



TRANSGOURMET

COOK

Gutes zum Zmorge

INSPIRATION & VIELFALT – FÜR PROFIS

AUSGABE APRIL 2025

04

Perfektes Käsebuffet
Drei Schritte zum Genuss

10

Blätterteig
Auswallen, falten, kühlen

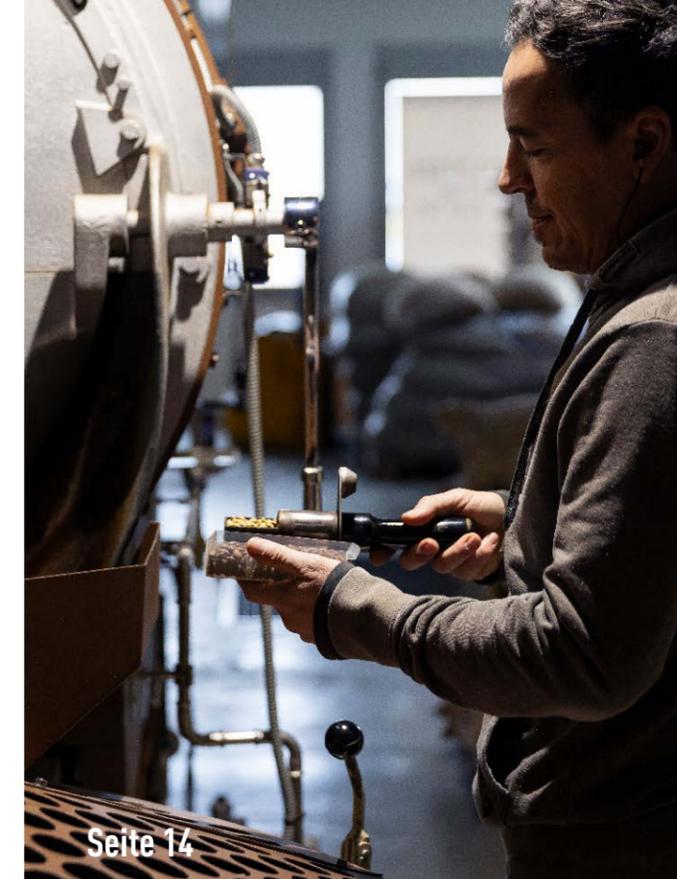
20

Food-Scouting by Cook
Die echte traditionelle Pita



Inhalt

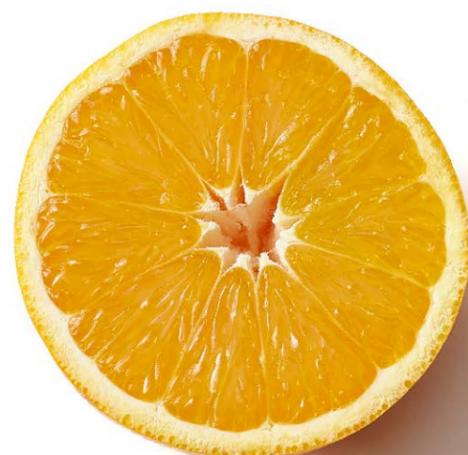
- 04 Käsebuffet**
Drei Schritte zum Genuss
- 06 Flüssiges Gold**
Wissenswertes rund um Honig
- 08 Frisch, salzig, vegan**
Butter ist nicht gleich Butter
- 09 Butterplatten**
Willkommene Unterstützung
- 10 Blätterteig**
So gelingt er perfekt
- 12 Brot, Brötli & Gipfeli**
Direkt von der Hausbäckerei
- 14 Hemmi Kaffee**
Die Reise des Natura Bio Kaffees
- 16 Eierspeisen**
Für den Glamour-Zmorge
- 18 Frühstücks-Smoothies**
Vitamine und Vitalität im Glas
- 20 Food-Scouting by Cook**
Die echte traditionelle Pita



Iss morgens wie ein Kaiser, ...

... mittags wie ein Edelmann, abends wie ein Bettler. Getreu diesem Motto widmen wir uns in dieser Cook-Ausgabe ganz der ersten Mahlzeit des Tages, die in der Gastronomie oft unterschätzt wird. Zu oft.

Für Beherbergungsbetriebe ist das Morgenessen oft die einzige Gelegenheit, sich kulinarisch in Szene zu setzen. Aber auch für Cafés und Restaurants bietet das Zmorge spannende Möglichkeiten. Nicht zuletzt in Zeiten, in denen Gäste vermehrt aufs Geld achten. Denn ein Frühstück ist eine vergleichsweise preiswerte, aber dennoch genussvolle Alternative. Kein Wunder also, dass mancherorts das Ganztages-Frühstück bereits im Trend liegt. Der Aufwand wiederum hält sich für Gastronomiebetriebe in Grenzen. Ein klarer Vorteil, gerade in Zeiten des Fachkräftemangels. Warum also nicht ein paar Frühstücksangebote auf die Tageskarte setzen? In dieser Cook-Ausgabe findet sich die passende Inspiration dazu, vom opulenten Buffet über die glamouröse Eierspeise bis zum einfachen, aber guten Kaffee. Damit sich bald jeder Gast wie ein Kaiser fühlt.



Käse richtig zusammengestellt

Nur wenige Lebensmittel bieten eine solche Vielfalt wie Käse. Die richtige Auswahl für das Frühstücksbuffet zu treffen, kann entsprechend schwierig sein. Oder doch nicht?

Käse aus Kuh-, Ziegen-, Schafs- oder Büffelmilch. Frischkäse mit viel Restfeuchtigkeit, Weichkäse aus pasteurisierter Milch, Halbhart-, Hart- oder sehr lang gereifter Extrahartkäse aus Rohmilch. Je nachdem besonders milder oder rezenter Käse. Schimmelkäse oder Käse, der mit Bakterien, aber auch Bier, Kräutern und vielem mehr veredelt wird. Käse aus anderen Kulturen oder direkt von der Schweizer Alp. Das Käse-Universum ist riesig. Und was daraus passt aufs Käsebuffet? Am besten von allem etwas. Zu viel muss es trotzdem nicht sein. Entscheidend ist vielmehr eine gute Qualität. Denn Käse sollte in erster Linie Genuss sein – egal, welche Sorte.



In drei Schritten zum perfekten Käsebuffet

Die Auswahl der Käsesorten ist nur einer von vielen Aspekten des perfekten Käsebuffets. Ebenso wichtig sind Präsentation, Frische und Begleitprodukte.

Präsentation

Der Aufbau eines Käsebuffets folgt am besten einer klaren Logik, zum Beispiel von mild zu würzig oder von Frischkäse zu Extrahartkäse. Wird der Käse auf mehrere Ebenen arrangiert, schafft dies eine schöne Dynamik. Nicht vergessen werden darf die Beschriftung, inklusive Angaben zu Milchart und Intensität. Jede Käsesorte braucht zudem ihr eigenes Messer.

Frische

Sein volles Aroma entfaltet Käse, wenn er rund 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank genommen wird. Pro Gast rechnet man insgesamt mit 80 bis 100 Gramm Käse. Aber nicht zu viel auf einmal auf das Buffet stellen. Besser portionsweise. So können sich Gäste einfacher bedienen und der Käse bleibt dank regelmässigem Nachfüllen frisch.

Begleitprodukte

Zu Käse lässt sich vieles kombinieren, von verschiedenen Brotsorten bis zu Crackers. Auch Früchte und Nüsse sind gute Begleiter, ebenso Honig oder Konfitüren. Nicht fehlen dürfen ausserdem Chutneys, die vielleicht sogar hausgemacht sind. Schälchen direkt am Käsebuffet ermöglichen es den Gästen, sich von allem etwas zu nehmen.



Ein hausgemachtes Knuspermüesli? Kein Problem: Mir nur wenigen Handgriffen ist das eigene Granola gemischt und gebacken, das nach Vorlieben oder Saison variiert werden kann.

Alles für den besten Honig

Honig wird oft auch als flüssiges Gold bezeichnet. Verdientermassen, denn hinter dem edlen Produkt steckt viel Arbeit.

Unermüdlich fliegen die Bienen umher, sammeln Nektar und Honigtau und bringen ihre Vorräte zurück in den Bienenstock. Dort geben sie den gesammelten Saft von Biene zu Biene weiter. Schritt für Schritt reichern sie diesen dabei mit wertvollen Enzymen an. Gleichzeitig nimmt der Wasseranteil immer mehr ab, was wichtig ist für die Haltbarkeit. Später, eingelagert in der Wabenzelle, dickt der Honig weiter ein. Eine riesige Fleissarbeit, von der der Mensch in Form einer gesunden Delikatesse profitiert. Rund 1,2 Kilogramm Honig pro Person werden in der Schweiz jährlich konsumiert – das entspricht der Lebensleistung von etwa 120 Honigbienen.

HONIG-GRANOLA

Zubereitung

- Alle Zutaten mischen, mit Zimt und Muskatnuss nach Geschmack abschmecken
- Mischung auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.
- 20 Minuten bei 160 °C backen
- Abkühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren

Profi-Tipp

Für noch mehr Crunch kann man 40 Gramm Rohrzucker hinzufügen. Verwendet man anstelle von Honig eine Alternative wie Agavendicksaft, Birnendicksaft oder Ahornsirup, wird das Knuspermüesli vegan.



Rezepte



Wann ist Honig flüssig, wann fest?

Honig ist ein Naturprodukt. Entsprechend vielfältig ist er, sowohl was das Aroma, die Farbe als auch die Konsistenz anbelangt. Drei Profitipps für die Küche und das Frühstücksbuffet.

Flüssig oder fest? Je nach Sorte können mit der Zeit Kristalle im Honig entstehen, ein Zeichen für Natürlichkeit. Wie schnell ein Honig kristallisiert, hängt von seiner Zusammensetzung ab: Blütenhonig mit hohem Traubenzuckeranteil wird schneller fest als Waldhonig, der mehr Fruchtzucker enthält.

Blumig oder würzig? Blütenhonig lässt sich meist als blumig und Waldhonig als würzig beschreiben. Es gibt aber grosse Unterschiede: Hat die Biene vor allem Nektar von Raps gesammelt? Oder Honigtau von Fichten und Tannen? Das beeinflusst das Aroma und sollte in der Küche berücksichtigt werden.

Natürliche Alternative: Bei pflanzlichen Alternativen zu Honig lohnt es sich, darauf zu achten, dass sie möglichst wenige Zusätze oder künstliche Aromen enthalten. Eine spannende Honig-Alternative ist Birnel, also Birnendicksaft. Dieser eignet sich sowohl als Aufstrich als auch als Süssungsmittel.



QUALITY
VORZUGSBUTTER

10 x 1 kg

027270

1 kg 15.24

ROSALP
GESALZENE BUTTER

Rolle, 10 x 200 g

027250

200 g 5.02

ORIGINE
BERNER JURA BERGBUTTER

027371

150 g 3.53

Butter ist nicht gleich Butter

Auf dem Frühstücksbuffet fristet Butter oft ein Nischendasein. Dabei gehört sie zu einem guten Start in den Tag dazu. Am besten gleich in mehreren Varianten, damit für alle die passende Butter dabei ist.

Mit «Butter» ist in der Schweiz meist Kochbutter gemeint, für die teilweise auch Sirtenrahm – ein Nebenprodukt aus der Käseproduktion – sowie bereits fertige Butter verwendet werden. Die geschmacksintensivere Vorzugsbutter hingegen wird frisch und ausschliesslich aus Milchrahm hergestellt. Andere Butterbezeichnungen beziehen sich

auf die Haltung der Kühe: Fressen diese hauptsächlich Gras oder Heu von der Weide, schmeckt man dies in der Butter. Besonders in Frankreich oder Nordeuropa verbreitet ist gesalzene Butter, die aber auch hierzulande immer mehr Fans hat. Als vegane Ergänzung bietet sich zudem eine pflanzliche Butteralternative auf dem Frühstücksbuffet an.

Butterplatten erleichtern die Arbeit

Eine der aufwändigsten Arbeiten beim Tourieren ist das Ausbringen der Butter. Zum Glück gibt es Butterplatten, die extra zum Herstellen tourierter Teige entwickelt wurden.

Blätterteiggebäck, Plunder, Gipfeli: Sie alle haben eine zünftige Portion Butter zwischen den Teigschichten. Um diese gleichmässig einzubringen, kann man entweder selber Butter in die richtige Form bringen oder direkt auf fertige Butterplatten zurückgreifen. Diese sind oft bereits in einem flachen, grossen Format erhältlich, lassen sich auch bei kühleren Temperaturen flexibel verarbeiten und brechen weniger schnell als konventionelle Butter. Entsprechend problemlos lassen sie sich weiter bearbeiten und auf den Teig anpassen. Für effizientes Arbeiten und knusprig-luftige Gipfeli.

Profi-Tipps

Butterplatten müssen kühl genug sein, damit sie nicht schmelzen, aber auch nicht zu kalt, damit sie flexibel bleiben. Am besten bewahrt man sie im Kühlschrank auf, nimmt sie kurz vor der Verwendung heraus und testet dann regelmässig, bis die ideale Konsistenz erreicht ist.

Butterplatten sind in verschiedenen Formaten erhältlich, aber auch für unterschiedliche Verarbeitungstemperaturen. Einige lassen sich bei 5 Grad perfekt bearbeiten, andere bei 14 bis 18 Grad. Daher ist die richtige Wahl des Produktes entscheidend.



EMMI
DIE BUTTER

Platten Maxi
10 x 1 kg

027360

1 kg 15.60

EMMI
DIE BUTTER

Platten traditionell
10 x 1 kg

027390

1 kg 15.60

EMMI
DIE BUTTER

in Platten
10 x 1 kg

027330

1 kg 15.60

QUALITY BLÄTTERTEIG

ausgewallt
350 x 40 cm

097050 4,25 kg 30.46

So gelingt der Blätterteig

Der Blätterteig gehört in der Herstellung zu den aufwändigsten Teigen. Entscheidend sind gute Produkte, die richtige Temperatur und Geduld.

Im Gegensatz etwa zum Gipfelteig enthält der Blätterteig keine Hefe. Aber natürlich ebenfalls Butter, quasi die Hauptzutat beim so genannten Tourieren. Dabei wird Butter in einen Teig eingearbeitet und dieser anschliessend mehrfach geschichtet, was später für das typisch luftig-knusprige Backergebnis sorgt. Wichtig ist, dass der Teig elastisch ist und nicht klebt. Die Butter wiederum muss einen hohen Fettgehalt haben, damit sie geschmeidig und gleichzeitig fest ist. Alles muss zudem kühl genug sein, damit die Butter nicht schmilzt, aber nicht zu kalt, damit Butter und Teig flexibel bleiben. Ansonsten braucht es vor allem Geduld und Fleiss: Auswallen, Butter ausbringen, einschlagen. Und dann immer wieder auswallen, falten, kühlen. Es lohnt sich!

Profi-Kochtechnik Tipps

Blätterteig kann sehr gut in grossen Mengen vorbereitet werden: Korrekt eingefroren ist selber hergestellter Blätterteig in der Regel drei bis sechs Monate haltbar.

Für Abwechslung sorgt, wer die Butter für den Blätterteig zum Beispiel kalt räuchert oder mit verschiedenen Kräutern, Gewürzen oder Zitruszesten aromatisiert.

QUALITY BLÄTTERTEIG

ausgewallt
170 x 42 cm

097284 2,5 kg 20.05



1

- Mehl, Salz, Wasser und Butter (90 g) zu einem Teig verkneten.
- Circa 1 Zentimeter dick rechteckig auswallen, in Folie einpacken und mindestens 2 Stunden durchkühlen lassen.
- Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck auswallen, doppelt so gross wie die Butterplatte.
- Butterplatte auf eine Hälfte des Teiges legen, die andere Teighälfte darüberklappen und die Ränder gut verschliessen.

2

- Den Teig mit der Butter dazwischen gleichmässig zu einem länglichen Rechteck auswallen.
- Das linke Drittel des Rechtecks zur Mitte hin falten und auf das zweite Drittel legen, anschliessend das rechte Drittel ebenfalls zur Mitte hin falten und auf das mittlere Drittel legen.
- In Frischhaltefolie wickeln und erneut für mindestens 30 Minuten in der Kühlung ruhen lassen.



3

- Aus der Kühlung nehmen, erneut rechteckig auswallen, dabei immer in die gleiche Richtung rollen, um die Schichten gleichmässig zu halten.
- Teig zum zweiten Mal wie oben beschrieben dritteln und falten und für 30 Minuten gekühlt ruhen lassen.
- Teig zum dritten Mal zum Rechteck auswallen, dritteln und falten, anschliessend für mindestens 2 Stunden in Frischhaltefolie gewickelt kühlen, bevor er weiterverarbeitet wird.



Brote, Brötli und Gipfeli von der Hausbäckerei

Lieber knuspriges Dinkelbrot, Semmeli oder doch ein Laugengipfel? Dank Tiefkühlbackwaren von Romer's Hausbäckerei gibt es alles, in bester Schweizer Qualität und ohne Food Waste.

Grosses Angebot ohne Verlustrisiko

Die einen Gäste müssen früh raus, die anderen wollen lange ausschlafen. Eine grosse Herausforderung, vor allem, wenn man eine schöne Auswahl an Backwaren anbieten möchte. Baguette, Butterzopf oder Croissant: Wer weiss, was der erste und was der letzte Gast wünscht? Mit Tiefkühlbackwaren von Romer's Hausbäckerei kann man ganz einfach eine grosse Auswahl anbieten, ohne Food Waste zu riskieren. Vielmehr lassen sich Brote, Brötli und Gipfeli gezielt nach Bedarf bereitgestellt werden. Denn für Nachschub ist schnell gesorgt. So bekommen auch die letzten Gäste noch das Beste.

ROMER'S PANE MAGGIA

vorgebacken
einzeln verpackt
10 x 420 g

097990 420 g 3.05

ROMER'S MINI SCHOGGIGIPFEL AVANTI

60 x 30 g

097538 30 g 0.84

ROMER'S MAISSPITZ AVANTI

60 x 90 g

098455 90 g 1.07

ROMER'S MAGGIABRÖTLI

20 x 80 g

097901 80 g 0.86

ROMER'S BAGUETTES RUSTIQUE

vorgebacken
8 x 310 g

098182 310 g 2.30

Beste Qualität mit Tradition

Gleichzeitig bieten Tiefkühlbackwaren von Romer's Hausbäckerei immer die gleiche Qualität, egal wer für das Backen zuständig ist. Und zwar beste Schweizer Qualität. Seit über 50 Jahren verarbeitet Romer's Hausbäckerei erstklassige Zutaten und verwendet, wenn immer möglich, Rohstoffe aus der Schweiz. Dabei werden modernste Produktionsmethoden mit traditionellem Bäckerhandwerk kombiniert: Vieles ist weiterhin Handarbeit, die Teige ruhen überdurchschnittlich lange und gebacken wird altbewährt mit Ober-/Unterhitze. Das Resultat ist ein traditionelles und gleichzeitig innovatives Sortiment, das für jedes Frühstücksbuffet die richtigen Backwaren und Konditoreiprodukte bereithält.

Porträt Hemmi Kaffee | Die Reise des Natura Bio Kaffees

Bevor unser Natura Bio Kaffee in der Tasse landet, reist er um die halbe Welt – und macht in Geroldswil bei der familiengeführten Kaffeerösterei Hemmi Kaffee einen besonderen Zwischenhalt. Ein Blick hinter die Kulissen.

INDIVIDUELLE CHARAKTERISTIK

Palettenweise treffen in Geroldswil Kaffeesäcke aus Asien, Mittel- und Südamerika ein. Sie enthalten keine Massenware, sondern sorgfältig ausgewählte Kaffeebohnen für den Natura Bio Kaffee. Nach der langen Reise werden die Bohnen in der Reinigungsanlage zuerst kräftig durchgeschüttelt und entstaubt. Anschliessend kommen sie ins Lager. Jede Sorte aus jedem Land wird separat aufbewahrt. Denn jede Region hat ihre eigene Ausprägung: Die Bohnen aus Bolivien zum Beispiel sind mild und ausgewogen, jene aus Guatemala sind kräftig und würzig. Je nach gewünschter Charakteristik der Kaffeemischung werden sie später individuell zusammengestellt. Die Natura Bio Kaffeebohnen Hausmischung vereint Arabica- und Robusta-Bohnen aus Mexiko, Guatemala, Peru, Bolivien und Tansania. Die Natura Bio Kaffee Crema Bohnen wiederum enthalten neben Bohnen aus Süd- und Mittelamerika auch solche aus Asien.



NACHHALTIGER KAFFEEGENUSS

Nur in kleinen Chargen kommen die Bohnen nun in den Röstofen. Denn Rösten ist eine Kunst, die viel Sorgfalt und Erfahrung erfordert. Präzise müssen Temperatur und Zeit aufeinander abgestimmt werden, damit sich das Aroma wie gewünscht entfaltet. Höhere Temperaturen sorgen für ein dunkleres, kräftigeres Aroma, niedrigere bringen die feinen Nuancen der Herkunft schön zur Geltung. Nach dem Abkühlen durchlaufen die Bohnen eine abschliessende Qualitätskontrolle. Dann werden sie in Aromaschutz-Verpackungen abgefüllt. So bewahren sie auch auf der letzten Etappe ihrer Reise ihr volles Aroma – bis sie als Espresso, Cappuccino oder Latte Macchiato in der ganzen Schweiz für nachhaltigen Kaffeegenuss sorgen.



Deshalb wird Kaffee immer mehr zum Luxus

Mindestens ein Kaffee muss in der Schweiz zum Frühstück meist sein. Eine Gewohnheit, die immer teurer wird. Entsprechend genussvoll sollte man Kaffee konsumieren.

SCHWEIZ IST WELTSPITZE

Fast drei Tassen Kaffee trinkt gemäss der «International Coffee Organization» jede Person in der Schweiz im Durchschnitt täglich. Damit sind wir im internationalen Vergleich weit vorne. Als beliebtester Kaffee hierzulande gilt der Café Crème. Ebenfalls häufig im Restaurant bestellt werden Espresso und Cappuccino. Die Schweiz gehört aber auch beim Handel mit Kaffee zur Weltspitze. Über siebzig Prozent des weltweiten Kaffees wird über die Schweiz gehandelt. Ein Handel, der immer mehr vor Herausforderungen steht.

QUALITY HAUSMISCHUNG

Bohnen
143350 1 kg 20.11

NATURA BIO FAIRTRADE KAFFEEBOHNEN

Hausmischung
143360 1 kg 20.28

KLIMAWANDEL SORGT FÜR STEIGENDE KOSTEN

Da ist zum einen der Klimawandel: Seien es Dürreperioden in Brasilien oder Überschwemmungen in Vietnam – die Folgen sind schmerzhaft. Gleichzeitig nimmt der weltweite Kaffeekonsum zu. All dies treibt die Preise für Rohkaffee in die Höhe. Hinzu kommen steigende Fixkosten in der Gastronomie allgemein. Deswegen bei der Kaffequalität zu sparen, empfiehlt sich aber nicht. Denn Schweizer Gäste trinken nicht nur viel Kaffee, sondern legen auch Wert auf hohe Qualität. Und ein bisschen Luxus darf es ja auch beim Frühstück sein.



Eierspeisen fürs glamouröse Frühstück

Eierspeisen sind für viele ein besonderes Highlight beim Frühstück, vom gekochten Ei bis zur Omelette. Wer noch mehr aus dem Ei herausholen möchte, kann dies bereits mit ein paar wenigen Kniffs oder besonderen Zutaten tun. Zwei Rezepte zur Inspiration.

5-MINUTEN-EI MIT SCHAUMWEIN-ESPUMA

Eierspeisen mit Schaumwein zu kombinieren ist keine Neuheit – schon 1854 wurde «Oeuf poché au champagne» zum ersten Mal erwähnt, also im Champagner pochiertes Ei. Ein Klassiker, der eine Neuinterpretation à la Cook verdient. Dabei beginnen wir fast schon langweilig mit einem 5-Minuten-Ei, das wir ganz klassisch im Wasserbad kochen. Denn den Champagner verwenden wir lieber für eine Schaumwein-Velouté, die schaumig anstatt prickelnd für Aufsehen sorgt. Ein echter Genuss und Hingucker auf dem Frühstückstisch.



Rezepte



5-MINUTEN-EI MIT SCHAUMWEIN-ESPUMA, BROTSTÄBCHEN UND SPECK

Zubereitung

Schaumwein-Velouté-Espuma

- Schaumwein aufkochen, Crème fraîche dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Sobald Schaumwein 60 °C warm ist, Pro Espuma hinzufügen und kurz mixen
- Durch ein Sieb passieren und in den Kisag-Bläser füllen, mit zwei Kapseln befüllen
- Bis zu zehnmal gut schütteln, bei 60 bis 70 °C warmhalten

5-Minuten-Ei

- Eier 5 Minuten im Wasserbad kochen
- Mit einem Eierköpfer das Ei köpfen

Brotstäbchen und Speck

- Brot in 8 Zentimeter lange und 2 Zentimeter breite Stäbchen schneiden und in einer Pfanne mit Butter kross anbraten
- Speck in dünne Scheiben schneiden und auf die lauwarmen Brotstäbchen legen



**CONTADI CASTALDI
BRUT
FRANCIACORTA DOCG**

Italien, Lombardei

603310

75 cl 22.09

OMELETTE-SOUFFLÉ MIT ZIEGENKÄSE

Für Omeletten gibt es unzählige Rezepte, die man am besten direkt frisch auf Bestellung auf den Frühstückstisch bringt – ob mit Schinken, Peperoni, Champignons, Käse und vielem mehr. Wir setzen zur Abwechslung direkt bei der Omelette an und trennen die Eier zuerst, um das Eiweiß steif zu schlagen. Anschließend heben wir das Eigelb wieder sorgfältig unter und backen die Eimasse in der Pfanne zu einer fluffigen Omelette, die für eine ganz neue Erfahrung sorgt. Wir finden: Dazu passt Ziegenkäse hervorragend!

Rezepte



Frühstücks-Smoothies

Noch ein Powershot, bevor der Tag beginnt? Eigentlich gibt es bei Smoothies fast keine Regeln – Kreativität ist gefragt! Hier sind drei Vorschläge für einen powervollen Start in den Tag.

Profi-Tipp

Konsistenz und einzelne Zutaten können individuell angepasst werden. Zudem lässt sich mit anderen Produkten experimentieren. So eignen sich zum Beispiel auch weichgekochte Linsen oder andere Hülsenfrüchte, verschiedene Nüsse (geröstet oder nur geschält) sowie Gewürze wie Curry, Pfeffer, Chili oder unterschiedliche Salzarten für Smoothies.

Grüner Power-Smoothie

250 g Blattspinat
300 g Apfel
300 g Salatgurke
150 g Avocado
30 g Zitronensaft

Roter Beeren-Smoothie

250 g Erdbeeren
250 g Himbeeren
250 g Rande
200 g Banane
200 g Joghurt

Gelber Tropen-Smoothie

300 g Mango
200 g Ananas
200 g Orange
300 g Rüebli
200 g Kokoswasser



MELI TROPIC

Passionsfrucht Nektar
12 x 1 l

686990 1 l 3.90

GRANINI

Fruchtcocktail
24 x 33 cl

681960 33 cl 1.64

GRANINI

Pink Grapefruit Nektar
6 x 1 l

682071 1 l 2.80

QUALITY

Orangensaft
12 x 1 l

686520 1 l 2.59



Rezepte

Wie gestalte ich ein Frühstücksbuffet?

Ein Frühstücksbuffet soll ansprechend aussehen und gleichzeitig die Wünsche der Gäste erfüllen. Aber auch die eigenen Kapazitäten dürfen nicht vergessen gehen. Fünf Tipps zur Buffetgestaltung.



BELL SALAMI MILANO

geschnitten, 250 g

082638 250 g 7.50

BELL AUFSCHNITT

4 Sorten, geschnitten, ca. 500 g

077861 kg 15.20

ORIGINE SITKA COHO WILDLACHS FILET

geräucht, geschnitten
Wild, FAO 67

066644 200 g 18.60

Vielfältiges Angebot für alle

Brötchen, Butter, Käse & Co. dürfen natürlich nicht fehlen. Für viele Gäste sind aber auch warme Gerichte wie Eierspeisen unverzichtbar. Frische Elemente werten das Buffet zusätzlich auf. Bei den Getränken sind neben Kaffee, Tee und Milch auch Smoothies und frisch gepresste Säfte ein besonderes Plus.

Das Auge isst mit

Werden die Speisen mithilfe von Etageren auf unterschiedlichen Höhen angerichtet, bringt dies eine spannende Dynamik ins Buffet. Gleiches gilt, wenn zum Beispiel helle und dunkle Lebensmittel kombiniert werden oder Käse portioniert und Joghurt in kleine Gläser abgefüllt wird.

Ein besonderes Erlebnis

Die Saftstation oder Smoothie-Bar bringt Abwechslung ins Buffet, mit einem Live-Cooking für Omeletten, Crêpes oder Waffeln demonstriert man Qualität und bietet Unterhaltung. Auch saisonale Angebote wie Erdbeeren im Sommer oder Marronibrot im Herbst symbolisieren Frische.

Hygiene und Sicherheit

Empfindliche Speisen sollten der Hygiene und Frische zuliebe abgedeckt werden. Auch ausreichend Besteck zum Schöpfen geben den Gästen ein gutes Gefühl. Wichtig ist zudem eine klare Beschriftung inklusive Angaben zu Herkunft, Allergenen und Ernährungsstilen – am besten schön gestaltet als Hingucker.

Gute Planung

Pro Person rechnet man inklusive Getränken mit 400 bis 500 Gramm Frühstück. Anstatt zu viel aufzutischen, legt man besser regelmässig nach. Dies verhindert Food Waste und garantiert Frische. Voraussetzung dafür ist eine konstante Buffetbetreuung. Ohne diese reduziert man das Frühstück besser auf ein Grundangebot.



DIE PITA VON NINA BAKERY IST ...

... **vegan, nachhaltig, auf Sauerteigbasis, im Steinofen gebacken, ohne zugesetzte Fette und Zucker.**



NINA PITA BROT RUND

15 cm
50 x 100 g

Fladenbrot, das sich in zwei Schichten aufteilt, zwischen denen ein Zwischenraum entsteht. Diese Hohlräume entstehen während des Backvorgangs, der nicht länger als 1 Minute dauert. Gebacken aus fermentiertem Hefeteig und verarbeitet, verpackt und eingefroren nach Wunsch.

005146

100 g 1.05



NINA PITA BROT COCKTAIL

218 x 18 g

Fladenbrot, das sich in zwei Schichten aufteilt, zwischen denen ein Zwischenraum entsteht. Diese Hohlräume entstehen während des Backvorgangs, der nicht länger als 1 Minute dauert. Gebacken aus fermentiertem Hefeteig und verarbeitet, verpackt und eingefroren nach Wunsch.

524067

18 g 0.30



Nina Bakery

Everything we know is everything you taste.



DIE ECHTE TRADITIONELLE PITA

Möchten Sie Ihre Kunden mit einem einzigartigen Pita-Erlebnis überraschen? Mit höchster Qualität, vollkommen natürlichen Zutaten sowie aussergewöhnlichem Geschmack und besonderer Textur ist die einzigartige Pita von Nina Bakery die ideale Wahl für die Gastronomie.

Mit einer Firmengeschichte, die bis ins Jahr 1936 zurückreicht, backt Nina Bakery seit fast 90 Jahren herausragende Pitas und gewinnt treue Kunden. In Europa wächst der Erfolg von Nina Bakery stetig. Von den Tiefkühlslagern in den Niederlanden wird ganz Europa beliefert.

Als führende Herstellerin von handwerklich hergestelltem Pita-Brot hat Nina Bakery eine breite und vielfältige Produktpalette entwickelt, die eine Welt voller Möglichkeiten für Gastronomie, Einzelhandel und kreative Rezepte eröffnet.

Nina Bakery: Die ideale Wahl für die Gastronomie.

Die Kombination aus Qualität und Komfort macht Ninas Pita zur idealen Wahl für die Zubereitung von Sandwiches, Vorspeisen, Mahlzeiten und Snacks. Die Pita wird vollständig gebacken und tiefgekühlt geliefert. Direkt nach dem Auftauen oder Erwärmen schmeckt sie unglaublich frisch. Sie sieht authentisch aus, hat einen grossartigen Geschmack und duftet wie frisch gebackenes Brot.

- Da sich die Pita zu einer gleichmässigen Tasche öffnet, ist sie sofort einsatzbereit und kann vielseitig gefüllt werden.
- Die Pita bietet zertifizierte Qualität und erfüllt höchste Standards.
- Das Brot ist luftig, fluffig und saftig, bleibt aber beim Zubereiten, Füllen und Essen stabil. Ninas Pita ist eine gesunde, cholesterinfreie Alternative mit einem hohen Anteil an Ballaststoffen.
- Nina Bakery ist zertifiziert mit dem Landau-Zertifikat aus Bnei Brak und dem Halal-Zertifikat. Darüber hinaus sind alle Produkte BRC-zertifiziert und die Produktionsprozesse erfüllen die höchsten koscheren Standards.

LAGERN, AUFTAUEN UND ZUBEREITEN

Pita lagern und auftauen

- Wird vollständig gebacken und tiefgekühlt geliefert.
- Im Gefrierschrank bei -18 °C lagern, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Die Pita auf einem Gitter bei Raumtemperatur auslegen und abdecken.
- Nach 30 Minuten bis 1 Stunde ist die Pita einsatzbereit.
- In einem Plastikbeutel oder Behälter maximal 48 Stunden aufbewahren.

Kalte Zubereitung

- Die Pita so schnell wie möglich nach dem Auftauen verwenden, um die weichste, flexibelste und stabilste Pita zum Befüllen zu erhalten.

Warme Zubereitung

- Ofen mit Dampf: Die Pita in einem vorgeheizten Ofen bei max. 100 °C für maximal 5 Minuten erwärmen. Direkt nach dem Einschieben für max. 30 Sekunden Dampf hinzufügen.
- Ofen ohne Dampf: Die Pita mit etwas Wasser besprenkeln, in einen vorgeheizten Ofen bei max. 100 °C legen und für maximal 5 Minuten erwärmen.
- Toaster, Kontaktgrill oder Salamander: Die Pita je nach gewünschter Konsistenz weich oder knusprig erwärmen.



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

11.4.–3.7.2025

Preisänderungen und Mengenbeschränkungen vorbehalten.
Alle Angebote exkl. MwSt. in CHF.