solutions zwei flexible Produkte mit Sauerteig ins Sortiment aufgenommen. Das 44 Zentimeter lange Sandwich wird zunächst belegt und kann dann individuell portioniert werden: Das spart Zeit und Aufwand. Die Allround-Produkte mit Sauerteig haben eine weiche Krume und würden durch ihre rustikale Optik mit breiter, flacher Form und Mehlbestreuung bestechen, so der Hersteller. Das Panini-Sandwich sorgt mit zwei Varianten – helles Weizen und dunkles Rustico – für Abwechslung. Es ist tiefgekühlt, fertig gebacken und vorgeschnitten. Das Brot kann in unterschiedlich viele Stücke geschnitten werden, als Hingucker im Dreieck oder schmal als Fingerfood-Variante. „Gegessen wird, wenn die Arbeit es zulässt – oft auch unterwegs. Hier eignen sich die Paninis super“, erklärt Marketingleiterin Annette Trostheide. „Die flachen Brote sind flexibel und lassen sich kreativ und individuell belegen. Sauerteig liegt zudem aktuell sehr im Trend – fast dreißig Prozent der Deutschen greift laut einer Studie aktuell lieber zu Sauerteigprodukten.“



PINSA FÜR PROFIS

BRONZE: BACKWAREN HERZHAFT / DR. OETKER PROFESSIONAL /
LA PINSA! PANCETTA E CIPOLLA

Mit Pinsa- und Pizza-Neuheiten, auch im Mini-Format, hat Dr. Oetker Professional die bereits vielfältige Auswahl ergänzt. Im La PINSA! Sortiment bringt die Variante Pancetta e Cipolla einen Hauch von Flammkuchen-Feeling mit. Eine Auflage aus Crème-Fraîche-Sauce, Pancetta und roten Zwiebeln würde für einen harmonischen und an Flammkuchen erinnernden Geschmack sorgen, so der Hersteller. Typisch für die Pinsa-Neuheiten ist der oval ausgeformte Boden, der aus Weizen-, Dinkel-

und Reismehl sowie mit Sauerteig hergestellt wird. So entsteht ein luftiger und zugleich knuspriger Boden mit Handmade-Optik, der im Steinofen vorgebacken wird und eine schöne Porung hat. Sowohl Pizza Perfettissima als auch La PINSA! haben einen 360-Grad-Ansatz. Auf die Pizza bzw. Pinsa abgestimmte Öfen stellt das Unternehmen in Kooperation mit Technik-Partnern bei Bedarf zur Verfügung. Werbematerialien und Rezeptideen gehören ebenfalls zum umfangreichen Leistungspaket.



Luftiger Boden mit einem Hauch von Flammkuchen: Die Pinsa wird im Steinofen vorgebacken.

ANZEIGE

Perfekter Begleiter: Hochwertige Baguettes für edle Menüs!

In der gehobenen Gastronomie sind Brote und Baguettes essenzielle Begleiter zu edlen Gerichten. Sie ergänzen nicht nur den Geschmack des Menüs, sondern unterstreichen auch den hohen kulinarischen Anspruch. Unsere handwerklich hergestellten Brote überzeugen durch natürlichen Geschmack, perfekte Kruste und frische Zutaten. Ob als Vorspeise oder Beilage, Brot spielt eine zentrale Rolle und wird mit dem gleichen hohen Qualitätsanspruch wie die übrigen Zutaten ausgewählt – für ein perfektes Genusserlebnis.

Weitere Informationen:
www.vandemoortele.com



Vandemoortele
PROFESSIONAL



Schlemmen im Schweden-Style:
Der Hefeteig enthält unter anderem eine Prise Kardamom.



SÜSSE SCHNECKE WIE IN SKANDINAVIEN

GOLD: BACKWAREN SÜSS / LANTMÄNNEN / ZIMTSCHNECKE

Die Fika ist in Schweden eine entspannte Pause zum Kaffeetrinken, zu der traditionell eine skandinavische Leckerei gehört. Mit den Scandi Zimtschnecken macht Lantmännen Unibake Germany dieses Fika-Lebensgefühl erlebbar. Das süße Hefengebäck nach authentischer schwedischer Rezeptur sorgt nach Angaben des Herstellers für köstliche Kaffeemomente – ganz ohne viel Aufwand. Auftauen, servieren,

fertig. Mit ihrem einfachen Handling sind die Scandis vielfältig einsetzbar in Hotellerie, Catering und Gastronomie oder als To-Go-Snack, so der Hersteller. „Die Scandi Zimtschnecke eignet sich für das Up- und Cross-Selling mit Heißgetränken wie Kaffee oder Tee“, sagt Annette Trostheide, Marketingleiterin Lantmännen Unibake Germany. Der softe und saftige Hefeteig wird mit einer Prise Kardamom ver-

feinert. Im Vergleich zu anderen süßen Snacks enthalten die Scandis weniger Fett und krümeln nicht. Sie sind fertig gebacken, müssen nur aufgetaut und bei Bedarf vor Ort aufgewärmt werden. Mit ihrer langen Standzeit sind sie auch nach Stunden noch ein Genuss. Die 75 Gramm schweren Zimtschnecken sind in einem Karton à 35 Stück erhältlich und tiefgekühlt acht Monate haltbar.



BEERE TRIFFT SCHOKO

SILBER: BACKWAREN SÜSS / PFALZGRAF / HIMBEER-STRACCIATELLA-TORTE

Zwei, die gut zueinander passen: In der Himbeer-Stracciatella-Torte von Pfalzgraf verbergen sich nach Angaben des Herstellers ein saftiger Rührteig mit feinem Marzipan und Schokoladenstreuseln, bedeckt mit einer köstlichen Himbeerbereitung und einer lockeren Sahne mit Vanillegeschmack. Garniert und verstrudelt mit einem Dekor aus Himbeerbereitung und einer kakaohaltigen Fettglasur. Zum Servieren wird die Torte in gefrorenem Zustand ausgepackt und für rund zwölf Stunden im Kühlschrank aufgetaut. Sie sollte laut Hersteller zügig verbraucht werden und kann nach dem Auftauen gekühlt bis zu zwei Tage aufbewahrt werden. Die Himbeer-Stracciatella-Torte ist in zwölf Portionen vorgeschnitten, die Stücke sind somit auch jeweils tiefgekühlt einzeln entnehmbar.



Kuchen für die Kaffeestunde:

Die Torte kombiniert Himbeere mit Schokolade und Sahne.



PLUNDER-GENUSS AUS PORTUGAL

BRONZE: BACKWAREN SÜSS / BRIDOR / PASTEIS DE NATA



Auch hierzulande beliebt:

Die portugiesischen Törtchen sind Klassiker in ihrer Heimat.

Pasteis de Nata heißen die portugiesischen Puddingtörtchen, die Bridor mit einer neuen Rezeptur im Sortiment hat. Der Hersteller beschreibt sie als knusprigen, leicht karamellisierten Plunder Teig mit Butter und einer reichhaltigen, traditionellen Eiercremefüllung, der beim Erwärmen Zimtstangen und geriebene Zitronenschale hinzugefügt werden. Neu ist, dass die Pasteis de Nata mit Butter sowohl backfertig (60 g) als auch vorgebacken (50 g) zu haben+ sind. Die Pasteis de Nata mit Margarine wiederum, die neben den backfertigen 60 g- und 35 g-Varianten erhältlich sind, werden auch als Verbraucherpackungen zum Fertigbacken für zu Hause angeboten. Die wandlungsfähigen Törtchen lassen sich zum Beispiel mit frischen Früchten kombinieren und nach dem Backen mit einem Löffel roter Konfitüre und Beeren oder auch anderem Obst garnieren. Mit einer Kugel Eis angerichtet wird daraus ein raffiniertes Dessert oder der süße Snack am Nachmittag.

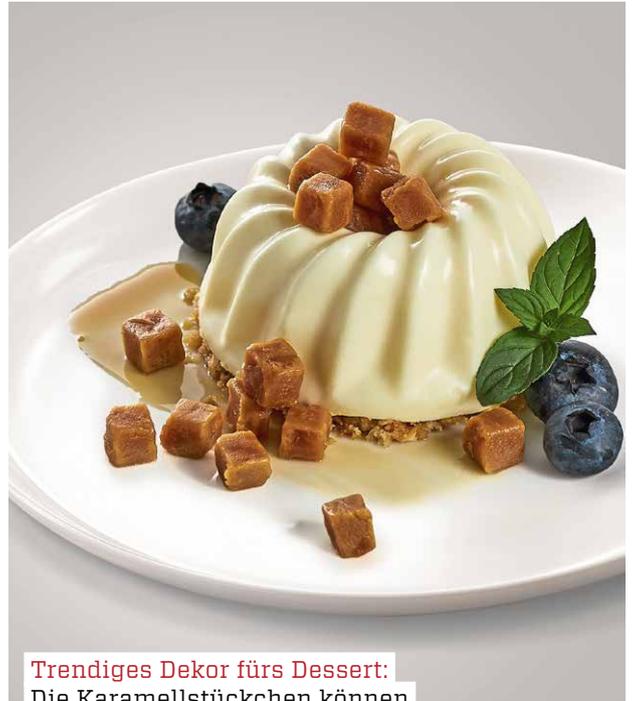


BLICKFANG IN SÜSS UND SALZIG

GOLD: DESSERTS / DR. OETKER PROFESSIONAL / SALTED CARAMEL FUDGE

Hochwertige und innovative Dekore hat das Unternehmen Dr. Oetker Professional im Sortiment, das sich selbst als Marktführer des wachsenden Dessertdekor-Markts benennt. Zu den Dekoren, die mit viel Kreativität und unkompliziert eingesetzt werden können, gehört mit Salted Caramel Fudge auch ein Produkt, das auf dem deutschen GV-Markt bisher so noch nicht erhältlich war. Bei dem Salted Caramel Fudge treffen süß und salzig aufeinander. Die Karamellstückchen sind absolut trendig, zugleich vegetarisch und frei von Zusatzstoffen. Die Dekor-Neuheit kann in der

wiederverschließbaren Schachtel oder Dose praktisch und platzsparend gelagert werden. Als ideale Ergänzung zu hochwertigen Desserts bietet sie zahlreiche Möglichkeiten zur Individualisierung süßer Speisen, so der Hersteller, es sei ein Blickfang zum Veranschaulichen. „Kuchen und Dekorprodukte gehören zur Kernkompetenz von Dr. Oetker Professional. Mit unseren Neuheiten bedienen wir aktuelle Trends“, so Daniel Huckele, Business Manager Backen bei Dr. Oetker Professional. „Zugleich passt die Ausweitung des veganen Angebots hervorragend zur Dr. Oetker Sustainability Charter.“



Trendiges Dekor fürs Dessert: Die Karamellstückchen können platzsparend aufbewahrt werden.



Leuchtendes Beispiel mit Geschmack: Die Pistazienglasur rundet das aromatische Eclair ab.



KLASSIKER AUS BRANDTEIG

SILBER: DESSERTS / BINDI DEUTSCHLAND / ECLAIR PISTACHE

Eclairs zählen hierzulande zu den wohl beliebtesten französischen Patisserie-Klassikern. bindi Deutschland hat sein Sortiment unter anderem mit Eclair Pistache ergänzt und holt so den Trendgeschmack Pistazie ins Gebäck. Der knusprige Brandteig ist mit einer süßen aromatischen Pistaziencreme gefüllt und mit einer leuchtend grünen Pistazienglasur überzogen. Darüber hinaus umfasst das Eclair-Sortiment von bindi neben den gelernten Geschmacksrichtungen Chocolat, Vanille und Café aktuell auch fruchtige Varianten mit Himbeere (Eclair Framboise) und Mango Passionsfrucht (Eclair mangue et Fruit de la passion). Alle Eclairs können tiefgefroren einzeln der Packung entnommen werden und müssen vor dem Servieren lediglich kurz antauen.



LUFTIG, LOCKER, WOLKIG

BRONZE: DESSERTS / FOODSERVICE / JOGHURTMOUSSE

Schlanke Alternative zur aufgeschlagenen Sahne: Die neue Sauermilchzubereitung Joghurtmousse mit einem Fettgehalt von 10 % aus dem Hause Foodservice Company würde nach Herstellerangaben mit frischem Geschmack, besonders hohem Aufschlagvolumen und extra langer Standstabilität überzeugen. Für ein optimales Ergebnis wird die gut durchgekühlte Joghurtbasis in der Maschine bis zum gewünschten Volumen aufgeschlagen. Innerhalb von sieben Minuten verdoppelt sich das Volumen in der Maschine, nach zwölf Minuten erhöht sich dieser Effekt sogar auf 140 % Aufschlagvolumen. Mit dem luftigen Mundgefühl und der leichten Süße passt die Joghurtmousse zu Desserts und Süßspeisen, aber auch zu herzhaften Gerichten. Die Joghurtmousse im praktischen 5-kg-Eimer und 10-kg-Eimer lässt sich beispielsweise zu Kühlschranktorten und Schichtdesserts verarbeiten oder für herzhafte Dips und Vorspeisen im Glas.



Viel Volumen in wenigen Minuten:
Die leicht gesüßte Joghurtmousse bleibt lange standfest.

ANZEIGE

So sehen Snack-Stars aus!



Scandi Zimtschnecke:
Einfach auftauen und im praktischen Cup servieren!



Panini Sandwiches:
2 Sorten, flexibel für jeden Einsatzzweck portionierbar!



Brand of
Lantmännen
Unibake



Jetzt die Gewinner zum Testen anfordern!



Erfrischendes Triple mit Wiedererkennungswert: die Marken Nuii, Oreo und Pirulo.



IMPULS-INNOVATIONEN HOCH DREI

GOLD: EISCREME / FRONERI / IMPULSEIS

Vom Kulteis im handlichen Format bis zum veganen Fruchteis-Topseller aus Großbritannien: Froneri hat sein Sortiment um drei Impulseis-Sorten ergänzt. Oreo gibt es bereits als Stieleis, im Tub und als Eis-Sandwich. Nun ergänzen die Oreo Mini Bites, 14 Stück in einem Cup, das Angebot als Eiskonfekt des schwarz-weißen Kultkekses – zum ersten Mal in einem Becher. Dank des Oreo-Keks-Mantels werden

die Hände nicht klebrig, so der Hersteller. Nuii steht für Bella Italia und für neue Geschmacksabenteuer, jede Stieleis-Sorte für eine anderes. Im Nuii Milk Chocolate & Italian Roasted Haselnut steckt sahnige Haselnusseiscreme (8 % Milchfett), durchzogen von einer intensiven Haselnussauce und ummantelt von knackiger Milkschokolade und gerösteten italienischen Haselnüssen. Pirulo, das super-

fruchtige Stieleis zum Snacken, ist mit den Sorten Kaktus und Wassermelon bereits im Frucht- & Wassereis-Segment erfolgreich. Mit der veganen Sorte Pirulo Fruit Joy – Schwarze Johannisbeere, Orange, Limette Himbeere und Ananas – spricht Froneri bewusst auch eine erwachsene Zielgruppe an und hebt sich damit nach eigenen Angaben von anderen Marken im Frucht- & Wassereis-Segment ab.



MIT EINEM KERN AUS SCHOKO-HASELNUSS

SILBER: EISCREME / BINDI DEUTSCHLAND / TARTUFO COCCO NOCCIOLA



Einzel zu entnehmen und mit wenigen Handgriffen ein optischer Hingucker zum Dessert.

Ob schokoladig, fruchtig oder nussig: Das Tartufo Sortiment von bindi Deutschland bietet für jeden Genießer etwas. Als neunte Variante überzeugt Tartufo Cocco Nocciola nach Herstellerangaben als Kokos-Eistrüffel mit einem Schokoladen-Haselnuss-Kern, umhüllt von Kokosflocken und kandierten Haselnussstückchen. Die Tartufo im bindi Sortiment lassen sich tiefgefroren alle ein-

zeln der Packung entnehmen und sind direkt oder nach minimaler Auftauzeit servierfertig. So kommt nach Angaben des Herstellers ein hochwertiges Dessert auch bei Personal-mangel immer perfekt inszeniert zum Gast. Die Tartufo wären zum einen pur ein echtes optisches Highlight und würden individuell verfeinert mit Saucen oder frischen Früchten zu einem besonderen Genuss.



Eiskalt serviert:

Mit dem pflanzlichen Mix lassen sich süße Eisdesserts und Milchshakes zaubern.



CREMIGES FÜR DEN SOFT SERVE MARKT

BRONZE: EISCREME / VIOLIFE PROFESSIONAL / FLORA PROFESSIONAL PLANT ICE CREAM MIX

Ohne Muh, aber mit ganz viel Cremigkeit und dem Slogan „Revolution für den Soft Serve Markt“ will das pflanzliche Flora Ice Cream Mix von Violife Professional überzeugen. Es ist rein pflanzlich, zu 100 % allergenfrei und intensiv-köstlich im Geschmack, so der Hersteller. Gerade für Gastronomiebetriebe, die ihr Angebot um pflanzenbasierte süße Kreationen erweitern möchten, würde es sich lohnen, diese eiskalte Innovation zu testen. Der Ice Cream Mix lässt sich vielseitig anwenden und nicht nur als klassisches Soft-Eis servieren. Er ist auch zur Herstellung von Gelato und Speiseeis sowie Milchshakes geeignet.

ANZEIGE



DANKE, IHR GOLDSTÜCKE! AUSGEZEICHNETE FALAFEL BITES

- Außen dünner Knusper-Mantel mit attraktiver Saaten-Mischung
- Innen angenehm weiche Konsistenz
- Vegan und halal-zertifiziert



www.aviko.de



PREMIUMÖL FÜR HEISS & KALT

GOLD: ESSIGE & ÖLE/FEINKOST / BYODO CATERINGLINE / MILDE OLIVE 5 L

Vielfältig verwendbar, dezente Oliven-Note: „Milde Olive“ im Fünf-Liter-Kanister ergänzt die CateringLine Premiumöle von Byodo. Sie lässt sich vielfältig einsetzen für Salate und kalte Antipasti genauso wie zum Marinieren und Braten, so der Hersteller. Die Milde Olive sei eine harmonische Öl-Komposition aus nativem Olivenöl extra (51 %) und feinstem „high-oleic“ Sonnenblumenöl (49 %) in gewohnter 100 % Bio-Qualität. Der milde Geschmack würde den Gaumen vieler Gäste auf dem deutschen

Markt überzeugen, die eine dezente Oliven-Note schätzen. Der Sonnenblumenöl-Anteil aus speziellen „high-oleic“-Saaten bringt eine Hoherhitzbarkeit mit, die eine Vielfalt an Verwendungsmöglichkeiten von heiß bis kalt eröffnet. Die neue Milde Olive gesellt sich im Premiumöl-Segment der Byodo CateringLine zu reinem Olivenöl nativ extra, Rapsöl extra mild und nativ sowie Sonnenblumenöl extra mild. Mit den verschiedenen Öl-Sorten im Großgebinde ist für jede Gastro- und Großküche etwas dabei.

Zum Marinieren oder Braten:
Die Öl-Komposition in Bio-Qualität gibt es im Fünf-Liter-Kanister.



DREI MILDE FRUCHTESSIGE

SILBER: ESSIGE & ÖLE/FEINKOST / HITCHCOCK / FRUCHTESSIG-KOMPOSITIONEN



Zitrone, Himbeere und Cassis: Die Frucht- und Würzsaftmarke Hitchcock hat ihr Sortiment um drei hochwertige Fruchtessig-Kompositionen erweitert. Der reine Fruchtgeschmack und die natürliche Herstellung der neuen Produktränge würden ihr eine unverwechselbare Qualität verleihen. Alle drei Sorten sind zu 100 Prozent aus Frucht hergestellt. Ihr milder Charakter eröffnet zahlreiche Verwendungsanlässe, ob in erfrischenden Drinks, knackigen Salaten, herzhaften Gerichten oder Desserts. „Das Besondere an unseren Fruchtessigen ist die entschleunigte, handwerkliche Herstellung. Wir geben ihnen genügend Zeit und Ruhe, damit sie auf natürlichem Wege im Holzfass zu hochwertigem Fruchtessig fermentieren können“, so Valena Schweizer, Brand Managerin Hitchcock. Entstanden ist das Konzept für die außergewöhnlichen Fruchtessig-Kompositionen in Zusammenarbeit mit dem Essig-Experten Theo F. Berl aus Kehl-Marlen am Rhein, der über eine lange Familientradition in der Essigherstellung verfügt.

Die vielseitigen Essig-Kompositionen sind handwerklich hergestellt und aus 100 Prozent Frucht.



Frittierstabil, geruchs- und geschmacksneutral ist das Frittieröl in Bio-Qualität.



BIO-QUALITÄT IN DER BAG-IN-BOX

BRONZE: ESSIGE & ÖLE/FEINKOST / BYODO CATERINGLINE / FRITTIERÖL 15 L

Handlich und hochwertig:

Mit dem preislich attraktiven Byodo CateringLine Frittieröl in Bio-Qualität in der 15 Liter Bag-in-Box (BIB) schließt Byodo Naturkost eine Lücke in seinem Sortiment für Gastronomie und Großküchen. Die palmölfreie Komposition aus high-oleic und linoleic Sonnenblumenkernen in 100 % bester Bio-Qualität würde mit perfekten Frittier-Ergebnissen und Frittierstabilität überzeugen, so der Hersteller.

Das Frittieröl ist geruchs- und geschmacksneutral und entwickelt von sich aus keinen Fehlgeruch. Der Karton der praktischen BIB-Verpackung ist besonders reißfest, ließe sich gut stapeln und das Öl bequem ausgießen. Daneben spart auch der vollflüssige Zustand Zeit bei der Verwendung. Die Mehrkomponenten-Verpackung aus Kunststoff-Beutel und Kartonage lässt sich einfach und umweltfreundlich recyceln.



DIE NEUE allergenfreie EIS-BASIS

GEMEINSAM CO₂
einsparen

EISKALT
für alle

LECKERER,
CREMIGER
Geschmack



Für mehr Informationen
www.floraprofessional.com



Innen weich, außen zart-knusprig:
Die tiefgekühlten Falafel Bites wiegen 12 Gramm pro Stück..



KNUSPRIGE KICHERERBSEN-KUGELN

GOLD: FINGERFOOD & SNACKS / AVIKO / FALAFEL BITES

Die Küche aus der Levante und dem Nahen Osten sind sehr angesagt und bieten viele pflanzenbasierte Klassiker wie Falafel, die frittierten Kichererbsen-Bällchen. Die Falafel Bites von Aviko kombinieren traditionellen Geschmack mit zeitgemäßen Produkteigenschaften. Innen sind sie angenehm weich, außen haben sie nach Herstellerangaben eine knusper-

zarte Hülle mit einer besonderen Saaten-Mischung. Die sorgt für optische Attraktivität und macht die Bites besonders crunchy und lecker. Die tiefgekühlten Falafel Bites wiegen 12 Gramm pro Stück, sind kalkulationssicher und geeignet für eine vielseitige Verwendung – von Wraps und Bowls bis zu Loaded Fries und gemischten Platten. Die Premium-Snacks,

100 % vegan und halal-zertifiziert, sind die perfekte Alternative für fleischfreie Angebote. Sie lassen sich schnell und einfach mit Fritteuse, Backofen, Kombidämpfer, High-Speed-Ofen, Band-Ofen und Airfryer zubereiten. Damit passen sie in jedes Küchensystem und sind dank ihrer extralangen Standzeit sind für Take-away und Delivery geeignet.

Auch als Korean Fried Chicken bekannt: Karaage ist frittiertes Hühnchen im Tempurateig.



FOOD-VORBILD AUS JAPAN

SILBER: FINGERFOOD & SNACKS / BLOCK MENÜ / CHICKEN KARAAGE



Highlight der japanischen Küche: Karaage ist knusprig frittiertes Hühnchen in einem Tempurateig, das auch als Korean Fried Chicken bekannt ist. Die Knoblauch-Ingwer-Marinade sorgt für eine besondere Saftigkeit. Ob als Snack mit Misocreme, als Topping für den Salat oder pur mit Limette beträufelt – der Fantasie und Vielseitigkeit sind keine Grenzen gesetzt. Block Menü bietet das Chicken Karaage als 5 x 2000 Gramm-Gebinde an. Der Gastronom Eugen Block gründete Block Menü 1978 zur Belieferung seiner Block House Restaurants mit einer stetig gleichbleibend hohen Qualität der Speisen. Heute beliefert das Unternehmen mit Sitz in Zarrentin (Mecklenburg-Vorpommern) neben den eigenen Betrieben der Block Gruppe etwa 1.300 weitere Gastronomen, Hotels, Großverbraucher und Catering-Unternehmen im In- und Ausland mit Menükomponenten.



WURST-ERSATZ AUF ERBSENBASIS

BRONZE: FINGERFOOD & SNACKS / SANDER GOURMET / VEGANE CURRYWURST

Wer auf Fleisch verzichten will, aber nicht auf den Wurstklassiker, hat mit der veganen Currywurst von Sander Gourmet eine fleischfreie Alternative zur Verfügung. Es handelt sich dabei um einen veganen Wurstersatz auf Erbsenproteinbasis in einer Currysauce mit Röstzwiebeln und einer Mayo-sauce-Curry-Nocke. Angerichtet wird die vegane Currywurst im hohen Weckglas und lässt sich damit zu vielen unterschiedlichen Anlässen in Szene setzen. Ebenfalls neu im fleischfreien Programm von Sander Gourmet sind das vegane Butter Chicken, das vegane Tikka Masala, die veganen Königsberger Klopse, die veganen Köttbullar, das vegane Mac'n'Cheese und die veganen Mohnnudeln.

Der Klassiker mal anders:
Die vegane Currywurst im Weckglas ergänzt das fleischfreie Programm.



ALS TOPPING ODER SNACK

BRONZE: FINGERFOOD & SNACKS / SCHNE-FROST / ROTE-BETE-STICKS



Vielfalt to go: Die vegetarischen, tiefgekühlten Rote-Bete-Sticks von Schne-Frost bestehen aus stückiger und bissfester Rote Bete und einer knusprigen Kürbiskern-Panade. Verfeinert mit herzhaftem Hartkäse und abgestimmt mit Gewürzen sind sie der ideale Fingerfood-Snack zum Dippen oder ein attraktives Topping für trendige Veggie-Bowls, so der Hersteller. Sie würden sich schnell und perfekt in Optik und Geschmack in Kombidämpfer, Pfanne, Backofen oder Fritteuse zubereiten lassen.

Die bissfesten Rote-Bete-Sticks haben eine Kürbiskern-Panade und sind mit Hartkäse verfeinert.



Reines Rindfleisch als Füllung - nach den Regeln der Kochkunst handgemacht.



SÜDDEUTSCHER KLASSIKER AUS DEM NORDEN

GOLD: FLEISCH & GEFLÜGEL / BLOCK MENÜ / MAULTASCHEN

Handgemacht und mit einer hochwertigen Füllung: Die Maultaschen von Block Menü sind süddeutscher Klassiker in einer norddeutschen Variante. Die handgemachten Maultaschen im Block-Style enthalten

reines Rindfleisch aus dem eigenen Block House-Rinderaufzuchtprogramm sowie den Block Beef Bacon. Ein Klassikergericht mit Block-Handschrift. Alle Komponenten von Block Menü sind klassisch, frisch und

in gleichbleibender, hervorragender Qualität zubereitet. Beste Rohwaren und natürliche Zutaten stehen im Mittelpunkt. Gleichzeitig schaffen die Menükomponenten Raum für eigene Kreativität.

Klassiker in einer Sous-vide-Variante: in wenigen Minuten servierfertig.



HIGH-END-HÄHNCHEN FÜR DEN GRILL

SILBER: FLEISCH & GEFLÜGEL / FARMERS FOOD / SOUS-VIDE HÄHNCHEN



Nach dem Erfolg rund um das Thema Sous-vide Gans, wurde im Hause Farmers Food das klassische Grillhähnchen in einer Sous-vide-Variante entwickelt. Das ganze Hähnchen, plus Brust und Keule, sei nach Herstellerangaben ein Artikel für den High-End-Convenience-Markt. Es gelten die gleichen Vortei-

le analog zur Sous-Vide Gans, so der Hersteller: Nach 15 bis 20 Minuten bei 200 Grad im Ofen bei Ober- und Unterhitze ist das Hähnchen komplett servierfertig. Alternativ kann es für fünf Minuten frittiert werden. Für den deutschen Markt wurde eine leichte Vorwürzung gewählt, erklärt das Unternehmen.



CHICKEN MIT RAUCHAROMA

BRONZE: FLEISCH & GEFLÜGEL / WIESENHOF / HÄHNCHENOBERKEULENSTEAK „HICKORY STYLE“

Für Fans des BBQ-Geschmacks – auch ohne Grillen: Die besondere Raucharomazubereitung des Hähnchenoberkeulensteaks „Hickory Style“ von Wiesenhof sorgt nach Herstellerangaben für den besonderen Kick. Die Kombination aus erlesenem Raucharoma und aromatischer Soja-sauce, abgerundet mit

feinen Zwiebelnoten, würde den Speisen auch außerhalb der Grillsaison den geliebten Gillgeschmack verleihen. Herzhafter Genuss mit rauchigem Knistern an 365 Tagen im Jahr – ganz ohne Räuchern oder Grillen. Die aufgetauten Hähnchenoberkeulensteaks können bei 180 °C in rund 30 Minuten zubereitet werden.

Ohne Räuchern oder Grillen: Die Oberkeulensteaks sind mit Raucharoma zubereitet.



MARINIERTE US-KLASSIKER

BRONZE: FLEISCH & GEFLÜGEL / DANISH CROWN / TULIP SPARERIBS AMERICAN STYLE



The American Way of BBQ: Danish Crown hat nach eigenen Angaben die Spareribs für Profis und vor allem für Gäste, die sich den Klassiker als zarten Fleischgenuss wünschen. Warum die Spareribs so soft und saftig sind, beantwortet das Unternehmen damit, dass bei der Herstellung ausgesuchtes Fleisch lose auf einem Rost gegart und dann schonend tiefgekühlt wird. Das würde die Ribs „supersuperzart“ machen. Erhältlich in zwei Sorten, natur und mariniert, einzeln entnehmbar sowie im aufgetauten oder gefrorenen Zustand zuzubereiten.

Für die klassischen Spareribs wird das Fleisch erst auf einem Rost gegart und dann tiefgekühlt.

Zwei Kaffeegetränke,
eine Gemeinsamkeit:
Der Getränkekarton
mit Schraubverschluss
ist recyclingfähig.



CAFÉ TO GO VOM EXPERTEN – PFANDFREI



GOLD: GETRÄNKE / MILCHWERKE BERCHTESGADENER LAND CHIEMGAU /
LATTE CAPPUCCINO & LATTE MACCHIATO

Mit der Pfandpflicht für PET-Flaschen werden Außer-Haus-Alternativen gebraucht. Latte Macchiato und Latte Cappuccino von den Milchwerke Berchtesgadener Land sind im nachhaltigen Getränkekarton Tetra Top verpackt und damit pfandfrei, so der Hersteller. Der nachhaltige Getränkekarton Tetra Top mit Schraubverschluss und 250 g Füllvolumen würde zu 94 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen bestehen und sei recyclingfähig. Beide Kaffeegetränke sind nur leicht gesüßt,

sie werden aus 100 Prozent Arabica Hochland-Kaffeebohnen (RainForest-Alliance zertifiziert) hergestellt und auf die Zielgruppe abgestimmt: Latte Macchiato ist milchbetont und dementsprechend mild im Geschmack und für jugendliche Kaffee-Einsteiger an den zwei Kaffeebohnen erkennbar. Latte Cappuccino ist mit seinem niedrigerem Fett-, aber höherem Kaffeegehalt deutlich kräftiger, um eine Schokoladennote ergänzt sowie mit drei Kaffeebohnen gekennzeichnet.



QUARTETT IN STARKEN FARBEN

SILBER: GETRÄNKE / ECKES GRANINI DEUTSCHLAND / SCHORLE



„The fruity side of life“: Unter diesem Motto bekommt die granini Schorle-Range mit der Trendsorte Kirsche fruchtigen Zuwachs. Die Schorle sei eine perfekte Kombination aus prickelnder Kohlensäure und dem intensiven Geschmack sonnengereifter Kirschen, so der Hersteller. Der neue Look der jetzt vier Schorlen könne sich ebenfalls sehen lassen, denn die fruchtigen und farbstarken Designs von Apfel, Maracuja, Rhabarber und Kirsche laden zum Probieren ein. Mit dem neugestalteten Erfrischungssortiment und dem Neuzugang bei der Schorle-Range hat granini nach eigenen Angaben das passgenaue Angebot für die Ansprüche der jungen Zielgruppe in den Trend- und Szenebars. Die 0,33 l Flaschen im nachhaltigen Mehrweg-Glas seien perfekt für Außenterrasse, Beachclub oder auch den Innenbereich einer Gastronomie geeignet.

Die Kirsche ist neu – und ergänzt die vierteilige Schorle-Range im neuen Design-Look.



BARISTA'S CHOICE OHNE SCHNICKSCHNACK

BRONZE: GETRÄNKE / SEEBERGER PROFESSIONAL / GIULIO CAFFÈ

Die Marke mit den beiden Sorten Espresso und Crema erhielt ein neues optisches Konzept.



Kaffee-Emotion und handwerkliche Zubereitung, die pur und ohne Schnickschnack den Kaffeekenner begeistern: Dafür steht die Marke Giulio Caffè von Seeberger. Die beiden Röstkaffee-Sorten Espresso Giulio und Crema Giulio seien im Charakter einzigartig und das eigenständige, designorientierte Markenkonzept konzentriere sich mit einer modernen Bildsprache auf das Wesentliche. Geschmack und Rezeptur blei-

ben unverändert. Der Hersteller setzt aluminiumfreies und recyclingfähiges Verpackungsmaterial ein, eine Monoverbundfolie, die ganz ohne Metallisierung auskommt. Dadurch könne sie im Wiederverwertungsprozess leichter getrennt und als Sekundärrohstoff weiterverarbeitet werden. Zudem gewährleiste der Einsatz eines nicht-rußbasierten Schwarz auch die Recyclingfähigkeit des Materials.



Gemüse trifft Maultaschen:
Das vegane Pfannengericht lässt sich unkompliziert zubereiten.



PLANT-BASED FÜR DIE PFANNE

GOLD: KARTOFFELN, TEIGWAREN, REIS / BÜRGER / VEGANES MINI-MAULTASCHEN-GEMÜSECURRY

Pflanzliche High-Convenience-Produkte mit Gelinggarantie für Gastronomie und Großverbraucher: Dafür steht die Sortimentserweiterung der Bürger Profküche. Die veganen Pfannengerichte bieten nach Herstellerrangaben schnelle und unkomplizierte Lösungen für maximalen Genuss. So würde das vegane Mini-Maultaschen-Gemüsecurry hochwertige Zutaten, ressourcenschonende Zubereitung und den authentischen Geschmack pflanzlicher Gerichte zu einem kulinarischen Erlebnis für jeden Geschmack vereinen, so der Hersteller. Das Beste aus zwei Welten. Die Fusion aus veganen Mini-Maultaschen, einer knackigen Gemüsemischung aus Bohnen, Tomaten, Brokkoli, Karotten und einer aromatischen Currysauce sei ideal für die Schul-, Studenten- und Gemeinschaftsverpflegung. Es werden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe verwendet. Die fertige Pfanne spare nicht nur Zeit, sondern verspricht auch pflanzlichen Genuss.

GROB GERASPELT UND FEIN GEWÜRZT



SILBER: KARTOFFELN, TEIGWAREN, REIS / SCHNE-FROST / REIBEKUCHEN RUSTIKAL

Hergestellt aus grob geraspelten Kartoffeln im trendigen Handmade-Look und mit feinen Gewürzen abgestimmt: Die Zubereitung der vorgebackenen, tiefgekühlten Reibekuchen rustikal von Schne-Frost ist nach Herstellerangaben in der



Pfanne oder im Backofen möglich. Das Alleinstellungsmerkmal sei aber, dass sie convenient auch für den Kombidämpfer geeignet sind, so das Unternehmen. Alle Zubereitungen wären gelingsicher und garantieren einen besonders knusprigen und leckeren Geschmack.

Der Klassiker im Handmade-Look lässt sich süß und salzig variieren.



ALS BEILAGE ODER FINGERFOOD

BRONZE: KARTOFFELN, TEIGWA-
REN, REIS / AVIKO / CRUNCHY
SHAPES CRINKLE WEDGES

Attraktive Formen und ein spezielles Knusper-Coating: Im „Crunchy Shapes“-Sortiment von Aviko gibt es neben den Löffelpommes Grip 'n Dip mit den Crinkle Wedges ein weiteres knusperstarkes Highlight. Sie würden sich schnell und einfach mit Fritteuse, Kombidämpfer und High-Speed-Ofen zubereiten lassen und sind vielfältig kombinierbar – zum Beispiel als besondere Beilage zu einem Signature Dish oder als krosses Fingerfood zum Teilen und gemeinsamen Genießen. Mit ihrem außergewöhnlichen Wellenschnitt und der naturbelassenen Schale wären Crinkle Wedges nicht nur echte Hingucker, sie überzeugen auch durch vollen Geschmack und hohe Knusprigkeit. Durch ihr glutenfreies Coating haben sie eine Standzeit von bis zu 20 Minuten, sie sind vegan, halal, vorgebacken in reinem Sonnenblumenöl und tiefgekühlt 24 Monate haltbar.



Pommes 2.0: Mit Wellenschnitt
als Beilage oder für die Tellermitte.



Excellence since 1993

„Sous-vide dreams are made of this“

Zur Saison präsentieren wir unsere preisgekrönten **Sous-Vide-Topseller:** Geflügelprodukte von Gans und Hähnchen - auch in Teilen erhältlich. Natürlich in bewährter **FARMERS-Premium-Qualität.**



Sous-Vide-
Gans



Sous-Vide-
Hähnchen

Link zu
unserer
Website:



Jetzt bestellen und Vorteile sichern!
So lange der Vorrat reicht

Sous-Vide-Hotline: 02594 78226-18

www.farmers.de





BELIEBTER DIP MIT MEDITERRANEM FLAIR

GOLD: DRESSINGS, SOSSEN, SUPPEN/-EINLAGEN, FONDS / WIBERG / GOURMETSAUCE AIOLI

Von Griechenland bis in die Provence: Die Aioli hat viele unterschiedliche Wurzeln im Mittelmeer, sie gehört auf jede Tapas-Platte und wird in ganz Europa gern zu Fisch, Fleisch und Gemüse gereicht. Im Sortiment der Wiberg Gourmetsaucen soll die Aioli Sauce durch hohe Qualität und beste Zutaten begeistern. Knoblauch bildet die geschmacklich kräftige Basis, die nach Herstellerangaben durch eine erfrischende

Säurenote abgerundet wird. Für die cremige Konsistenz sei hochwertiges extranatives Olivenöl verantwortlich, das aus Andalusien stammt. „Aioli Sauce verkörpert – wie kaum ein anderer Dip – das Lebensgefühl der Küchen im Mittelmeerraum“, so das Unternehmen. Ideal zum Dippen, zu Gegrilltem und Gebäckem, zum Verfeinern von Burgern, Sandwiches, Wraps & Co. oder zur Herstellung von Dressings.

Kulinarische Grüße aus dem Mittelmeer: Die Aioli Sauce mit Knoblauch, Olivenöl und etwas Säure.



GRÜNES LICHT FÜR WÜRZIGE PESTOS

SILBER: DRESSINGS, SOSSEN, SUPPEN/-EINLAGEN, FONDS / HÜGLI / BRESC PESTOS

Geheimnisse der italienischen Küche: Bei der Herstellung der Bresc Pestos von Hügli wird unter anderem auf die Herkunft der Rohstoffe Wert gelegt. In der Reihe der grünen Pestos gibt es Veganes Pesto, Bärlauch Pesto, Pesto Di Basilico Pesto Verde und das traditionelle Pesto Alla Genovese, mit 31,5 % D.O.P. Basilikum aus Genua und D.O.P. Parmigiano. Bei den roten Pestos gibt es Pesto Rosso, Pesto Di Pomodoro und Pesto All'Arabiata als pikant-würziges Pesto. Außerdem Gremolata, ein traditi-

onelles italienisches Gewürz, das unter anderem aus Zitronenschalen, Knoblauch, Petersilie und Pinienkernen hergestellt wird. Die sizilianische Delikatesse Caponata ist eine Mischung aus gegrillten Auberginen, Sultaninen, Paprika, Tomaten und einem Hauch von Minze. Das Aglio E Peperoncino ist eine Kombination aus Knoblauch, Olivenöl und roten Paprikaflocken. „Bringen Sie damit italienische Aromen auf die Speisekarte“, empfiehlt Alberto Barille, Culinary Advisor aus Italien.



Typisch Italien: Rote und grüne Pestos aus aromatischen Zutaten runden viele Gerichte ab.



VERZICHT AUF UNNÖTIGE ZUSÄTZE

BRONZE: DRESSINGS, SOSSEN, SUPPEN/-EINLAGEN,
FONDS / HELA / BRATENJUS GOURMET PASTE

Mit Hilfe seiner **Produktexperten** hat Hela sämtliche Rezepturen aus dem Bereich der Hela Suppen, Saucen, Bouillons von unnötigen Zusätzen befreit, unter anderem auch die Bratenjus Gourmet Paste. Getreu dem Motto „Es bleibt das Gute“ würden in den Produkten nur noch Zutaten von höchster und beständiger Qualität eingesetzt, die wirklich benötigt werden: Gemüse, ausgewählte Kräuter und Gewürze wie Rosmarin, Thymian, Kurkuma. Tierische Proteine würden mittels modernster Technik schonend getrocknet bzw. gegart und anschließend verarbeitet. Auf den Einsatz unnötiger Hefen, Palmfette, Geschmacksverstärker oder anderer deklarationspflichtiger Zusatzstoffe wird nach Herstellerangaben verzichtet. Ein authentischer, gesunder Geschmack und eine einfache Handhabung wären entscheidende Erfolgsfaktoren im täglichen Geschäft in der Profiküche, ist der Hersteller überzeugt.



Mit ausgewählten
Kräutern und Gewürzen,
aber ohne deklarations-
pflichtige Zusatzstoffe.



DIE NEUEN BYODO BAG-IN-BOX ÖLE



Praktisch &
recycelbar
in der
Bag-in-Box

- ✓ Optimaler Lichtschutz für das Öl
- ✓ Praktische und bequeme Lagerung, da gut stapelbar
- ✓ Reißfeste Verpackung
- ✓ Mehrkomponenten-Verpackung: Einfach zu recyceln



Neugierig?
Hier erfahren Sie mehr:
www.byodo.de

VOLLWERTIGE ALTERNATIVE ZUM KLASSIKER



GOLD: PLANT BASED KOMPONENTEN / HOFMANNS / PLANTED BOLOGNESE



Planted Menüs im Portfolio: Eine kulinarische Glanzleistung würde nicht nur die besten Zutaten, sondern auch die passenden Partner benötigen, davon ist man bei Hofmanns überzeugt. Deshalb sucht die renommierte Menü-Manufaktur aus Boxberg-Schweigern stets nach neuen Wegen, um sich weiterzuentwickeln. Zusammen mit Planted hat Hofmanns das Menü-Spektrum an hochwertigen Gerichten ausgebaut und vier innovative Rezepte entwickelt, die das Geschmackserlebnis der pflanzenbasierten Küche revolutionieren. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer StartUp Planted seien innovative Gerichte entstanden, die sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung als auch im Endverbrauchermarkt positioniert werden könnten und so immer mehr Flexitarier:innen erreichen. Das vorrangige Ziel sei es, sich auf Produkte zu fokussieren, die Spaß machen, den Genuss in den Vordergrund stellen und ohne Verzicht das Essen feiern. Planted Bolognese Spaghetti basiert auf veganem Hack in einer würzigen Tomatensoße, verfeinert mit Lauch, Karotten, Sellerie und ausgewählten Kräutern.

Soulfood auf Pflanzenbasis:
Bei diesem Spaghetti-Klassiker wird veganes Hack verwendet.



SAFTIG, GEZUPFT UND PROTEINREICH

SILBER: PLANT BASED KOMPONENTEN / ENDORI / ENDORI VEGANES CHICKEN NATUR

Ob mit Thai-Curry oder als Wrap mit Guacamole: endori, Hersteller von pflanzlichen Fisch- und Fleischalternativen, präsentiert Neuzuwachs in seiner pflanzenbasierten Produktpalette für den Außer-Haus-Markt: das endori vegane Chicken Natur. Die proteinreiche Alternative zu Hähnchen, hergestellt aus Erbsen und Ackerbohnen, steckt voller Proteine, vielseitig einsetzbar und kommt ohne die Verwendung von Soja aus. Bei der Herstellung verzichtet endori auf den Einsatz von

Gluten, Palmfett und künstlichen Aromen. Das plant-based Produkt würde durch seinen saftigen Geschmack überzeugen und ist dank seiner gezupften Form easy zuzubereiten – für Salate, Sandwiches oder Pfannengerichte. Die kurze Zutatenliste und der authentische Hähnchengeschmack machen es zur idealen Wahl für viele vegane Gerichte. Das „endori vegane Chicken Natur“ besteht aus natürlichen Zutaten wie Erbsenprotein, Ackerbohnenmehl, Rapsöl und Gewürzen.



Fleischalternative ohne Soja:
Die Proteine kommen unter anderem aus der Erbse.



ANTWORT AUF BUTTER-ALTERNATIVE

BRONZE: PLANT BASED KOMPONENTEN / WALTER RAU/BUNGE / ELEPLANT



Pflanzliche Öle, Fette und Haferdrink:
Die pflanzliche Butter gibt es bereits im Handel.

Eleplant ist die neue pflanzliche Butter-Alternative von Bunge, die es nach der Einführung in den Einzelhandel nun auch für den Foodservice gibt. Eleplant eignet sich optimal zum Streichen, Braten, Kochen und Backen. Die patentierte Rezeptur enthält zu 79 Prozent pflanzliche Öle und Fette, gepaart mit 21 Prozent Haferdrink. Ohne Milch, Laktose, Palmöl, Zusatz- und Konservierungsstoffe bietet sich diese Butter-Alternative für eine Vielzahl von Ernährungsstilen an. Ein weiterer Meilenstein sei nach Herstellerangaben der CO₂-Fußabdruck: Er beträgt die Hälfte von herkömmlicher Butter. Die Butter-Alternative ist im praktischen 200 Gramm-Block erhältlich. „Wir beantworten das wachsende Bewusstsein für die Umwelt mit Eleplant, einer pflanzlichen Butter-Alternative, die traditioneller Butter in den Punkten Geschmack, Konsistenz und Verwendbarkeit absolut das Wasser reichen kann“, erklärt Harald Guimaraes, Marketingleiter bei Bunge.

ANZEIGE

BLOCK MENU

Frische Küche

Genuss- Vielfalt zur Winterzeit

Unsere Winter- und Weihnachtsmenüs warten auf Sie! QR-Code scannen und unsere festlichen Angebote entdecken!





KLASSISCH GEKOCHT, ABER OHNE FLEISCH

GOLD: VEGAN/VEGETARISCH / SANDER GOURMET / VEGANE GULASCHSUPPE MIT TOFU

Für Vegetarier, Veganer und Flexitari-
er haben die Sander Kreativköche zahl-
reiche Spezialitäten entwickelt, die für
eine willkommene Abwechslung im
Speisenangebot sorgen. Dazu gehö-
ren auch beliebte Klassiker, die unter

Verwendung von Fleischersatzproduk-
ten auf Weizen-, Algen- und Erbsen-
proteinbasis in ebenso geschmackvol-
ler veganer Interpretation angeboten
werden. Zum Beispiel die klassisch ge-
kochte vegane Gulaschsuppe mit Tofu.

Gewusst? Die klassische Gulasch-
suppe aus Rind- oder Schweinefleisch
stammt ursprünglich aus Ungarn. In
Deutschland kann sie auch mit ande-
ren Fleischarten oder Rohstoffen als
Abwandlung davon zubereitet werden.

Auf Weizen-,
Algen- und Erb-
senproteinbasis:
Gulaschsuppe
mal anders.



MIT LUFTIGER CREME GEFÜLLT

SILBER: VEGAN/VEGETARISCH / BINDI DEUTSCHLAND / PROFITEROLES PISTACCHIO



Sie sind die Klassiker im italienischen
Dessertangebot und bei bindi Deutsch-
land fester Bestandteil im Sortiment.
Profiteroles, kleine Brandteigkugeln, ge-
füllt mit luftiger Creme und umhüllt von
cremig-süßer, meist schokoladiger Sauce,
sind der Hingucker auf jedem Buffet
oder als Einzelportion ein willkommenes
Dessert. Die Profiteroles Pistacchio mit
vanilliger Pâtisseriescreme werden in der
1.300 g Schale angeboten und sind nach
dem Auftauen sofort servierfertig. Um
die Auftauzeit zu verkürzen, können sie
insbesondere an Sommertagen als halb-
gefrorenes Dessert serviert werden.

Unter der Sauce verbergen
sich gefüllte Brandteigkugeln:
Sie sind einzeln entnehmbar.



Geballte Gemüsepower mit Rote Bete: für vegetarische oder vegane Kreationen geeignet.



KRAFTPAKETE MIT POTENZIAL

BRONZE: VEGAN/VEGETARISCH / BESTCON FOOD /
3 GEMÜSE-STÜCKCHEN MYCONFINO

Wer auf Fleisch verzichtet, schätzt kreative, leckere Gerichte und Kombinationen, die als Nebeneffekt ohne tierische Bestandteile auskommen. Als Eyecatcher für die Menügestaltung können Convenience-Produkte wie die drei veganen „Gemüse-Stückchen“ von Bestcon Food Akzente setzen: Rote-Bete-Medaillon, Brokoli-Medaillon und Gemüse-Medaillon der Marke Mycon-

fino können die Gäste mit Gemüsepower überzeugen, so der Hersteller. Das 70 Gramm schwere Rote-Bete-Medaillon basiert auf Rote Bete, Kidneybohnen sowie Zwiebeln und ist ummantelt von einer Reispande. Frisch im Geschmack mit leichter Säurenote eignet es sich nach Herstellerangaben als Mittelpunkt auf dem Teller, als Komponente in einer Bowl oder als Rote-Bete-Burger.

WIBERG



Flüssiges Gold

Das neue **WIBERG Salat-Öl** ist der dezente Alleskönner für die Küche! Sein mildfruchtiger Geschmack mit Olivennote eignet sich perfekt für klassische Salate sowie schonende Kochprozesse. Die perfekte Ergänzung fürs Salatbuffet!



**Jetzt online
bestellen!**
wiberg.eu/shop

W MEHR GESCHMACK. MEHR GENUSS.

Ob kalt oder warm:
attraktive Präsentation an
Buffets und Speisenausgaben.



IMMER OPTIMAL TEMPERIERT



GOLD: FRONTCOOKING-EQUIPMENT / SCHOLL APPARATEBAU / WÄRMESTRAHLER
MASSIV KALT-WARM

Infrarot oder LED mit nur einer Lampe:
Die Wärmestrahler massiv Kalt-Warm von Scholl sind mit den bewährten 250 W-Infrarot-Weißlichtstrahlern ausgestattet. Zusätzlich sind LED-Warmweißstrahler (3000 K) im Gehäuse eingebaut. Dies würde wahlweise eine optisch ansprechende Kaltlicht-Beleuchtung über den kalten Speisen bei eingeschalteten Kalt-Platten oder -Wannen ermöglichen.

Durch Umschalten der Kalt-Warm-Platten oder -Wannen auf Wärme wird der Kalt-Warm-Strahler massiv mittels Wechselschalter auf Beheizen umgestellt (E-Anschluss 230 V – 250 W). Die Wärmestrahler massiv Kalt-Warm sind mit einem Spiralkabel ausgestattet, stufenlos zwischen 850 mm und 1.700 mm höhenverstellbar und flexibel einsetzbar. Dadurch würden nach Angaben des Herstel-

lers nicht nur die warmen, sondern auch die kalten Speisen ins richtige Licht gerückt. Auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar. Die Wärmestrahler massiv Kalt-Warm können sowohl einzeln als auch bei mehreren Strahlern – in dem Fall mit einer Leiste bzw. Stromschiene – verstellbar befestigt werden. Zurzeit werden die Lampenschirme, wie das Modell 23001, in schwarz oder verchromt angeboten.



FLEXIBLER TRANSPORTHELFER

SILBER: FRONTCOOKING-EQUIPMENT / HUPFER / SERVIERWAGEN VARIOCART

Servierwagen müssen viel aushalten, machen unendliche Kilometer und bewegen im Laufe der Jahre Tonnen an Gewicht. Den wichtigen Transport Helfer hat Logistikspezialist Hupfer komplett neu gedacht und in einem der ersten Pilotprojekte, der Betriebsgastronomie der LVM Münster, im Einsatz. Mit dem Servierwagen-Meisterklasse Variocart sei nach Herstellerangaben jetzt erstmals ein Servierwagen auf die weit verbreiteten Eurobehältermaße zugeschnitten und ein Mehrwert für alle, die ergonomisch arbeiten und wenig umpacken möchten. Ohne Platzverlust ließen sich auf einem Variocart

sechs Eurobehälter auf einmal transportieren oder wahlweise bis zu 16 Getränkekästen – mit dem flexiblen Anpassen an verschiedene Transportmaße und Bordlasten bis zu 100 kg und einer Gesamt-Traglast bis zu 270 kg. Zudem erleichtert Variocart das Arbeiten erheblich: Adaptierbare Bordhöhen bis zu 900 mm und ergonomische Schiebegriffe würden eine gesunde Körperhaltung fördern. Variocart sei zu gängigen Logistiksystemen kompatibel, etwa Paletten- und Rollbehälterlogistik, und würde zudem durch den Bausatz-Versand die Transport-Emissionen um bis zu 75 % reduzieren.



Härtetest bei der LVM Münster:
Der flexible Servierwagen ist auch gut für den CO₂-Fußabdruck.



KOMPAKT UND FLEXIBEL EINSETZBAR

BRONZE: FRONTCOOKING-EQUIPMENT / UBERT GASTROTECHNIK / NIEDRIG-TEMPERATUR-OFEN / SMART COOK & HOLD



Aufheizen, Garen, Reifen, Warmhalten:

Der Niedrig-Temperatur-Ofen von Ubert Gastrotechnik mit Einstech-Kerntemperaturfühler hat eine intuitiv bedienbare Digitalsteuerung mit vier Phasen. Außerdem bietet er nach Herstellerangaben: gleichmäßige Flächenbeheizung über Folienheizelemente, statische Beheizung mit gradgenauer Temperaturregelung, variable GN-Bestückung bis 6x1/1GN, ideal für Garen über Nacht und zeitversetztes Vorbereiten (Mise-en-Place), kompaktes Format für flexiblen Einsatz, einfache Installation, steckerfertig, leichte Reinigung, herausnehmbare GN-Einschübe, Gewichtsverlust auf ein Minimum reduziert und geringer Stromverbrauch. Der akustische Alarm wird im Türkontaktschalter digital gesteuert.

Der Ofen lässt sich intuitiv und digitalisiert bedienen.



SMARTES MULTITALENT MIT STEELPLUS

GOLD: GAR- UND HERDTECHNIK / MKN / FLEXICHEF



Multifunktionales Kraftpaket: Der FlexiChef optimiert nach Herstellerangaben die täglichen Arbeitsabläufe und -prozesse in der Profiküche – Kochen, Braten, Highspeedgaren oder Frittieren mit einem Gerät, auf kleiner Stellfläche, mit hoher Effizienz. Eines der Merkmale ist die Reinigungstechnologie SpaceClean, eine vollautomatische Reinigung mit einem Wasserverbrauch von 26 Litern und ohne den Einsatz von Chemie. Außerdem: Dank des Magic Pilot Bedienkonzepts mit Guided Cooking würde selbst der unerfahrene Anwender Schritt für Schritt zum definierten Wunschergebnis gelangen, so der Hersteller.

Mit dem Kochverfahren Smart Boiling-Funktion wiederum könne zudem der Energieverbrauch um bis zu 99 Prozent reduziert werden und das Liftsystem Easy Up & Down sorgt dafür, dass Körbe mühelos in den Tiegel gesenkt und wieder herausgehoben werden könnten. Der FlexiChef ist WLAN-fähig und kann mit dem MKN Connected Kitchen-System gekoppelt werden. Last but not least: Mit SteelPlus nutzt MKN Edelstahl mit 98 % Recyclinganteil sowie über 40 % CO2e-Reduktion.

Vielseitigkeit, Leistung und Geschwindigkeit treffen auf technologischen Fortschritt.



HEIZLEISTUNG AUF SECHS EINSCHÜBEN

SILBER: GAR- UND HERDTECHNIK / RATIONAL / IHEXAGON

Neben dem Combi-Dämpfer und dem iVario begründet das Unternehmen Rational mit dem iHexagon zum dritten Mal in seiner Firmengeschichte eine neue Produktkategorie. Das Herzstück des 6-1/1-Geräts ist der iClimate-Boost. Der Kochassistent stimmt Dampf, Heißluft und Mikrowelle intelligent auf das jeweilige Lebensmittel ab, so der Hersteller. So würde der Anwender auf allen Ebenen gleich gute Er-

gebnisse erhalten und kann unterschiedliche Lebensmittel zur gleichen Zeit garen. Interessant sei der iHexagon vor allem für Küchen, die auf standardisierte Speisen und Prozesse ausgerichtet sind. Hier käme zusätzlich ConnectedCooking, das digitale Küchenmanagement von Rational, zum Tragen. Das Konzept des iHexagon würde durch die autonome Reinigung mit iCareSystem AutoDose abgerundet.

Weltpremiere in diesem Jahr: Die Produktkategorie wurde Anfang 2024 vorgestellt.





STARKE LEISTUNG AUF DEM TISCH

BRONZE: GAR- UND HERDTECHNIK / BARTSCHER / INDUKTIONSKOCHER 4P 50-1 TCK



Ob im Frontcooking-Bereich oder als fester Bestandteil der Küche: Der Induktionskocher 4P 50-1 TCK von Bartscher würde nach Herstellerangaben als Auftischgerät mit eleganter Optik und einer Gesamtleistung von 20 kW überzeugen. Ausgestattet mit vier großen Kochstellen für Topfdurchmesser bis 280 mm und Wechselmöglichkeit zwischen Leistungsstufen und Temperatur sei er ein zuverlässiger Begleiter. Die Hitze ließe sich über Leistungsstufen oder Temperatur regulieren und per Knebel und Touch bedienen.

Auftischgerät zum flexiblen Einsatz für Töpfe mit bis zu 280 mm Durchmesser.



VIEL MEHR ALS EIN KOCHGERÄT

BRONZE: GAR- UND HERDTECHNIK / CONVOTHERM / FLEXX PRO

Innovative Features für mehr Effizienz und Sicherheit: Eines der Merkmale des flexx pro von Convotherm ist nach Herstellerangaben ein intuitives 12" Farb-Touchscreen-Bedienpanel mit schneller Reaktion und ein an die Bedienung der Convotherm Kombidämpfer angepasstes Bedienkonzept sowie der Anzeigen für Garvorgänge und Fehlermeldungen. Das Design gewährleiste eine einfache Wartung

und Bedienung mit zentralen Anschlüssen für Wasser, Ablauf und Strom sowie integrierter Dampfableitung. Die unfallsichere Deckelbedienung mit Sicherheitssteuerung bietet darüber hinaus einen Mehrwert im Bereich Arbeitssicherheit. Clevere Features, so der Hersteller, machen den flexx pro zum Multifunktionsgerät für Küchen, die gleichzeitig kochen, braten und grillen wollen.

Ein Multifunktionskochsystem, das für Effizienz und Energieeinsparungen sorgen kann.





NACHHALTIG UND SANFT WASCHEN

GOLD: HYGIENE / ECOLAB / EPICARE CLEAN WASH

Geeignet für Hand- und Körperreinigung: Ecolab hat mit „Epicare Clean Wash“ eine nachhaltige, sanfte Waschlotion im Programm – parfümfrei und ohne künstliche Farbstoffe. Sie kann nach Herstellerangaben sowohl in der Lebensmittelindustrie als auch insbesondere in Großküchen optimal eingesetzt werden. Die Lotion ist mit der EU-Flower (Ecolabel) als ökologisch geprüftes Produkt gemäß den Anforderungen an Rohstoffen und Verpackung ausgezeichnet. Verfügbar ist die Epicare Clean Wash in handlichen 500 ml-Einheiten. Aufgrund einer hohen Hautverträglichkeit und einer feuchtigkeitsspendenden Wirkung seien die hygienischen Flüssig-Waschlotionen von Ecolab ideal für die regelmäßige Anwendung im institutionellen Bereich, beispielsweise in Senioren- und Pflegeeinrichtungen

Milde Reinigung mit einem ökologisch geprüften Produkt.



AUS ABFALL WERDEN TEXTILIEN

SILBER: HYGIENE / ECOLAB / RASANT PLANET



Hygienische Optik und Haptik: Wischbezüge und -tücher aus 100 Prozent recycelter Mikrofaser.

Beitrag zur Gesundheit des Planeten – mit professionellen Reinigungstextilien, die zu 100 Prozent aus recycelter Mikrofaser und Baumwolle bestehen. Die Reihe Polifix microclin ergänzt das Sortiment an Polifix Mikrofasertüchern und mit der Reihe Rasant® Planet sind die vier Rasant® Wischbezüge von Ecolab auch aus recycelten Fasern erhältlich. Die Wischbezüge verfügen nach Herstellerangaben über hervorragende Gleit- und Handhabungseigenschaften, die das Wischen und Reinigen verschiedener Böden und Oberflächen einfach und effizient machen würden. Auf der Grundlage des Credos „Aus Abfall werden Textilien“ hat das Entwicklungsteam von Ecolab daran gearbeitet, die hohen Erwartungen an Leistung, Hygiene und Haltbarkeit mit dem Versprechen von mehr Nachhaltigkeit zu verschmelzen.



Kompakte Bauweise,
eingebautes Ladegerät,
höhenverstellbarer Griff.



WENDIGES MODELL MIT AKKUBETRIEB

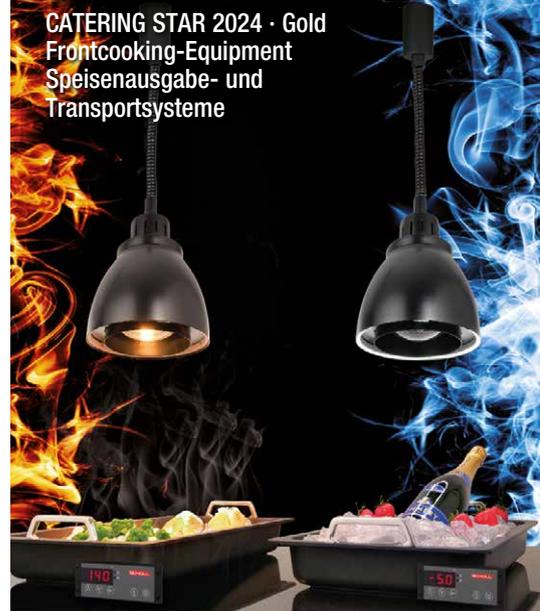
BRONZE: HYGIENE / ALFRED KÄRCHER /
BD 35/15 C CLASSIC

Verstellte Flächen, enge Gänge: Das ist das Umfeld, in dem die akkubetriebene Scheuersaugmaschine BD 35/15 C Classic von Kärcher manövriert werden kann. Die einfache Bedienung der Maschine würde nach Herstellerangaben den Einsatz mit häufig wechselnden Mitarbeitenden erlauben, da nahezu keine Einarbeitung notwendig sei. Das Einsteigermodell würde einige bewährte Bauteile anderer Scheuersaugmaschinen nutzen, ist mit Scheibenkopf ausgestattet und für alle Hartböden geeignet.

SCHOLL



CATERING STAR 2024 · Gold
Frontcooking-Equipment
Speisenausgabe- und
Transportsysteme



Wärmestrahler massiv Kalt-Warm

Infrarot oder LED
mit nur einer Lampe

- Strahlergehäuse schwarz oder verchromt
- mit Spiralkabel, stufenlos verstellbar von 850 bis 1.700 mm
- umschaltbar von 250 W-Infrarot Weißlichtstrahler auf LED-Warmweiß, 3000 K
- auf Wunsch mit Rotlichtstrahler lieferbar



SCHOLL Apparatebau GmbH & Co. KG
Zinhainer Weg 4
D-56470 Bad Marienberg
Telefon: +49 2661 9868-0
www.scholl-gastro.de
info@scholl-gastro.de

VOLLAUTOMATISIERT MIT MEHRFACH-MILCH



GOLD: KAFFEEMASCHINEN & VENDING / SCHAERER / SCHAERER COFFEE SKYE MIT TWIN MILK-SYSTEM

Für noch mehr Getränkevielfalt bei gleichzeitiger Entlastung der Mitarbeitenden bietet Schaerer das Twin Milk System für die Schaerer Coffee Skye an. Die Kühleinheit verfügt über zwei getrennte Behälter und kann mit verschiedenen Milchsorten oder alternativ mit veganen Pflanzendrinks befüllt werden. Der oder die Mitarbeitende muss nur noch die gewünschte Kaffeespezialität auswählen und das System liefert vollautomatisch die richtige Sorte für die Zubereitung des Getränks, so der Hersteller – ob Latte Macchiato, Cappuccino oder Flat White, ob mit Voll-, Halbfettmilch oder Pflanzendrink. Das Twin Milk System in zwei Varianten erhältlich: als Beistellkühleinheit mit zwei 4,5-Liter-Behältern oder als Unterthekenkühleinheit mit zwei 10-Liter-Behältern, optional mit Füßen in der entsprechenden Höhe. Für das manuelle Aufschäumen stehen außerdem die zwei Dampfstäbe „Supersteam“ und „Powersteam“ zur Verfügung. Die Ausgabetemperatur von heißer Milch und Milchschaum liegt zwischen 50 °C und 70 °C.

Zubereitung per Touch: Neben der Automatisierung ist auch manuelles Schäumen möglich.



COLD-BREW AUF KNOPFDRUCK

SILBER: KAFFEEMASCHINEN & VENDING / JURA / X10



Allrounder für heiße und kalte Kaffeespezialitäten: Der Kaffeevollautomat X10 der JURA Gastro Vertriebs-GmbH, Profi-Tochter der Schweizer Marke, hat nach Herstellerangaben ein besonderes Talent: den speziell entwickelten Cold-Extraction-Process für kalte Kaffeespezialitäten auf Knopfdruck. Ihr Repertoire umfasst 36 Kaffeespezialitäten, neun davon kalt extrahiert. Der Profi-Vollautomat mit dem Mahlwerk P.A.G.2+ ist auf einen Bedarf von rund 80 Bezügen pro

Tag ausgelegt, das gewünschte Getränk fließt jeweils über den zentralen, höhenverstellbaren Kombiauslauf in die Tasse. In die Front integriert und über physische Tasten ansteuerbar, würde das 3,5-Zoll-Display die Übersichtlichkeit und einfache, intuitive Bedienbarkeit des Profi-Vollautomaten unterstreichen, so der Hersteller. Die X10 unterstützt die gängigsten Zahlungssysteme und ließe sich ins smarte, digitale Office- bzw. Gastroambiente integrieren.

Mit vollautomatischer Kaltextraktion: nicht nur im Sommer interessant für die Kaffeeversorgung.

Ausgezeichnete Lösungen für ausgezeichnete Hygiene



Wir freuen uns über die Auszeichnungen des Catering Star in Gold und Silber!

Ob schonende Waschlotion für die Handreinigung oder Reinigungstextilien aus 100 % Recyclingfaser – all unsere Produktentwicklungen eint der Anspruch die nachhaltigsten Systeme für unseren Planeten, die gesündesten Verfahren für Kunden und Mitarbeitende sowie die besten Lösungen für die Wirtschaftlichkeit Ihres Gastronomie-Betriebs zu bieten.



Catering Star in Gold für Epicare Clean Wash



Catering Star in Silber für Rasant Planet

Für weitere Infos rufen Sie uns an oder fragen Ihren Fachberater!

Tel.: +49 (0)2173-599-1-900

Mail: VertriebsinnendienstInstDE@ecolab.com

Web: www.ecolab.com



Zuverlässige Handhabung für erfahrene Baristas ebenso wie für Neueinsteiger.



ITALIENISCHES DESIGN FÜR PROFIS

BRONZE: KAFFEEMASCHINEN & VENDING / COFFEMA / ELEKTRA EVOK SIEBTRÄGERMASCHINE

Symbiose aus Technik und Produkterlebnis: Die Siebträgermaschine Elektra Evok von Coffema gibt es als zwei- oder dreigruppige Version für zuverlässige Leistung bei der Zubereitung von Espresso und anderen Kaffeespezialitäten. Mit ihrer Zuverlässigkeit, der Langlebigkeit und ihrer leichten Handhabung würde sie Neueinsteiger unterstützen und auch erfahrenen Baristi alle Vielseitigkeit bieten, so der Hersteller. Temperaturregelung und Dampfsystem würden für eine präzise, wunschgemäße Extraktion und die passende Textur des Milchschaums sorgen. Die Bedienung dieser Siebträgermaschine sowie die Startprogrammierung erfolgen über hochwertige Knöpfe und den 4,3“-Digital-Touchscreen. Neben dem Design aus poliertem Edelstahl und glänzendem Chrom verfügt die Evok über Details wie einen LED-Lichtstreifen auf der Rückseite.



Der (Tief-)Kühlschrank ist mit Glastür, Tragrosten sowie Schubladen erhältlich.



KÜHLEN UND ZEITVERSETZT PRODUZIEREN

GOLD: KÜHLTECHNIK / COOL COMPACT / MAGNOS (TIEF-)KÜHLSCHRANK BR570

Nachhaltigkeit und Service: Der zweitürige Magnos-(Tief-)Kühlschrank BR570 von Cool Compact sei nach Herstellerangaben derzeit nicht nur das energiesparendste Profigerät auf dem Markt, sondern auch das einzige für die Großküche mit einer ausgewiesenen Energieeffizienzklasse A und würde zudem mit seinem Preis-/Leistungsverhältnis überzeugen. Die komplett aus Chromnickelstahl gefertigten (Tief-)Kühlschränke der Magnos-Baureihe, die in vielen Varianten erhältlich sind, verfügen über einen hochdruckgeschäumten, energiesparenden Kühlkorpas und einen Kühlraum in Hygieneausführung. Die Geräte können mit Rosten, GN-Behältern oder Drahtkörben bestückt werden und verwenden standardmäßig das Kältemittel R920. Dank jahrzehntelanger Erfahrung, flexiblen Produktionsprozessen, umfangreicher Lagerbevorratung und kurzen Wegen zum Kunden würden Kühlgeräte von Cool Compact innerhalb weniger Tage zur Verfügung stehen, so der Hersteller. Alle steckerfertigen Geräte würden zur Sicherstellung der Qualität zwischen vier- und achtstündige Tests durchlaufen.



MULTIFUNKTIONAL UND ERGONOMISCH

SILBER: KÜHLTECHNIK / NORDCAP / UNTERBAUSCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER P5.1 R



Das Multifunktionsgerät zum Schnellkühlen und Schockfrostern von Nuovair wurde als Kombinationsgerät zu einem Kombidämpfer/-ofen gebaut, erklärt das Unternehmen Nordcap, das im Bereich Kühltechnik Schnellkühler und Schockfroster von Nuovair führt. Der Unterbau-Schnellkühler sei maßlich optimal abgestimmt auf einen Rational Kombidämpfer, der einfach und ohne weitere Vorrichtungen oben-

drauf platziert werden kann. Das Gerät bietet einen Längseinschub, sodass Bleche zwischen dem Schnellkühler und Kombidämpfer ohne absetzen oder drehen leicht gewechselt werden können. Es ist bequem aus dem Stand heraus bedien- und ablesbar durch das oben montierte und ergonomisch geneigte Display. Zudem verwendet der P5.1 R das natürliche Kältemittel R290 mit einem GWP-Wert von 3.

Antwort auf die Nachfrage nach Schnellkühlern in Kombination mit Kombidämpfern.

M2 UPster® K

SPÜLEND SPAREN

BETRIEBSKOSTEN SENKEN. DAUERHAFT.


Herausnehmbare Ladenkörbe,
Ladenquerstangen und gerundete Kanten.



BASIS FÜR SICHERES ARBEITEN

BRONZE: KÜHLTECHNIK /
IDEAL AKE / GN-KÜHLTISCHE

Die neue Generation der GN-Kühltische von Ideal Ake sollen nach Herstellerangaben eine solide Grundlage für ein prozessoptimiertes Handling und eine hohe Lagerfähigkeit bei energiesparender Kühlung bieten. Ihr wesentlicher Vorteil läge in der kompakten Bauweise, die eine optimierte Flächennutzung ermögliche. Die Benutzerfreundlichkeit und Hygiene würden eine wichtige Rolle im täglichen Einsatz spielen, darauf wurde bei der Konstruktion der neuen Kühltische besonders geachtet. Zu den Features gehören unter anderem die herausnehmbare Tauwassertasse mit integriertem Schmutzabscheider zur einfachen Reinigung in der Spülmaschine, 180° öffnende Türen mit robusten Scharnieren und ein hygienischer Innenraum mit abgesetzter Bodenwanne.



CATERING STAR 2024

Die neue UPster® K Korbtransport-Spülmaschine.

Bis zu 38 % weniger Wasser, Reiniger,
Klarspüler und bis zu 21% weniger Strom*.

Mehr auf meiko.de/UPsterK-m2



Professionelle Wasserfiltration schützt vor Korrosion, Kalk- und Gipsablagerungen.



NOCH MEHR SCHUTZ VON PROFIGERÄTEN

GOLD: KÜCHEN-HELPER/-AUSSTATTUNG / BRITA SE / PROGUARD GASTRONOMY

Schutz von Profi-Geräten: Mit dem Proguard Gastronomy bringt BRITA ein Filtersystem auf den Markt, das nach eigenen Angaben bei anspruchsvollen Wässern und schwankendem Bedarf Gastronomiebetrieben die Sicherheit gibt, die sie zum Schutz ihrer Kombidämpfer, Backöfen und Spülmaschinen brauchen. BRITA hält für jede Anforderung ein spezifisches Filtersystem bereit, damit im Betrieb die Technik rund läuft. Es wür-

de sich um ein Umkehrosmose-Filter-system handeln, das Kalk und Gips sowie potenziell korrosive Substanzen wie beispielsweise Chlorid und Sulfat reduziert. Ausfälle und Schäden könnten so vermieden, die Lebensdauer der Maschinen verlängert und Betriebs- und Wartungskosten deutlich gesenkt werden. Herzstück des Systems sind zwei Umkehrosmose-Membranen mit einer Salzurückhalterate von mindestens 97 Pro-

zent, die im Wasser gelöste Mineralstoffe entfernen. Alle relevanten Parameter wie Druck, Durchflussmenge und Leitfähigkeit des Filtrats würde ein eingebautes Display anzeigen. „Mit professioneller Wasserfiltration unterstützen wir die Gastronomen dabei, dass sich die Qualität, die aus der Küche oder Backstube kommt, auch im Gastraum widerspiegelt“, so Wolfgang Kropp, Key Account Manager bei BRITA.



PORTABLE PRODUKT-PFLEGE

SILBER: KÜCHEN-HELFER/-AUSSTATTUNG / VITO AG / VITO VS FRITTIERÖLFILTER

Sparsame Lösung: Der VITO VS Frittierölfilter der VITO AG aus der portablen Produktreihe würde Küchenbetreibern eine fortschrittliche Lösung für die Pflege ihres Frittieröls bieten, so der Hersteller. Wie sein Vorgänger VITO 30 hilft auch dieses Modell Küchen, durch die effiziente Mikrofiltration bis zu 50 % Frittieröl zu sparen. Der Filter sei besonders geeignet

für Küchen mit einem geringeren Frittieraufkommen und bietet eine Filtrationslösung für 1-3 Fritteusen mit einem Fassungsvermögen von bis zu 12 Litern und leichter Verschmutzung. Der etwa 40 cm große Filter mit optimiertem Design hat unter anderem einen integrierten QR-Code auf der Motor-Einheit, der zur produktspezifischen Website führt.



Zeitgemäß weiterentwickelt:
Frittierölfilter aus der tragbaren Produktreihe.



MIT NATÜRLICHEM ANTIHAFT-EFFEKT

BRONZE: KÜCHEN-HELFER/-AUSSTATTUNG / SPRING / PFANNEN VULCANO PURE



Wärmeleit- und widerstandsfähig: Die Serie Vulcano Pure von Spring umfasst robuste Bratpfannen in unterschiedlichen Größen sowie eine Servierpfannen XL hoch. Mit den vier Durchmessern 20 cm, 24 cm, 28 cm und 32 cm findet sich für jede Anwendung die richtige Bratpfanne. Die Servierpfanne XL hoch mit einem Durchmesser von 28 cm bietet mit 6 cm einen höheren Schüttrand, mit dem punktgenau und sauber aus- und umgegossen werden kann. Die PFAS-freie Antihafschicht ist eine zweifache Beschichtung aus quarzverstärkter Grundsicht, kombiniert mit einer mineralischen Deckschicht. Der langanhaltende Antihafteffekt mit höchster Widerstandsfähigkeit würde eine lange Lebensdauer gewährleisten, so der Hersteller. Alle Modelle bestehen aus einem Fünf-Lagen-Mehrschichtmaterial mit dreifachem Aluminiumkern, einer Edelstahlschicht innen und einer induktionstauglichen Edelstahlschicht außen.

Gastronomie-erprobt und langlebig:
Antihaf-Kochgeschirr mit Kaltmetallgriffen.



Das Hartporzellan mit BoneWhite-Farbtönen inszeniert die Kreativität aus der Küche.



MULTITALENT MIT RETRO-CHARME

GOLD: TABLETOP / SCHÖNWALD / PORZELLANKOLLEKTION CREATE

Stilvoll servieren: Zur Porzellankollektion Create von Schönwald gehören unter anderem Tassen in vier unterschiedlichen Größen mit Bänderrelief – ein dekoratives und haptisch spannendes Element, das die Designsprache der Flachteile noch einmal neu interpretiert und perfekt ergänzt, so der Hersteller. Die Porzellankollektion mit filigranem Design ist, so der Hersteller, ein Multitalent, das eine Prise Retro-Charme in die Coolness

urbaner Locations bringt und klassischen Konzepten einen modernen Twist gibt. Rund um die Uhr könne die umfangreiche Kollektion eingesetzt werden, denn neben den Tassen gehören Tellern, Platten und Schüsseln zum Sortiment. Das charakteristische Bänderrelief umrahmt das kulinarische Angebot auf jedem Artikel – auf den Fahnentellern dekorativ innenliegend, bei den Coup-Varianten als servierfreundliche kleine Fahne und auf

den Tassen als haptisches Erlebnis. Die Porzellankollektion möchte dazu einladen, kreative Ausflüge zu wechselnden internationalen Gastro-Styles und Food-Trends zu unternehmen und ihre kulinarische Vielfalt als ästhetischen Genuss zu inszenieren. Der BoneWhite-Farbtönen des Werkstoffs Noble China würde die Feinheit des Scherbens gut sichtbar machen, im täglichen Gebrauch zeigt das Hartporzellan seine spezifische Stärke.



UNKOMPLIZIERT TRINKEN

SILBER: TABLETOP / ZWIESEL / WEIN-
BECHERSERIE UP WEINGENUSS



Für einen unkomplizierte Trinkgenuss
oder als Idee für die Präsentation von Desserts.

Die erste Weinbecherserie Up von Zwiesel Glas hebt Trinkgenuss buchstäblich auf das nächste Level, so der Hersteller: Drei Tumbler bieten den Rahmen für Sekt-, Weißwein- und Rotweingenuss. Minimalistisch, geradlinig und auf das Wesentliche reduziert – Up sei der Inbegriff für unkompliziertes Trinken. Durch die hochfunktionale sowie sensorisch getestete Stufe erhalten die jeweiligen Getränke eine optimale Belüftung. An der Kante brechen sich die verschiedenen Aromen und

können sich dadurch harmonisch entfalten. Die vielseitig einsetzbaren Becher eignen sich nicht nur für Wein, sondern auch als Allround-Trinkgläser für Wasser, Cocktails, Säfte, Softdrinks und vieles mehr. Darüber hinaus bringt die markante, schlichte Ästhetik der Gläser nach Herstellerangaben unterschiedliche Dessertvariationen optimal zur Geltung. Up wird maschinell in Deutschland aus Tritan®-Kristallglas hergestellt und ist langlebig, brillant, bruch- und spülmaschinenfest.



Aqua und Apple –
so heißen die Abwandlungen
der Serie in glänzenden Glasuren.



DAS ORIGINAL IN FRISCHEN FARBEN

BRONZE: TABLETOP / STEELITE
INTERNATIONAL / CRAFT IN DEN
FARBEN AQUA UND APPLE

Speisenpräsentation im Crafted-Look: Tafelgeschirr in der Anmutung handgefertigter Landhauskeramik sei als Gegenpol zu klassisch weißem Porzellan heute fester Bestandteil der internationalen Tischkultur – gleichermaßen im Casual Dining wie im Fine Dining, hat der Hersteller Stellite beobachtet. Vor diesem Hintergrund ist die Serie Craft im Laufe der Jahre stetig gewachsen. Nun ist sie auch in den Farben Aqua und Apple erhältlich, die nach Herstellerangaben an karibisches Meer beziehungsweise frische Äpfel erinnern sollen. Sie würden mit einer großen Bandbreite an Speisen harmonieren und sich mit weiteren Craft-Farben wie Porcini oder White sowie anderen Geschirrserien kombinieren lassen. Wie alle Serien der Steelite Performance Kollektion würde Craft mit außergewöhnlicher Beständigkeit gegen mechanische sowie thermische Belastungen punkten und dank der Lifetime Edge Chip Warranty eine lebenslange Garantie gegen das Absplittern von Kanten bieten.

ANZEIGE

HOBART

SPÜLEN UND POLIEREN
MIT NUR EINER MASCHINE

SPAREN SIE
KOSTEN, ARBEITSZEIT, PLATZ!



Die neue Generation
Gläser- und Geschirrspülmaschinen

WELTNEUHEIT



Ausgezeichnet
mit dem Award
„CATERING STAR 2024“

Herausforderung Besteckverschmutzung: Ein spezielles Feature verhindert zum Beispiel Sprüschatten.



HYGIENISCH SAUBER OHNE MANUELLES POLIEREN



GOLD: SPÜLTECHNIK /-AUSSTATTUNG / HOBART / DIE WELTWEIT ERSTE
UNTERTISCHSPÜLMASCHINE MIT INTEGRIERTEM BESTECK PREMIUM FEATURE

Sauberes und glänzendes Besteck ist die Visitenkarte eines Gastronomen. Beides ist nicht so einfach und oftmals nur mit einem großen Aufwand zu erreichen. Das Polieren von Besteck ist eine der zeitintensivsten Tätigkeiten in der Spülküche, was wiederum zu erhöhten Personalkosten führen kann. Die Hobart Untertischspülmaschine FP/FX mit dem Besteck Premium + Programm und der Umkehrosmo-

seinheit RO-S sorgt nach Angaben des Herstellers dafür, dass kein manuelles Polieren des Bestecks mehr notwendig ist. Ein speziell rotierender Besteckkorb und die automatische Programmauswahl der Maschine würden für sauberes und hygienisch einwandfreies Besteck sorgen, das nicht mehr manuell poliert werden muss und einfach nur verräumt werden kann. Dadurch würde den Kunden der Aufwand

des manuellen Polierens erspart und somit natürlich auch bares Geld. Zudem würden durch die Rotation des speziellen Besteckkorbes Sprüschatten eliminiert und die Reinigungsergebnisse optimiert. Der Besteckkorb ist mit Fächern versehen, um ein Überladen zu vermeiden, so der Hersteller. Durch das Einführen des Besteckadapters wird zudem automatisch die richtige Programmauswahl getroffen.

KOMPAKTE TECHNIK IM SPÜLBEREICH



SILBER: SPÜLTECHNIK /-AUSSTATTUNG
/ MEIKO / KORBTTRANSPORTMASCHINE
UPSTER K.

Ergonomische Technik, Automatisierung und verbesserte Prozesse entlasten die Mitarbeitenden im Spülbereich und können dazu beitragen, deren Gesundheit zu schonen. Eine Lösung technischer Art bietet die weiterentwickelte Korbtransportmaschine Upster K von Meiko. Mit ihrem optimierten Spülsystem sei es möglich, bis zu 21 Prozent Energie und bis zu

38 Prozent Wasser zu sparen (im Vergleich zum Vorgängermodell K-M 280). Diese Maschine passt dank der kompakten Maße nach Angaben des Herstellers besonders gut in kleine Küchen. Dort dürfte auch die Aufgabestation BioMaster Flex® nicht fehlen, eine nachhaltige und hygienische Lösung für den Umgang mit organischen Küchenabfällen und Speiseresten.



Spülen auf kleinem Raum
unter bestmöglichen Bedingungen.



GESCHIRR AM LAUFENDEN BAND

BRONZE: SPÜLTECHNIK /-AUSSTATTUNG / STIERLEN / BTM ECOCLEAN MR

Modular aufgebaut
und dem Bedarf angepasst.



Bei **großem Spülgutauflkommen** und hoher Spitzenlast werden leistungsfähige Bandtransportmaschinen (BTM) gebraucht. Stierlen bietet mit der BTM MultiRinse-Line eine Lösung für Großkantinen, Krankenhäuser, Hotels, Inflight-

Catering etc., die in mehreren Ausführungen erhältlich ist und kundenspezifisch konfiguriert werden kann. Das patentierte MultiRinse System würde für ein garantiert einwandfreies Spülergebnis sorgen und den Spülwasserverbrauch

drastisch verringern. Die Serie BTM Ecoclean MR punktet nach Herstellerangaben mit Ökonomie und Hygienesicherheit sowie mit einem neuen Touchscreen und einer noch bedienfreundlicheren Benutzeroberfläche.

Neuheiten

BROT MIT CHARAKTER

BRIDOR

Das Baguettine aus der Kollektion „Die Feinschmecker“ ist eine Kreation in neuem Format, die speziell für die Zubereitung von Sandwiches entwickelt wurde. Mit einer Mischung aus Weizenmehl und geröstetem Maismehl soll dieses Brot jeder Mahlzeit eine besondere Note verleihen. Dank des speziell in den Backstuben von Bridor hergestellten Weizensauerteigs hat das Baguettine einen leicht säuerlichen und gleichzeitig milden Geschmack. Das rustikale aussehende Brot hat „Polka“-Einschnitte und ist 140 Gramm schwer.

www.bridor.com/de-de



ALLES GUT VORBEREITET

GETI WILBA

Sowohl für die Gemeinschafts- als auch für die Individualverpflegung hat Geti Wilba seine Easy-Food-Lösungen entwickelt. Unter dem Motto „Time Out! - Wir bereiten vor, ihr beeindruckt eure Gäste“ bietet das Unternehmen tiefgekühlte Convenience-Gerichte im 1.000 Gramm-Gebinde an. Die gewünschten Beilagen lassen sich nach Belieben in der Küche hinzufügen. Bedarfsgerecht portionierbar, müssen die Gerichte nur kurz im Konvektomaten oder in der Pfanne erhitzt werden.

www.geti-wilba.de

FESTLICHE SAISON

SANDER

Das Unternehmen Sander aus Wiebelsheim hat sein Produktangebot um Neuheiten wie die Lebkuchenmousse Sweet Christmas, helle Lebkuchenmousse auf Cranberry-Preiselbeer-Ragout mit gerösteten Kürbiskernen, erweitert. Neu bei Sander sind auch Rote-Bete-Gnocchi mit Haselnüssen und Mandeln und gebräunter Butter, Wildragout aus Wildschwein, Elch und Hirsch in Balsamicosauce sowie ein veganer Seitanbraten in Pflaumengewürzjus, abgeschmeckt mit schwarzem Johannisbeerpüree, Zimt, Lebkuchen und Orange.

www.sander-gruppe.com



B

O

E

15.-16.
JANUAR
2025

MESSE
DORT-
MUND

**JETZT TICKET
SICHERN!**

shop.boe-international.de

BOE

Internationale Fachmesse
für Erlebnismarketing



EIN TROPFEN
DÉLIFRANCE

Mit dem neuen vielseitigen Vanille-Tropfen will DéliFrance frischen Wind in das Dessert- und Kuchen-Angebot bringen. Mit überschaubarem Aufwand lassen sich laut Unternehmen zahlreiche Desserts und Kuchen kreieren. Der hochwertige Plunderteig mit 26 Prozent Butteranteil und zarten, sichtbaren Schichten umhüllt eine Vanillecremefüllung mit echter Madagaskar-Vanille und soll auch im Catering für ein unverwechselbares Geschmackserlebnis sorgen.

www.delifrance.com/de



APFEL UND ZIMT
ARYZTA

Der Apfel Zimt Muffin von Aryzta soll laut Unternehmen Aromen vereinen: Apfelstückchen, Apfelmusfüllung, Zimt im Teig, mit Butterstreuseln bestreut. Er kann erwärmt werden und bietet sich an als Snack zum Frühstück und am Nachmittag. Der Hersteller empfiehlt, den Muffin 30 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur aufzutauen.

www.aryzta.de

EINFACH AUFREISSEN
DR. OETKER

Süße Mahlzeiten lassen sich mit der servierfertigen Vanillesauce von Dr. Oetker Professional schnell abrunden. Bei Bedarf kann die Konsistenz mit Milch angepasst werden. Sie ist ungekühlt haltbar, sollte nach dem Öffnen innerhalb von drei Tagen (Kühlschrank) verbraucht werden und ist tauglich für Bain-Marie und Mikrowelle.

www.oetker-professional.de

