

## **FAIT MAISON – repensé**

**Manger hors-domicile fait partie du style de vie moderne. Une nourriture authentique offrant le charme du fait maison marque la tendance et fait s'accroître les exigences envers la gastronomie et la restauration rapide. Une haute qualité des produits, une offre variée et des concepts séduisants sont requis. La société SALOMON FoodWorld® propose avec deux nouveaux produits carnés innovants des solutions soutenant avec succès la comparaison avec des produits faits maison. Une réinterprétation de l'escalope panée et de la viande hachée.**

### **Grossostheim-Ringheim**

Un goût & un aspect « faits maison ». Voilà ce qui fait la différence lorsqu'il s'agit de se démarquer d'autres offres : un goût authentique et une fine consistance ne sont pas seuls décisifs, c'est un produit ayant l'aspect du « fait maison » qui saura satisfaire le client. Jamais démodée, l'escalope panée offre un gros potentiel pour remplir l'ensemble de ces critères. Afin de répondre aux attentes croissantes en matière d'individualité et de produits faits maison, SALOMON FoodWorld® élargit sa palette de produits et crée de fraîches impulsions. Avec la nouvelle marque moderne d'escalopes panées « MEAT SELECTION », les inventeurs du « Knusper Schnitzel » soulignent une fois encore leur compétence et leur force innovante au service d'une expérience gustative authentique. Que ce soit en plat servi sur assiette ou en snack à emporter, la gamme appréciée « MEAT SELECTION » inspire des mets individuels et vient renforcer l'image « fait maison » du restaurateur.

### **Une escalope irrégulière et mince – hors normes**

Une escalope panée classique se doit d'être légèrement irrégulière, presque effrangée. Attendrie, avec une panure croustillante dorée, tendre et juteuse sous la dent. Authentique, artisanale. Telles sont exactement les qualités de la nouvelle escalope panée Knusper Schnitzel Homestyle « MEAT SELECTION » : elle a l'aspect du fait maison, le goût du fait maison et répond tout à fait à la tendance. Grâce à sa minceur, l'escalope crue à l'authentique panure croustillante se prépare beaucoup plus rapidement qu'une escalope classique. La nouvelle escalope est disponible en 160 g, 180 g et 200 g.

### **Un aspect fait maison à l'intérieur comme à l'extérieur.**

Un autre produit phare de la cuisine traditionnelle enthousiasme désormais avec un caractère résolument artisanal : la boulette HIT « Unsere Beste » Frikadelle – un goût relevé, parfaite sous la dent et agrémentée d'oignons de printemps frais.

La consistance authentique faite maison est sensiblement plus aérée et convainc avec davantage de goût et d'assaisonnement. Mais l'extérieur a lui aussi son importance : dorée sur toutes les faces, la boulette saura séduire les amateurs du fait maison. Grâce à sa longue durée de conservation, « Unsere Beste » est également parfaite en snack froid, par exemple dans les boulangeries ou stations-service. La boulette est disponible en 100 g et 125 g.

