

Inspirationen von **Profis für Profis**

Wenn es um neue Produkte und Anregungen für ihre Küche geht, schauen Köchinnen und Köche ganz genau hin. Ihr Augenmerk gilt unter anderem der Qualität und Praxistauglichkeit. Im Idealfall sollen die Produkte, ob im Bereich Lebensmittel, Technik oder Dienstleistung, die Arbeit erleichtern. Wie in jedem Jahr hat Cooking + Catering inside wieder eine Liste der spannendsten Innovationen der vergangenen Monate zusammengestellt – und die Leserinnen und Leser von CCI haben gewählt. Die Abstimmung ergibt ein Ranking der Top 3 in jeder Kategorie. Die Sieger und die Platzierten der diesjährigen Kategorien stellen wir Ihnen auf den nachfolgenden Seiten genauer vor.





VEGANE KUCHEN IM SNACK-FORMAT

GOLD: BACKWAREN SÜSS / NESTLÉ SCHÖLLER / KUCHEN-MINIS VEGAN



Saftig, süß und rein pflanzlich: Saftig, süß und rein pflanzlich: Froneri Schöller hat sein veganes Backwaren-Sortiment um drei neue Kuchen im praktischen Snack-Format erweitert. Die veganen Mini-Kuchen sind erhältlich in den Sorten Lemon Cake (Zitronen-Rührteig mit Dekorpuder abgestäubt), Brownie (Schokoladen-Rührteig bestreut mit knackigen Schokoladenstückchen) und Carrot Cake (Karottenstifte und Gewürze in einer Rührmasse, mit Tortenguss leicht abgeglänzt).

Die saftigen Kuchenwürfel kommen ganz ohne Butter, Eier & Co. aus und das macht sie zur echten Alternative, auch für diejenigen Gäste, die bislang noch wenig oder gar keine Berührungspunkte mit veganen Produkten hatten. Alle drei Kuchen-Snacks im Kleinformat sind fertig gebacken, einzeln entnehmbar und müssen nur noch aufgetaut werden, so der Hersteller. Mit dem einfachen und gelingsicheren Handling eignet sich die pflanzliche Auswahl den ganzen Tag über für verschiedene Anlässe, ob auf dem Frühstücksbuffet, zum Kaffee, zur Kugel Eis oder auch als Kuchenersatz.

Wahlweise als Fingerfood oder auch to go. Einfach bei Raumtemperatur ca. 1,5 Stunden (ganze Platte) bzw. 30 Minuten (einzelne Stücke) auftauen lassen.



SOMMERLICHES PLUNDER-DUETT

SILBER: BACKWAREN SÜSS / DÉLIFRANCE / PAIN DUO PFIRSICH-APRIKOSE

Sonnengereifte Pfirsiche und Aprikosen: machen das neue Pain Duo Pfirsich-Aprikose von Déli-france nach eigenen Angaben zu einem echten Genießerprodukt. Aromatische Pfirsich- und Aprikosen-Stückchen sowie Pfirsichpüree sind die Basis für die fruchtige Füllung des Pains (18 %).

Bei einem Stückgewicht von 85 Gramm trifft bei dem süßen Snack zarter Butter-Plunderteig und auf ein knackiges Hagelzucker-Topping. Wie Délifrance Viennoiserie-Produkte wird das Pain Duo Pfirsich-Aprikose ohkünstliche ne Farb- und Aromastoffe sowie ohne gehärtete Fette hergestellt. Nach 21-23 Minuten im Ofen bei 170°C sind die tiefgekühlt angelieferten Pains fertig gebacken. Damit erweitert das Délifrance Team seine Pain-Range, zu der bereits das Pain Duo Himbeer-Weiße Schokolade und das Pain aux 3 Chocolats gehören.





DAS TRIO **AUS DER BOX**

BRONZE: BACKWAREN SÜSS / EDNA / KUCHEN-BOX KLASSIK

Sie gelten als echter Klassiker und wecken auch die eine oder andere Kindheitserinnerung: Schokolade, Zitrone und Marmor sind die wohl beliebtes-Geschmacksrichtungen für Rührkuchen und eben diese hat Edna in der dreifach sortierten Kuchenbox Klassik jetzt im Angebot. Die drei lecke-

ren Sorten im praktischen Blechkuchenformat eignen sich als süßes Frühstück zu einem frischgebrühten Heißgetränk oder als Leckerei auf dem Kuchenbuffet. Alle drei Sorten sind als Platte in der Kuchenmischkiste jeweils

große Portionen vorgeschnitten, einzeln entnehmbar und lassen sich in rund vier Stunden bei Raumtemperatur auftauen.



Miele

in 21 gleich

Entwickelt für die Rushhour.

Damit sich in der Küche kein Geschirr anstaut: Die neuen Durchschub-Spülmaschinen mit nur 50 Sekunden Laufzeit.

Miele Professional. Immer Besser.

Exzellente Reinigung in kürzester Zeit.

Frühstück, Mittagstisch, Abendessen: Während der Rushhour fallen enorme Geschirrmengen an. Unsere Durchschub-Spülmaschinen halten dank eines effizienten Spülsystems, einer intuitiven Bedienung und nur 50 Sekunden Laufzeit Ihrem Tempo und Dauerbelastungen stand.

Jetzt Geschirrstau vermeiden: www.miele.de/professional







SCHOKOTRAUM AUS DEM SCHWARZWALD

GOLD: DESSERTS / PFALZGRAF / BROWNIE



Seit mehr als 35 Jahren steht Pfalzgraf für hochwertige Tiefkühl-Torten- und Kuchenkreationen. Die vier Grundwerte Familie, Mitarbeiter, Kunden und Qualität würden nach eigenen Angaben bei jeder Entscheidung des Unternehmens im Zentrum stehen. Das mittelständische Familienunternehmen in dritter Generation achtet auf ausgewählte Rohstoffe, die ausschließlich von zertifizierten Lieferanten nach strengsten Qualitätsrichtlinien bezogen würden.

Außerdem legt man Wert auf hochwertige Zutaten, traditionelle Rezepturen und Regionalität mit Herkunftsnachweis. Das Mehl stammt von einer Mühle unweit der Produktionsstätte, die Molkereiproduk-

te von Schwarzwälder Milchbauern und Äpfel frisch aus der Bodenseeregion und auch aus Südtirol.

Zu den aktuellen Neuheiten im Pfalzgraf-Sortiment gehört jetzt auch der Brownie: Er enthält Kakao-Nibs in einem saftigen Schokoladenrührteig und ist darüber hinaus mit Walnusshälften dekoriert. In einer Portionsgröße von 6,3 mal 6,2 cm sind ingesamt 24 Portionen pro Platte vorgeschnitten.

Gewusst? Das traditionelle Gebäck der US-amerikanischen Küche wird klassisch auf einem Backblech oder in einer rechteckigen Form gebacken. Beim "Double Chocolate" wird zusätzlich zerkleinerte Schokolade dazu gegeben.



RAFFINIERTE DESSERTCREME

SILBER: DESSERTS / FRISCHLI / PFLAUME-SCHWARZE JOHANNISBEERE-MASCARPONE-CREME



Heimische Obstsorten tref-

fen milden Mascarpone: Zur Herbst- und Wintersaison des vergangenen Jahres hat frischli ein neues servierfertiges Dessert für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung vorgestellt. Die Pflaume-Schwar-Johannisbeere-Mascarpone-Creme vereint heimische Obstsorten mit einer milden Mascarponenote und eignet sich für den puren Genuss ebenso wie als Grundlage für abwechslungsreiche Dessertkompositionen, die einfach und schnell umsetzbar sind. Das hochwertige Vollconvenience-Produkt enthält keine Gelatine, es ist direkt servierfertig und schmeckt dabei aber wie selbst gemacht, so der Hersteller. Wie alle Produkte aus dem Hause frischli ist die Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme im wiederverschließbaren 5-kg-Eimer mehrere Wochen ungekühlt lagerfähig und erfüllt in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit.



SWEET UND SALTED

BRONZE: DESSERTS / BLOCK MENÜ / CHEESECAKE SALTED CARAMEL

Cremig-karamellig, gleichzeitig süß-salzig und das alles auf einem knusprigen Keksboden: Der Cheesecake Salted Caramel von Block Menü würde alle Wünsche erfüllen, die man an ein unwiderstehliches Dessert haben kann, sagt das Unternehmen mit Sitz in Mecklenburg-Vorpommern. Die Genussprofis aus Zarrentin haben dem amerikanischen Coffeeshop-Klassiker mit einer Karamellcreme nach eigener Rezeptur einen besonderen geschmacklichen Kick verliehen.

Serviert mit einem Espresso würde das Cheesecake-Dessert einen feinen, aromatischen Schlusspunkt am Ende eines Menüs setzen. Cheesecake Salted Caramel ist tiefgekühlt erhältlich in Gebinden von 16x90 Gramm und vegetarisch.

Gewusst? In den USA ist die Geschmacksrichtung Salted Caramel schon länger beliebt. Im ursprünglichen Original sollte das Salz körnig sein und deutlich herausschmecken. Wahlweise werden noch Salzkörner auf das Produkt gestreut.



ANZEIGE



Finish im





SCHNITTIGES SANDWICH-BROT

GOLD: BACKWAREN HERZHAFT / EDNA / FF-CIABATTA MIT HINGE CUT



Brotklassiker für ein abwechslungsreiches und modernes Sandwich-Angebot: Das Ciabatta besteht nach Herstellerangaben aus saftigem Weizenteig und 100 Prozent natürlichen Zutaten. Mit dem sogenannten Hinge Cut, einem seitlichen Sandwich-Schnitt, ße sich das Ciabatta von Edna ohne Herausfallen einfach und variabel belegen sowie vielseitig einsetzen – auch wenn es in der Küche einmal schnell gehen muss. Die Gourmet-Qualität und die saubere Zubereitung würden aus dem aromatischen Brot im Handumdrehen ein hochwertiges Sandwich machen. Das vegan-vegetarische, tiefgekühlte Ciabatta ist bereits fertig gebacken sowie vorgeschnitten und eignet sich daher auch für das Finishing auf dem Kontaktgrill. Es ist im sortenreinen Karton mit 60 Stück à 115 Gramm verfügbar.



BUNS MIT BUTTERFLY-CUT

SILBER: BACKWAREN HERZ-HAFT / VANDEMOORTELE / BANQUET D'OR BURGER BUNS

Alle lieben Burger: Deshalb hat Vandemoortele Anfang des Jahres für das beliebte Fast-Food-Gericht zwei neue Burger Buns eingeführt: das rustikale Hamburgerbrötchen mit 95 Gramm Stückgewicht sowie das Hamburgerbrötchen mit Sesam und Schwarzkümmel mit 90 Gramm Stückgewicht. Beide Brötchen sind fertig gebacken und mit dem Butterfly-Cut vorgeschnitten, sodass ein schnelles, effizientes und zeitsparendes Handling im hektischen Alltag der Profiküche gewährleistet wird, so der Hersteller. Die neuen Burger-Brötchen seien von außen knusprig und von innen fluffig weich, wie Gäste es von einem typischen Burger-Brötchen erwarten.





GESCHMACK **ITALIENS**

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

Margherita di Buffala, Salame di Finocchietto, Verdure e Formaggio di Capra, Base Pomodoro. Base Bianca heißen die fünf Varianten der La Pinsa! von Dr. Oetker Professional - drei belegte und zwei unbelegte (Base) Varianten mit italienischen Zutaten. Typisch für eine italienische ovale Pinsa ist die Teigzubereitung: Weizen-, Dinkel- und Reismehl kommen neben Sauerteig zum Einsatz. So würde ein luftiger und knuspriger Boden

mit Handmade-Optik entstehen, der im Steinofen vorgebacken wird und eine schöne Porung hat, so der Hersteller.





JOHANNISBEERE UND PFIRSICH IN LOVE

GOLD

Traumpaar auf dem Teller

GOLD: EISCREME / MÖVENPICK / PFIRSICH JOHANNISBEERE

Eis mit Pfirsich und Sorbet Schwarze Johannisbeere – diese beiden Hauptkomponenten ergeben für Froneri Schöller zusammen "Unser Eis der Gastronomie 2023": Mövenpick Pfirsich Johannisbeere. Dafür haben sich die Eisexperten von einem der absoluten Lieblinge der Saison inspirieren lassen, dem saftig-süßen Pfirsich, heißt es. Der Star vieler sommerlicher Kreationen macht auch im Eisbecher ordentlich was her, findet der Hersteller. Vor allem, weil der Neuzugang Mövenpick Pfirsich Johannisbeere einen besonderen Begleiter an seiner Seite hat – ein fein-säuerliches Sorbet aus schwarzen Johannisbeeren. Zusammen mit dem cremigen Pfirsicheis und den Pfirsichstücksaftigen chen ergibt das ein echtes Traumpaar, ist das Unternehmen überzeugt.





PFLANZLICHES LIEBLINGSEIS

SILBER: EISCREME / CREMISSIMO / VEGANES VANILLEEIS

Vanille – sie war und ist die beliebteste Sorte in der Welt des Speiseises: Mit der Sorte Vanille Vegan bietet Carte D'Or nach Herstellerangaben eine lang ersehnte pflanzliche Alternative zu herkömmlichem Vanilleeis an. Sie verbindet die feine Cremigkeit mit dem Geschmack hochwertiger Bourbon-Vanille. "Vanille Vegan ist der Schlüssel zu vielen veganen Rezepten und Abwandlungen, von Eisbechern wie Heiße Liebe über

Affogato und Eiskaffee hin zu Desserts, Strudel und vielem mehr", sagt Dirk Rogge, Leiter der Culinary Fachberatung. Gastronomen und Köche können die Sorte ganz einfach ins bestehende Sortiment integrieren und ihr veganes Portfolio ergänzen. Vanille Vegan kommt in der praktischen recyclebaren 2,4-Liter-Wanne.





FRUCHTIG TRIFFT MILD

BRONZE: EISCREME / MÖVENPICK / CHERRY COOKIE & VANILLA

Ideen gegen Langeweile:

Die Außer-Haus-Experten von Froneri Schöller setzen auf Eissorten, die überraschen und anders sind. Genau diesen Spirit verkörpert auch die Trendsorte Mövenpick Cherry Cookie & Vanilla, so der Hersteller. Hier trifft fruchtiges Sauerkirschsorbet auf Bourbon-Vanilleeis, verstrudelt mit Hafer-Cookies. Und: Die neue Sorte ist wie übrigens alle Mövenpick Sorbets - vegan. Erbsenprotein bildet die Basis für das 100% pflanzliche Vanilleeis. Für den Neuzugang hat sich Froneri Schöller innovative Rezepte einfallen lassen, als Inspiration für den schnellen Mehrumsatz. Zum Beispiel "Rocky Quinoa": Dafür eine Kugel Mövenpick Cherry Cookie & Vanilla in gepufftem Quinoa rollen, auf Kirschkompott und veganem Joghurt anrichten.



Kreative Kombi mit Auflage





FISCH TRIFFT AUF MANGO UND QUINOA

GOLD: FISCH/FEINKOST / DEUTSCHE SEE / ALASKA-SEELACHS "QUINOA-MANGO"



Fruchtige Kreation: Die neue Kreation Alaska Seelachs "Quinoa Mango" von Deutsche See soll nach Herstellerangaben durch ihre moderne Optik punkten und Fischfans überzeugen, die auf hochwertige, nachhaltige Zutaten Wert legen. Alaska-Seelachs aus MSC-zertifizierter, nachhaltiger Fischerei trifft auf eine fruchtige Quinoa-Auflage mit Paprikastückchen. Entwickelt von Deutsche See-Köchen in der eigenen Entwicklungsküche, wird die fruchtige Kreation in liebevoller Handarbeit aus

hochwertigen Rohwaren in der Bremerhavener Manufaktur hergestellt, so das Unternehmen. Die tiefgefrorenen Fischfilets mit Auflage lassen sich im Kombidämpfer schnell zubereiten und sind in nur 15 Minuten servierfertig. Aufgrund der praktischen Größe, mit einem Gewicht von 80-100 Gramm und einzeln entnehmbar, würden sie sich für das Mittagsgeschäft im Foodservice eignen und neue Akzente auf den Speiseplänen der Kinder- und Schulverpflegung sowie der Seniorenverpflegung setzen.



KLASSIKER AUS KRAUT

SILBER: FISCH/FEINKOST / GROSSMANN / VEGANER COLESLAW

Ob zum Burger, oder anderen Fleisch- und Wurstwaren, für belegte Backwaren oder als Beilage zu Pulled Pork: Krautsalat nach amerikanischer Art ist immer ein guter Begleiter. Grossmann hat eine vegane Variante im Sortiment, im 1,5-Kilo-Gebinde und sehr variabel einsetzbar.



Auf der Grundlage von Weißkohl, Karotten und Zwiebeln. Gewusst? Der Begriff Coleslaw, der nicht nur in englischsprachigen Ländern verbreitet ist, hat seinen Ursprung in dem niederländischen Wort Koolsla, das wiederum für Kohlsalat steht. "Cole" ist außerdem ein Synonom für "Cabbage", also Kohl. Typisch für das Rezept ist ein cremiges, mildes Dressing auf Mayonnaise-Basis.



EXKLUSIV FÜR GASTRO & GV

BRONZE: FISCH/FEINKOST / FRIESENKRONE / SEIDEN-MATJES

Einen besonderen Maties, der gut zu heutigen Geschmacksvorlieben passt, hat Friesenkrone im Herbst 2022 präsentiert. "Der beste Matjes, den es je von Friesenkrone gab", nennt das Fischfeinkostunternehmen das Produkt und beschreibt es als aromatisch, salzmild, zart und mit gleichmäßiger Marzipan-Optik. "Wir verjüngen das Produkt Hering und verleihen ihm einen zeitgemäßen Appeal in



Aussehen, Konsistenz und Geschmack", heißt es im Unternehmen. Seidenmatjes hat einen niedrigen Salzgehalt zwischen drei und vier Prozent. Er ist nachhaltig, MSC-zertifiziert und reich an wertvollen Inhaltsstoffen wie Omega-3-Fettsäuren und Mineralien, etwa Jod und Selen sowie Vitaminen. 600-Gramm-Packungen enthalten jeweils 15 Filets à 40 Gramm. Die Seidenmatjesfilets in den beiden Sorten Natur und mit feiner Rauchnote sind einzeln portionierbar und kommen ohne Öl aus.



Fingerfood & Snacks

KRASS, KROSS UND CRUNCHEN

Zugreifen ist erwünscht

GOLD: FINGERFOOD & SNACKS / FROSTKRONE / CRUNCHY HOMIES

Snacks mit Geschmack: Die Frostkrone Food Group präsentiert seine Bestseller-Snacks, die im Backofen oder in der Fritteuse nach Herstellerangaben in wenigen Minuten goldbraun zubereitet werden, jetzt mit verbessertem Coating: Crunchy Mozzarella Sticks, mit zart schmelzendem Mozzarella und dazu würzig-scharfem Red-Pepper-Dip. Crunchy Gouda Ringe in krosser Hülle und mit zartschmelzendem Gouda, dazu der pikante Tomaten-Paprika-Dip. Crunchy Chili Cheese Nuggets, mit feurigen Chilis im Teigmantel, richtig scharf. Crunchy Frischkäse Paprinos, eine süß-scharfe Geschmackskombination aus roten Kirschpaprika und Frischkäse.





AUSSEN KROSS, INNEN SOFT

SILBER: FINGERFOOD & SNACKS / SCHNE-FROST/ HASH BROWN FRIES CHEESE AND CHILI

Zuwachs bei den tiefkühlfrischen Kartoffelspezialitäten von Schne-Frost. Die Hash Brown Fries Cheese & Chili ergänzen die bereits etablierten klassischen Hash Brown Fries, die aus frischen Kartoffel-Raspeln, buntem Pfeffer und Zwiebeln bestehen. Die Hash Brown Fries Cheese & Chili sind glutenfrei und bestehen aus frisch geraspelten Kartoffeln, die mit würzigem Emmentaler und herzhaftem Chili verfeinert wurden. Mit unterschiedlichen Dips serviert, sind die innovativen Rösti-Stix ein perfektes Fingerfood für zwischendurch oder to go, überzeugen aber auch als pfiffige Beilage, zum Beispiel zu Burgern, heißt es im Unternehmen. Die



Zubereitung der tiefkühlfrischen Spezialität würde schnell und unkompliziert im Kombidämpfer, im Backofen oder in der Fritteuse erfolgen. Auch bei langer Standzeit behalten die leckeren Hash Brown Fries ihre optimale Konsistenz.



DREI MINIS PRO KARTON

BRONZE: FINGERFOOD & SNACKS / EDNA / MINI-BAGEL-MISCHKARTON

Rund und mit einem Loch, erst in Wasser gekocht und dann gebacken: Bagels sind beliebte Gebäcke aus Hefeteig, die bereits Ende des 19. Jahrhunderts in den USA und Kanada eingeführt wurden. Mit den herzhaft belegten Mini-Bagels sorgt Edna für Abwechslung, denn die leckeren neuen Spezialitäten sind nach Pizza-Art in diesen drei Sorten belegt: Cheeseburger Style, Margherita und Salami. Vom Catering bis hin zum trendigen Snack für Zwischendurch, das auf Stein gebackene Fingerfood ist in Kürze servierbereit und schmeckt sowohl warm als auch kalt, so



das Unternehmen. Die Mini-Bagels mit einem Durchmesser von gut sechs Zentimetern sind vorgebacken sowie tiefgekühlt und werden direkt aus der Verpackung im vorgeheizten Ofen in wenigen Minuten fertig gebacken.



Alternatives Produkt für neue Ideen



UND GEFLÜGEL

GOLD: FLEISCH & GEFLÜGEL / BEYOND MEAT / BEYOND CHICKEN

Fokus aufs Fleischlose: Mit dem Beyond Burger Chicken-Style gibt es jetzt eine neue pflanzliche Variante in der Burger-Küche. Er schmeckt ebenso gut wie beliebte Hähnchenburger, so das Unternehmen, ist aber rein pflanzlich. Beyond Meat Chicken-Style Produkte sind so konzipiert, dass sie Hühnerfleisch geschmacklich, optisch und in ihrer Konsistenz ähneln. Mit innovativen Verfahren werden Beyond Meat Chicken-Style Produkte aus

BURGER

pflanzlichen Zutaten wie Weizen- und Ackerbohnenprotein hergestellt. Dank ihrer Panade sind sie außen knusprig und innen unglaublich zart und saftig. Sie lassen sich schnell und einfach zubereiten und eignen sich als Hauptgericht ebenso wie als Snack. Das Chicken-Style Portfolio von Beyond Meat umfasst neben dem Beyond Burger Chicken-Style auch Beyond Tenders, Beyond Nuggets und Beyond Schnitzel.

GEWICKELT UND GESCHMORT





SILBER: FLEISCH & GEFLÜGEL / FARMERS / MINI-ROULADEN

Klein und klassisch: Eines der beliebtesten Schmorgerichte hierzulande hat Farmers jetzt auch in kleineren Größen im Sortiment. Die Mini-Rouladen in Sauce sind für divers Anlässe auf der Speisekarte geeignet. Neben den nach Herstellerangaben erfolgreichen Standardgrößen bie-

tet das Unternehmen die Varianten Rind, Schwein, Hirsch, Pute und Kohl im Kleinformat an. Das traditionell gewickelte Fleischgericht ist jeweils unterschiedlich gefüllt und lässt sich mit zahlreichen Beilagen servieren, wahlweise je nach Region und Jahreszeit.



BIOLOGISCH. DURCH & DURCH

BRONZE: FLEISCH &
GEFLÜGEL / DANISH CROWN
/ BIO RINDFLEISCHBURGER

Nur mit Salz und Bio-Pfeffer mild gewürzt: Der 180 Gramm schwere Bio-Rindfleischburger mit einem Durchmesser von 135 mm der Marke Danish Crown besteht zu 99 Prozent aus Rinderhackfleisch. Das gesamte Fleisch stammt von Bio-Rindern, die in Dänemark geboren, aufgezogen und geschlachtet werden. Die Tiere



haben den ganzen Sommer über Zugang zur Weide und über die Wintermonate ziehen sie in die Ställe mit jeder Menge Bewegungsfreiheit, heißt es im Unternehmen. Das Futter ist 100 Prozent biologisch und frei von GVO, es stammt von unbehandelten Feldern, die nicht mit Düngemitteln oder anderen chemischen Substanzen behandelt werden. Der Dünger für die Felder wird meistens von den Tieren selbst gewonnen, womit die Tiere somit auch ein Teil des natürlichen und ökologischen Kreislaufes auf dem Bauernhof sind, auf dem sie leben.



TOP LEVEL TOPPING

BRONZE: FLEISCH & GEFLÜGEL / TULIP PROFESSIONAL / NDUJA - PIKANTE CRUMBLE

Millionen von Pizzen werden jedes Jahr mit Tulip Pizza-Toppings belegt und verfeinert, meldet das Unternehmen. Es würden sowohl internationale Ketten als auch kleine Geschäfte beliefert. Zum Sortiment gehört die klassische Salami ebenso wie die Peperoni-Salami, Halal-Produkte und weitere Toppings, zum Beispiel Slow Cooked Produkte und würzige Beef Chunks. Die Toppings sorgen für die jeweilige Würze und Knusprigkeit. Neu im Sortiment sind Nduja, pikante Rohwurst-Crumble aus Schweinefleisch nach kalabrischer Art, in Würfelform, getrocknet und tiefgefroren.



ANZEIGE



Unsere Angebote zur Spargelzeit

können Sie vom 1. April bis 10. Juni 2023 bestellen.

Rufen Sie uns an!



Gewinner des Cooking Award 2023 in Bronze!





VIELSEITIG EINSETZBAR UND STANDSICHER

« Kartoffel, Teigwaren, Reis »

GOLD: KARTOFFELN, TEIGWAREN, REIS / BÜRGER / BIO SPINATKNÖDEL

Ausbau der Bio-Spezialitäten-Range: Mit drei weiteren Top-Artikeln in Bio-Qualität ergänzt die Bürger Profiküche ihr Sortiment. Alle drei Neuprodukte sind so hochwertig konzipiert, dass sie auch bei längeren Standzeiten für den optimalen Geschmack sorgen, so das Unternehmen. Sie kommen ohne geschmacksverstärkende Zusatz- und Farbstoffe aus, sind damit deklarationsfrei. Die tiefgekühlten Bio-Produkte können einzeln entnommen werden, sind gut kalkulierbar und zudem schnell und einfach zubereitet. Die Bio-Cannelloni Ricotta/Spinaci schmecken klassisch in Tomatensoße mit Käse überbacken und auch in Sahnesoße auf einem Blattspinat-Bett mit Parmesan. Die Bio-Semmelknödel können als Hauptgericht mit Pilzragout oder in Scheiben geschnitten und mit Ei angebraten serviert werden. Die Bio-Spinatknödel eignen sich als vegetarisches Hauptgericht auf Tomatenragout mit geriebenem Parmesan oder als herzhafte Beilage zu Geschnetzeltem.



Frühlingshafte Bio-Ideen



WEDGES MIT **KNUSPER**

SILBER: KARTOFFELN, TEIG-WAREN, REIS / AVIKO / SWEET POTATO WEDGES

Nach Pommes, Würfeln und Gratins bringt Aviko mit den Sweet Potato Wedges jetzt noch mehr Vielfalt auf den Teller. Die tiefgefrorenen Süßkartoffel-Ecken mit dem speziellen SuperCrunch-Coating werden knusprig und lassen sich besonders vielseitig verwenden, sie haben eine hellorange Farbe und einen süßen Geschmack. Sie sind komplett geschält



und werden deshalb auch garantiert nicht zäh und haben eine lange Standzeit, so das Unternehmen. Aviko Sweet Potato Wedges sind vegan, glutenfrei, frei von genetisch veränderten Inhaltsstoffen und vorgebacken in reinem Sonnenblumenöl. Sie ließen sich schnell und flexibel zubereiten, mit Fritteuse, Kombidämpfer oder Backofen und würden als leckerer Snack to go, als trendiges Fingerfood zu veganen oder klassischen Burgern, als edle Beilage zu Fleisch oder Fisch sowie als Zutat für Bowls oder Salate überzeugen.



AUS FRISCHEM PÜREE

BRONZE: KARTOFFELN, TEIG-WAREN, REIS / SCHNE-FROST / POMMES MACAIRES CLASSIC

Die Pommes Macaires Classic von Schne-Frost sind aus frischem Kartoffelpüree gefertigte Kartoffelplätzchen, die pikant mit Putenbacon, Zwiebeln und Petersilie verfeinert sind. Sie eignen sich ideal als klassische Beilage, so der Hersteller. Außen knusprig und innen herrlich soft und fluffig sind die neuen Pommes Macaires Classic eine perfekte Beilage zu vielen Gerichten. Die ca. 44 Gramm schweren Kartoffelplätzchen sind glutenfrei und las-

sen sich im Kombidämpfer, im Backofen, in der Fritteuse oder in der Pfanne zubereiten. Die Kartoffelspezialität würde durch authentischen Geschmack, gelingsichere Zubereitung und hohe Standzeit überzeugen.





EINHUNDERT PROZENT SCHOKOLADE

GOLD: GETRÄNKE / VAN HOUTEN / GROUND WHITE CHOCOLATE

Reichhaltig und süß, mit Vanille-und Karamellnoten: Das Van Houten Ground White Chocolate for Drinks aus 100 Prozent Schokolade wird hergestellt aus nachhaltig erzeugten Kakaobohnen und eignet sich für heiße und kalte Getränke gleichermaßen, wahlweise mit herkömmlicher Milch oder Pflanzendrink. "Intensiver Genuss mit einem cremigen, vollmundigen und authentischen weißen Schokoladengeschmack", so beschreibt der Her-

steller das Getränkepulver. "Samtiges Mundgefühl, perfekt als Mix mit Espresso." Das Produkt enthält weiße Schokolade (Pulver), Zucker, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Magermilchpulver sowie natürliches Vanillearoma. Für die Dosierung empfiehlt der Hersteller: 35 Gramm Getränkepulver auf 200 ml Milch oder Milchersatz bis maximal 70 Grad. Gelagert wird das Produkt am besten in der Originalverpackung an einem kühlen trockenen Ort bis 25 Grad.



Weiß, cremig und variabel





EIN TEE ALS **ESPRESSO**

SILBER: GETRÄNKE / 5 CUPS AND SOME LEAVES / TEA SHOT

Für alle Gäste, die nach dem Essen gern mal einen Tee trinken: Tea Shots von "5 Cups and some Leaves" sind kurzgebrühte, konzentrierte Mini-Tees aus



kräftigen Teesorten. Besonders gut eignet sich hierfür die Bio-Lose-Teemischung Kopfschuss, so der Hersteller. Bei dem Rok Abraham Tea Shot Maker handelt es sich um eine Siebträgermaschine, in der diese Tea Shots der schnell und einfach zubereitet werden können. Die anregende Mischung aus

schwarzem und grünen Tee würde dank der innovativen Siebträgermaschine im Handumdrehen zu sensationell schmeckenden, kurzgezogenen Tee-Espressos, so der Hersteller. Wer mag, versüßt sich seinen Teashot mit Milchschaum und etwas Kandiszucker.



PRICKELND UND SORTENREIN

BRONZE: GETRÄNKE / GRANINI / GRANINI SCHORLE 0.33L

Naturtrüb, nachhaltig und

in einem neuen Look: Das sind die Schorlen von Granini in der stylischen 0,33-Liter-Longneck-Mehrweg-Glasflasche. Neben den bekannten Sorten Apfel und Rhabarber macht nun auch die neue sortenreine Maracujaschorle mit ihrem exotischen Geschmack auf sich aufmerksam. Besonders erfrischend sei die prickelnde Sorte mit intensiv aromatischer Maracuja, tropischer Süße und der typischen fein säuerlichen Note. Die prickelnden Durstlöscher seien vegan und überzeugen nicht nur mit ihrem vollen Geschmack in der bewährten granini Qualität. Die nach-

haltige Flasche aus Mehrwegglas zeigt außerdem mit ihrem neuen trendigen Design einen starken Auftritt. Das moderne wie umweltfreundliche Produktkonzept würde passgenau auf die Wünsche und Ansprüche der jungen Zielgruppe in der Trend- und Szenegastronomie abzielen betont das Unternehmen dabei.





Kräuter & Gewürze-/ Mischungen, Soßen & Fonds

KREATIVES WÜRZENOHNE GRENZEN

GOLD: KRÄUTER, GEWÜRZE-/MISCHUNGEN, SOSSEN & FONDS / WIBERG / LEMON-CHILI-PEPPER



Frisch-saure Limonen, feurige Chilis, dezent-süßer Rohrzucker und aromatisch-scharfer Pfeffer: Diese facettenreichen Geschmackshelden treffen sich in der einzigartigen Mischung Wiberg Lemon-Chili-Pepper. Vielseitig einsetzbar, sei er in so gut wie allen Geschmackswelten zu Hause, so der Hersteller. Die ausgewogene Komposition spannt dabei einen Bogen von fruchtiger Säure zu anregender Schärfe und wird abgerundet mit har-

monischer Süße. Lemon-Chili-Pepper präsentiert eine völlig neue Kombination geschmacklicher Empfindungen. Perfekt abgestimmt würden ausgewogene Nuancen von sauer, scharf, süß und salzig den Gaumen auf eine kulinarische Entdeckungsreise entführen. Hervorragend geeignet sei der neue Lemon-Chili-Pepper für Fisch, Rind, Geflügel sowie alle helle Fleischsorten und selbstverständlich auch für köstliche Gemüsekreationen.



Ausgewogene Komposition



KÖNIGIN UNTER **DEN BLUMEN**

SILBER: KRÄUTER, GEWÜR-ZE-/MISCHUNGEN, SOSSEN & FONDS / WIBERG / EXQUISI-TE ROSENBLÜTENBLÄTTER

Sinnliche Farben, feiner-Duft: Die "Rose de Resht" ist eine alte Rosensorte. Ihr leuchtender Farbton variiert von Fuchsia bis Purpurrot und ihr betörender Duft ist einzigartig. Beste Bedingungen für Wachstum und Blüte findet diese besondere Rosensorte in den Südtiroler Alpen, wo sie von einem Familienbetrieb in bester Bio-Qualität für das Wiberg Exquisite



Sortiment angebaut wird. Die mystische Schönheit und der liebliche Duft der Rose verbinden sich in diesem Produkt, so das Unternehmen. Die feinen Rosenblüten werden ausschließlich in Handarbeit geerntet. Nur so lassen sich die zarten Blüten in ihrer Gesamtheit erhalten und können mit ihrer intensiven Farbkraft überzeugen. Die samtigen Blütenblätter eignen sich nach Herstellerangaben perfekt zum Garnieren pikanter und süßer Kreationen und würden jeden Teller mit ihrer majestätischen Anmut krönen.



BENANNT NACH LUCKI MAURER

BRONZE: KRÄUTER, GEWÜRZE-/MISCHUNGEN, SOSSEN & FONDS / HELA / BIO STOI DUST RUB

Der Name ist Programm:

Der Newcomer unter den Gewürzzubereitungen der Hela Rub Range ist nach dem Restaurant "Stoi" benannt, das von Ludwig "Lucki" Maurer erfolgreich betrieben wird. Nach Angaben des Herstellers handelt es sich um einen Mix aus rockigen Elementen, von Chili über Senf und Knoblauch bis hin Kumin, der es in sich hat. Der Bio Stoi Dust Rub passt gut zu dunklem Fleisch, speziell Rind wie Brisket. Flank oder Rib. zum Smoken. Grillen oder Braten. Ebenso gibt Gewürzzubereitung vegetarischen Grillgerichten mit Kartoffeln, Gemüse und Tofu einen extra Kick. Ein echter Rockstar, findet das Unternehmen.





FUNKY UPGRADE FÜR DIE SNACK-KARTE



GOLD: VEGAN/VEGETARISCHE SNACKS & BITES / SALOMON FOODWORLD / FUNKY FALAFEL SORTIMENT

Rund, bunt und unverwechselbar: Die Funky Falafel Range von Salomon Foodworld mit drei unterschiedlichen Snack-Balls sticht in vielerlei Hinsicht hervor: Ob die knallig-frischen Farb-Kombis, der erste Biss oder die neuartig knusprigen Gemüsepanaden und spannende Geschmacksprofile. Mit den vielseitigen veganen Multiplayern bringen kreative Gastronomen Farbe ins Spiel und bleiben kulinarisch am Ball, so der Hersteller.

Funky Falafel Ginger & Beetroot kombinieren proteinreiche Kichererbsen mit würziger Rote Bete, frisch-scharfem Ingwer und einer crunchy Karottenpanade mit Quinoa-Pops. Funky Falafel Harissa & Grilled Pepper sind ein pikantes Arrangement aus Kichererbsen mit gegrillter Paprika, spicy Harissa-Gewürz und einer zart-knusprigen Karottenpanade mit Schwarzkümmel-Highlights. Funky Falafel Edamame & Herbs sind farben-



einer herrlich frischen Kräuternote. Der leuchtend-grüne Snack ist umhüllt von einer crunchigen Rote-Bete-Panade. Die drei veganen Snack-Balls seien vielfältige Eyecatcher – als Appetizer, Mezze oder auf Sharing-Plates, als Topping in Bowls, Filling im Wrap oder Solisten zum Dippen.







FALAFEL-LIEBE **FÜR VIELE ANLÄSSE**

SILBER: VEGAN/VEGETARISCHE SNACKS & BITES / VEGETA / FALAFEL, GEFÜLLT "MINZECREME", VEGAN

Knusprig, vegan und angesagt: Falafel sind wichtige Player im Plant Based-Angebot. Die Bällchen aus Kichererbsen und Bulgur von Vegeta wiegen etwa 23 Gramm, sind orientalisch gewürzt und mit einer veganen Minze-Frischcreme gefüllt. Die tiefgekühlten Bällchen sind bereits vorfrittiert und eig-

nen sich somit für die Zubereitung im Kombidämpfer, so das Unternehmen. Sie seien aber auch in der Fritteuse gelingsicher zuzubereiten. Die Bällchen sind einzeln entnehmbar und vielseitig einzusetzen, ob pur zu leckeren Dips oder klassisch im Fladenbrot oder Wrap, in Bowls oder auch als Topping.



SNACKEN À LA SÜDSTAATEN

BRONZE: VEGAN/VEGETA-RISCHE SNACKS & BITES / SALOMON FOODWORLD / PICKLE & CHEESE BITES

Aus den USA kommt der Food-Trend "Fried Pickles", auch Frickles genannt. Die gebratenen Gurken sind seit den 1960er-Jahren als Beilage oder Vorspeise häufig in den Südstaaten zu finden. Die Gurkenscheiben werden dafür frittiert und gern mit dem sogenannten Ranch-Dressing serviert. Dieser pikante Snack-Impuls hat Suchtpotenzial, ist der Hersteller überzeugt und präsentiert die Pickle & Cheese Bites als Ergänzung

auf den Snack- und Appe-

tizer-Karten. Dazu werden

Vegan und vorgebacken:

knackige Gewürzgurkenwürfel mit cremiger Käsefüllung kombiniert und in einen knusprig-würzigen Nacho-Mantel gehüllt. Fertig ist ein Trendy Appetizer oder Better Side Dish.









VIEL MEHR ALS EINE ALTERNATIVE

GOLD: VEGANER FLEISCHERSATZ / BEYOND MEAT/ BEYOND STEAK

SILBER: VEGANER FLEISCHERSATZ / NESTLÉ / GARDEN GOURMET

Proteinhaltig und vielseitig: Beyond Steak sind zart, saftig und perfekt gebratene Steakspitzen auf pflanzlicher Basis, so beschreibt der Hersteller den veganen Fleischersatz. Damit seien sie ein idealer Bestandteil der professionellen Gastro-Küche – tiefgekühlt gelagert und schnell zubereitet. Sie würden sich besonderes dafür eignen, Subs, Bowls, Salate, Tacos, Pfannengerichte sowie Pasta-

gerichte zu perfektionieren und zu einem "fleischigen Meisterwerk" zu machen. Nicht nur die Zubereitungsmöglichkeiten sind vielseitig, sondern auch die Zielgruppen in der Gästeansprache. Mit 21 Gramm Protein pro 100 Gramm sei Beyond Steak von Beyond Meat ideal für ernährungsbewusste Gäste, Fleischliebhaber, Veganer, Vegetarier, Flexitarier sowie Gäste, die halal oder koschere Küche bevorzugen.







Ob klassisch im Brötchen, als Currywurst, Hot-Dog-Variation oder als Zutat in Kartoffelpfannen: Die vegane Sensational Sausage von Garden Gourmet sieht aus, riecht und schmeckt wie das Original. Außen ist

SENSATIONAL SAUSAGE

ge von Garden Gourmet sient aus, riecht und schmeckt wie das Original. Außen ist sie knackig, innen saftig und dabei herrlich würzig, so der Hersteller.

Beim Grillen oder Anbraten würden sich die typischen Röstaromen und die unverwechselbare Bräune einer klassischen Bratwurst entfalten sich. Auch geschmacklich käme die Sensational Bratwurst mit einem Nutri-Score von A dem Original erstaunlich nah. Zu verdanken sei das ihrer Basis aus Sojaprotein und sorgfältig ausgewählten Gewürzen. Eingesetzt wird dabei 100 % europäisches Soja aus Non-GMO zertifiziertem Anbau.

Mit einer Portionsgröße von 90 Gramm kann die vegane Bratwurst nach Belieben auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet werden.



POWERFOOD MIT KNUSPERPANADE

SILBER: VEGANER FLEISCHERSATZ / SCHNE-FROST / GERSTONI-BRATLING

Nährstoffreich und vielfältig: Gerste steht als Urgetreide seit jeher auf dem Speiseplan der Menschen und bringt unter anderem viel Ballaststoff mit. Der Avita Gerstoni-Bratling von Schne-Frost wird aus der Gourmet-Gerste Gerstoni und

Grünkohl hergestellt sowie mit Zwiebeln, Hanfsamen und Gewürzen pikant abgeschmeckt, beschreibt das Unternehmen das Produkt. Mit knuspriger Sesampanade und ganz viel Geschmack würde der laktosefreie und vegane Bratling bei vielen Speisen eine gute Figur machen. Er schmeckt nach Herstellerangaben ideal zu Salaten, in einer Healthy Bowl, als pfiffiger Snack

mit Dip oder als köstliche Alternative zu Fleisch in einem Burger-Brötchen. Die veganen Gemüsebratlinge aus der Tiefkühltruhe ließen sich schnell und einfach im Kombidämpfer, im Backofen, in der Pfanne oder in der Fritteuse zubereiten.





GEWÜRZT WIE IM ORIGINAL

BRONZE: VEGANER FLEISCHERSATZ / BLOCK MENÜ / VEGGIE CHICKEN TERIYAKI

Ob Vegetarier, Veganer oder Flexitarier:

Wer seinen Gästen hochwertige pflanzliche Alternativen zu Fleisch und Geflügel servieren möchte, für den hält Block Menü eine vielfältige Auswahl bereit. Ein Highlight für Fans der asiatischen Küche ist das Veggie Chicken Teriyaki. Zart-saftige "Hühnchen"-Streifen aus pflanzlichen Zutaten sind mit der beliebten feinen Würzsauce mariniert ebenso köstlich wie das Original. Die pflanzliche Variante wurde so entwickelt, dass sie natürlich ohne Farbstoffe und Zusätze von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen auskommt. Zu Reis oder als

Füllung im Wrap ist das Veggie Chicken Teriyaki ein fernöstlicher Genuss. Block Menü bietet es tiefgekühlt, vegan und laktosefrei in Gebinden von 12×250 und 5×2.000 Gramm an.



WIR FÜHLEN UNS SEHR GEÄHRT!



Neue Awards für unsere nachhaltigen, veganen Produkte aus Getreide.



Gratis-Probierpaket für Profis!



www.naarmann.de | #naarmann



DIE KRAFT DER ROTEN LINSEN

GOLD: VEGANE PFLANZENPROTEINE / AVITA / LINSEN-BURGER



Farbenfroh und nährstoffreich: Burger-Patties sind heute in vielerlei unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Kombinationen möglich. Besonders beliebt derzeit sind fleischlose Alternativen, die einen kräftigen Geschmack und eine gute Optik haben. Der Avita Linsen-Burger wird aus roten Linsen (32 Prozent), Zucchini und Hanfproteinen hergestellt und ist mit einer leuchtend roten Rote-Bete-Panade umhüllt. Für den besonders aromatischen Kick würden kandierte Ingwerstückchen sorgen, so der Hersteller. Die Zubereitung erfolgt wahlweise im Kombidämpfer, im Backofen (Ober-/Unterhitze und Umluft), in der Pfanne oder in der Fritteuse. Der Linsen-Burger ist frei von gehärteten Fetten, Konservierungsstoffen, künstlichen wie natürlichen Farbstoffen sowie laktosefrei, vegetarisch und vegan. Gewusst? Die relativ kleinen roten Linsen kommen ursprünglich aus Indien. Sie sind bereits geschält und müssen deshalb nur kurz gekocht werden. Typisch für sie ist der etwas mehlige, milde Geschmack, die viele internationale Rezepturen bereichern kann. Mit diesen Eigenschaften passen sie gut zu Currygerichten und lassen sich zu Pürees oder Suppen verarbeiten. Für die roten Linsen gilt, wie für alle Hülsenfrüchte: reich an Ballaststoffen und Proteinen.



TRADITION AUF **NEUER BASIS**

SILBER: VEGANE PFLANZENPROTEINE / FROSTA FOODSERVICE / PLANT BASED HÜHNERFRIKASSEE

Kaum ein anderes Gericht ist bei so vielen Zielgruppen beliebt wie das klassische Hühnerfrikassee. Frosta Foodservice präsentiert den "Evergreen" der deutschen Küche ganz ohne tierische Zutaten: Plant Based Hühnerfrikassee mit Reis, Cham-

pignons, knackigen Erbsen und Möhren sowie einem veganen Fleischersatz auf Basis von Erbsenprotein in einer hellen cremigen Soße. Das Besondere: Die Sahne wird durch eine selbst hergestellte Haferdrink-Creme ersetzt, so das Unternehmen. Und: tiefgefroren, vegan und super convenient und gelingsicher in der Zubereitung – insbesondere im Kombidämpfer.





MIT GEMÜSE, **OHNE SOJA**

SILBER: VEGANE PFLANZENPROTEINE / FROSTA FOODSERVICE / PLANT BASED SCHNITZEL VOM FELD

Nach Fisch und Chicken vom Feld baut Frosta Foodservice sein veganes Sortiment aus und hat es um Schnitzel vom Feld erweitert. Das vegane Erzeugnis wird ohne Soja 100 % clean auf Basis von Gemüsesorten wie Champignons und Schwarzwurzeln mit teilentöltem Hanfsamenprotein hergestellt. In den Portionsgrößen von 60, 110 und 150 Gramm geformt und in Semmelbröselpanade zart-knus-

prig paniert, wird es vorgebraten und tiefgefroren. Das Schnitzel vom Feld sei perfekt für alle Zubereitungsarten, so der Hersteller, insbesondere im Kombidämpfer. Es ist kein Auftauen nötig und folgt dem Motto: Geerntet, nicht geschlachtet.





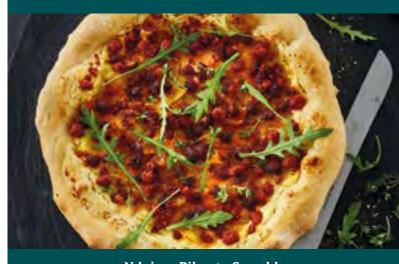
Auséezeichnet!

Auszeichnung Cooking Award 2023 für 2 unserer innovativen Produkte





Bio Rindfleischburger, 180 g 99% Bio-Rinderhackfleisch, mild gewürzt mit Salz und Bio-Pfeffer. Ø 135 mm.



Nduja – Pikante Crumble Pikante Rohwurst Crumble aus Schweinefleisch nach kalabrischer Art in Würfelform.







ERINNERT AN EINE TYPISCHE BOLOGNESE

GOLD: FINGERFOOD VEGAN / EURO FOOD CONRAD / NAPOLI-RÖLLCHEN VEGAN



Simply Vegan: Unter der Marke Conial präsentiert Euro Food Conrad Neuheiten im Bereich vegan. Der Anspruch sei es, die vegane Küche für den Endkonsument schmackhafter und vielseitiger zu gestalten, so das Unternehmen. Die Produkte sollten jeden begeistern, unabhängig von der Ernährungsausrichtung, heißt es weiter. Aktuell führt Euro Food Conrad unter anderem die vegane Neuheit Napoli-Röllchen in einer 100-Gramm-Portion im Portfolio. Es sei eine gute Ergänzung auf jeder Speisekarte.

Das Napoli-Röllchen würde, wie der Name des Produkts schon verrät, stark an die italienische Küche erinnern. Es ist gefüllt mit einer "Art-Bolognese-Füllung" aus Soja, passierten Tomaten und Karotten, ummantelt von einem veganen Palatschinken. Das Ganze wird durch italienische Gewürze abgerundet, sodass es geschmacklich an eine traditionelle Bolognese erinnert. Das Produkt ist fix & fertig gegart und kann somit in jeder Küche einfach und durch sein unkompliziertes Handling zum Einsatz kommen.



Mit Grüßen

aus Italien

GEKOMMEN, **UM ZU BLEIBEN**

SILBER: FINGERFOOD VEGAN / SALOMON / CAULI WINGS

Die Vorlieben und Gewohn**heiten** der Menschen ändern sich und Foodservice-Spezialist Salomon Foodworld geht mit: Salomon Green heißt die neue Produktsparte für vegane und vegetarische Spezialitäten sowie pflanzenba-



sierte Fleisch- und Käse-Alternativen. Mit den neuen Cauli Wings würde Salomon den Veggie-Himmel auf die Erde holen oder eben auf die Snacking-Karte, so das Unternehmen. Die Blumenkohlröschen wollen optisch und geschmacklich in pikantem BBQ-Knuspercoating die Gäste begeistern: saftig, würzig, crispy. Mit individuellen Dips, Glaze oder Soßen seien sie flexibel einsetzbar, als Better Side Dish, Appetizer, Topping, zum Dippen und Sharen.



VEGANES PENDANT

BRONZE: FINGERFOOD VEGAN / SALOMON / GREEN HEROES PLANT CHILI NUGGETS

Grünes Licht für Plant-based Snacking: Salomon Foodworld hat die Green Heroes Linie erweitert. Die Plant Chili Nuggets sind das vegane Pendant zu den begehrten Chili & Cheese Nuggets, so der Hersteller. Knusprige grüne Helden, die mit ihrer cremigen Füllung, knackig scharfen Jalapeño-Stücken und der Tempura-Hülle alle Käseliebhaber überzeugen. 100 % vegan, 100 % plant-based und vom Original nicht zu unterscheiden. Ob als Fingerfood zu geselligen Anlässen, als knusprige Krönung auf der Salat-Bowl oder im Take-Away-Business für den ganzen Tag

- der pflanzliche Doppelgänger würde sich für viele Snacking-Ideen eignen und sei schnell zuzubereiten.



Vegane Backwaren

MIT GESCHMACK ÜBERZEUGEN

GOLD: VEGANE BACKWAREN / PFALZGRAF / SCHOKO-BIRNEN-KUCHEN

Kuchen auf Pflanzenbasis: Pfalzgraf hat den veganen Schoko-Birnen-Kuchen im Sortiment, ein Schokoladengenuss aus Schoko-Rührmasse mit Birnenspalten und Schokoblüten. Zunehmend wächst ein Bewusstsein dafür, Gesundheit und Lebensmittel in Einklang mit der Natur und ihren Ressourcen zu bringen, ist das Unternehmen überzeugt. Genau diesen "Herzschlag" teilt das Familienunternehmen. Seine Wurzeln und seine Heimat würden im Schwarzwald liegen. Dort wird ganz bewusst vor Ort produziert-

und legen bei unseren Zutaten Wert auf Regionalität. Genuss muss und darf kein Kompromiss sein - das ist dem Unternehmen wichtig. Gewusst? Die allermeisten Menschen können in einer Blindverkostung gar nicht unterscheiden, welche Torten oder Törtchen vegan sind und welche nicht?

Auch wenn komplett auf tierische Lebensmittel wie Butter, Sahne oder Ei verzichtet wird, so das Unternehmen, berzeugen vegane Konditorenerzeugnisse geschmacklich mindestens genauso.

Aromatisch und saftig





SCHICHTEN MIT FÜLLUNG

SILBER: VEGANE BACKWAREN / EDNA / BLÄTTERTEIG-MISCHKISTE

Dünn ausgerollt, mehrfach geschichtet und zart-knusprige Lagen für den besonderen Geschmack: Blätterteig ist Teigklassiker und Trendgebäck gleichermaßen. Er spielt die Hauptrolle in der veganen Mini-Blätterteig-Mischkiste von Edna, deren Inhalt aus 100 % natürlichen Zutaten hergestellt wird Der Mischkarton enthält je

24 Stück der angesagten Fruchtfüllungen nach hauseigener Rezeptur. Es sind Erdbeer-Rhabarber, Pfirsich und Mango. Der knusprige Blätterteig mit selbst gekochter Füllung unterstützt Gäste beim guten Start in den Tag und dient ebenso als süßer Begleiter für Tagungen und Events, so der Hersteller. In sortenreinen Steigen



geliefert, wäre es die ideale Größe für sowohl Frühstücksbuffet als auch Kaffeepause. Das Produkt ist laktosefrei sowie vegan.



ORIGINAL FRANZÖSISCH

BRONZE: VEGANE BACKWAREN / DÉLIFRANCE / SCHOKO-CROISSANT

Intensiver Schoko-Genuss: Das vegane Schoko-Croissant von Délifrance punktet mit dunkler Schokolade als cremige Füllung und appetitliches Topping, so der Hersteller. Der Plunderteig wird mit Margarine aus ungehärteten pflanzlichen

Ölen und Fetten von Shea und Sonnenblumen hergestellt. Das 100 Gramm schwere Croissant eignet sich als süßer Snack und bietet Schoko-Genuss zu jeder Tageszeit. Für Veggie-Fans, die sich Viennoiserie ohne tierische Zutaten wünschen.





SCHMAND-ALTERNATIVE MIT FEINER HAFERNOTE

GOLD: MILCHPRODUKTE / NAARMANN / WE LOVE PLANTS SOUR CREME



Alleskönner fürs Kreative: Die We Love Plants Sour Creme von Naarmann eignet sich zur Herstellung von warmen und kalten Speisen - von Dips bis Desserts. Dabei ist sie auch in Verbindung mit säurehaltigen Komponenten wie Wein, Essig oder Zitrone gerinnungsstabil und kommt ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe aus, so der Hersteller. Sie setzt bei der Aufbewahrung keine Flüssigkeit ab. Für die Verwendung der We Love Plants Sour Creme müssen keine neuen Rezepturen entwickelt werden, da sie sich wie herkömmlicher Schmand einsetzen lässt. Die Sour Creme ist in der Ein-Kilogramm-Verpackung oder, für den höheren Bedarf, wiederverschließbaren Zehn-Kilogramm-Eimer erhältlich und nach Anbruch gekühlt einige Tage haltbar. Kleiner Tipp: Der stabile Eimer birgt nicht nur weniger Verpackungsmüll, er lässt sich anschließend in der Küche hervorragend wiederverwenden.

Nach Herstellerangaben würde die vegane Sour Creme auch die wachsende Zahl der Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung überzeugen, die bei der Wahl ihrer Speisen und Getränke neben dem Tier- und Umweltschutz ebenso Wert auf eine gesündere Ernährung legen. Die rein pflanzliche Range von Milchprodukten aus nachhaltigen Rohstoffen würde zudem von immer mehr Anwender:innen in der Praxis nachgefragt.



FRISCHES AUS DEM NORDEN

SILBER: MILCHPRODUKTE / GOLDSCHMIDT / FRISCHKÄSE

Spezialist für innovative Frischkäsekreationen: Unter der Marke "TrendFood Vital" bietet das Unternehmen Goldschmidt inzwischen eine Auswahl an pflanzlichen Aufstrichen, Senfcremes, Salaten und vielem mehr an. Kreationen ohne Milchpro-



dukte würden generell immer öfter nachgefragt. Die innovativen Frischkäsekreationen sind in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Pfeffer, Knoblauch oder Paprika erhältlich und bereichern Buffets, Kantinen oder Käseplatten für Großverbraucher. Alle Produkte – ob vegan oder aus Kuh- oder Ziegenmilch - sind in unterschiedlichen Varianten und Gebindegrößen erhältlich. Käserollen und -törtchen aus Ziegenmilch seien beliebt.



WARM WIE KALT VANILLIG

BRONZE: MILCHPRODUKTE / NAARMANN / WE LOVE PLANTS VANILLE SAUCE

Highlight für Desserts, Früchte und Gebäck: Die feine We Love Plants Vanille Sauce ist auf Haferbasis und mit echter Bourbon Vanille hergestellt. Sie lässt sich



problemlos erwärmen und schmeckt sowohl warm als auch kalt wunderbar vanillig, so das Unternehmen. Erhältlich ist die Sauce in der wiederverschließbaren Ein-Liter-Verpackung. Als süße Ergänzung und Abrundung zum bestehenden veganen We Love Plants-Dessertsortiment würde sie zum Geschmackserlebnis für flexitarische, vegetarische und vegane Gäste beitragen.



"Hygiene "

SAUBER DIGITAL WEITERBILDEN

GOLD: HYGIENE / ECOLAB / ON DEMAND-DIGITAL TRAINING



Next Step E-Learning: Seit fast einhundert Jahren stellt Ecolab in der Branche nach eigenen Angaben Schulungen und wissenschaftlich fundierte Anleitungen bereit. Vom persönlichen Support vor Ort bis hin zu digitalen On-Demand-Schulungen. Ein Team mit umfassender Expertise würde wissenschaftlich fundierte Beratung liefern, so das Unternehmen, bei der Unterstützung von Programmen und Prozessen bis hin zu Themen der öffentlichen Gesundheit, Lebensmittelsicherheit und Compliance. Damit dies möglich ist, wann und wo immer die Kunden es benötigen, werden digitale Schulungen auf Abruf angeboten. Sie sollen dazu beitragen, die heutigen Herausforderungen und Sauberkeitsanforderungen durch aufgabenbasierte Schulungen zu be-

wältigen, die rund um die Uhr auf jedem Gerät verfügbar sind: Sie sind auf die Kunden der Segmente Foodservice, Hotellerie

und Gebäudemanagement zugeschnitten und sollen die praktischen Schulungen vor Ort ergänzen und verstärken. Mehr auf http://de-de. ecolab.com.





MULTITALENT AM BODEN

SILBER: HYGIENE / KÄRCHER / BDS 43 / ORBITAL C

Robuste Reinigungsleisstung: Mit der BDS 43/Orbital C ergänzt Kärcher sein Portfolio an Einscheibenmaschinen um eine Lösung mit Orbital-Technologie. Dank der Kombination aus Orbital- und Drehbewegung von Bürste oder Pad erzielt die robuste Maschine in kurzer Zeit sehr gute Resultate, so der Hersteller. Besonders einfach in der Handhabung, würde die BDS 43/Orbital C alle wesentlichen Aufgaben in der Bodenreinigung übernehmen. Die flexiblen Einsatzmöglichkeiten seien für Gebäudedienstleis-

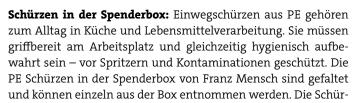
ter ebenso interessant wie für Anwender in Einzelhandel, Gastronomie oder Industrie.

Das Multitalent verkürzt die Arbeitszeit in der Bodenreinigung und dank der einfachen Bedienung lässt die Maschine sich selbst von unerfahrenen Mitarbeitenden sehr leicht handhaben.



HYGIENISCH VERSTAUT UND GRIFFBEREIT

BRONZE: HYGIENE / FRANZ MENSCH / EINWEGSCHÜRZEN IN DER SPENDERBOX





zen bestehen aus leichtem, hochwertigen LDPE und sind in zwei Stärken erhältlilch: ca. 25 my oder ca. 16 my. LDPE ist ein komfortables Material für Einwegbekleidung, weil es nicht beim Laufen raschelt und außerdem wasserabweisend ist, so der Hersteller. Die glatte Oberfläche und das dehnbare Material machten diese Schürzen sehr angenehm zu tragen.



GOLD: GAR-, HERD- U. GRILLTECHNIK / BARTSCHER / SILVERSTEAM

Kombidämpfer sind die universellen

Geräte zum Backen, Braten, Dämpfen und Garen in der Küche. Bartscher hat unter anderem die Serie Silversteam D und DRS im Sortiment. Die intuitive Touchscreen-Bedienung und die Rack-Control-Funktion würden Zeit und Energiekosten reduzieren, so das Unternehmen. Bartscher bietet kompakte Modelle mit fünf Einschüben und Modelle mit sieben und zehn Einschüben an.

Farbige Darstellung, einfache Piktogramme, klare Menüstruktur: Die Touchscreen-Steuerung mit Dreh-Drück-Regler würden durch einfache Bedienung und damit den gelingsicheren und reprodu-

zierbaren Prozess überzeugen. Mit der Funktion Rack-Control könnte zudem jeder Einschub individuell programmiert werden. Damit könnten verschiedenes Gargut gleichzeitig zubereitet werden. Ist hingegen eine schnelle Verfügbarkeit gefragt, seien die P-Modelle ideal. Diese heizen besonders schnell auf. Mit der Touchscreen-Steuerung ließen sich bis zu acht Garphasen und 99 Programme individuell einstellen, archivieren und über die Rezeptmappe aufrufen. Neben den Funktionen Dämpfen und Kombidämpfen stünden im Kombidämpfer das Niedertemperaturgaren und das Delta-T-Garen zur Verfügung.







PRÄZISE AUCH BEI 500 PORTIONEN

SILBER: GAR-, HERD- U. GRILLTECHNIK / HOBART / PRECIPAN MULTIFUNKTIONS-GERÄT

Das neue Multifunktionsgerät Precipan aus dem Hause Hobart sorgt in der Profiküche für effiziente und blitzschnelle Zubereitung in absoluter Präzision. Mit 100 oder 150 Litern Fassungsvermögen und extra dickem Hochleistungs-Boden kocht, brät und frittiert die Precipan auch größte Mengen an Speisen gleichbleibend perfekt, so das Unternehmen. Sogar Druckgaren sei mit ihr möglich. Somit würde die Precipan diverse Küchengeräte ersetzen und das Küchenpersonal entlasten. Das Gerät verfügt über das gleiche Bedienpanel wie die Hobart Kombidämpfer und ist dadurch für Fans der Hobart Gartechnik

noch einfacher zu bedienen. Der Alleskönner soll auch durch schnelles Aufheizen und eine sehr gleichmäßige Hitzeverteilung punkten.





DATA LOUNGE

BRONZE: GAR-, HERD- U. GRILL-TECHNIK / MENU SYSTEM / CELSIUS BLACK

Glückliche Gäste, begeisterte Köche: Die neueste Induktions-Technologie von Menu System revolutioniert den Herd, so der Hersteller. Dank Celsius Black mit der neuen Data Lounge hält das Internet der Dinge (IoT) Einzug in die Gastroküche – eine Technologie-Basis, die den Weg frei macht für überlegene Herde. Die fünf einzigartigen Kochfunktionen des Multimo-

dus-Reglers und exklusive Turn&Push-Bedienung schaffen für Köche die Freiheit des Regelns.



ANZEIGE







Profimaschine für die Praxis





FÜR JEDE MILCHSORTE DIE RICHTIGE LÖSUNG

GOLD: KAFFEEMASCHINEN / THERMOPLAN / BLACK & WHITE4 CTMPLUS



Kalte und warme Milch in der Tasse in nahezu unendlich verschiedenen Konsistenzen und Texturen: Die nach Herstellerangaben auf dem Markt einzigartige Option zur leistungsstarken Black&White4 ermöglicht auf Knopfdruck die Verarbeitung jeder Milchsorte - ob tierisch oder pflanzlich. Es sei die perfekte Vollendung jedes Kaffee-Milchgetränks, beschreibt das Unternehmen die Leistung. seiner Maschine. Die Black&White4 kombiniert klares Design, perfektionierte Funktionalität und Schweizer Qualität, so der Hersteller. Sie sei als Profi für Profis konzipiert und für den intensiven Gebrauch in Gastronomie und Gewerbe ausgelegt. Neueste Technik garantiere Zuverlässigkeit im Betrieb und Einfachheit in Reinigung und Wartung. Die benutzerfreundliche Software und die klare Produktübersicht würden eine intuitive Bedienung am robusten Touchscreen aus gehärtetem Glas ermöglichen.

Thermoplan Connect liest sämtliche relevante Daten über den Kaffeevollautomaten via Cloud-Lösung aus. Die Maschine sei zudem einfach und rasch zu reinigen. Neuste Technologien ermöglichen zusätzlich die Einsparung von Zeit und Reinigungsmitteln. Bezüglich Hygiene und Sicherheit erfüllt die Black&White4 die strengsten Vorschriften.



MUT ZUM SIEBTRÄGER

SILBER: KAFFEEMASCHINEN / CUP&CINO / BARISTAONE HYBRID

Modulare Bauweise: Die BaristaONE Hybrid von Cup &Cino vereint die Vortei-



le von Siebträgermaschinen Kaffeevollautomaten. Sie verfügt über zwei Mühlen für Espresso und Kaffee sowie über zwei Milchsorten, die gekühlt und automatisch aufgeschäumt werden. Alle Vorgänge, die für die Zubereitung einer Kaffeespezialität mit einem Siebträger nötig sind, seien weitgehend automatisiert. Bei einer Störung garantiert das Unternehmen technischen Service durch den Online-Remote-Zugriff auf die Maschine.



MILCH MIT **EINEM GRIFF**

BRONZE: KAFFEEMASCHINEN / WMF / 2-MILK SOLUTION

Auf alle Bestellungen vorbereitet: Innovative Milchsysteme sind ein wichtiger Bestandteil der WMF Vollautomaten, so das Unternehmen. Sie können für Milchalternativen ebenso effizient eingesetzt werden wie mit klassischer Kuhmilch. Mithilfe der 2-Milk-Solution von WMF Professional Coffee Machines ließen sich zudem verschiedene Sorten an einer Maschine im Wechsel verwenden. Mit wenigen Handgriffen seien die kreativen Angebote im Rezeptspeicher der Vollautomatenmodelle WMF 5000 S+ bzw. der WMF 9000 S+ hinterlegt und könnten im Tagesgeschäft mit einem Fingertipp ausgewählt werden.



Mit intuitiver Benutzerführung



Sonstige Küchentechnik

NEUE GERÄTE-GENERATION

GOLD: SONSTIGE KÜCHENTECHNIK / PACOJET/ PACOJET 4

Herzlichen Glückwunsch: Zum 30. Jubiläum lanciert Pacojet eine neue Gerätegeneration. Der Pacojet 4 würde sich unter anderem dadurch auszeichnen, bestimmte Rezepte in nur 90 Sekunden zu pacossieren. Sein großer Touchscreen ermöglicht eine intuitive Benutzerführung sowie animierte Hilfestellung und die Detektier-Funktionen des Geräts schützen vor Fehlanwendungen, beschreibt das Unternehmen die Merkmale. Während er besonders leise arbeitet, würde der neue Pacojet herausragende Ergebnisse bei maximaler Produktivität sowie leichter Bedienung möglich machen.

Die innovativen Geräteeinstellungen des Pacojet 4 unterstützen Köchinnen und Köche bei den individuellen Anforderungen ihres Betriebs. Sie könnten nunmehr neu wählen zwischen Pacossieren im klassischen Pacossier-Modus in vier Minuten oder im neuen Jet-Modus in 90 Sekunden. Mit dem Jet-Modus ließen sich bestimmte Rezepte mit einem hohen Fett- und Zu-



ckergehalt (z. B. Eiscremes) extrem schnell verarbeiten. Und: Der neue Claim pacotizing excellence since 1992 würde außerdem die langjährige Erfahrung, Expertise und den Qualitätsanspruch von Pacojet ins Zentrum rücken.



REDESIGN FÜR DEN FRITTIERÖLFILTER

SILBER: SONSTIGE KÜCHENTECHNIK / VITO / VM FRITTIERÖLFILTER

Frittieröl länger haltbar machen, Kosten sparen und gleichzeitig der Umwelt was Gutes tun: Das geht jetzt noch besser und effizienter mit dem neuen Vito VM Frittierölfilter, so der Hersteller. Der portable Frittierölfilter lässt sich direkt

in die Fritteuse setzen und filtert alle Partikel aus dem Öl heraus, wodurch es wesentlich länger verwendet werden kann. Die automatische Druckanström-Filtration des neuen VM filtert 60 Liter Öl pro Minute. Gastronomen und Küchenbetrei-

ber würden in der Praxis von weniger Frittieröl-kosten, einem reduzierten Reinigungsaufwand und der Qualität der frittierten Speisen profitieren.





DRY AGINGLEICHT GEMACHT

BRONZE: SONSTIGE KÜ-CHENTECHNIK / DRY AGER / SMART-AGING

SmartAging heißt die neue Technologie der Dry Ager Manufaktur aus Bad Saulgau. Die neue Generation Reifeschränke ermöglicht dank intelligenter Software ein noch einfacheres Herstellen und Trockenreifen von Fleisch,

Fisch, Käse, Wein sowie Kräutern und Teigwaren in unterschiedlicher Geschmacksintensität.





HOCHLEISTUNGSMIXER FÜR MEHR

BRONZE: SONSTIGE KÜCHEN-TECHNIK / LÖLSBERG ROBAND / MILCHSHAKE-MIXER DM31

Fluffige Shakes mit dem Saturn-Quirl: Der Roband DM31 Milchshake-Mixer der zweiten Generation sei das ideale Gerät, um einen perfekten Milchshake herzustellen, so der Hersteller. Der Universal-Aufschäumer ist aus rost-

freiem Edelstahl und hat zwei Klingen, die sich für die Herstellung von Milchshakes bis hin zu Frappées eignen.





Clean, frisch und variabel



NACHHALTIGE MIX-LOOKS IM MIETSERVICE

GOLD: BERUFSBEKLEIDUNG / DBL / WEITBLICK CONCEPT



Basiskollektion für Anspruchsvolle: Die neue Concept im Mietservice der DBL - Deutsche Berufskleider-Leasing GmbH aus dem Hause Weitblick, Traditionskonfektionär aus Kleinostheim, bietet viele Möglichkeiten im Mix-&-Match-Prinzip. Die Casual-Optik mit eleganter Note überzeugt in Qualität, Nachhaltigkeit sowie Fairness, so der Hersteller. Cleane Schnitte, frische Farben und Kombinationsmöglichkeiten kennzeichnen die Basislinie mit Looks für die jeweilige CI und das Budget der Betriebe. Im Mietservice stehen 40 Kollektions-Teile von Concept bereit, die sich aufeinander abstimmen lassen, ob Schürzen, Kochund Servicejacken oder Westen, Hemden, Blusen und Hosen. Abwechslung gibt es auch bei den Farben – von gedeckt über frisch und bunt, mit Vichy-Caro oder dezenten Streifen. Alle Artikel lassen sich zudem budgetorientiert mit der Kollektion Denim Craft oder der Premiumline Focus des Konfektionärs Weitblick kombinieren. Die hochwertigen Materialien wurden fair produziert, sind mit dem "Supporting Fairtrade Cotton"-Siegel ausgezeichnet und verschaffen ein gutes Tragegefühl, so der Hersteller. Durch sorgfältige Pflege und Instandhaltung im Mietservice seien die Kleidungsstücke auch lange im Einsatz.



INSPIRATIONEN ZUM OUTFIT

SILBER: BERUFSBEKLEIDUNG / BRAGARD / NEUE STILE

Offizierskragen, Druckknopfleiste, Slim-Fit: Das Modell "Power" (Foto) gehört zum umfangreichen Sortiment von Bragard, das mo-



derne und klassische, hochwertige Kochjacken und Kochhemden, sowohl für Damen als auch für Herren, in verschiedenen Farben und Stilrichtungen umfasst. Komfort, Funktionalität und Design stehen für das Unternehmen an erster Stelle. Ob Küchenchef oder Azubi, ob ausgefallene Jacke in Schwarz, gewagte Schnitte im großzügigen Stil oder das klassische Weiß: Bragard bietet nach eigenen Angaben für jeden Geschmack und Anlass die passende Kochjacke oder das richtige Kochhemd in der Gastronomie.



FASHION FOR PROFESSION

BRONZE: BERUFSBEKLEI-DUNG / ACP / CORPORATE FASHION

Umfassende Beratung, Erfahrung und Know-How: Darauf setzt das Team von acp collection München bei Berufsbekleidung für Hotellerie, Gastronomie und Medizin. Das Unternehmen hat sich bewusst gegen einen Online-Shop entschieden und legt großen Wert auf individuelle Bearatung. Im Anschluss bietet acp eine Auswahl mit verschiedenen Optionen an in der gewünschten Preiskategorie und der Kunde entscheidet, was er einsetzen möchte. Corporate Fashion muss gut aussehen, dabei modern sein, vielen Figuren passen und soll lange halten, ist das Unternehmen überzeugt.





EDLE KOMBINATIONENVON OPTIK UND HAPTIK

GOLD: TABLETOP / BAUSCHER / PURITY PEARLS

Das Dekor Pearls auf der Porzellankollektion Purity von Bauscher präsentiert neben Optik auch Haptik und Glanz: Das vollflächige, farbige Relief erinnert an Rochen-Leder und schafft so eine organische Anmutung des Porzellans, erklärt der Hersteller. Das Dekor nutzt die volle Fläche der runden Coupteller und eckigen Platten. Die insgesamt acht Dekorfarben reflektieren die Natur unter anderem mit zwei Farben des Meeres, mit dem Ton einer Dünenlandschaft und dem eines Olivenhains. Die Grundfarben Light und Dark bilden dabei eine solide Basis für die trendigen Nuancen Ocean, Greens, Olive und Champagne. Stilvolle und edle Akzente werden mit den Metallic-Tönen Gold und Copper gesetzt.

Die beiden ursprünglichen Pole der Farbwelt von Pearls – Dark und Light – würden die Kollektion zum Leuchten bringen. Die Farben Greens, Olive und Champagne greifen aktuelle Trends auf, die Töne Metallic Gold und Pearls Metallic Copper ergänzen mit Glamour. Gefertigt wird die Kollektion aus Noble China – alle Formen zeichnen sich sowohl durch eine hohe Kantenschlagfestigkeit, als auch durch einen dünnen, eleganten Scherben aus. Sie sind widerstandsfähig gegen Kratzer durch Besteck, multifunktional einsetzbar und platzsparend unterzubringen sowie spülmaschinenfest.



Leuchtende Akzente





VORGEFALTET MIT TASCHE

SILBER: TABLETOP / DUNI / BIO DUNILETTO SLIM

Alles in Ordnung in doppelter Hinsicht: auf dem Tisch und dank des nachhaltigen Bioeuro Dunisoft®-Materials auch für die Umwelt. Die neuen Bio Duniletto® Slim-Serviettentaschen sind schnell vorbereitet, eingedeckt und bleiben sicher auf dem Tisch liegen. Im Innenund Außenbereich sowie auch in Stoßzeiten. Elegant geprägt, weich und dick: In Optik und Haptik nicht von Stoff zu unterscheiden, sind die vorgefalteten Servietten mit Bestecktaschen in recycelbarem Karton verpackt. Sie enthalten ein innovatives Bindemittel, den OC Biobinder®, der aus Mais, Zitronenschalen und anderen Bioabfällen hergestellt ist. Somit kann Bio-Dunisoft® vollständig fossilfrei und aus nachwachsenden Rohstoffen produziert werden, so der Hersteller.





CRADLE TO

BRONZE: TABLETOP / CUP CONCEPT / MEHRWEGGE-SCHIRR MIT MEHRWERT

Neue Anforderungen im To-Go-Bereich: Der Mehrweg-Spezialist Cup Concept aus der Nähe von Freiburg erweitert sein bestehendes Sortiment ab sofort um Mehrweggeschirr. Neben klassischen Bechern, Tellern & Co. umfasst die mit der österreichischen Fries Kunststofftechnik GmbH gemein-

sam entwickelte Produktlinie auch spezielle Snackteller, Bowls in drei Größen sowie Pommes-Schalen. Das Mehrweggeschirr kann nicht nur gekauft, sondern auch gemietet werden, so das Unternehmen. Geboten würde ein All-in-Service mit Spülen, Logistik und Lagerung – alles aus einer Hand.





SPEISENTRANSPORT

NEXT LEVEL

GOLD: SPEISENAUSGABE UND -TRANSPORT / B.PRO / B.PROTHERM E



Digital vernetzt und leicht zu bestücken Warm, kalt, neutral, kombiniert, von klein bis groß: Die Speisentransportbehälter B.Protherm aus Edelstahl von B.Pro bringen die Speisenlogistik nach vorn, so das Unternehmen. Sie sind aus Edelstahl verarbeitet und zukunftsfähig digital vernetzbar. Kunden können aus 23 Modellen genau die Ausführung wählen, die am besten zu ihren jeweiligen Anforderungen passt: ob als neutrale Ausführung, mit Umluftheizung, mit Umluftkühlung, als Duo- oder Kombimodell mit zwei unterschiedlich temperierbaren Fächern (warm/warm, warm/neutral, warm/kalt) oder als Undercounter-Modell. Alle B.Protherm bieten eine flexible Ausnutzung des

Innenraums für jede GN-Tiefe, so der Hersteller. Durch den gleichmäßigen Sickenabstand von 38,3 mm werden alle gängigen Abstandsmaße (75 mm, 115 mm) in einem Gerät ermöglicht. Damit können die Behälter so platzsparend und effizient wie möglich bestückt werden, ob GN 1/1 oder 2/1.

Weitere Möglichkeiten für den Workflow: Connectivity für digitales Hygiene-, Temperatur- und Prozessmanagement, Türöffnung leicht gemacht, auch mit vollen Händen, durch Komfort-Türöffnung mit Fußbedienung, neues Luftführungskonzept und optional zwölf verschiedene Korpus-Farben.



NACHHALTIG VERSIEGELT

SILBER: SPEISENAUSGABE UND -TRANSPORT / DUNI / BIOPAK CPET-MENÜSCHALEN

Die versiegelbaren CPET-Menü-Schalen von Duni haben ein schlichtes Design und bestehen zu 100 % aus recyceltem PET (RPET), was die Umwelt schont. Die Schalen sind in vielen verschiedenen Größen und mit unterschiedlichen Fach-



größen erhältlich. Sie seien nicht nur nachhaltig, sondern auch hitzebeständig, so das Unternehmen: Sie halten Temperaturen von bis zu 220 Grad stand und wenn die Haltbarkeit der Speisen verlängert werden soll, wären die Schalen für Modified Atmosphere Packaging (MAP) geeignet. Außerdem sind sie mit dem Duniform-Konzept versiegelbar, für einen sauberen und auslaufsicheren Transport.



RICHTIGE TEMPERATUR

BRONZE: SPEISENAUSGABE UND -TRANSPORT / HUPFER / KALT-WARM-PLATTE

Kaltes Essen soll kalt, warmes Essen warm bleiben. Die richtige Temperatur ist entscheidend für die Erhaltung der Speisenqualität – und für zufriedene Gäste. Technische Lösungen, die flexibel Kalt- oder Warmhalten können, sind bei Anschaffungsund Betriebskosten am effizientesten. Beide Aufgaben müssen leistungsstark erfüllt werden. Mit der Kombination aus Kalt-Warm-Platte und Wärmebrücke bietet

Hupfer nach eigenen Angaben genau das. Mit neuester LED-Technik werden die Speisen für die Gäste zudem in ein perfektes Licht gestellt. Dem optimal temperierten Genuss steht damit nichts im Weg, so der Hersteller.



ANZEIGE





Spültechnik "



AUS ZWEI MACH EINS: SPÜLEN IN DREI SPUREN

GOLD: SPÜLTECHNIK / MEIKO / M-IQ BLUEFIRE

Wirtschaftlich, platzsparend, hygienesicher: Mit der Meiko M-iQ Bluefire ist es dem Hersteller nach eigenen Angaben gelungen, Geschirr, Besteck und Tabletts mit einer Maschine in drei Spuren DIN-konform zu spülen. Tabletts sogar über die DIN-Norm hinaus, mit mehr als zwei Minuten Kontaktzeit und damit einem exzellenten Trockenergebnis. Die Maschine verfügt eine hohe Automatisation, Tabletts und Besteck werden automatisch der Maschine zugeführt. Die Geschirrteile werden von Hand auf die äußerst breite Geschirrspur von 640 mm Bandnutzbreite eingegeben. Somit könnten auch GN-Behälter und EN-Kisten quer aufgegeben werden.

Aus diesem Konzept würden sich unter anderem folgende Vorteile für die aktuellen Themenkomplexe ergeben. Hygienesicherheit: Einhaltung DIN Spec 10534, Hygiene-Gutachten und Nachweis, bestätigtes Spülergebnis auch bei Tabletts. Arbeitskräftemangel: minimaler Personaleinsatz durch Automatisation, Entlastung der Mitarbeiter. Wirtschaftlichkeit: geringere Spülraum-Investitionskosten, minimale Betriebskosten, reduzierter Personaleinsatz. Platzmangel: kompakte Drei-Spur-Ein-Maschinenlösung bis 25 Gedecke/Minute auf geringster Stellfläche ersetzt zwei-Maschinenlösungen. Ergonomie: Reduzierung der Lautstärke, besseres Raumklima, kürzere Arbeitswege.







KUNSTSTOFFBEHÄLTER IN ZWEI MINUTEN SPÜLEN

SILBER: SPÜLTECHNIK / HOBART / HAUBENSPÜLMASCHINE

Haubenspüllösung schirr: Die externe Trocknung würde



für Mehrweggenach Herstellerangaben das Aufrüsten aller Hobart Haubenmaschinen zum Spülen und Trocknen von Bechern und anderen Behältnissen aus Kunststoff ermöglichen – von der kleinen Untertischspülmaschine bis zur großen Bandspülanlage. In nur 120 Sekunden seien die Kunststoffbehältnisse getrocknet und könnten direkt gestapelt oder wieder benutzt werden. Mit dieser Lösung lassen sich bis zu 750 Mehrwegbecher in der Stunde trocknen, so der Hersteller. Spezielle Reinigungs- und Klarspülmittel würden mittels ihrer besonderen Rezeptur nicht nur den Verbrauch reduzieren. sondern gleichzeitig ein optimales Spülund Trocknungsresultat liefern.

CCCCCKING+ CATERINGIN

POWER UNTER DER HAUBE

BRONZE: SPÜLTECHNIK / SMEG / EASYLINE SPH515S

Gewerbliche Anwender spülen mit der Easyline SPH515S von Smeg bis zu 918 Teller pro Stunde. Mit seinen sieben Programmen ist das speziell für den professionellen Einsatz entwickelte Gerät zudem sehr vielseitig einsetzbar. Selbst große Tabletts würden sich dank der 470 mm breiten Öffnung bequem reinigen lassen, so der Hersteller. Neu ist auch das patentierte ergonomische Haubenöffnungssystem, das das Öffnen und Schließen der Hau-

be erleichtert. Die Fertigung in Italien und das Lager in Deutschland garantieren eine schnelle Verfügbarkeit, so das Unternehmen.





INTUITIV UND WIRKSAM

BRONZE: SPÜLTECHNIK / MIELE / MASTERLINE

Die neuen Frischwasserspüler Master-Line von Miele würden für erstklassige Hygiene und Effizienz stehen, so das Unternehmen. Die Geräte entfernen mit hohen Temperaturen zuverlässig Viren und Bakterien, selbst im Programm "Super Kurz" mit nur fünf Minuten Laufzeit. Über ein großes Touch Display seien sie intuitiv und sogar mit Handschuhen bedienbar.



ANZEIGE

