TRANSGOURMET | COOK

Unwasted Food

INSPIRATION & VIELFALT – FÜR PROFIS

AUSGABE DEZEMBER 2024

06
Kartoffel-Inspirationen
Vom Mille-feuille bis zum Espuma

12
Alleskönner Zitrusfrüchte
Für glückliche Gesichter

16
Food-Scouting by Cook
Das Original vom Erfinder der Pinsa

cook.transgourmet.ch

TRANSGOURMET PRODEGA

Inhalt

04 **Die Kartoffel gibt alles**
Vor allem aber macht sie Spass

06 **Kartoffel-Inspirationen**
Vom Mille-feuille bis zum Espuma

08 **Viel Leidenschaft**
So entsteht das perfekte Sous-Vide-Beef-Brisket von Bell

10 **Beef Brisket Swiss Style**
Klassiker des US-amerikanischen BBQs

12 **Alleskönner Zitrusfrüchte**
Für glückliche Gesichter

14 **Karamellisieren**
Mehr Farbe, mehr Geschmack

16 **Food-Scouting by Cook**
Das Original vom Erfinder der Pinsa

18 **Di Marco**
Die Vielfalt der Pinsa Romana

Seite 16

Mit Fachwissen und Kreativität gegen Food Waste

Wo gehobelt wird, fallen Späne. Oder anders gesagt: Wo gekocht wird, gibt es Rüstabfälle und Speisereste. Wer richtig plant und einkauft, kann diese aber zumindest reduzieren. Und manchmal eröffnet Übriggebliebenes auch neue Perspektiven.

Gemäss dem Food Waste Index Report 2024 wurden im Jahr 2022 weltweit 1,05 Milliarden Tonnen Lebensmittel verschwendet. Nicht wenig davon landet gar nicht erst auf dem Teller, sondern geht bereits bei der Produktion verloren. Auch in Gastronomieküchen. Ganz vermeiden lassen sich Speisereste und Rüstabfälle nicht. Aber minimieren. Dabei spielt Fachwissen eine wichtige Rolle: Denn wer Lebensmittel falsch auswählt und einsetzt, produziert Resten. Auf dem Teller oder im schlimmsten Fall noch direkt in der Küche. Es braucht aber auch Kreativität und Lust am Experimentieren. Denn nicht selten lassen sich aus scheinbaren Resten spannende Komponenten mit überraschenden Aromen und Texturen kreieren. Anregungen dazu liefern wir in dieser Cook-Ausgabe. Wie immer inklusive inspirierender Rezepte. Wir wünschen viel Spass beim Ausprobieren!

Die Kartoffel gibt alles!

Kartoffeln enthalten wichtige Vitamine und Mineralstoffe, hochwertiges Eiweiss und nur wenig Fett. Vor allem aber machen sie Spass, in der Küche und auf dem Teller. Bis zum letzten Schalenstück.

Mit einem Verbrauch von 45 Kilogramm pro Jahr und Kopf gehört die Kartoffel in der Schweiz zu den beliebtesten Lebensmitteln. In den unterschiedlichsten Formen kommt die Knolle daher: Gekocht, gebraten, gebacken, püriert oder frittiert, als Rösti, Pommes frites, Chips, Gnocchi oder Kartoffelstock. Dabei geht schnell vergessen, wie anspruchsvoll die Kartoffel eigentlich ist. Bewahrt man sie zum Beispiel falsch auf, wird sie bald einmal ungeniessbar. Bei der Zubereitung gilt es zudem, auf den Stärkegehalt der unterschiedlichen Sorten zu achten. Denn nicht jede Sorte eignet sich für jede Zubereitungsart.

Tipps für Kartoffel-Genuss ohne Verschwendung:

Kartoffeln bei 4 bis 8 Grad lagern: Ist es wärmer, keimen sie, ist es kälter, wandelt sich die Stärke in Zucker um und der Geschmack verändert sich.

Das Kartoffellager sollte dunkel und trocken sein, damit die Knollen nicht faulen und schimmeln und sich kein giftiges Solanin durch zu viel Licht bildet.

Festkochende Kartoffeln mit weniger Stärke eignen sich für Suppen und Herdöpfelstock, festkochende für Pommes frites und Salate.

Damit es richtig knusprig wird, festkochenden Kartoffeln vor der Zubereitung sechs bis acht Stunden im kalten Wasser Stärke entziehen:
Für Rösti werden sie dazu zuerst geschält, für Pommes frites sogar bereits geschnitten.

PREMIUM KARTOFFELN BLAU

2 kg netto

040013 **Tagespreis**

RACLETTE KARTOFFELN

festkochend
10 kg netto

040028 **Tagespreis**

KARTOFFELN MEHLIGKOCHEND

2,5 kg netto

040070 **Tagespreis**

Rezepte

Weder ein echtes Mille-feuille, noch ein echtes Filet – aber echter Genuss! Dieses knusprige Gericht sorgt für Abwechslung, bei der Kartoffel, beim Fleisch und auf dem Teller.

Zubereitung

Kartoffel-Mille-feuille

- Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit dem temperierten Fett, Salz und Pfeffer vermischen
- Kartoffeln in einer mit Backpapier ausgelegten, hitzebeständigen Form übereinanderschichten, mit Backpapier bedecken und in einem Ofen bei 150 °C für 70 Minuten backen
- Herausnehmen, mit einem zweiten Einsatz beschweren und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden auskühlen lassen
- Aus der Form stürzen und in nach Wunsch schneiden
- In Frittieröl bei 170 °C goldgelb ausbacken
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen und direkt anrichten und servieren

Profi-Tipp

Die Kartoffelscheiben können alternativ auf einem Stück Backpapier übereinander ausgelegt werden (mindestens 1,5 Zentimeter, höchstens 3 Zentimeter dick). Danach in einem Beutel vakuumieren und bei 85 °C für 2 Stunden sous-vide garen. Die Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden (je nach Kartoffelstärke) komplett durchkühlen lassen. Anschliessend portionieren und im Fettbad oder Ofen ausbacken.

Kartoffeltexturen

Zu viele Kartoffeln gemacht oder eingekauft? Kein Problem: Wie wäre es mit Kartoffel-Erde, Kartoffel-Espuma oder Kartoffel-Crunch? Drei von vielen Varianten, wie sich Kartoffeln zu Komponenten mit spannenden Texturen weiterverarbeiten und zu verschiedenen Gerichten kombinieren lassen. Oder man kreiert daraus gleich eine abwechslungsreiche Kartoffel-Vorspeise.

Kartoffel-Erde

- Kartoffeln waschen und schälen, Schale für Kartoffel-Crunch zur Seite legen
- Geschälte Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, ausdampfen lassen und mit einer Gabel grob zerdrücken
- Mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken
- Vor dem Anrichten kurz in Olivenöl sautieren

Kartoffel-Espuma

- Kartoffeln schälen und Schale für Kartoffel-Crunch zur Seite legen
- Geschälte Kartoffeln in Salzwasser weich kochen, anschliessend passieren und durch ein Sieb drücken, nicht mixen!
- Kartoffelmasse mit restlichen Zutaten vermischen, abschmecken und durch ein feines Sieb in einen Bläser füllen
- Mit Kapseln befüllen, kräftig schütteln und anrichten

Kartoffel-Crunch

- Kartoffelschale in kaltes Wasser geben und für mindestens 30 Minuten wässern
- Herausnehmen und gut trocknen
- Mit dem Öl und den Gewürzen vermischen
- Im Ofen bei 220 °C Umluft goldgelb backen

Rezepte

Von der Idee bis zum Genuss:

So entsteht das perfekte Sous-Vide-Beef-Brisket von Bell

Die hohen Qualitätsstandards stellen sicher, dass nur qualitatives Rindfleisch zur Weiterverarbeitung gelangt.

Schritt für Schritt zum Geschmackserlebnis

Zuerst wird das Fleisch in die gewünschte Portionsgrösse geschnitten, damit es perfekt für die unterschiedlichen Zubereitungsarten passt. Um das Brisket saftig und aromatisch zu machen, wird anschliessend eine würzige Salzlake injiziert. Dieser Prozess sorgt dafür, dass die Rindsbrust gleichmässig durchzogen und besonders zart wird.

Nach dem Injektionsprozess gelangt das Brisket in den «Tumbler». Dort wird es behutsam gewürzt, sodass die Aromen tief in das Fleisch einziehen. Das gezielte Würzen ist entscheidend, um den typischen Geschmack des Briskets zu garantieren.

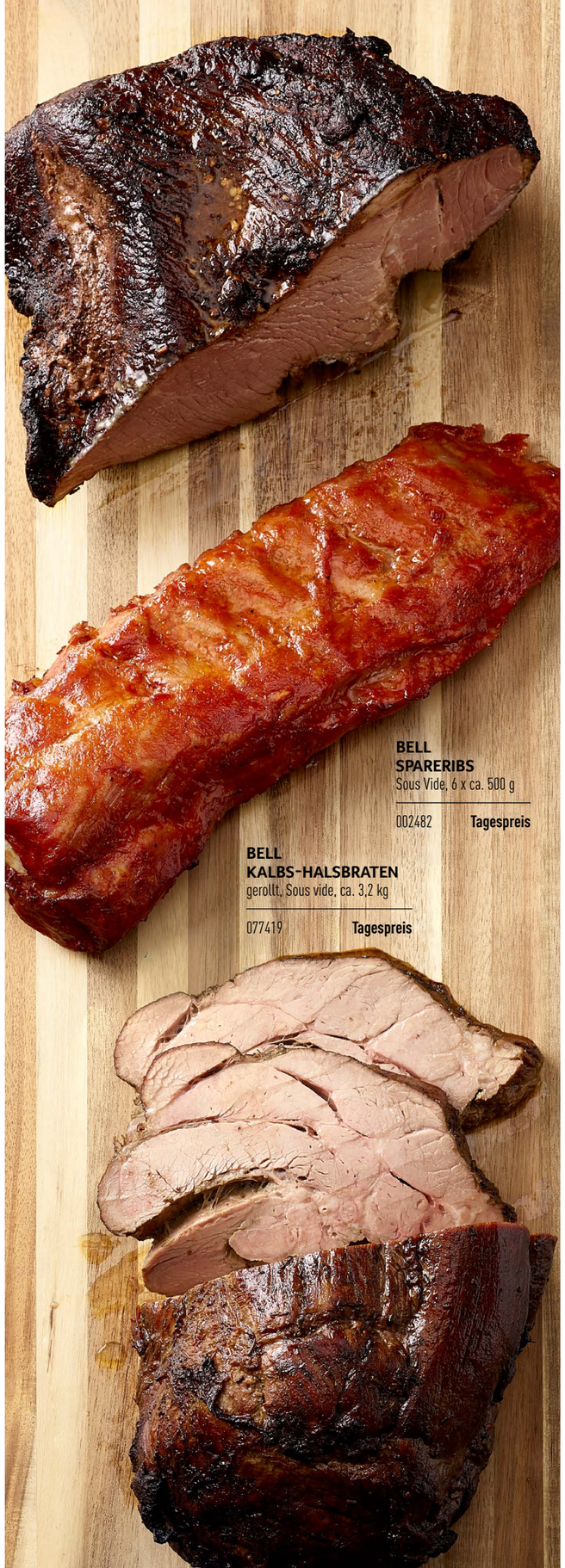
Nun wird das vorbereitete Fleisch in Schrumpfbeuteln verschweisst, um ein optimales Garergebnis zu erzielen.

Perfekte Garung für besten Geschmack

Beim Garen zeigt sich die Kunst der Brisket-Herstellung: Über mehrere Stunden hinweg wird das Fleisch bei kontrollierter Temperatur gegart. Dieser Prozess ist wichtig, um das Brisket zart zu machen und die Aromen optimal zu entfalten. Nach dem Garen muss das Brisket sorgfältig abgekühlt werden, bevor es weiterverarbeitet wird.

Im letzten Schritt wird das fertige Brisket banderoliert und ausgezeichnet. So erhält es nicht nur die perfekte Verpackung, sondern auch eine klare Kennzeichnung für die einfache Handhabung in der Gastronomie.

Tipp für die Zubereitung
Für optimalen Genuss: Brisket bei 80°C im Dampf- oder Wasserbad auf 60°C Kerntemperatur erwärmen. Mit Fleischsaft und Butter bei 180°C 30 Minuten glacieren. Optional mit BBQ-Sauce verfeinern.



BELL
SPARERIBS
Sous Vide, 6 x ca. 500 g
002482 **Tagespreis**

BELL
KALBS-HALSBRATEN
gerollt, Sous vide, ca. 3,2 kg
077419 **Tagespreis**

BELL
BEEF BRISKET
Sous Vide
ca. 1,75 kg
077427 **Tagespreis**

Ganz entspannt niedergaren

Manche Fleischteile brauchen etwas länger in der Zubereitung. Wer «low and slow» vorgeht, minimiert den Energieverbrauch in der Küche und den Gewichtsverlust beim Fleisch. Bei gleichzeitig perfekter Planbarkeit.

SPECIAL CUTS

Was haben der Petite Tender, das Flat Iron Steak, Flank Steak oder Brisket gemeinsam? Sie alle zählen zu den Special Cuts, sind also eher vernachlässigte Fleischstücke. Auch eignen sie sich alle gut zum Niedergaren. Das dauert zwar zwei- bis dreimal so lange wie normales Garen. Dafür braucht man weniger Hitze, spart also Energie. Zudem verliert das Fleisch weniger Fleischsaft und damit weniger Gewicht. Gleichzeitig braucht das Fleisch während dem Niedergaren kaum Aufmerksamkeit. Man kann sich also getrost um anderes kümmern und sich auf das Resultat freuen: Ein saftiges, zartes, aromatisches Fleisch, das man auch perfekt vorbereiten und erst später finishen kann. Und das preisintensiveren Fleischstücken in nichts nachsteht.

Gut zu wissen:
Bei 150 bis 160 Grad liegt der Garverlust bei zirka 25 bis 35 Prozent des Fleischgewichtes. Beim Niedergaren sind es nur 10 bis 20 Prozent Garverlust.

Nach dem Niedergaren kann das Fleisch kurz angebraten und direkt serviert werden. Oder man kühlt es herunter und regeneriert es später in der gewünschten Menge und auf den richtigen Zeitpunkt hin.

Niedergaren geht auch im Sous-Vide-Verfahren: Das Fleisch lässt sich anschliessend direkt im Vakuumbeutel lagern, für ein einfacheres Handling und eine noch bessere Haltbarkeit.

Beef Brisket Swiss Style

Beef Brisket ist ein Klassiker des US-amerikanischen BBQs. In der Schweiz ist die Rinderbrust aber noch eher unbekannt. Höchste Zeit, das zu ändern – ganz langsam, bei niedriger Temperatur und mit einem Schuss Apfelsaft.

Zubereitung

- Rinderbrust parieren, Rub gut einmassieren
- Mindestens 2 Stunden bei Raumtemperatur temperieren
- In dieser Zeit den Garraum (Ofen, Combisteamer, Smoker) auf 120 °C vorwärmen
- Mit einer Räucherbox oder mit Holz auf der Glut Rauch zum Räuchern erzeugen
- Rinderbrühe und Apfelsaft miteinander verrühren
- Rinderbrust für 12 bis 18 Stunden garen, in den ersten 2 bis 5 Stunden zusätzlich räuchern
- Alle 30 bis 50 Minuten mit der Rinderbrühe-Apfelsaft-Mischung bepinseln oder besprühen
- Rinderbrust aus dem Garraum nehmen, in Backpapier und Alufolie wickeln und an einem warmen Ort für mindestens 30 bis 60 Minuten ruhen lassen
- Brisket quer zur Faser in dünne Tranchen schneiden und servieren

Profi-Tipps

Zum Räuchern in einem Ofen oder Combisteamer kann auch Liquid Smoke oder Rauchsalz verwendet werden. Hilfsmittel, die sich übrigens auch für eine BBQ-Sauce eignen.

Der Rub kann nach eigenem Gusto angepasst werden. Ein klassisches Rub-Rezept für fünf Kilogramm Beef Brisket ist: grobes Salz (30 g), grober Pfeffer (15 g), Rohrzucker (20 g), Paprikapulver (10 g), Zwiebelpulver (10 g), Knoblauchpulver (10 g), gemahlener Chili (2 bis 5 g)

Rezepte

Beef Brisket Swiss Style eignet sich sehr gut für Events

Das Fleisch im Voraus niedergaren, herunterkühlen, im kalten Zustand portionieren und vor dem Servieren regenerieren. So hat man keinen Stress und die Gewissheit, dass Menge und Qualität des Fleisches perfekt stimmen.

RINDS-BRUST

für Brisket
ca. 3 kg

052223 **Tagespreis**

Alleskönner Zitrusfrüchte

In der kälteren Jahreszeit sorgen Zitrusfrüchte für glückliche Gesichter. Dank ihrer Frische, den Vitaminen und ihrem Variantenreichtum. Einziger Nachteil sind ihre hohen Rüstverluste. Aber auch diese lassen sich minimieren.

Oft spricht man schlicht von Orangen, Zitronen, Mandarinen und Grapefruits. Dahinter aber verbergen sich rund 1600 verschiedene Arten von Zitrusfrüchten, von grün bis orange, von süss und sauer bis salzig und bitter. Allen gemeinsam ist ihr hoher Gehalt an Vitamin C und ihre Frische sowie die Exotik, die sie in Gerichten entfalten. Aber auch die vergleichsweise hohen Rüstverluste: Das Perikarp, das Gehäuse, macht bei Zitrusfrüchten teilweise bis zu 45 Prozent aus. Ein Grossteil davon ist die Schale, also das Exokarp. Ebenfalls oft weggerüstet wird das darunterliegende weisse Mesokarp. Schade nicht nur im Hinblick auf das Budget, sondern auch auf den Genuss und die Optik. Schliesslich könnten diese Rüstabfälle noch viel Freude auf den Teller bringen.

Tipps für weniger Rüstabfälle bei Orangen, Zitronen & Co.:

Kandieren: Schalenteile, mit oder ohne Mesokarp, gegen die Bitterkeit dreimal blanchieren, in Zuckerwasser weichkochen und trocknen lassen: Ein geschmackliches und optisches Highlight.

Öl aromatisieren: Schale von Zitrusfrüchten in Flaschen geben und beispielsweise mit Olivenöl auffüllen. Drei Wochen ziehen lassen. Öl sieben und für Salate oder Marinaden nutzen.

Karamellisieren: Schalenteile im Backofen trocknen und zur Dekoration oder zum Aromatisieren verwenden. Mit etwas höherer Hitze erhält man karamellisierte Zesten und damit nochmals neue Aromen.

Zitrus-Wasser: Schalen von Zitrusfrüchten, am besten noch mit etwas Mesokarp, im Wasser auskochen. Das aromatisierte Wasser kann als Flüssigkeitsbasis für Kuchen und Brot genommen werden.

KUMQUATS

Import
2 kg netto

047737 **Tagespreis**

MANDARINEN PATERNÒ

Italien
ca. 2 kg netto

047853 **Tagespreis**

ZITRONEN

Spanien
2 kg netto

048821 **Tagespreis**

LIMETTEN

Import
1 kg netto

047753 **Tagespreis**

Karamellisieren:
Mehr Farbe, mehr Geschmack

Mit etwas Zucker wird alles besser. Erst recht, wenn dieser gezielt erhitzt wird. Dabei geht es nicht immer nur um Desserts.

Goldgelbe, knackige Karamellstücke machen sich hervorragend als Dessert-Dekoration. Und sind schnell gemacht: Zucker langsam erhitzen, ausstreichen und auskühlen lassen. Je nach Zucker und Temperatur lassen sich sogar unterschiedliche Farben und Aromen schaffen. Entsprechend schade wäre es, sich auf den Dessertbereich zu beschränken.

Was karamellisieren
Mit einer Honig-Öl-Marinade können Fisch und Fleisch zusätzlich karamellisiert werden. Bei Früchten oder Gemüse lässt sich der fruchteigene Zucker mit Balsamico oder Ahornsirup ergänzen. Nicht zuletzt kann auch bei Desserts experimentiert werden, etwa mit verschiedenen Zuckerarten, die mit Gewürzen oder Zesten von Citrusfrüchten verfeinert werden.

Wie karamellisieren
Ganz klassisch kann in der Pfanne karamellisiert werden. Der Backofen mit gleichmässiger Hitze ist ideal für grosse Mengen oder empfindliche Zutaten, während der Elektrosalamander gut ist für kleine Gerichte, auf die man noch rasch eine knusprige Kruste zaubern möchte. Oder man nimmt den Gasbrenner zum Karamellisieren von Zucker auf Desserts.

Profi-Tipps

Zum Karamellisieren verwendet man verschiedene «Zuckerarten» Rohzucker, Honig, Balsamico usw. und diese verschiedene Zuckerarten reagieren unterschiedlich auf Hitze, was dazu führen kann, dass sich Bitterstoffe oder unangenehme Aromen entwickeln.

Eine gleichmässige und kontrollierte Hitze ist entscheidend, um den Zucker oder die zuckerhaltigen Lebensmittel gleichmässig zu karamellisieren, ohne sie zu verbrennen. Um das gewünschte Aroma zu erzielen, ist Geduld gefragt: Die Hitze sorgfältig kontrollieren und den Prozess genau überwachen.

CONFIERTE-ZITRONEN-CREME | ZITRUSSALAT | MERINGUE-STÄBCHEN | MASCARPONE-ROSMARIN-CREME

Zubereitung

Confierte-Zitronen-Creme
- Zitronen gründlich reinigen, vor allem wenn sie behandelt sind
- In Scheiben schneiden
- Zitronenscheiben dreimal blanchieren und anschliessen abtropfen lassen
- Zitronenkernen entfernen
- Zitronenscheiben abwiegen und das gleiche Gewicht in Zucker und in Wasser zusammen mit den Zitronen in einen Topf geben
- Alles aufkochen und 30 Minuten köcheln lassen
- In ein Weckglas abfüllen und erkalten lassen
- Die kandierten Zitronen abtropfen lassen und zu einer feinen Creme pürieren

Zitrusfrüchte-Salat
- Zitrusfrüchte schälen, am besten mit einem Sparschäler, so dass die Zesten weiterverarbeitet werden können (kandierte Zesten)
- Zitrusfrüchte sorgfältig filetieren und nach Bedarf kleiner schneiden
- Aus den Filetierabfällen den Saft auspressen, diesen mit dem Bergamotte-Sirup aufkochen und den Fond abkühlen lassen, bis er nur noch lauwarm ist
- Essig in den lauwarmen Fond geben, mit einen Stabmixer zu eine Art Vinaigrette verarbeiten
- Geschnittene Zitrusfrüchte mit der Vinaigrette marinieren

Rezepte

PULVERISIERTE AGRUMENSCHALEN

Volle Verwertung von Rüstabfällen (Schalen) aus der Verarbeitung von Agrumen

Zubereitung

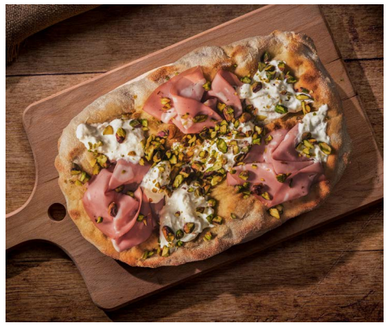
Pulverisierte Agrumenschalen
- Die Agrumen Schalen dreimal im Wasser blanchieren, um die Bitterstoffe zu reduzieren
- Das Wasser mit dem Zucker und den Agrumenschalen aufkochen.
- Die Agrumenschalen abseihen und im Ofen bei 50 °C oder im Dörrautomaten vollständig austrocknen
- Die getrockneten Agrumenschalen mit einem Mixer pulverisieren

Profi-Tipp

Die pulverisierten Agrumenschalen können unterschiedlich eingesetzt werden:
- Im Dessertbereich (Creme, Eis, Sorbet usw.)
- Im Barbereich (Cocktails, Deco usw.)
- Allgemein in der Küche vom Amuse-Bouche bis zum Hauptgang (zum Garen, Parfümieren usw.)
- Herstellung von Gewürzmischungen und parfümiertem Zucker, Salz oder Öl

Der Erfinder und weltweite Pinsa-Marktführer

Mit handgefertigten Pinsa-Basen, einer einzigartigen Rezeptur und viel Leidenschaft hat DI MARCO das Original geschaffen, das weltweit Massstäbe setzt. Die Pinsa vereint Tradition und Leidenschaft mit einem unvergleichlichen Geschmack.



Die Popularität der Pinsa Romana

Von Italien über Spanien, Frankreich und die Schweiz bis heute in 70 Ländern weltweit: Die Pinsa Romana ist zum globalen Hit geworden, die Nachfrage ist in den letzten Jahren stark gestiegen.

Der Name Pinsa leitet sich vom lateinischen Wort «pinsère» ab, was so viel bedeutet wie «zerdrücken» oder «strecken». Durch diese sorgfältige Handarbeit erhält die Pinsa ihre charakteristische längliche Form, die ihr ein unverwechselbares rustikales und handwerkliches Aussehen verleiht. Die Pinsa wird traditionell bianco gebacken, sprich ohne Tomaten- oder sonstiger Saucen, und erst dann mit ausgewählten Zutaten belegt und mit einem Schuss nativem Olivenöl beträufelt.

DI MARCO – Wegbereiter der Pinsa Romana

Aus Liebe zur Perfektion: In den 1980er-Jahren experimentierte Corrado Di Marco, durch seine Familie inspiriert, jahrelang mit neuen Mehlsorten und Techniken, um eine leichtere, bekömmlichere Version der Pizza zu entwickeln. In über 2000 F ermentationstests optimierte er das Rezept und schuf so 2001 die Pinsa Romana – DAS ORIGINAL: ein moderner, ovaler, luftiger Teigboden, der sich mit einer knusprigen Aussenschicht und einer luftig weichen Textur im Inneren präsentiert. Das Rezept dieser einzigartigen Mischung aus Weizen-, Reis- und Sojamehl, in Kombination mit einem speziellen Mutterteig, ist ein gut gehütetes Geheimnis! Zu Recht gewinnen die Produkte von DI MARCO jede Blindverkostung und Awards in mehreren Ländern.

Genuss, der gesünder überzeugt!

Die Pinsa Romana von DI MARCO setzt neue Massstäbe in der modernen Küche: Hergestellt aus rein pflanzlichen Zutaten, vegan sowie Halal- und Koscher-zertifiziert ist sie eine gesunde Alternative zu herkömmlichen Produkten. Frei von GVO, Zusatzstoffen und Konservierungsmitteln garantiert DI MARCO höchste Qualität durch die Verwendung ausschliesslich zertifizierter Rohstoffe. Dank ihrer Sauerteigbasis bietet die Pinsa nicht nur einen höheren Nährwert, sondern ist durch die 72stündige Fermentation und den hohen Wasseranteil besonders leicht verdaulich. Für Menschen mit Glutenunverträglichkeit gibt es sie zudem in einer glutenfreien Variante und für Vollkorn-Fans eine aus Mehrkorn – perfekter Genuss für alle!

Die guten Werte sind der Grund, warum viele Diätköche die Pinsa-Bases von DI MARCO einsetzen.

DI MARCO PINSA ROMANA CLASSIC

tiefgekühlt
19 x 30 cm
16 x 230 g

529295 — 230 g **3.20**

DI MARCO PINSA ROMANA GLUTENFREI

Auf Vorbestellung
tiefgekühlt
30 x 19 cm
10 x 250 g

529239 — 250 g **4.65**

Praktische Lösung für die Gastronomie –
Die vorgebackenen und vielseitigen Pinsa Romana Basen von DI MARCO

Die Pinsa Romana von DI MARCO verbindet italienische Tradition mit moderner Flexibilität – perfekt für die Gastronomie! Die Basen sind bereits zu 80 Prozent vorgebacken, in wenigen Minuten servierbereit und vielseitig einsetzbar – ob süss oder herzhaft, warm oder kalt. Dank der langen Haltbarkeit der gefrorenen Basen von bis zu 16 Monaten minimieren sie Lebensmittelverschwendung und machen die Zubereitung schnell und effizient.

Das operative Handling

- **Einfache Anwendung:** Macht die Zubereitung von Speisen zum Kinderspiel
- **Schnell und effizient:** Bereits zu 80 Prozent vorgebacken, in wenigen Minuten servierbereit
- **Platzsparend:** Benötigt wenig Platz für die Zubereitung
- **Vielseitig einsetzbar:** Kann süss oder salzig, heiss oder kalt serviert werden
- **Regenerierbar:** Kann nach dem Backen ohne Qualitätvsverlust wieder aufgebacken werden
- **Vielseitige Grössen und Varianten:** Erhältlich in elf Grössen und Varianten, einschliesslich einer glutenfreien Version
- **Lange Haltbarkeit:** Tiefgefroren, mit einer Haltbarkeit von 16 Monaten
- **Verschiedene Lagermöglichkeiten:** Für alle Kühlzonen verfügbar: tiefgefroren, gekühlt oder ambient
- **Wenig Lebensmittelverschwendung:** Durch die lange Haltbarkeit und vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten wird die Lebensmittelverschwendung minimiert

Die Vielfalt der Formen und Einsatzmöglichkeiten

Die Pinsa Romana von DI MARCO ist in verschiedenen Formaten und auch Kühlzonen erhältlich, um jedem Bedürfniss gerecht zu werden:

- **Oval:** Der Klassiker in vier Grössen – ideal für Einzelportionen, zum Teilen oder für besondere Anlässe.
- **Rund:** Perfekt für eine ansprechende Präsentation auf dem Teller, mit zwei Grössen für kreative Menus.
- **Sorriso:** Die handliche, zusammengefaltete Form – ideal für Snacks und To-Go-Angebote.
- **Pinsa al taglio:** Auf dem Backblech gebacken – eine ausgezeichnete Wahl für Buffets oder in Slices geschnitten.
- **Glutenfrei**: Speziell entwickelt für Gäste mit Glutenunverträglichkeit, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität.

Vielseitig, flexibel, erfolgreich – Die Pinsa Romana von DI MARCO in allen Gastronomiebereichen

Die Pinsa Romana von DI MARCO begeistert Gastronominnen und Gastronomen in jeder Branche! Ob als schnelles Take-Away-Angebot, Highlight einer traditionellen Pinseria, kreatives Gericht in einem gehobenen Restaurant, als Turbo für Caterer, oder als bekömmliche Option in Spitälern und Pflegeheimen – ihre Vielseitigkeit überzeugt auf ganzer Linie. Auch bei Grossveranstaltungen wie Festivals oder in Sportstadien zeigt das breite Sortiment der DI MARCO-Pinsa-Basen ihre Stärken: die passende Portionsgrösse, schnell zubereitet, leicht zu lagern und immer ein Genuss.

Mehr Infos unter www.pinsa-romana.ch

HUGENTOBLER | Schweizer Kochsysteme

Neu und exklusiv: 20 % Rabatt für Transgourmet/Prodega-Kunden auf das gesamte Kursangebot!

Profitieren Sie als Transgourmet/Prodega-Kunde vom exklusiven Rabatt und erweitern Sie Ihr Fachwissen! Erleben Sie das vielseitige Kursangebot von Hugentobler – von **Sous-Vide**-Techniken bis zu **Butterzart im Hold-o-mat.** Lernen Sie neue Methoden, die Ihre Küche auf ein neues Niveau heben.

Direkt zu den Kursen und zur Anmeldung:
hugentobler.ch/kursangebot

Promo-Code: cook

Transgourmet/Prodega
Transgourmet Schweiz AG
Lochackerweg 5
3302 Moosseedorf

031 858 48 48

cook.transgourmet.ch
webshop.transgourmet.ch

23.12.2024.–12.4.2025

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten. Bei den abgebildeten Preisen handelt es sich um Abholgrosshandelspreise. Die aktuellen Belieferungsgrosshandelspreise finden Sie in unserem Webshop. Alle Angebote exkl. MwSt. in CHF.

gedruckt in der schweiz