



SMARTE KÜHLGERÄTE

Von Cool Compact gibt es mit der neuen Produktlinie Vintos/Vintos* Schnellkühler/Schockfroster, die erstmals vollständig in Deutschland gefertigt werden. Die Geräte warten mit praktischen Features auf, wie Smart-Level-Control, sprich der Steuerung der einzelnen Einschübe. Mit Smart-Door lassen sich die Türen durch einen Näherungssensor im Bodenbereich automatisch öffnen. Garheiße Speisen können direkt nach der Produktion zum sicheren Kühlen oder Frosten eingeschoben werden. www.coolcompact.de



VERANTWORTUNGSVOLLER KAFFEEGENUSS

Mit Cocoa Fantasy Good Origin präsentiert Jacobs Douwe Egberts (JDE) Professional erstmals eine Trinkschokolade aus Fairtrade- und Bio-Kakaobohnen. Gastronomie-Verantwortliche können so der gestiegenen Nachfrage ihrer Gäste und Mitarbeiter nach nachhaltigen Heißgetränken aus verantwortungsvollem Anbau gerecht werden. www.jacobs-professional.de



KUCHEN ZUM FRÜHSTÜCK

Vandemoortele hat den All Day Breakfast Cake neu im Programm. Der Kuchen basiert auf einem Vanillerührteig, dessen Topping gespickt ist mit u. a. Haselnüssen, Sonnenblumenkernen und Mandeln. Darüber hinaus sorgen Haferflocken, Cranberrys, Chia-Samen und Honig für das gewisse Etwas. Passend zu Kuchen und Torten gibt es auch die Chanty Deco der Marke Gold Cup neu: Die vegetarische Creme zum Aufschlagen eignet sich zur Deko oder als Ersatz für klassische Sahne. www.vandemoortele.com

KRESSE MIT AROMA

Geschmacksrichtungen wie Basilikum-Zimt oder Karotte bietet Transgourmet mit dem neuen Kresse-Sortiment. Vier neue Kressekisten, zwei gemischte und zwei sortenreine, stehen zur Verfügung. Die Kiste „Basilikum“ setzt sich aus Basilikum-Zimt-Kresse, Basilikum-Zitronen-Kresse und lila Basilikum-Kresse zusammen, die Kiste „Kräuter“ aus Fenchel-, Schnittknoblauch- und Borretsch-Kresse. Die zwei sortenreinen Kisten beinhalten Chia- bzw. Karotten-Kresse. Angebaut werden die Sorten im hessischen Bürstadt in Handarbeit. www.transgourmet.de

EINFACHE VERWALTUNG

Seit 2017 vertreibt Chefs Culinar Software und Consulting unter der Dachmarke Culinario ein iPad-Kassensystem, das für jede Betriebsgröße und jeden Anspruch eine Komplettlösung bietet. Jetzt wird das Produktspektrum um eine neue App erweitert: „Culinario Order“ ermöglicht den Kunden die Verwaltung des gesamten Warenkorbs – bei allen Lieferanten, immer und überall. Aufgrund der intuitiven Bedienung ist eine Bestellung in wenigen Klicks erledigt. Zu allen Artikeln werden die Preise transparent angezeigt. Übertragungsfehler lassen sich dank des direkten Bestelltransfers vermeiden. www.cc-softwareundconsulting.de

UNPANIERTER GEMÜSEBRATLINGE

Eine fleischlose Alternative für die Grillsaison sind die Gemüselaißchen der Marke Bauernland von Weinbergmaier. Sie haben keine Panade, sind bereits vorgebacken und innerhalb weniger Minuten auf dem Grill bzw. im Kombidämpfer zubereitet. Es gibt sie in zwei Variationen: Mais-Paprika und Gartenfein vegan. Letztere bestehen u. a. aus Kartoffeln, Brokkoli und Erbsen. Servieren lassen sie sich mit leichten Joghurtsaucen und Salat oder als Patty eines vegetarischen Burgers. www.bauernland.at

