

Top-Platzierungen vom Leser-Panel

Welche Innovationen kommen in der Küchenpraxis von GV und Catering besonders gut an? Welche Produkte schaffen es in welcher Kategorie „aufs Treppchen“ und wie ist der besondere Mehrwert für die Catering-Experten? Bei der alljährli-

chen Befragung für den Cooking Award wählte auch diesmal wieder ein Panel von Leserinnen und Lesern die spannendsten Innovationen des vergangenen Jahres aus einer zuvor zusammengestellten Warengruppen-Liste. Aus den Bewertungen und

Eindrücken der Profis ermittelte die Redaktion das Top 3-Ranking in Gold, Silber und Bronze. Auf den nachfolgenden Seiten erfahren Sie mehr über die Sieger und die Platzierten des Cooking Award 2024. Lassen Sie sich inspirieren.



ANZEIGE



**NEU:
MEHR KIKK
FÜR TERIYAKI-
GERICHTE**



- Vegane, dickflüssige Sauce zum **Kochen, Dippen** und **Glazieren**
- Auf Basis der **Kikkoman natürlich gebrauten Sojasauce**
- Ohne Zusatz von Farbstoffen und Geschmacksverstärkern



KIKKOMAN®

Exklusiver Vertrieb
in Deutschland durch

Develey
FOOD SERVICE

Backwaren herzhaft



Einzelnehmbar
und ready zum Belegen:
Stullen-Brotscheiben
von Edna



SECHZEHN SAFTIGE SCHEIBEN

GOLD: BACKWAREN HERZHAFT / EDNA / STULLEN-BROT,
GESCHNITTEN



Aus saftigem
Natursauerteig

Auf Stein gebacken und gleichmäßig vorgeschnitten: Das Stullen-Brot von Edna gibt es auch vorgeschnitten, in einem 1100 Gramm-Gebinde und mit der beliebten rustikalen Optik. Nach einem originalen Rezept aus den Ardennen wird das saftige Natursauerteigbrot mit Sojaflocken, braunen Leinsamen und Sonnenblumenkernen verfeinert und erhält so seinen feinen Biss, erklärt der Hersteller. Mit Mehl abgestaubt sei das bereits in 16 gleichmäßige Scheiben vorgeschnittene Brot optimal zum Belegen geeignet. Die vorgebackenen, tiefgekühlten Brotscheiben sollten zuerst 60 Minuten bei Raumtemperatur aufgetaut und dann im – bei vorab auf 200 Grad vorgeheizten – Ofen bei 190 Grad acht bis zehn Minuten gebacken werden. Als sowohl veganes wie auch vegetarisches Produkt sind die Stullen-Brotscheiben flexibel einsetzbar.



BURGER AUFBREZELN

SILBER: BACKWAREN HERZHAFT / LANTMÄNNEN /
LAUGEN BUN MIT SESAM

Angesagter Snack mit Biss: Belegte Laugenbrötchen sowie Burger-Buns sind beliebt und bisher verwenden viele Gastronomen klassische Laugenbrötchen für Burger-Rezepte. Lantmänner Unibake mit der Marke Schulstad Bakery Solutions hat nun das nach eigenen Angaben erste richtige Laugen Bun mit der typischen Farbe und dem herzhaften Geschmack im Sortiment. Mit der soften Krume, extra Sesam und dem abgerundeten Geschmack sei der Hingucker mit glänzender, kastanienbrauner Kruste und handwerklicher Optik ideal für besondere Rezeptkreationen und herzhaftes Abwechslung auf der Menükarte. Das neue Produkt

ist praktisch vorgeschnitten und in der beliebten Größe 4,5 Inch. Kurz angeröstet würden beide Teile durch die natürliche Barriere stabil bleiben, ohne dass Belag und Sauce einziehen.



*Handwerkliche Optik für
Hingucker-Burger*



GRÜN, WEISS, ROT AUFS BROT

BRONZE: BACKWAREN HERZHAFT / BLOCK MENÜ / PINSA
„SPINAT - HIRTENKÄSE“

Außen knusprig, innen soft: Auf der Pinsa Spinat-Hirtenkäse treffen sich würzige Block House Knoblauchcreme und cremiger Block House Blattspinat mit Tomatenscheiben und Hirtenkäse auf einem klassischen Pinsa Romana Boden. Gewusst? Der Name Pinsa entstand als Markenname vor mehr als 20 Jahren in Italien und hat wohl keinen historischen Bezug, wie anfangs verbreitet wurde.

Im Unterschied zur traditionellen neapolitanischen Pizza aus der alleinigen Mehlsorte weißes Weizenmehl wird der Teig für die Pinsa meist aus einer Mischung von Weizen-, Reis- und Sojamehl mit einem hohen Wasseranteil sowie Sauerteig hergestellt



*Belegter Pinsa-Fladen
als knuspriger Snack*

ANZEIGE



DICK

Traditionsmarke der Profis



Matthias Gröner

Die DarkNitro Serie

ULTIMATIV MARKANT STARK

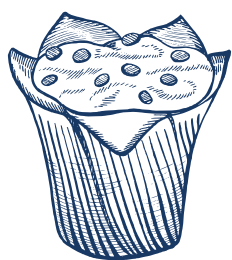


Messer . Werkzeuge
Wetzstähle . Schleifmaschinen

www.dick.de

Backwaren süß

Schnittig portioniert:
24 mal Schoko
trifft Vanille



Süß, sahnig und
sehr flexibel



SCHICHT FÜR SCHICHT SCHOKO

GOLD: BACKWAREN SÜSS / PFALZGRAF / SCHOKO-SAHNESCHNITTE

Sahnige Verbindung im Rechteck: Auf einem extra dunklen Tortenboden befinden sich köstliche Schoko- und Vanillesahne, aufwendig mit einer verstrudelten, kakao-haltigen Fettglasur dekoriert – so beschreibt der Hersteller die Schoko-Sahneschnitte aus seinem Sortiment. Insbesondere die Mischung aus Schoko- und Vanillesahne würde die süße Backware zu einem ganz besonderen Fest der Sinne machen, erklärt der TK-Konditor. Der 24er-Schnitt Sorge außerdem für zusätzliche Vielseitigkeit und die Einsatzmöglichkeiten sind variabel. Die portionierten Schnitten von jeweils 6,3 mal 6,2 Zentimetern verteilen sich auf einer 1800 Gramm schweren Platte mit den Maßen 25 mal 38 Zentimetern. Als Auftauanleitung empfiehlt der Hersteller, das Produkt bei weniger als 8 Grad im Kühlschrank rund zwölf Stunden lang auftauen zu lassen und danach zügig zu verbrauchen.



VON APFEL BIS QUARK

SILBER: BACKWAREN SÜSS / EDNA / SÜSSE
MINI-MISCHKISTE

Abwechslung und Vielfalt fürs süße Buffet: Gleich vier unterschiedliche Sorten von fertig gebackene Klein-Backwaren sind in der süßen Mini-Mischkiste enthalten. Um genau zu sein, sind es 22 Stück Mini Apfelpfunder, 28 Stück Mini-Spritzringe mit Zimt-Zucker, 40 Stück Mini Buttercroissant und 35 Stück Quarkbällchen. Die kleinen Gebäcke seien einfach im Handling und bedarfsgerecht in kurzer Zeit servierfertig, so der Hersteller. Sie würden sich optimal als Fingerfood eignen, als leckere Häppchen zur Tagungspause oder süße Ergänzung fürs Frühstück.

Die beliebten Minis in nur einem Karton müssten vor dem Servieren nur noch aufgetaut werden.



*Wer die Wahl hat, hat
den Genuss: Mischkiste
für jeden Geschmack*



EIN WIRBEL UM DEN ZIMT

BRONZE: BACKWAREN SÜSS / DELIFRANCE /
ZIMT-WIRBEL

Zimtgebäck liegt im Trend, nicht nur zur Adventszeit: Für den Zimt-Wirbel von DéliFrance vereinen sich in einem gedrehten Plunderteig Zimt und Zucker zu einem süßen Snack. In jedem Zimt-Wirbel würden hochwertige, sorgfältig ausgewählte Zutaten wie reine Butter, Eier aus Freilandhaltung, französisches Mehl und Weizensauerteig stecken, so der Hersteller. Der Zimt-Wirbel wiegt 110 Gramm und hätte damit die perfekte Snackgröße. Seine Spiralform macht ihn zu einem Blickfang in der Theke. Da jeder Wirbel in einer Papierkapsel gebacken wird, sei er leicht zu verzehren und für das To-Go-Sortiment geeignet. Der Zimt-Wirbel ist backfertig und dank der Papierkapsel einfach zu handhaben. Die Rezeptur würde kein Palmöl sowie keine künstlichen Farb- und Aromastoffe enthalten. Die Backzeit beträgt 25-27 Minuten bei 160 Grad, die Verpackungseinheit liegt bei 54 Stück.



*Genuss-Spirale in Snackgröße
mit Zimt und Zucker.*

ANZEIGE



And the Winner is: geräucherte Entenbrust

«Bretagne meats Westfalen»



Aus der Kooperation des französischen Traditionsbetriebes **Maurice Chevalier** und dem deutschen Familienunternehmen **FARMERS Food** ist nun eine weitere Gewinner-Kreation erwachsen: **geräucherte Entenbrust der Premium-Klasse.**

FARMERS ist der exklusive Kooperationspartner und Importeur für Chevalier-Produkte in Deutschland. Bestellung (so lange der Vorrat reicht) unter unserer **Barbarie-Gold-Hotline +49 2594 78226-18**



Excellence since 1993



MAURICE CHEVALIER™
VOLAILLER DEPUIS 1882



www.farmers.de

Desserts

Ungekühlt
haltbar

Variantenreiches Sextett:
Fruchtpürees im wieder-
verschließbaren Beutel



Direkt aus dem
Beutel dosieren



FRUCHTIGES FÜRS TOPPING

GOLD: DESSERTS / FRISCHLI / FRUCHTPÜREES

Ob im Dessert, zum Grießbrei oder für Gebäck: Früchte sorgen immer für das gewisse Extra und ein besonderes Geschmackserlebnis. Als unkomplizierte und hochwertige Alternative zu frischen Früchten hat frischli Fruchtpürees in sechs nach eigenen Angaben verführerischen Sorten im Sortiment. Damit könnten Profiköche in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung unabhängig vom saisonalen Angebot ihre Gäste mit Fruchtgenuss der Extraklasse verwöhnen. Die fruchtigen All-rounderwürden sich in unendlich vielen Variationen kreativ verarbeiten lassen und können direkt aus dem wiederverschließbaren 1-kg-Beutel dosiert werden. Je nach Sorte liegt der Fruchtanteil bei 89 bis 90 Prozent. Die Fruchtpürees sind ungekühlt haltbar, frei von Konservierungsstoffen und für die vegane Ernährung geeignet.

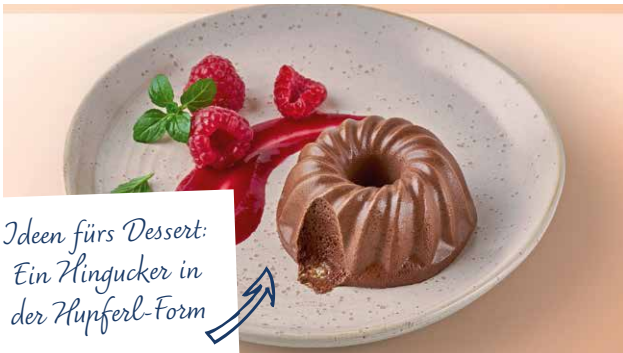


LET'S HUPF VEGAN

SILBER: DESSERTS / DR. OETKER / DESSERT-HUPFERL VEGANE SCHOKOMOUSSE

Form & Farbe auf dem Teller: Die kleinen Dessert-Hupferl von Dr. Oetker sorgen für große Begeisterung, berichtet der Hersteller, denn in der Form eines kleinen Gugelhupfes würden sie mit einer Grammatur von 45 bis 65 Gramm – je nach Sorte – perfekt auf jeden Dessertteller passen. Und: In Kombination mit Saucen, Früchten oder anderen Garnituren würden die Dessert-Hupferl garantiert ein Instagram-taugliches Bild ab-

geben, heißt es. Die Variante Dessert-Hupferl Mousse au Chocolat Vegan überzeugen mit einer luftigen Konsistenz, einer zartschmelzenden Schokonote und sei auch als Parfait einsetzbar. Insgesamt sieben Gugelhupf-Kuchen und fünf kleinere Dessert-Hupferl gehören zum Konzept „Let's Gugelhupf!“. Neben dem veganen Schokomousse sind es bei den Desserts außerdem Panna Cotta, Lavacake-Schoko, Tiramisu und Cheesecake.



Ideen fürs Dessert:
Ein Ringkuchen in
der Hupferl-Form



ABSCHLUSS À LA FRANÇAISE

SILBER: DESSERTS / EDNA / APFEL-MANDEL-TARTLET

Lediglich zwei Zentimeter hoch, acht Zentimeter im Durchmesser und nur 98 Gramm leicht: Das Apfel-Mandel-Tartlet von Edna ist ein klassischer Apfelkuchen nach französischer Art im Mini-Format. Der knusprige Mürbeteigboden wird mit saftigen Apfelwürfeln sowie einer feinen Cremeschicht verfeinert und ist damit der perfekte süße Abschluss

eines Menüs oder ein Kaffee-Begleiter am Nachmittag, empfiehlt der Hersteller. Einfach im Kühlschrank zehn Stunden auftauen lassen und nach Gusto anrichten. Ob als Dessert oder Single-Serving: Dank einer Extraportion Äpfel und dem damit verbundenen hohem Fruchtanteil würde das beliebte Backwerk nach Unternehmensangaben besonders gut schmecken.



Klein, aber hoho:
Apfel-Mandel-Tartlet
im Mini-Format



PFLANZLICH MIT FRÜCHTEN

BRONZE: DESSERTS / FRISCHLI / HAFER FRUCHTJOGHURTALTERNATIVE



Erweiterte Auswahl für Menschen,
die auf Milchprodukte verzichten

Für den rein pflanzlichen Dessertbereich bietet frischli eine Fruchtjoghurtalternative auf Haferbasis in zwei Sorten an: Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja, die jeweils im 5-kg-Eimer erhältlich sind. Die beiden Fruchtjoghurtalternativen können pur serviert werden, lassen sich aber auch mit wenigen Zutaten kreativ verfeinern und beispielsweise als Müsli to go

oder in Kombination mit frischen Früchten anrichten, so der Hersteller. Die Produkte seien ungekühlt haltbar, für die vegane Ernährung geeignet und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe. Damit möchte frischli Menschen, die keine Milchprodukte verzehren möchten oder die diese nicht vertragen, tolle pflanzliche Alternativen in ausgezeichneter Qualität bieten, heißt es.

Öle & Fette



KALTGEPRESST UND AROMATISCH

GOLD: ÖLE UND FETTE / WIBERG / DISTEL-ÖL

Das nussige Öl aus geschälten Färberdistelsamen hat einen sehr hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, gehört zu den diätetischen Lebensmitteln und gilt daher als ernährungsphysiologisch sehr hochwertig. Das kaltgepresste Distel-Öl eignet sich neben Salatsaucen und Marinaden hervorragend zum Vollenden von gegartem Wurzelgemüse oder Gemüsesuppen sowie zur Zubereitung von Getreidegerichten. Es ist nur bedingt hitzebeständig, daher empfiehlt der Hersteller, es kalt anzuwenden. Distel-Öl würde zudem perfekt mit Aceto Balsamico di Modena g.g.A., Apfel Balsam-Essig Barrique und Himbeer-Essig harmonieren, so heißt es weiter. Bei der Aufbewahrung des Öls in der 500-ml-Flasche ist auf eine kühle und lichtgeschützte Lagerung zu achten.



*Kalt anwenden
und kühl lagern*



*Aus gerösteten Färberdistelsamen und
mit einem zart-nussigen Geschmack*



MILD UND GESUND VERFEINERN

SILBER: ÖLE UND FETTE / BYODO NATUR-
KOST / RAPSÖL

Rapsöl enthält von Natur aus mehr einfach ungesättigte Fettsäuren als Sonnenblumenöl. Durch einen hohen Gehalt an Ölsäure, eine dieser einfach ungesättigten Fettsäuren, kann der Cholesterinspiegel im menschlichen Körper positiv beeinflusst werden. Das Byodo Rapsöl extra mild aus hochwertiger Bio-Rapssaat und mit dezent-nussigem Geschmack harmoniert mit einer breiten Palette an Gerichten, es ist universell einsetzbar und verfeinert Speisen so mild, dass es deren Eigengeschmack nicht beeinflusst, betont das Unternehmen. Es würde sich hervorragend für Einsteiger in die gesunde Küche eignen und in der praktischen Bag-in-Box sei es zudem bestens geeignet für den Einsatz in Profiküchen: Die Zehn-Liter-Packung lässt sich bequem lagern bzw. stapeln und ist einfach zu recyceln.



Mehrfachnutzen mit
mildem Eigengeschmack



DER KLASSIKER ZUM BRATEN

BRONZE: ÖLE UND FETTE / BYODO NATUR-
KOST / BRATÖL

Braten, Rösten oder scharfes Anbraten auf professionellem Niveau: Das Byodo Bratöl ist nach Angaben des Herstellers die perfekte Wahl für diverse Anwendungen in der Profiküche. Seine einzigartige Milde würde den Eigengeschmack der Speise gekonnt zur Geltung bringen und kann vielfältig verwendet werden. Durch den hohen Gehalt an Ölsäure in den verarbeiteten Sonnenblumenkernen ist das Öl hochoverhitzbar. In der praktischen Bag-in-Box ließe es sich zudem bequem lagern bzw. stapeln und ist einfach zu recyceln.

Hochoverhitzbar, mild und vielseitig



AUSGEZEICHNET!



NEU



Mehr Infos & kreative Rezepte:
www.milram-food-service.de



Suppeneinlagen, Saucen & Würzen

Schnell zubereitet und
mit frischen Zutaten
entstehen beliebte
Gerichte aus dem Wok



Umami-Würze für
viele Gelegenheiten



PUR, ALS DIP ODER IM WOK

GOLD: SUPPENEINLAGEN, SAUCEN & WÜRZEN / DEVELEY SENF & FEIN-KOST / KIKKOMAN WOK SAUCE TERIYAKI

Deutschland liebt Teriyaki-Gerichte: Immer mehr Menschen schätzen die inspirierende Balance aus süß und salzig, den appetitlichen Glanz und die Tatsache, dass Wok-Gerichte aus frischen und natürlichen Komponenten bestehen. Kikkoman inspiriert deshalb Food Professionals hierzulande unter anderem mit Kikkoman Wok Sauce für Teriyaki-Gerichte für gelingsichere Asia-Kreationen. Gewusst? Der Begriff „Teriyaki“ setzt sich aus den Wörtern „teri“ (Glanz) und „yaki“ (gegrillt) zusammen. Mit ihrer veganen Rezeptur würde die dickflüssige und bereits kochfertige Sauce – auf Basis der natürlich gebrauchten Kikkoman Sojasauce und ohne Zusatz von Farbstoffen und Geschmacksverstärkern – unzählige Wok-Gerichte oder auch angebratenes Fleisch, Fisch, Gemüse, Tofu, Nudeln sowie Meeresfrüchte verfeinern, so der Hersteller.

Sie schmeckt auch pur hervorragend und eignet sich somit als perfekter Asia-Dip oder auch ganz unkompliziert als würzige Glasur. Die einzigartige und perfekt austarierte Umami-Würze würde für glückliche Gäste sorgen, die gern wiederkommen, ist der Hersteller überzeugt.

Geschmacksvielfalt, schnelle Zubereitung und frische Zutaten sind nur drei Gründe, warum gerade Teriyaki Wok-Gerichte auf jede Speisekarte gehören und dort so beliebt sind. Die neue Kikkoman Wok Sauce wird auf Basis der natürlich gebrauchten Kikkoman Sojasauce hergestellt und kommt ohne Zusatz von Farbstoffen und Geschmacksverstärkern aus. Damit entfällt auch die Kennzeichnungspflicht auf der Karte. Wie gewohnt steht auch dieses Produkt als praktische 975-ml-PET-Flasche zur Verfügung.



MAYONNAISE MAL ANDERS

SILBER: SUPPENEINLAGEN, SAUCEN & WÜRZEN / HELA GEWÜRZWERK / UNSERE WEISSE

Würzige Sauce zum kreativen Kombinieren: Die „Weisse“ von Hela made in Ahrensburg ist eine Mayonnaise ohne Zusatz von Ei auf der Basis von 71 Prozent Rapsöl. Ob klassisch als Dip, in Kombination mit dem Original Tomaten Ketchup als rot-weißes Dreamteam oder zum Verfeinern von Salaten und Saucen: Die „Weisse“ lässt sich gut portionieren und nach Gusto variieren. Der Klassiker sei, so der Hersteller, die ideale Ergänzung im Saucensortiment des Unternehmens, das sich als Spezialist für Produk-

te rund um den guten Geschmack in der Gastronomie versteht – unter anderem mit Gewürzen, Gewürzmischungen, Curry Gewürz Ketchup, Essig und Ölen.



Klassiker ohne Ei und mit 71 Prozent Rapsöl



DAS VERZEHR- FERTIGE ORIGINAL

BRONZE: SUPPENEINLAGEN, SAUCEN & WÜRZEN / SCHULTZ & KÖNIG / ALGEN-NUDELN

100% vegan und Lieferant von wichtigen Mineralien wie Calcium, Kalium, Magnesium und Eisen: Die Algen-Nudeln von Schultz & König werden aus Alginat (Braunalge) hergestellt, sind fett- zucker und glutenfrei und haben fünf Kilokalorien pro 100 Gramm. Außerdem sind sie geschmacks- und geruchsneutral, so der Hersteller und haben folgende Vorteile zu herkömmlichen Nudeln: verzehrfertig, formstabil, nicht kühlpflichtig und sechs Monate Haltbarkeit. Algen-Nudeln eignen sich für Wok-, Bowl- und verschiedene Asiagerichte.



Ohne Allergene und sechs Monate ungekühlt haltbar



MIT FOLIEN WÜRZEN UND MARINIEREN

BRONZE: SUPPENEINLAGEN, SAUCEN & WÜRZEN / VISCOFAN / EDILEAF

Einfach, flexibel, nachhaltig: Selbstauf lösende Würzblätter für Gewürze, Kräuter und Marinaden hat Viscofan, nach eigenen Angaben Experte für Lebensmittelhüllen und -folien, entwickelt: ediLEAF ist ein essbarer, transparenter Film aus Polysacchariden, der als Träger für Würzungen fungiert und sich bei Kontakt mit einem feuchten Lebensmittel vollständig auflöst. Dabei würde ediLEAF die unterschiedlichsten Toppings gleichmäßig und ohne Überschuss auf Fleisch, Fisch, Schinken, Fleischalternativen, die verschiedensten Käsesorten ein-

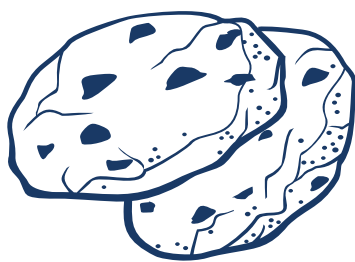
schließlich Feta, auf Tofu und viele andere Lebensmittel übertragen und könnte sogar als Maki-Ersatz für Sushi dienen. Erhältlich ist ediLEAF in Standard-Varianten sowie in maßgeschneiderten Versionen und ermöglicht eine deutliche Kosten- und Zeitersparnis, so der Hersteller. Die selbstauf lösende Blattmarinade und Blattwürzung sei überall dort geeignet, wo flexibel sowie zeit- und kostensparend gewürzt und mariniert werden muss, und wo Kunden ein gleichbleibendes Geschmackserlebnis und eine hervorragende Optik schätzen.



In verschiedenen Würzrichtungen und Geschmacksvarianten sowie auch als Zuschnitt erhältlich

• Fingerfood & Snacks •

Knackiger Snack
für To Go, in der
Minibar oder im Shop.



Mit Sesam und
im Ofen gebacken



KNUSPRIGER CRACKER-KNABBERSPASS

GOLD: FINGERFOOD & SNACKS / HELLMA / BREZEL CRACKER SESAM

Variante mit knusprigem Sesam: Der Portionsartikelspezialist Hellma aus Nürnberg hat einen weiteren Knabberspaß-Artikel im Sortiment, der das salzige Laugengebäck „Brezel Cracker“ um eine Variante mit Sesam ergänzt. Die Cracker sind hauchdünn, knusprig im Ofen gebacken und ein idealer Snack für unterwegs, empfiehlt das Unternehmen. Die Brezel Cracker Sesam gibt es als Snackportion im Großhandel, sie sind in Form einer Brezel gebacken und der Sesam verleiht ihnen einen angenehmen, knackigen Geschmack, sodass sie noch knuspriger werden. Nach Hersteller-

angaben sind sie ideal zum Verkauf an Tankstellen, aber auch für Kioske, Convenience-Shops und das OnBoardCatering in Flugzeugen, Bussen und Bahnen. Das vegane Laugengebäck ist laktosefrei und enthält pro Packung 35 Gramm der hauchdünnen Brezel Cracker.

Ein Tipp von Hellma-Geschäftsführer Fritz Haasen: „In der Hotellerie oder Gastronomie sind die Brezel Cracker mit Sesam auch geeignet als Resale-Artikel. Sie können über die Minibar oder an der Rezeption zum Verkauf angeboten werden. Der Artikel ist auch bereits in diversen Bordshops von Fluglinien gelistet.“



BURGER IM BITE-SIZE-FORMAT

SILBER: FINGERFOOD & SNACKS / FROSTKRONE /
BURGER BALLS

Burger Vibes im Fingerfood-Style: Für mehr Auswahl hat die Frostkrone Food Group die innovative Food Range der Burger Balls entwickelt. Fünf beliebte Sorten der Bite-Size-Balls sind im Tiefkühlregal erhältlich, jeweils in den angesagten Burgersorten, perfekt für unkomplizierten Genuss und entspannte Momente, so das Unternehmen. In diesen fünf Sorten lassen sich die Burger Balls wegsnacken, raffiniert gewürzt und knusprig umhüllt: Cheese Burger Balls (aus saftigem Rindfleisch, kräftigem Cheddar und aromatischen Tomaten), Bacon Burger Balls (mit Rindfleisch, auf Buchenholz geräuchertem crispy Bacon, Cheddar und Tomaten), BBQ Burger Balls (aus herzhaftem Rind-

fleisch, cremigem Cheddar, pikanter BBQ Sauce und Raucharoma), Fish Burger Balls (frischer Fisch, gewürzt und knusprig frittiert) und Chicken Burger Balls (zartes Hähnchenfleisch, cremiger Gouda, Gewürzgurken und Zwiebeln).



*Burger-Feeling für den kleinen
Hunger oder zwischendurch*



FLEISCHFREIER WÜRZIGER SNACK

BRONZE: FINGERFOOD & SNACKS / WOLF BUTTERBACK /
CHILI SIN CARNE-ECKE

Trendig und ganz ohne Fleisch: Die knusprigen, vegetarischen Snacktaschen aus mit Butter touriertem Maisteig (mit Sonnenblumenkernen) sind mit dem typischen Chili con Carne-Gemüse und einem „veganen Hack“ gefüllt. Tomaten, Mais, Kidneybohnen, Paprika und Chilipulver verleihen dem Gebäck den typisch mexikanischen Charakter, der Fleischersatz ist aus Sojaweiß.

Die würzigen Ecken sind mit auffallend farbigem und krossem Maisgranulat dekoriert. Der Hersteller verspricht lange Frischhaltung nach dem Backen sowie ein gelingsicheres Handling.



*Saftige Gemüsefüllung,
knusprige Verpackung*

WIBERG

¡Viva España!

Die neue WIBERG Aioli Sauce überzeugt mit Knoblauch und hochwertigem nativen Olivenöl aus dem sonnigen Andalusien. Übrigens: Alle WIBERG Gourmetsaucen erstrahlen – mit ihrem neuen Etikettendesign – jetzt in einem neuen, modernen Erscheinungsbild.

Jetzt im Online-Shop bestellen:
www.wiberg.eu/shop

NEU



Fleisch & Geflügel

Französisch inspirierter
Belag für Brote,
Sandwiches und mehr



NACH ALTER BRETONISCHER REZEPTUR

GOLD: FLEISCH & GEFLÜGEL / FARMERS / BARBARIE-ENTENBRUST,
GERÄUCHERT



Zart geräucherte
Entenbrust

Zartes Fleisch und knusprige Haut: Die hochwertige französische Barbarie-Entenbrust, nach alter bretonischer Rezeptur und schonend geräuchert, ist vielseitig verwendbar und wird ready-to-eat geliefert. In feine Streifen geschnitten passt sie nach Angaben des Herstellers besonders gut zu Suppen, Salaten oder als Aufschnitt zu Brot. Die schonend geräucherte Entenbrust, so das Unternehmen, besitzt wenig Fett und gilt als eines der besten Teilstücke. Sie kann sowohl warm als auch kalt serviert werden.

Gewusst? Barbarie-Enten stammen original aus Südamerika und wurden im 16. Jahrhundert nach Europa gebracht. Barbarie-Entenbrust zeichnet sich unter anderem durch ihr zartes Fleisch und die knusprige Haut aus. Besonders bekannt sind Barbarie-Enten-Rezepte aus der französischen Küche.



EDLES GULASCH AUS KALB

SILBER: FLEISCH & GEFLÜGEL / MEIN SONNENKALB / KALBSRAGOUT MIT WURZELGEMÜSE

Ganz klassisch zubereitet wie „bei Müttern“: Bei dem küchenfertigen Kalbsedelgulasch von Mein Sonnenkalb für die gehobene Gastronomie handelt es sich um ein hochwertiges und zartes Kalbsgulasch, so der Hersteller. Es würden ausschließlich frische Lebensmittel verarbeitet, beginnend bei den Kräutern und dem Gemüse sowie natürlich das Fleisch. Das Kalbsedelgulasch sei küchenfertig in einer einzigartigen Qualität wie aus der Sterneküche und praktisch vakuumiert, so heißt es wei-

ter. Für die einfache Zubereitung müsse das Gulasch lediglich im Topf oder Wasserbad erwärmt werden.



Ein Klassiker aus zartem Kalbfleisch



BUNT GEFÜLLTE SCHOTE

BRONZE: FLEISCH & GEFLÜGEL / EUROPEAN CONVENIENCE FOOD / PAPRIKASCHOTE, ROT, HALBIERT

Es ist ein Klassiker aus der Familienküche und kommt bei vielen Gästen immer gut an. Mit einer bunten Gemüse-Reis-Mischung und zerkleinertem Schweinefleisch ist die rote, halbierte Paprikaschote gefüllt, die European Convenience Food im Sortiment hat. Das rohe, tiefgefrorene Produkt ist nach Unternnehmensangaben ohne laktosehaltige Zutaten laut Rezeptur.



Gemischte Füllung in aromatischer Paprikaschote.



MIT 75 PROZENT BIO-HACKFLEISCH

BRONZE: FLEISCH & GEFLÜGEL / HÜLSHORST FEINKOST / BIO-BOLOGNESE



Wandelbar und schnell zubereitet: Bio-Bolo

75 Prozent Bio-Rindfleisch kombiniert mit frischen Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Tomatenmark, abgerundet mit einer Prise Meersalz: Alle Zutaten für die Bio-Bolognese von Hülshorst stammen aus kontrolliert biologischer Erzeugung, so das Unternehmen. I.Q.F.-gefrostet sei das Produkt genau portionierbar, kalkulationssicher, ideal für Cook & Chill und einfach zu nutzen. Der Hersteller empfiehlt zum Beispiel: tiefgefroren direkt in den Auflauf oder die Sauce bzw. auf die Pizza geben oder eine schnelle Bruschetta zaubern.

Milch & Käseprodukte



MIT DEM PROTEIN DER ACKERBOHNE

GOLD: MILCH- UND KÄSEPRODUKTE / DMK DEUTSCHES MILCHKONTOR / SCHMAND-ALTERNATIVE

Ein **pflanzlicher Schmand**, der vielseitig einsetzbar ist und sich in der Anwendung verhält wie ein milchbasierter Schmand: Das ist die Milram 100 % pflanzliche Schmand-Alternative in der 1-Kilo-Weichpackung. Sie sei ideal für die Weiterverarbeitung in der warmen oder kalten Anwendung, so das Unternehmen. Das Produkt auf Basis von Ackerbohnenprotein und Pflanzenöl, ohne Zusatz von Palmöl und Soja, ist laktosefrei sowie neutral im Geschmack und vielseitig in der Anwendung. Mit einer Fettstufe von 18 Prozent ist die Schmand-Alternative 1:1 verwendbar wie das milchbasierte Produkt des Herstellers. Es bestünde keine Deklarationspflicht von Zusatzstoffen auf der Speisekarte, das Produkt sei ungekühlt haltbar sowie zudem hitze-, säure- und backstabil.



Ohne Zusatz von
Palmöl und Soja



Heiß wie kalt: Die pflanzliche Schmand-Alternative ist flexibel einsetzbar



FRISCHES IN VIER VARIANTEN

SILBER: MILCH- UND KÄSEPRODUKTE / ARLA / PRO FRISCHKÄSE

Im praktischen 1,5-Kilo-Eimer: Wiederverschließbar und aus rein natürlichen Zutaten: Den Arla® Pro Frischkäse

gibt es in vier Varianten – als Doppelrahmstufe mit 25 Prozent Fett in regulär und in Bio-Qualität, als laktosefreie Rahmstufe mit 16 Prozent Fett und als Rahmstufe mit Gartenkräutern. Alle Produkte seien geeig-

net für Back- und Kochanwendungen bei hohen Temperaturen sowie frei von jeglichen Zusatzstoffen, so der Hersteller. Der Frischkäse, der unter der Marke Arla® Pro erhältlich ist, würde die gewohnte Arla-Qualität bieten und sei speziell für den Einsatz im Back-of-House-Bereich konzipiert, ob Flammkuchensnacks, Desserts oder Käsekuchen. Dank seiner Säurestabilität würde er sich auch hervorragend für fruchtige Kombinationen mit Zitrusfrüchten eignen. Der Geschmack des Frischkäses sei weich, rund und sahnig – eine perfekte Balance zwischen mild und leicht säuerlich. Mit der Bio-Variante könnten zudem die Wünsche und Ansprüche der Gäste noch besser erfüllt werden, ohne auf die verlässliche Qualität zu verzichten.



Ein Klassiker, vier Varianten: Frischkäse für verschiedene Anlässe



KROSS PANIERT UND WANDELBAR

BRONZE: MILCH- UND KÄSEPRODUKTE / ALPENHAIN / BACK-GOUDA NUGGETS

Vielseitiger Veggie-Genuss: Die Back-Gouda Nuggets erweitern das vielfältige Käsesnack-Sortiment von Alpenhain als trendige vegetarische Alternative zu herkömmlichen Nuggets, so das Unternehmen. Für den Back-Käsesnack wird zart-milder Gouda in eine herzhaft-krosse Kartoffelstreifenpanade gehüllt. Die Nugget-Form macht sie nach Herstellerangaben auch optisch besonders ansprechend und vielseitig einsetzbar – ob als schnell zubereiteter Snack für zwischendurch oder als Topping auf einem Salat. Als natürliche Proteinquelle und mit einem hohen Calciumgehalt würden sie auch zu einer ausgewogenen Ernährung beitragen. Erhältlich im 2,25 kg-Karton mit 135 Stück à 16,7 Gramm, einzeln entnehmbar, gut portionierbar und damit auch kalkulationssicher.



Knusprige Nuggets als Topping oder Snack zwischendurch

*Alle Gäste sind glücklich,
die Tische abgedeckt,
die Küche sauber... und dann?*

*... kommt AlSCO! Wir kümmern
uns um eine sorgen- und
stressfreie Reinigung Ihrer
Kleidung und Tischwäsche.*



Entdecken Sie unser vielfältiges Sortiment und profitieren Sie von unserer langjährigen Erfahrung in der Branche. Wir beraten Sie gerne!

AlSCO Berufskleidungs-Service GmbH

www.alsco.de
0800 1889 100



Danke für den
12. Catering Star in Folge

Vegane Milch- und Ei-Alternativen

Stabil und voluminös: Alternative zur Schlagsahne



Nah dran an der klassischen Sahne



SCHLAG DIE VEGANE CREME

GOLD: VEGANE MILCH- UND EI-ALTERNATIVEN / PRIVATMOLKEREI NAARMANN / SCHLAGCREME VEGAN

Mit der **WE LOVE PLANTS Schlagcreme** hat Naarmann nach eigenen Angaben ein neues Highlight präsentiert: eine vegane Sahne-Alternative, die nicht nur wie eine konventionelle Sahne aussieht, sondern auch geschmacklich sehr nah an die klassische Sahne aus Kuhmilch heranreicht. Die Anwendung sei unkompliziert: Dank ihrer herausragenden, technischen Eigenschaften ließe sie sich nach Unternehmensangaben aufschlagen wie klassische Schlagsahne. Das Aufschlagvolumen wäre mit 420 Prozent beeindruckend und auch die Stabilität überzeuge in der tagtäglichen Anwendung. Erhältlich in 1-Liter SIG Combibloc und 10 Liter Bag-in-Box.



HAFER FÜR ALLE FÄLLE

SILBER: VEGANE MILCH- UND EI-ALTERNATIVEN / FRISCHLI / HAFER NATUR

Die pflanzenbasierte Ernährung zählt weiterhin zu den wichtigsten Ernährungstrends und ist längst kein Nischenthema mehr. Entsprechend suchen Küchenleiter und Einkäufer nach Produktlösungen für Großverbraucher, die nicht nur 100 % pflanzlich sind, sondern sich auch unkompliziert in der Großküche verarbeiten lassen, ist das Unternehmen frischli überzeugt. Hafer Natur ist eine rein pflanzliche Naturjoghurt-Alternative, die eine vielseitige Basis für Dips und Dressings darstellt und damit eine unverzichtbare Zutat in der modernen Profiküche ist, so der Hersteller. Hafer Natur ist im 5-Kilo-Eimer erhältlich, ungekühlt haltbar, für die vegane

Ernährung geeignet und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe. Mit Hafer Natur bietet frischli nach eigenen Angaben Menschen, die keine Milchprodukte verzehren möchten oder die diese nicht vertragen, eine pflanzliche Alternative in ausgezeichneter Qualität.



Grundlage für
Dips, Dressings
und mehr
auf Haferbasis



KICHERERBSEN ALS GRUNDLAGE

BRONZE: VEGANE MILCH- UND EI-ALTERNATIVEN / EIPRO / NØGG PFLANZLICHE EI-ALTERNATIVE

Rührei mal anders: Eipro bietet mit nøgg eine pflanzenbasierte Rührei-Alternative, die in Qualität und Gelingsicherheit den Klassikern in nichts nachsteht, so das Unternehmen. Die zeitgemäßen Convenience-Produkte der Marke nøgg eröffnen interessante Möglichkeiten, um Gäste auch mit veganen, pflanzenbasierten Ei-Rezepten zu begeistern. Die pflanzlichen Rührei-Alternativen gibt es in bekannter flüssiger Form zur Zubereitung in der Pfanne und als tiefgekühltes fertiges pflanzliches Rührei, das nur noch erwärmt werden muss. nøgg Rührei flüssig kann in zahlreichen Rezepten als pflanzliche Alternative zum klassischen Ei eingesetzt werden. Das gegarte, tiefgefrorene nøgg Rührei – als Zutat in Salaten, Wrap-Füllungen, in Reis- und Nudelgerichten, pur oder auf Brot – besteht aus Kichererbsenprotein, ist fein gewürzt, individuell portionierbar und für Kornbidämpfer oder Mikrowelle geeignet.

Rein pflanzliches Rührei: in flüssiger Form
oder fertig gegart als TK-Produkt



SCHNELL + EINFACH AROMATISCH

Viscofan
ediLEAF
EASY & QUICK FLAVOURING



FUNCTIONAL SOLUTIONS



TRADITIONAL LOOK



Ausgezeichnete
Produktinnovation

ediLEAF ist ein transparenter, essbarer Film auf Pflanzenbasis, der Aromen, Farben und aktive Inhaltsstoffen überträgt.

- Gewürze, Saucen, Marinaden (Fleisch, Fisch, Sushi ...)
- Gewürze für Käse und pflanzliche Produkte

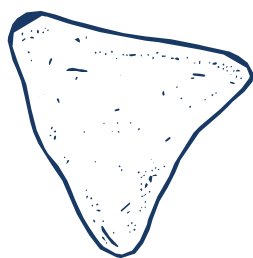
FEINER GESCHMACK UND
APPETITLICHE FARBE!

www.viscofan.com/de-de

Viscofan Reshaping food and wellbeing.
For many, for long.

• Vegane Komponenten •

Hier treffen Weizenproteine auf Gemüse und Gewürze



Plant Based im Kleinformat



MINIS FÜR BOWLS, SALATE & CO.

GOLD: VEGANE KOMPONENTEN / BÜRGER / VEGANE MINI-MAULTASCHEN

Die rein pflanzliche Maultasche von Bürger basiert auf Weizenproteinen, verfeinert mit einer Tomatennote und ausgewählten Gewürzen: So beschreibt das Unternehmen die vegane Komponente. Mit dieser leckeren Kombination würden sich die Mini-Maultaschen besonders für Bowls und Salate, aber auch für Suppen oder als Ergänzung in Pfannengerichten eignen. Diese Maultaschen werden nicht nur Veganer lieben, ist der Hersteller überzeugt. Zusammen mit den gerollten Fleisch-Emmentaler-Taschen und den

vegetarischen „Pockets Grünkohl-Hanf“ gehören die veganen Mini-Maultaschen zu den drei raffinierten Produkten, die nach Herstellerangaben leicht in den Küchenalltag zu integrieren sind, unkompliziert in der Zubereitung und gleichermaßen geschmackvoll. Bürger Profiküche versteht sich bereits seit vielen Jahren als ein Vorreiter für vegan-vegetarische Produkte und zuverlässiger Partner in diesem Bereich. In Sachen Geschmack oder Textur, so heißt es, müssten dabei keine Kompromisse eingegangen werden.



BRÄT AUS JACKFRUIT

SILBER: VEGANE KOMPONENTEN / EUROPEAN CONVENIENCE FOOD / JACKFRUIT-BRATWURST, VEGAN

Vegan und ohne Soja: Die Jackfruit-Bratwurst von European Convenience Food besteht aus Jackfruit, Rapssamenöl sowie Erbsen- und Ackerbohnenprotein und wurde mit Gewürzen und Kräutern verfeinert. Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten. Nach Herstellerangaben eignet sich die Bratwurst sowohl für die Zubereitung in der Pfanne als auch auf dem Grill und ist somit einfach und schnell zuzubereiten. Sie ist vorgegart und tiefgefroren.

Gewusst? Die Jackfruit gilt als eine natürliche Gesundheitsbombe, denn die exotische Frucht ist nicht nur superlecker, sondern auch eine groß-

artige Quelle für Energie und enthält wertvolle Mineralstoffe, so das Unternehmen. Mit ihrem hohen Vitamin-C-Gehalt, Ballaststoffen und Antioxidantien unterstützt sie das Immunsystem und die Verdauung.



Bratwurst mal anders: hergestellt aus der exotischen Jackfruit



ZWEI IN EINEM KARTON

BRONZE: VEGANE KOMPONENTEN / EDNA / VEGANES MUFFIN-DUETT

Mischen possible: Zum veganen Duett treffen sich Karotten-Kürbiskern Muffins und veganem Cheesecake-Kirsche-Muffins in einer Mischkiste. Die Mini-Rührkuchen sind ohne tierische Zusatzstoffe gebacken und schmecken herrlich saftig und süß, so der Hersteller. Dank handlicher Papierförmchen würden sich die Muffins optimal als süßer Snack to go eignen und auch als Beigabe zu Kaffee und Tee für vegane Genussmomente sorgen. Die Mini-Kuchen sind bedarfsgerecht entnehmbar und im Handumdrehen servierbereit. Als süßer Begleiter zu Kaffee und Tee ebenso wie als Fingerfood, sauber aus der Hand zu essen.



Auf die Hand oder zum Kaffee: Muffins zur Wahl



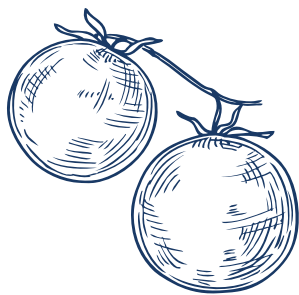
frischli

Fruchtpürees mit Auszeichnung



Vegan/vegetarisches Mise-en-Place

Lecker verpackt: Die halbe Paprikaschote ist herzhaft-vegan gefüllt



Würzige Note in
der Füllung



MIT HERZHAFTER GEMÜSEFÜLLUNG

GOLD: VEGAN/VEGETARISCHES MISE-EN-PLACE / EUROPEAN CONVENIENCE FOOD / PAPRIKASCHOTE, ROT, HALBIERT

Keine halben Sachen: Die herzhaft gefüllte rote Paprikaschote von European Convenience Food ohne Fleisch hat das Zeug zum Bestseller auf der Karte. Die halbierte Schote ist mit Erbsen-, Weizeneiweiß sowie buntem Gemüse verfeinert und lässt sich flexibel einsetzen. Ob für die Tellermitte, als Snack für die Mittagszeit oder Bestandteil eines größeren Buffets. Das Produkt ist phosphatfrei und regenerierfähig. Gewusst: Gefüllte Paprika sollen ursprünglich aus Osteuropa und dem Nahen Osten stammen und sind mittlerweile in vielen Ländern ein traditionelles Gericht. Die beliebten Schmorgerichte unterscheiden sich in erster Linie durch Formatgröße, Füllung – vegetarisch oder mit Fleisch – und Würzung.



WÜRZBUTTER FÜR DEN KICK

SILBER: VEGAN/VEGETARISCHES MISE-EN-PLACE / BLOCK MENÜ /
KAROTTEN-SCHALOTTEN-GEMÜSE

Der Gemüse-Klassiker Karotten kommt hier in Kombination mit frischen Schalotten daher: Verfeinert wird das Sous-vide-gegarnte Gemüse von Block Menü durch eine aromatische Würzbutter, so der Hersteller. Die Gebindeeinheiten sind 24 x 150 Gramm sowie 5 x 1.000 Gramm. Gewusst? Schalotten sind im Vergleich zu den meisten weißen Speisezwiebelsorten etwas feiner und weniger scharf im Aroma. Mit ihrem süßlichen und zugleich würzigen Geschmack passen sie gut zu Salaten, Fleischgerichten oder Marinaden. Zum scharfen Anbraten eignen sie sich nur bedingt, da sie sonst bitter schmecken können.



*Ein beliebtes Duo: Karotten und
Schalotten als Gemüse-Kombi*



KLEIN GEWÜRFELTE MULTI-TALENTE

BRONZE: VEGAN/VEGETARISCHES MISE-EN-PLACE / BONDUELLE
BDG / BRUNOISE

Viermal fein geschnitten, viermal vielseitig einsetzbar: Brunoise steht für Perfektion beim Gemüseschneiden, eine Technik, die bei Köchen auf der ganzen Welt bekannt ist und praktiziert wird. Die perfekten 4x4x4 mm großen Würfel (+/- 1 mm) ermöglichen eine bequeme und vielseitige Verwendung in jeder professionellen Küche, so der Hersteller. Vier nachfragestarke Gemüsesorten sind in der zuverlässigen, fein geschnittenen Stückgröße erhältlich. Die minimale Vorbereitung würde Zeit sparen und zusätzliche Nachhaltigkeit wird damit erreicht, dass bei Broccoli und Blumenkohl fast das gesamte Gemüse inklusive Strunk verarbeitet wird. Das Brunoise-Gemüse sei vielseitig in verschiedensten Gerichten einsetzbar, unter anderem ideal als Low-Carb Reis-Ersatz.

*Ein Quartett für
gleichmäßige Gemüsewürfel* ➡



ANZEIGE



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

Hygiene

Möchte neue Maßstäbe
setzen und Kosten sparen:
tragbarer Frittierölfilter



Filter mit integrierter
Software



FRITTIERÖL NACHHALTIG PFLEGEN

GOLD: HYGIENE / VITO / VITO VM FRITTIERÖLFILTER

Effizienz und Nachhaltigkeit in der Frittierölpflege: Der VITO VM Frittierölfilter von VITO AG wurde als tragbarer Filter entwickelt, um die Lebensdauer von Frittieröl zu verlängern und gleichzeitig den Reinigungsaufwand rund um die Fritteuse zu reduzieren, so das Unternehmen. Mit einer Filtrationsrate von 60 Litern pro Minute und der Fähigkeit, Partikel bis zu 5µ zu entfernen, würde der VITO VM eine kontinuierliche Reinigung des Öls gewährleisten und so die Qualität der frittierten Speisen sichern. Zudem würden bis zu 50 Prozent der Frittieröl-

kosten eingespart. Durch die Integration der VITOconnect Software wird nach Herstellerangaben der Zugriff auf detaillierte Nutzungsdaten und eine lückenlose Dokumentation ermöglicht, was zu einer maximalen Kostenkontrolle führt. Darüber hinaus bietet der QR-Code auf der Elektro-einheit des Geräts eine schnelle und einfache Lösung für Handling- oder Servicefragen sowie die Möglichkeit, Partikelfilter über die produktspezifische Website nachzubestellen. Hinzu kämen ein innovatives Design, die benutzerfreundliche Bedienung und intelligente Funktionen.



HOCHKONZENTRIERT UND UMWELTFREUNDLICH

SILBER: HYGIENE / REMSGOLD CHEMIE / KÜCHENBODEN-REINIGER BC 73

Alkalisch, schaumarm und hochkonzentriert: Der BIOclean PRO-Professional Küchenbodenreiniger von Remsgold Chemie basiert nach Herstellerangaben auf pflanzlich-mineralischen und biologisch abbaubaren Inhaltsstoffen, die die Umweltbelastung reduzieren und gleichzeitig eine wirksame Reinigung gewährleisten würden. Diese umweltbewusste Herangehensweise spiegelt sich in einem bewussten Umgang mit Ressourcen und der Vermeidung schädlicher Chemikalien wider. Der hochkonzentrierte Reiniger würde eine effektive und gründliche Reinigung von Schmutz, Fett und Bakterien bieten, ohne dabei die vorgesehenen

Oberflächen zu strapazieren. Weitere Vorteile seien ein hohes Maß an Anwendersicherheit durch Farbcodierung, die universelle Einsetzbarkeit sowie ein reduziertes Abfallvolumen und ein geringerer Bedarf an Lagerkapazität.



Nachhaltige
Lösung für die
Bodenreinigung



FLEXIBEL UNTER DAMPF

BRONZE: HYGIENE / ALFRED KÄRCHER / SG 4/2 CLASSIC

Kärcher hat mit dem kompakten Modell SG 4/2 Classic einen Dampfreiniger auf den Markt gebracht, der mit Wassertank, Dampfgenerator und Stauraum für Zubehör alles Wesentliche

in einer handlichen Box vereint – und damit an verschiedenen Einsatzorten flexibel genutzt werden kann, so das Unternehmen. Der Dampfreiniger würde sowohl in der Hotel- und Gastro-

nomiebranche Anwendung finden, beispielsweise zum Säubern von Küchen oder Sanitäreinrichtungen, als auch in lebensmittelverarbeitenden Bereichen wie Supermärkten und Ladengeschäften zur Reinigung von Theken und Displays.



Wasser, Dampf und
Zubehör: alles in einem



Wir sagen
DANKE
für



Art. 2104664*
**Stullen-Brot,
geschnitten**

Maße: L 31,5 x B 18,5 x H 8,0 cm
Gewicht: 1.100 g, 6 St./Kt.
vorgebacken

NEU



Entdecken Sie über
200 Tartelletes &
vieles mehr aus der



- keine Anmeldung nötig
- 2,5% Online-Rabatt
- sofort lieferbar innerhalb 2-5 Werktagen

www.edna.de/servicewelt



Bestellen Sie jetzt bei Ihrem Großhändler,
im C+C Markt oder direkt bei EDNA!

EDNA.de

f X Instagram YouTube Facebook

EDNA International GmbH
Collenhoferstraße 3
86441 Zusmarshausen

E-Mail info@edna.de

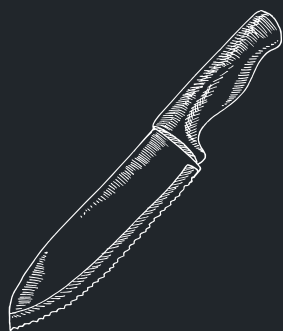
0800 722 722 4
01522 179 55 81

Weitere Informationen (Inhalte der Mischkisten, Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhalten Sie unter www.edna.de. Auf der Website im Suchfenster die Artikelnummer eingeben und anschließend auf die gewünschten Informationen klicken.

Küchen-Accessoires/ Tabletop



*Geschmiedet, aus-
balanciert und jedes
Stück ein Unikat.*



*Griff aus Eiche und
klare Linien*

FOTOS: Hersteller

MESSERKUNST MADE IN GERMANY

GOLD: KÜCHEN-ACCESSOIRES/TABLETOP / FRIEDR. DICK /
MESSERSERIE DARKNITRO

Funktion vor Spielereien: Bei der Serie DarkNitro setzt Friedr. Dick nach eigenen Angaben einen neuen Maßstab in der Messerkunst und Schneidkultur ultimative Messerkunst. Aus dem Zusammenwirken der einzigartigen Klingenoptik mit Hammerschlag-Prägung und Kohlenstoff-Optik sowie dem Griff aus edlem Eichenholz würden einzigartige Messer entstehen, jeweils mit eigenem Farbcharakter und individueller Holzmaserung. Die geschmiedeten Messer werden aus einem martensitischen,

rostfreien und stickstofflegierten Stahl gefertigt und haben eine hohe Härte von 61° HRC. Die anthrazitfarbene Klinge wird durch ein spezielles und umweltschonendes Verfahren eingefärbt. So würden die Messer ihre pure Industrie-Schönheit entfalten. Der Hammerschlag auf der Klinge unterstreicht die Einmaligkeit und die Funktionalität. Der Griff aus Eiche symbolisiert Ewigkeit, Kraft und Stärke. Die schwungvolle und klare Linie des Griffes verstärken die elegante Formensprache des Messers. Made in Germany.



SCHICKE OPTIK FÜR JEDEN TAG

SILBER: KÜCHEN-ACCESSOIRES / TABLETOP / PAPSTAR / DAILY COLLECTION

Grundvoraussetzung für die nachhaltige Produktion der Daily Collection von Papstar sei ein saugfähiges, nach dem Forest Stewardship Council® zertifiziertes und somit recycelbares Material. Es würden ausschließlich Tissue-Qualitäten eingesetzt, deren Primärfasern allen Anforderungen nach Hygiene gerecht werden. Die Servietten liegen preislich auf dem Niveau der Tissue-Servietten mit Randprägung, überzeugen nach Unternehmensangaben aber durch eine schicke schlichte

Optik, eine angenehm weiche Haptik und eine bessere Faltbarkeit. Die Artikel lassen sich farblich mit den Produkten der Royal Collection kombinieren.

Und: Die Daily Collection wird in eigener Produktion bei der Paper Print Converting GmbH in Österreich, einem Unternehmen der Papstar-Gruppe, hergestellt. Somit sind eine gewisse Flexibilität und Effizienz im Hinblick farblicher Gestaltungsmöglichkeiten und einer schnellen Warenverfügbarkeit gewährleistet.



Hygienegerechte
Servietten in
diversen Farben



SPEISERESTE ENTSORGEN

BRONZE: KÜCHEN-ACCESSOIRES/TABLETOP / MEIKO / MEIKO BIOMASTER® FLEX

Lösungen für Bioabfälle: Der BioMaster®Flex von Meiko gibt Antworten auf Fragen rund um den Umgang mit Lebensmittelresten. Er hilft beim hygienischen Sammeln und Lagern von Bioabfällen und spart dabei Zeit, Energie und Kosten, so das Unternehmen. Alle anfallenden Speisereste werden in der Küche direkt eingegeben, zerkleinert und homogenisiert. Besondere Merkmale des BioMaster®Flex seien unter anderem der geringe Platzbedarf mit einer Breite von 500 mm, die große Waschkammer und die robuste Bauweise sowie innovative Details für effizientes und bedienerfreundliches Arbeiten.



Bioabfälle hygienisch
sammeln, lagern
und zerkleinern



LEUCHTENDE AKZENTE MIT LED

BRONZE: KÜCHEN-ACCESSOIRES / TABLETOP / DUNI / ZELDA & NOUR



Leuchten länger und laden kürzer: Die kabellosen LED-Lampen Zelda und Nour von Duni sind aus hochwertigem Aluminium und setzen mit 14 Stunden Funktionszeit (Leuchtdauer) und fünf Stunden Ladedauer neue Beleuchtungsakzente. Das zeitlose Design ist in

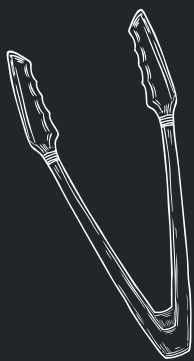
sechs verschiedenen Farben erhältlich, mit 16 dimmbaren Farben, Warmweiß und vier verschiedenen Lichteffekten. Die Lichtstimmung kann zu jederzeit individuell angepasst werden – ohne Batterien zu tauschen oder Kerzen anzuzünden.

Lichtkonzept für jeden Tisch mit 16 dimmbaren Farben

„Garen, Grillen, Dämpfen“



Mobil und multi-tasking: ein Gerät für viele Zubereitungsarten



Schnell, präzise, für große Mengen

VOM ANBRATEN BIS DRUCKGAREN

GOLD: GAREN, GRILLEN, DÄMPFEN / HOBART / PRECIPAN

Eine für alles: Das Multifunktionskochgerät Precipan von Hobart würde viele herkömmliche Küchengeräte überflüssig machen, so der Hersteller. Kochen, Braten, Frittieren oder Druckgaren: Das praktische Multitalent erledige all diese und weitere Aufgaben in nur einem Gerät, egal ob 50 oder 500 Portionen. Auch beim Anbraten würde die Precipan zu Höchstleistungen auflaufen. Dank des 15 mm dicken Hochleistungs-Bodens und einem Fassungsvermögen von 100 oder 150 Litern kann sie auch große Mengen Fleisch oder Gemüse gleichmäßig fertigstellen, bei Bedarf in bis zu drei separaten Gar-

zonen mit unterschiedlichen Temperaturen parallel. Besonders für Cateringbetriebe sei die mobile Aufstellung der Precipan auf Rollen interessant, wodurch das Gerät immer genau dahin bewegt werden kann, wo es gerade benötigt wird. Außerdem: Schnelligkeit und Präzision, auch bei 500 Portionen, einfache Bedienung, ergonomische Bauweise und Geringer Reinigungsaufwand. Mit der Precipan würde das Unternehmen nach eigenen Angaben ein Gerät für das horizontale Kochen im Produktportfolio anbieten, als optimale Ergänzung des bestehenden Sortiments im Bereich Gartechnik.



VIER HEIZZONEN FÜR ALLES

SILBER: GAREN, GRILLEN, DÄMPFEN / BOHNER / BURGER-GRILL

Ausgelegt für den Dauerbetrieb: Der neue Hochleistungs-Bohner® Burger-Grill im XXL-Format ist nach Unternehmensangaben extrem leistungsstark und wurde speziell für die besonderen Anforderungen von stark frequentierten Burger-Konzepten entwickelt. Ausgestattet mit vier

Heizzonen und einer Gesamtbreite von 1,50 Metern bietet dieser XXL-Burger-Grill ausreichend Grillfläche mit gleichmäßiger Wärmeverteilung, um alle Bausteine eines Burgers gleichzeitig direkt auf der speziellen Grillfläche zubereiten zu können. So kann man die Buns mit Butter rösten, die Patties grillen, den Käse schmelzen und weitere Zutaten wie beispielsweise Zwiebeln oder Tomaten zubereiten. Zu den Vorteilen gehören unter anderem: kein Ankleben oder Verbrennen der Speisen, glänzende Oberfläche, einfache Reinigung, nahezu kein Bratverlust und konstante Temperatur auch bei Vollbelegung.



Eine Grillfläche für mehrere Arbeitsschritte



NEUE GENERATION IM FAMILY DESIGN

SILBER: GAREN, GRILLEN, DÄMPFEN / ELOMA / GENIUS MT

Stressfrei Koch-, Back- und Grillprodukte reproduzieren:

Der Kombidämpfer Genius MT, nach Unternehmensangaben das Multitalent unter den Tisch- und Stand-Geräten von Eloma, wartet mit einem Bedienkonzept auf, das Anwender in der Großküche, im Restaurant oder in der Systemgastronomie mit automatisierten Bedienabläufen, Erinnerungsfunktionen und intuitiver Handhabung unterstützt. Einmal eingestellte Zubereitungs- und Reinigungsprofile ließen sich auf andere Genius MT-Geräte übertragen – der insbesondere im Filialgeschäft so wichtigen Skalierung sind keine Grenzen gesetzt. Die klare Formensprache, die nutzerorientierte Bedienung und die konsequente technologische Weiterentwicklung würden ein neues Erlebnis beim Kochen und Backen schaffen. Das Family-Design mit klaren Linien und zeitlosen Formen sei inspiriert vom erfolgreichen Joker.

Beim Bedienkonzept mit MT-Steuerung steht der Nutzer im Fokus



DOPPELTES GRILLEN DELUXE

BRONZE: GAREN, GRILLEN, DÄMPFEN / EPTA / DOPPELKONTAKTGRILL TAYLOR



So grillt man heute mit System:

Mit dem Doppelkontaktgrill L852 von Taylor lässt sich nach Unternehmensangaben dank programmierbaren Parametern wie Plattenabstand, Garzeit und -temperatur nicht nur ein konstant gutes Bratergebnis erzielen,

es können auch unterschiedlich dicke Produkte gleichzeitig gebraten werden. Mit einer One-Touch-Menüauswahl würden die Einstellungen automatisiert, das Gerät erkennt automatisch das auf den Grill gelegte Produkt und stellt die Garzeit ein.



Zwei Platten für gesteuerte Prozesse nach individuellen Vorgaben

• Transportieren/Servieren •



Kompakt und flexibel
einsetzbar: Kondensations-
und Filterhaube in einem

KONDENSATION TRIFFT FILTER

GOLD: TRANSPORTIEREN/SERVIEREN / ELOMA / MULTI-ÖKO-KONDENSATIONSHAUBE PRO

Schluss mit unerwünschten Gerüchen:

Als ideale Lösung für die zuverlässige Beseitigung von Fett, Gerüchen und Partikeln sei die Multi-Öko-Kondensationshaube PRO von Eloma nach Herstellerangaben mit einem mehrstufigen Filtersystem ausgestattet, das die Funktionen einer Kondensationshaube und einer Filterhaube in einem einzigen Gerät vereint. Eine separate bauseitige Absaugung sei nicht erforderlich. So filtere sie mit einer hohen Filterleistung von 95 Prozent überall dort,

wo gekocht wird, effektiv Gerüche – sei es im Lebensmitteleinzelhandel, beim Front-Cooking, an der heißen Theke oder im Tankstellen-Bistro. Sie würde keinen Einfluss auf die Kochergebnisse nehmen, ließe sich einfach reinigen sowie warten und sei auch zur Nachrüstung erhältlich. Darüber hinaus würde die Multi-Öko-Kondensationshaube PRO durch ihr ergonomisches Design, einen geringen Geräuschpegel zwischen 52 dB und 62 dB sowie eine leichte und zeitsparende Reinigung und Wartung überzeugen.

Ergonomisch und
leicht zu reinigen



TECHNIKSÄULE IN DER MITTE

SILBER: TRANSPORTIEREN/SERVIEREN / STIERLEN / LOGIKO

Anspruchsvoll produzieren, regenerieren, verteilen und spülen: Wer Speisen anspruchsvoll mit hoher Ergebnisqualität verteilen möchte, ist mit den Stierlen Speisensystems wie dem Logiko gut beraten. Der Cook-Chill geeignete Speiserverteil- und Speisenregenerierwagen Logiko Duo hat eine mittig angeordnete Techniksäule, die es nach Herstellerangaben erstmals ermöglichte, auf jeder Wagenseite das Heißabteil links und das Kaltabteil rechts zu platzieren. Der Vorteil dieser Anordnung: deutliche Zeitersparnis am Verteilband, da die Tablett nicht mehr „gedreht“ werden müssen.



Leichtere Bestückung: Die Wagentechnik wurde in die Mitte verlegt



MIT 1/4 GN IM RUNDLAUF

BRONZE: TRANSPORTIEREN/SERVIEREN / CONTACTO / WETURN-MENÜBOXEN

Die rechteckigen WeTurn-Menüboxen in Gastronorm 1/4 von Contacto würden mit Blick auf die Mehrweg-Angebotspflicht nach Herstellerangaben alle wichtigen Anforderungen erfüllen: Sie lassen sich im Rundlauf-System sowohl in Restaurants, Bistros, Imbissbetrieben, Cafés, und Metzgereien einsetzen, als auch im Delivery-Geschäft. Die schwappsicher



schließenden WeTurn-Menüschalen haben einen fest angebrachte Deckel und Innensteg, sind im Maß 265 mm x 162 mm wahlweise mit ein oder zwei Kammern lieferbar und passen in alle marktüblichen Thermo-Transportboxen. Außerdem ließen sie sich nur mit einer Hand und leichtem Druck auf den Deckel schließen sowie über den breiten Verschluss auch wieder bequem öffnen. Die umweltfreundlichen Menüschalen Made in Sweden sind aus BPA-freiem, recycelbarem, spülmaschinenfestem sowie für Mikrowelle und Gefrierfach geeignetem Kunststoff gefertigt, in den Farben Transparent-Weiß oder Transparent-Grau.

*Praktische Mehrweg-Schalen -
Made in Sweden*

frischli
100% PFLANZLICH

AUSGEZEICHNETE HAFER-DESSERTS



Spültechnik



KLEIN, ROBUST UND BEDIENERFREUNDLICH

GOLD: SPÜLTECHNIK / MEIKO / MEIKO M-ICLEAN PF-S

Geringer Platzbedarf, robuste

Bauweise: Und innovative Details für effizientes und bedienerfreundliches Arbeiten: Der M-iClean PF-S ist mit einer Stellfläche von weniger als einem Quadratmeter deutlich kleiner als bisherige Modelle, so das Unternehmen. Die große Waschkammer bietet ausreichend Platz für sperriges Spülgut. Neben zuverlässigen Spülergebnissen auch bei hartnäckigen Verschmutzungen kommen die Faktoren Ergonomie und Arbeitserleichterung hinzu: So lässt sich zum Beispiel die Frontklappe der M-iClean PF-S nach unten klappen, dieses Detail ermöglicht eine effiziente und ergo-

nomische Reinigung des Maschineninnenraums und erleichtert die Wartung.

Der M-iClean PF-S verfügt über einen integrierten Niederhalter, der bei Bedarf abgesenkt und anschließend wieder hochgeklappt werden kann, er verbleibt in der Waschkammer, Einbau, Ausbau und Lagerung entfallen. Abgerundet werden diese Features durch die Wärmerückgewinnung Air-Concept. Der heiße Wrasen verbleibt nach Herstellerangaben in der Maschine und dient als Energielieferant. Das verbessert das Raumklima, schont das Mobiliar, senkt die Energiekosten und steigert die Arbeitszufriedenheit.



Wärmerückgewinnung ist integriert



Kompaktes Raumwunder,
unter anderem mit Features für
Frontklappe und Niederhalter



BIS ZU 355 SPÜLKÖRBE PRO STUNDE

SILBER: SPÜLTECHNIK / WINTERHALTER / MTR-M22-2M-FRONTAL-CLOSED



Modulare Architektur: Die Transportspülmaschinen der MT-Serie von Winterhalter sind leistungsstarke Band- und Korbtransportspülmaschinen und zeichnen sich nach Unternehmensangaben durch eine modulare Systemarchitektur aus. Durch die Möglichkeit der flexiblen Um- und Nachrüstung würde sich der „Gamechanger“ jeder neuen Situation anpassen und maximale Investitionssicherheit garantieren. Die Herausforderungen, denen sich die Gastronomie- und GV-Branche aktuell stellen muss, waren

Grundlage für die Neuentwicklung, so der Spülspezialist aus Meckenbeuren. Das Unternehmen garantiert höhere Wirtschaftlichkeit, maximale Hygienesicherheit, ein optimiertes Spülergebnis und bessere Arbeitsbedingungen. Die MTR (Mehrtank-Korbtransportspülmaschine) bewältigt effizient ein hohes Spülgutaufkommen von bis zu 355 Körben pro Stunde, bestückt mit Tellern, Tassen, Gläsern, Besteck und Tablett. Dabei verteilt sich das unterschiedliche Spülgut aufkommen über den gesamten Tag.

Spülergebnis trifft auf Hygienesicherheit und Wirtschaftlichkeit



GESCHIRRAUFGABE IM FLOW

BRONZE: SPÜLTECHNIK / MEIKO / MEIKO M-IFLOW IPB

Für das immer auftretende Geschirr hat Meiko den Automatisierungsbaustein Meiko M-iFlow IPB für den Unreinbereich am Maschineneinlauf entwickelt. Ziel ist es, Arbeitsprozesse an der Bandspülmaschine zu vereinfachen unter gleichzeitig verbesserten, ergonomischen Bedingungen, um größere Geschirrmengen aufgeben und automatisiert gleichzeitig Nassmüll sammeln zu können, um diesen nachhaltig weiter zu

nutzen. Die Tablett mit Geschirr werden über das Transportband zur Person an der Aufgabe transportiert. Die Teller und Schalen werden dort vom Tablett abgehoben und direkt, ohne Drehung des Handgelenkes oder des Rumpfes, in den Automatisierungsbaustein aufgegeben. Es ist nicht notwendig, Speisereste manuell abzuräumen. Sie können auf drei unterschiedlichen Wegen gesammelt und bei Bedarf zerkleinert werden.

Mehr Automation und bessere Ergonomie erhöhen die Kapazität



ANZEIGE

BOHNER® BURGER-GRILL

Jetzt auch im
XXL-Format

Hochleistungs-
BOHNER® BURGER-GRILL

Der speziell entwickelte,
optimale Alleskönner für
die Zubereitung Ihrer Burger!

energiesparend & leistungsstark



BOHNER® Produktions GmbH
Dellenhag 8
88339 Bad Waldsee
Germany

Tel. + 49 - 75 24 - 97 06 - 0
Fax + 49 - 75 24 - 97 06 - 22
info@bohnergmbh.de
www.bohnergmbh.de

... entwickelt für Spitzenleistungen!