

BUONI COME FATTI IN CASA – con un occhio al futuro.

Mangiare fuori casa fa oramai parte dello stile di vita moderno. Cibi autentici dal richiamo casalingo caratterizzano la tendenza, mentre i requisiti della ristorazione e del food service si fanno sempre più consistenti. Il mercato chiede elevata qualità, un'offerta variegata e concept capaci di suscitare entusiasmo. Con due innovativi prodotti a base di carne, SALOMON FoodWorld® propone nuove soluzioni perfettamente in grado di reggere con successo il paragone con le specialità culinarie preparate in casa. Cotolette e macinato in una chiave inedita.

Grossostheim-Ringheim

Tutto il gusto e l'aspetto di un piatto fatto in casa. Ecco cosa fa la differenza quando si tratta di distinguersi dall'offerta altrui. Tuttavia, non sono solo il sapore autentico e la delicata consistenza ad essere determinanti: soltanto se il prodotto ha un aspetto casereccio, il cliente sarà totalmente appagato. La cotoletta impanata è un best seller dal vasto potenziale dal punto di vista della soddisfazione di questi criteri. Per esaudire i desideri e accontentare la crescente richiesta di personalizzazione e genuinità, SALOMON FoodWorld® amplia il proprio portafoglio di prodotti con fresche idee. Sotto la nuova e moderna egida "MEAT SELECTION", gli ideatori della Knusper Schnitzel rimarcano la propria elevata competenza e forza innovativa per esperienze autentiche di gusto. Come piatto unico servito al tavolo o da asporto: l'apprezzata "MEAT SELECTION" ispira interpretazioni individuali e crea un'immagine di cucina dal richiamo casereccio.

Irregolare e sottile – contro ogni regola

La classica cotoletta impanata deve avere una forma leggermente irregolare, quasi sfrangiata. Battuta fino a farla diventare sottile, sotto una fragrante impanatura dorata e croccante presenta un cuore tenero e succulento. Autentica e rustica insieme. Esattamente come la nuova "MEAT SELECTION" Knusper Schnitzel Homestyle: tutto il gusto e l'aspetto dei piatti fatti in casa – esattamente come la tendenza vuole. Grazie allo spessore ridotto, la cotoletta dall'originale impanatura croccante cuoce molto più velocemente rispetto a una normale cotoletta. La nuova cotoletta è disponibile nei formati da 160, 180 e 200 g.

Autentico aspetto casereccio, dentro come fuori

Un altro top seller della gastronomia tradizionale fa attualmente strage di palati con il suo pieno carattere artigianale. HIT "Unsere Beste" Frikadelle – polpette colme di gusto, perfette al palato e insaporite con cipollotti freschi.

L'autentica consistenza casereccia e la spiccata morbidezza assicurano una carica di gusto assolutamente convincente, racchiusa da una perfetta doratura in grado di ammaliare anche gli estimatori più fedeli delle polpette fatte in casa. Grazie alla lunga conservazione, i prodotti "Unsere Beste" sono ideali anche come snack a freddo, ad esempio per forni o stazioni di rifornimento. Disponibili nei formati da 100 e 125 g.

