

## Erlenbacher

### Saftiger Zwetschkuchen

Das neue Konzept der Homemade-Style-Plattenkuchen von Erlenbacher soll bei Convenience-Backwaren die Wünsche der Gäste nach Qualität, Tradition und Wirtschaftlichkeit mit den Anforderungen der Gastronomen in Bezug auf Effizienz und Wirtschaftlichkeit vereinen. Denn durch das Plattenmaß (39 x 29 cm) der Kuchen, die je nach Einsatzbereich, Anlass und Kalkulation selbst zugeschnitten und frei

portioniert werden können, erhalten Küchenleiter volle Flexibilität. Ungeschnitten bleiben diese laut Hersteller zudem lange frisch und die Früchte saften weniger stark aus. Die Basis des luftig gebackenen Hefeteigs des Zwetschkuchens bilden hochwertige Zutaten und eine klassische Rezeptur sowie von Hand aufgelegte Zwetschgen. Als Abschluss wird der Kuchen mit einem Guss verfeinert. Weitere Sorten der Home-



Erlenbacher

made-Style-Plattenkuchen sind die Varianten Apfel, Mandarinen-Käse-Quark und Kirsch-Streuselkuchen. Alle Backwaren sind frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen sowie ohne künstliche Aromen, Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder gehärtete Fette und Öle. ▶ jb

## Meßmer Profiline

### Trendige Bio-Teevielfalt

Anfang des Jahres 2020 führte Meßmer Profiline sein ganzheitlich nachhaltiges Bio/UTZ-zertifiziertes Teesortiment für den Außer-Haus-Markt ein. Nun erweitern zwei innovative Geschmacksrichtungen die Produktlinie: Grüntee Korakundah (Foto) und Zitrone-Linde. Ersterer wird in hohen Lagen des südindischen Nilgiri-Gebirges – den Blue Mountains – angebaut und besticht durch einen zarten, grasig-duften-

den Geschmack. Die Sorte Zitrone-Linde hingegen wird zukünftig mit ihrem natürlich-zitronigen sowie blumig-duftenden Aroma basierend auf einer Kombination von Lemongras, Zitrone, Zitronenöl und Lindenblättern laut Meßmer primär weibliche Teetrinker begeistern. Beide Teesorten bestehen aus 70 bis 100 Prozent UTZ-zertifizierten Rohwa-



Meßmer Profiline

ren. Damit der Gastgeber die neuen trendigen Sorten Grüntee Korakundah und Zitrone-Linde richtig in Szene setzen kann, hält Meßmer Profiline attraktive Platzierungsangebote parat. Darüber hinaus sind die 18er-Faltschachteln mit Entnahmelasche für die Selbstbedienung konzipiert. Eine Verkaufseinheit umfasst zehn Kartons. ▶ jb

## Cool Compact

### Öffnet automatisch

Die neuen Schnellkühler/Schockfroster Vintos und Vintos+ von Cool Compact bieten zahlreiche Funktionen, die Küchenabläufe optimieren sollen. Die Bedienung der Easytouch-Steuerung mit dem 7-Zoll-TFT-Glasdisplay ist intuitiv aufgebaut, die erforderlichen Schritte werden nach und nach abgefragt. Mit der Funktion Smart Level Control können für einzelne Einschub-



Cool Compact

ebenen verschiedene Zeitprogramme eingegeben werden. Die Smart Probe Funktion erkennt zudem automatisch, ob ein Kerntemperaturfühler benutzt wird, und startet den Zyklus dann entsprechend als temperatur- oder zeitgesteuertes Programm. Auch bei den Türen zeigt sich der Hersteller innovativ: Smart Door Click hält die Tür nach beendetem Zyklus in einem definierten Winkel

geöffnet, um Kondenswasser zuverlässig abtrocknen zu lassen. Die Modelle der Serie Vintos+ (Foto) verfügen zusätzlich über eine Smart-Door-Automatik: Sie ermöglicht das Öffnen der Tür per Sensor, ohne Betätigung des Türgriffes. Ein Näherungssensor im Bodenbereich sorgt dafür, dass sich die Tür langsam öffnet und heiße Behälter ohne Abstellen direkt ins Gerät eingebracht werden können. Das soll die Effizienz sowie Sicherheit erhöhen und das Handling vereinfachen. ▶ jb

## Irinox

### Klein mit voller Leistung

Für Gastro-Küchen mit begrenzten Platzverhältnissen bietet Irinox mit dem neuen Schnellkühler Irinox Prime die passende Lösung. Das Gerät ist dank kompakter Außenmaße 630 (B) x 700 (T) x 835 (H) und seiner geringen Tiefe „untertisch-geeignet“ und steht laut Hersteller seinen großen Verwandten auch in Sachen Leistung in nichts nach: Bei konstanten +1 °C Innentempe-

ratur kühlt er Speisen binnen 90 Minuten von 90 °C auf 3 °C herunter, so dass gar-heiße Chargen jederzeit nachgeschoben werden können. Die benötigten Speisen werden kurz vor dem Abholen regeneriert, alle übrigen Produkte verbleiben in der Kühlung. Mit dieser Möglichkeit der



Irinox

„zeitverschobenen“ Produktion sollen Gäste jederzeit in den Genuss frisch zubereiteter Speisen kommen, während Gastronomen dem Hersteller zufolge von der hohen Wirtschaftlichkeit des Geräts profitieren. Neben dem Schnellkühlen kann zudem auch schockgefrostet werden. ▶ jb