

*Weinbergmaier***Total vegetarisch**

launch

launch



Neben den Klassikern der vegetarischen Küche freut ein wenig Abwechslung auf der Karte alle Gäste, die bewusst auf Fleisch verzichten. Eine neue Idee bringt Weinbergmaier mit seinen „Tofu-Bällchen mit Tomatenfülle“. Hergestellt aus einem schmackhaften Kartoffel-Tofu-Teig, gefüllt mit einer würzigen Komposition aus Tomatensauce und Frischkäse und fein paniert, eignet sich das Produkt perfekt für Ovo-Lacto-Vegetarier. Die tiefgekühlten Bällchen können in nur fünf Minuten in der Pfanne oder Fritteuse zubereitet werden und machen sowohl als Fingerfood mit Dipsauce als auch auf einem bunten Salatteller eine gute Figur. www.weinbergmaier.at

*iglo***Die gute Pute**

Österreichische Hausmannskost und bewusste Ernährung sind kein Widerspruch. Das beweist Iglo jetzt mit der „Putenbrust in feiner Kräuterrahmsauce“. Die besonders zarten, saftigen Stücke von der Putenbrust sind nach österreichischer Rezeptur frisch zubereitet. Die portionsweise Verpackung im Kochbeutel garantiert ein einfaches, hygienisches Handling und eine flotte Zubereitung. „iglo Putenbrust in feiner Kräuterrahmsauce“ gibt es in Portionen zu 250g, die im Zehnerpack ausgeliefert werden. www.iglo.at

*les vergers boiron***Pürierte Vielfalt**

line extension

launch



Gehören pürierte Früchte vielerorts längst zum Standard, gibt es den gleichen Komfort und die gleiche gute Qualität jetzt auch bei Gemüse. Les Vergers Boiron offeriert jetzt nämlich Gemüse-Pürees aus „100% Gurken“, „100% Rotem Paprika“ und „100% Tomaten“. Allesamt kommen sie ohne zusätzliche Würze, Farbstoffe und Konservierungsmittel aus. Anwendung finden die feinen Pürees etwa in Kaltschalen, Risotti oder Saucen. Auch bei den beliebten Frucht-Pürees wird das Sortiment aufgestockt: Neu sind „Grüne Melone“ und „Wassermelone“. www.tradelink.at

*Tulip Geflügel Klopse***Vielseitig**

Tulip lanciert Hühnerfleisch jetzt in einer runden Form und offeriert damit ein convenientes Angebot, das mit seiner feinen, festen Struktur sowohl bei Kindern als auch bei Senioren gleichermaßen gut ankommen wird. Die fertig gegarten „Geflügel Klopse“ sind bei 90° im Kombidämpfer in 25 Minuten servierbereit und können zum Beispiel mit einer fruchtigen Tomatensauce oder feinem Kräuterschaum serviert werden. www.tulip.de

*Tulip***Burger ohne Reue**

launch

launch



Auch Betriebsgastronomen haben längst erkannt, dass sie den Mitarbeitern mit fettigen Gerichten, die schwer im Magen liegen, nicht immer eine Freude machen. Für das leichte Mittagessen in der Kantine eignet sich etwa Geflügel ganz besonders. Hier setzt Tulip mit seinem neuen „Geflügel-Burger“ an. Aus saftigem Hühnerfleisch zubereitet eignen sich die würzigen Laibchen nicht nur dazu, im Semmel verzehrt zu werden, sie machen sich auch zu einem bunten Salatteller sehr gut. Der Burger wiegt 60g und kommt im 33 Stück-Beutel. www.tulip.de

*Unilever Food Solutions***Küchlein**

Ein klassischer Mini-Nusskuchen verbirgt sich hinter der Bezeichnung „Carte D'Or Kapuziner“. In nur einer Minute lassen sich die einzeln verpackten 100g-Winzlinge in Darioform in der Mikrowelle zubereiten und bieten eine ideale Grundlage für unzählige Desserts. Als „Besoffener Kapuziner“ ist der kleine Nusskuchen, getränkt in Most oder Wein, eine Referenz der klassischen österreichischen Dessertküche. Mit einer frischen Fruchtsauce oder leckerem Eis lässt sich aber genauso schnell eine erfrischend-sommerliche Nascherei zaubern. www.unileverfoodsolutions.at