

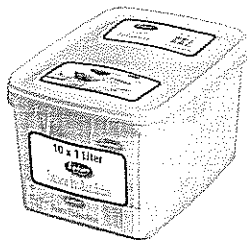
Produkte: Spargel

Ohne Zusatzstoffe

Unilever Foodsolutions ist Untersuchungen zu Folge mit der Lukull Sauce Hollandaise Marktführer. Viele Köche verwenden sie auf Grund ihres Geschmacks, der Qualität und einfachen Handlings. Sie ist schnell einsetzbar, servierfertig und kann ohne Bedenken wieder erhitzt werden. Sie bleibt stabil in der Bain-Marie und ist gratinierfähig. Die Lukull Sauce Hollandaise ist selbstverständlich frei von auf der Speisekarte zu deklarierenden Zusatzstoffen (o. d. Z.) und erhältlich im 5-Liter-, 1-Liter- und auch im 250-Milliliter-Pack – zum Beispiel zum Verkauf an die Gäste.



Extra leicht kommt extra gut!



Praktisch zu bevorraten: 1-Liter-Packungen im »Sammelbehälter«.

Im vergangenen Jahr wurde mit sehr großem Erfolg die Lukull Sauce Hollandaise Balance eingeführt. Auch in diesem Jahr ist sie mit ihren 15 Prozent Fett Shooting Star der leichten Küche rund um den Spargel. Auch sie o. d. Z.; erhältlich im 1-Liter-Pack.

Den Frühling schmecken

Dr. Oetker Food-Service stellt passend zur Saison seine neuen leichten Suppen und Saucen vor. Dank ihrer perfekten Optik und des unverwechselbaren Charakters sind zum Beispiel die ETO Royal Cremesuppen besonders beliebt. Neben Frühlingszwiebel- und Bärlauch- steht natürlich eine Spargel-Cremesuppe zur Verfügung. Sauce Hollandaise gibt es in der Instantvariante oder auch pastös.

Eine ideale Ergänzung

Die frischli Sauce Hollandaise schmeckt, so heißt es, wie selbst aufgeschlagen. Mit echter Butter und ausgewählten Zutaten hat man eine immer gleich bleibend hervorragende Qualität.

Küchenfertig abgefüllt im praktischen 1-Liter-Tetra-Pak oder 5-Liter-Eimer steht das Produkt jederzeit zur Verfügung. Und da frischli Hollandaise ungeöffnet mehrere Wochen ohne

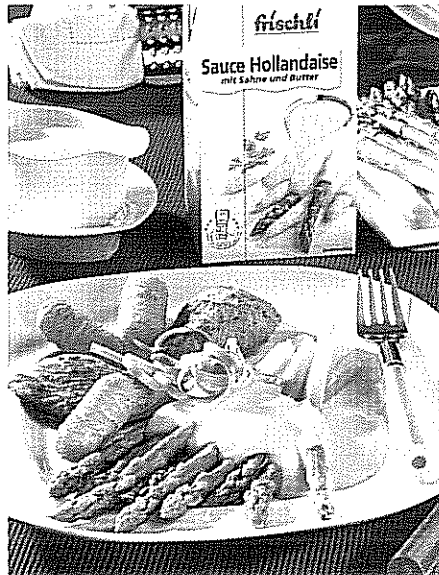


FOTO: FREICHT

Kühlung und selbst geöffnet noch drei Tage im Kühlhaus haltbar ist, ist eine Lagerung bis zum Johannistag ohne Probleme möglich. Der praktische Küchenhelfer eignet sich auch hervorragend zur Herstellung von Gratins.

Aus der Mikrowelle

Mit den neuen ECHOPePP Spargelbeuteln für die Mikrowelle kann die heiß ersehnte Spargelzeit nun noch schmackhafter werden. Überzeugend sind, so der Anbieter, die kinderleichte Zubereitung und vor allem die kurze Garzeit. Der ECHOPePP Spargelbeutel eignet sich hervorragend zum Dampfgaren von Spargel und anderem Gemüse in der Mikrowelle. Vitamine, Nährstoffe sowie das Aroma bleiben erhalten.

Die Handhabung ist einfach: Den extra langen Beutel portionsweise (500 Gramm) befüllen, ab in die Mikrowelle. Schon wenige Minuten später kann der fertige Spargel serviert werden.

Elegante Accessoires

Zur Spargelsaison bietet der Hamburger Versandhändler Gastronomie-Kaufhaus.de elegante Accessoires rund um die edle Stange an.

Die Königin des Gemüses verlangt nach einem besonderen Ambiente: Angerichtet und gehalten von einem stilvollen Ring aus Edelstahl mit feiner Gravur kommen die Spargelstangen in diesem Jahr perfekt zur Geltung. Das Gastronomie-Kaufhaus.de setzt dabei auf den neuen Trend der Gegensätzlichkeit von Edelstahl und Naturstein. Auf eckigen Schieferplatten serviert, tritt Spargel einmal mehr in den Mittelpunkt des Geschehens und setzt sich in einen perfekten Kontrast zu den dunklen Erdtönen des Schiefers.

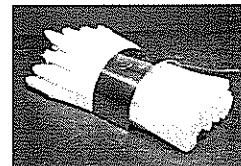


FOTO: GASTRONOMIE-KAUFHAUS

Dazu Geschäftsführerin Martina Timmer: „Abgerundet wird dieser Augen-Blick durch die Kühle des Stahls. Durch die außergewöhnliche Form der Platten und die Natürlichkeit des Materials Schiefer wird die Gesamtoptik noch stärker hervorgehoben.“



FOTO: SPARGEL