

Zelfgemaakt – in een nieuw jasje

Buitenshuis eten hoort bij het moderne leven. Het verlangen naar authentieke smaken met de charme van traditionele bereidingswijzen bepaalt de trend. De eisen aan gastronomie en foodservice worden hoger: de gast verwacht uitstekende producten, een afwisselend aanbod en slimme concepten. Met twee innovatieve vleesproducten biedt SALOMON FoodWorld® oplossingen die de vergelijking met thuis bereide gerechten glansrijk doorstaan. Schnitzel en gehakt, herontdekt.

Grossostheim-Ringheim

De look & taste van het zelfgemaakte: dat is waar het om gaat voor de aanbieder die zich wil onderscheiden. Maar niet alleen authentieke smaken en een verfijnde textuur zijn daarbij doorslaggevend: pas als het product er ook echt uitziet als zelfgemaakt, zal de gast helemaal tevreden zijn. Een evergreen met veel potentieel voor het vervullen van deze criteria is de schnitzel. Om te voldoen aan deze wensen en aan de steeds grotere vraag naar aparte en 'home-made' producten, breidt SALOMON FoodWorld® haar aanbod uit en creëert nieuwe impulsen. Met de nieuwe, eigentijdse schnitzel-lijn 'MEAT SELECTION' getuigen de uitvinders van de Knusper Schnitzel opnieuw van hun grote expertise en innovatiekracht op het gebied van authentieke smaakbeleving. De succesvolle 'MEAT SELECTION'-lijn inspireert tot unieke gerechten – en levert iedere gastronom een 'homemade'-imago op om van te smullen!

Onregelmatig en lekker dun – alles behalve dan de standaard

Een onregelmatige bijna rafelige structuur – zo hoort een klassieke gepaneerde schnitzel eruit te zien. Mooi plat geslagen en met een krokante, goudbruin gefrituurde paneerlaag, mals en sappig bij het aansnijden. Authentiek en ambachtelijk, zoals onze nieuwe Knusper Schnitzel Homestyle, deze oogt en smaakt *homemade* en volgt de trends van ambacht en kwaliteit. Vanwege zijn dunne voorkomen is deze rauwe schnitzel met originele Knusper-panade duidelijk sneller te bereiden dan gebruikelijke schnitzels. De nieuwe schnitzel is in 160 g, 180 g en 200 g verkrijgbaar.

Met het imago van het authentiek zelfgemaakte – van binnen én buiten

Met deze andere bestseller boordevol ambachtelijkheid uit de traditionele keuken kun je je gasten altijd verblijden. HIT: onze 'Unsere Beste' frikadel is kruidig van smaak, perfect van beet en verfijnd met verse lente-uitjes.

De authentieke textuur die herinnert aan zelfgemaakt gehakt is veel ruller van consistentie en overtuigt met méér smaak en kruidigheid. De rondom gebruikte frikadel wordt ook om zijn andere kwaliteiten enthousiast ontvangen door de ware frikadel-liefhebber. Met zijn lange houdbaarheid scoort onze 'Unsere Beste' bovendien ook hoog als snack voor koud gebruik, bijvoorbeeld in bakkerijen of tankstations. De frikadel is verkrijgbaar in 100 g en 125 g.

