

Brühen und nachdenken



«Leaf to Root» trifft auf Special Cuts

Inspiziert durch «Leaf to Root» von Esther Kern, verfolgt Transgourmet / Prodega mit dieser Kulinarik-Kampagne eine nachhaltige Philosophie und will die Gastronomen zum Nachdenken anregen. Termine der Live Cookings in den Prodega-Märkten mit den Köchen des Kompetenzteams sowie Inspiration zum Thema gibt es online.

www.transgourmet.ch/leaf2root

Reiner Reis

Noch ist er erhältlich, der Premium-Risotto Gran Riserva – Carnaroli del Pavese – Jahrgang 2017. Ende des Jahres wird er dann abgelöst durch den Gran Riserva 2018, den Riso Gallo ebenfalls in limitierter Edition anbieten wird. Der Gran Riserva Carnaroli del Pavese wächst auf den Feldern von zwei speziell dafür ausgewählten Betrieben in der italienischen Provinz Pavia. Die Aussaatdichte wird bewusst niedrig gehalten, um einen Reis von höchster Reinheit zu erhalten.

www.risogallo.de



Die Lizenz zum Würzen

Die Bouillon Nullkommanull ist ein zuverlässiger Agent der gesunden Ernährung, enthält sie doch keine Zusatzstoffe. Die Bouillonpasten werden in den Sorten Gemüse, Rind und Geflügel am idyllischen Pfäffikersee von Hand hergestellt. Die Gemüsebouillon glänzt mit einem Gemüseanteil von 72 Prozent und ist ein echter Bodyguard, der in keiner Küche fehlen darf. Eine Bio-Version der Bouillon ist bereits in Arbeit.

www.nullkommanull.ch

Sauber gefiltert

Der Wasserfilterexperte Brita ergänzt sein Portfolio mit dem patentierten Multikartuschensystem Brita Proguard Coffee. Dieses schützt hochwertige Kaffeemaschinen nicht nur vor Kalk und Gips, sondern jetzt auch vor Rost. Proguard Coffee ist mit einer individuell einstellbaren Mineralisierungstechnologie ausgerüstet, bietet einen dreifachen Maschinenschutz und funktioniert ohne Strom. Insbesondere für Kaffee-Enthusiasten mit einem hohen Anspruch ist das System ideal.

www.brita.ch





Heiss gebrüht, kalt serviert

Mit der «Hot & Cold»-Technologie untermauert die Schaerer AG einmal mehr ihre Kaffeekompetenz. Das optionale Feature ermöglicht die automatische Zubereitung von kalten Kaffeespezialitäten. Dabei wird der Kaffee konventionell gebrüht und während der Ausgabe auf 30 bis 35 Grad Celsius abgekühlt. Für milchbasierte Getränke liefert das patentierte System «Best Foam» kalte Milch sowie Milchschaum auf Barista-Niveau. Wer bis Ende September 2019 eine Schaerer Coffee Soul bestellt, erhält die «Hot & Cold»-Technologie kostenlos dazu.

www.schaerer.com

Gern geschehen!

Sama Sama bedeutet in Indonesien gern geschehen. Hierzulande ist Sama Sama der Name des einzigen Premium-Ingwer-Likörs, der mit nachhaltig produziertem Ingwersaft hergestellt wird. Mit den Spezialisten von Max Havelaar hat das unabhängige Luzerner Label eine Bezugsquelle für fair und in biologischer Landwirtschaft angebauten Ingwer gefunden. In einer transparenter Lieferkette beziehen die Jungunternehmer den Ingwersaft aus Südindien und verarbeiten diesen in der Schweiz zu Premium-Ingwer-Likör. Getrunken wird Sama Sama pur als Shot oder im Cocktail, gern geschehen!

www.samasama.ch



Anzeige:



alpin. mediterran

Wir feiern
gemeinsam

30 Jahre Salz & Pfeffer

10 Jahre Pan Food Schweiz



Pan Food Schweiz AG | Blumenstrasse 5 | 9403 Goldach | www.pan-food.ch

Kombinierte Technik

Schnell und sparsam

Der neue Kombiteamer Practico Vision Plus von Hugentobler wurde explizit für die Bedürfnisse von Schweizer Profiküchen entwickelt. Ob beim Dämpfen, Braten, Regenerieren oder Backen: Der Practico Vision Plus liefert perfekte Ergebnisse und glänzt überdies mit schnelleren Aufheizzeiten, einem Sofort-Dampf binnen Sekunden sowie einer rasanten, neuartigen Entfeuchtung. Dank einer Integralverdampfung, einer dreifach verglasten Türe sowie einem integrierten Wärmetauscher ist das einfach zu bedienende Gerät zudem unerhört sparsam.

www.hugentobler.ch



Bringt Entlastung

Das «SelfCookingCenter» kann grillen, braten, backen, dämpfen, dünsten, blanchieren oder pochieren und braucht dafür weniger als einen Quadratmeter Küchenfläche. Das intelligente Kochsystem bringt einer Brigade jene Entlastung, die es sich wünscht: Es kocht schnell, ist einfach zu bedienen, liefert die gewünschte Speisenqualität und spart dabei auch noch Geld, Zeit sowie Energie. Denn das «SelfCookingCenter» stellt nicht nur Temperatur, Feuchtigkeit sowie Garzeit selbst ein, sondern nimmt dem Koch auch sämtliche Überwachungs- und Kontrollaufgaben ab.

www.rational-online.com

Drei Geräte in einem

Der Kombiteamer «CucinaEVO» von Salvis überzeugt mit einem edlen Design sowie viel nützlicher Kochtechnologie. Tatsächlich vereint der «CucinaEVO» drei Betriebstypen: Kombiteamer, Ladenbackofen und Smart Cooking. Je nach Bedarf wählt er zwischen den Produktionsgeräten – mit nur einer Steuerung und immer mit dem Fokus, das beste Gar-, Brat- oder Backresultat zu erhalten. Optimierte Reinigungszeiten und ein um 30 Prozent tieferer Reinigungsverbrauch reduzieren die Betriebskosten spürbar.

www.salvis.ch



Ein Alleskönner

Der Kombiteamer MSLQ von V-Zug vereint nicht nur die Vorzüge eines Backofens sowie eines Steamers, sondern ist zusätzlich mit einer Mikrowellenfunktion ausgestattet. Damit ist er weltweit der erste Küchenhelfer, der die drei Beheizungsarten Hitze, Dampf und Mikrowelle in einem Gerät kombiniert. Das ist sehr praktisch, wenn es schnell gehen muss, aber trotzdem gesund sein soll. Die Mikrowelle wirkt wie ein Turboschalter: Jeder beliebige Garprozess lässt sich mit zugeschalteter Mikrowelle um rund einen Drittel verkürzen.

www.vzug.com

GEWINNEN SIE MEHR ZEIT FÜR IHRE GÄSTE

Saviva Food Services ist im Belieferungsgrosshandel der ideale Partner für Sie. Wir vernetzen Angebot und Nachfrage, um Ihnen die besten Gesamtlösungen zu bieten. Unsere zukunftsweisenden Services und inspirierenden Konzepte verschaffen Ihnen mehr Zeit fürs Wesentliche und führen langfristig zu mehr Erfolg.

SAVIVA.CH



Saviva gratuliert Salz & Pfeffer zum 30-Jahre-Jubiläum!

Bindella
la vita è bella

Auf jeden guten Tisch gehören Salz & Pfeffer – und ein Glas italienischer Wein.

Wir gratulieren zum 30. Jubiläum!

bindella.ch



 **berndorf**
LUZERN
www.berndorf.ch

Happy Birthday Salz & Pfeffer Magazin