

## **SELBST GEMACHT – neu gedacht**

**Außer Haus zu essen gehört zum modernen Lifestyle. Authentisches Essen mit Selbstmacher-Charme bestimmt dabei den Trend und lässt die Ansprüche an Gastronomie und Foodservice steigen. Produktqualität, ein abwechslungsreiches Angebot und begeisternde Konzepte sind gefragt. Die SALOMON FoodWorld® bietet mit zwei neuen innovativen Fleischprodukten Lösungen, die dem Vergleich mit Selbstgemachtem erfolgreich standhalten können. Schnitzel und Hack neu interpretiert.**

### **Großostheim-Ringheim**

Look & Taste »wie selbst gemacht«. Das macht den Unterschied, wenn es darum geht, sich von anderen Angeboten zu differenzieren. Doch nicht nur der authentische Geschmack und die feine Konsistenz sind entscheidend: Erst wenn das Produkt aussieht wie selbst gemacht, wird der Gast restlos zufrieden sein. Ein Evergreen mit großem Potenzial für die Erfüllung dieser Kriterien ist das Schnitzel. Um den Wünschen und steigenden Ansprüchen nach Individualität und Homemade-Produkten gerecht zu werden, erweitert die SALOMON FoodWorld® ihr Portfolio und schafft frische Impulse. Mit der neuen, zeitgemäßen Schnitzelmarke „MEAT SELECTION“ unterstreichen die Erfinder des Knusper Schnitzels erneut ihre hohe Kompetenz und Innovationskraft für echte Genusserlebnisse. Ob Tellergericht oder Snack to go: Das erfolgreiche „MEAT SELECTION“-Portfolio inspiriert zu individuellen Gerichten und „schnitzelt“ das Homemade-Image des Gastronomen auf.

### **Unregelmäßig und dünn – gegen jede Norm**

Ein bisschen unregelmäßig, fast schon ausgefranst muss das klassische panierte Schnitzel aussehen. Dünn ausgeklopft, mit knusprig goldbraun herausgebackener Panade, zart und saftig im Biss. Authentisch, handwerklich. Genau wie das neue „MEAT SELECTION“ Knusper Schnitzel Homestyle: sieht aus wie selbst gemacht, schmeckt wie selbst gemacht – und liegt voll im Trend. Das rohe Schnitzel mit der original Knusperpanade lässt sich aufgrund seiner dünnen Optik deutlich schneller zubereiten als ein herkömmliches Schnitzel. Das neue Schnitzel ist in 160 g, 180 g und 200 g erhältlich.

### **Von innen wie von außen echte Handmade-Optik**

Ein weiterer Topseller der traditionellen Küche begeistert jetzt mit voller Handwerklichkeit. HIT „Unsere Beste“ Frikadelle – herzhaft im Geschmack, perfekt im Biss und mit erntefrischen Frühlingzwiebeln verfeinert.

Die authentische Handmade-Struktur ist wesentlich lockerer in der Konsistenz und überzeugt mit mehr Geschmack und Würze. Rundum gebräunt begeistern auch die äußeren Werte die Frikadellen-Fans vom heimischen Herd. Mit langen Standzeiten punktet „Unsere Beste“ zudem als Snack für Kaltanwendungen, beispielsweise in Bäckereien oder Tankstellen. Verfügbar ist die Frikadelle in 100 g und 125 g.

