Klein, fein *und knusprig*

Micro Boules Rustiques von Délifrance

Klein, aber fein und knusprig: Mit den Micro-Boules Rustiques hat Délifrance Deutschland eine Mini-Brötchen-Mischung für verschiedenste Zwecke kreiert. Die 30 Gramm leichten Brötchen mit ihrer optisch attraktiven Kruste gibt es als Mischung in den sieben Sorten Hell, Dunkel, Dinkel, Körner, Sonnenblumenkerne, Karotte und Kürbiskerne. Sie entsprechen dem Trend zu mehr Vielfalt mit kleineren Portionen. Zum einen können sie als herzhafte und gesunde Beilage zu Suppen, Bockwürsten und Salaten genossen werden. Zum anderen sind sie – wegen ihrer praktischen Kleingröße – dem Personal eine willkommene Basis für kreativ gestaltete Pausen-Snacks aller Art, gereicht etwa bei Empfängen, Tagungen und Messen. Sie können mit unterschiedlichen Zutaten belegt und bestrichen werden, vom Frischkäse über Wurst, Schinken, Lachs, Hart- und Weichkäse bis hin zu veganen Aufstrichen. Mini-Burger-Kreationen, mit Fleisch, vegetarisch oder vegan, sind ebenfalls möglich. Aber auch das Frühstücksbüfett ergänzen die Mini-Brötchen sinnvoll. Ebenso können Sie als Appetitmacher zu Butter-Variationen gereicht werden. Jeder Mixkarton enthält 280 Brötchen, also 40 Stück pro Sorte.

„UNSERE MICRO-BOULES RUSTIQUES SIND AUCH EINES MEINER LIEBLINGSPRODUKTE. SIE WERDEN HANDWERKLICH GEFERTIGT UND BEGEISTERN SOWOHL GESCHMACKLICH ALS AUCH OPTISCH. MIT EINEM STÜCKGEWICHT VON NUR 30 GRAMM SIND SIE VIELSEITIG EINSETZBAR."

CHRISTINA KÖSTLER
MARKETING-MANAGERIN

Fotos: Délifrance, Edna, Vandemoortele

KÜCHE BEST PRODUCT AWARD 2019

Vielfalt für Auge und Gaumen

Superfood-Box von Edna

Eine kreative Mischung an Midi-Brötchen, die geschmacklich und optisch für Abwechslung sorgen, ist die Superfood-Box von Edna. Die Brötchen aus Dinkel- und Weizenmehl enthalten zum Teil die Superfoods Chia und Cranberry als Zutaten, aber auch Karotte, Rote Beete, Curry, Kichererbsen, Tomaten, Mais und Reisflakes. Somit sorgen die Rezepturen für Abwechslung fürs Auge und für besonders wertvolle Mineralstoffe und Spurenelemente. Zudem kommen die Brötchen in vier verschiedenen Formen und sind mit unterschiedlichen Saaten wie Sesam, Mohn oder Sonnenblumenkernen dekoriert. Dadurch sind sie aufgrund ihrer Vielfalt ein Hingucker am Büfett und bei Tisch. Nicht nur ernährungsbewusste Gäste greifen hier gern zu. Eine Mischkiste enthält jeweils 20 Brötchen in 14 verschiedenen Sorten.

KÜCHE BEST PRODUCT AWARD 2019

Rustikale italienische Backkunst

Bastoncinos von Vandemoortele

Mit ihren ursprünglichen Zutaten, ihrem luftigen Teig und der knusprigen Kruste zaubern die Bastoncinos von Vandemoortele ein Stück italienische Backkunst ins gastronomische Angebot. Der Hersteller produziert die Steinofenbrote aus Weizenmehl in den Geschmacksrichtungen Olive und Zwiebel. Sie sind passende Begleiter zu Salaten, Suppen und mediterranen Gerichten. Auch als Basis für herzhaft belegte Pausensnacks fürs Büfett bilden sie eine Ergänzung. Jeweils 60 Stück mit einer Länge von 22,5 Zentimetern sind pro Karton verpackt. Das Aufbereiten ist einfach: Auf Backblechen tauen die Brote bei Raumtemperatur etwa 30 Minuten an. Anschließend backen sie bei 200 bis 210 Grad im Etagenherd oder Stikkenofen circa acht bis zwölf Minuten auf.

BLOCK MENÜ®
Frische Küche

Herzlichen Dank!

Die Experten haben entschieden.
KÜCHE BEST PRODUCT AWARD 2019
geht gleich zweimal an uns:
Gold für Burger Bun **„Pulled Beef“.**
Bronze für **„Smoked Beef“.**

Block Menü GmbH | Ernst-Litfaß-Str. 1 | 19246 Zarrentin | Tel.: +49 (0) 38851 92-100 | Fax: -144 | info@block-menue.de | www.block-menue.de