

Hilcona Foodservice

Aus Klassikern Originale gemacht

Seit nunmehr 80 Jahren definiert sich Hilcona Foodservice als Experte für Genuss. Mit höchster Produktqualität durch ausgewählte Zutaten aus nachhaltiger Produktion, Clean Label und einem Gespür für kulinarische Trends überzeugt man Profi-Anwender und Gäste. Sein Pasta-Sortiment und die innovativen Rezepturen entwickelt Hilcona kontinuierlich weiter. Mit seinem vegetarischen Sortiment reagiert der Liechtensteiner Teigwaren-Spezialist auf die immer stärker werdende Nachfrage nach fleischlosen Gerichten.

Pasta- und Veggie-Portfolio – das Beste aus beiden kulinarischen Welten:

Sorte des Jahres – Saccotti Black & Gold. Pasta-Variationen sind im Foodservice-Segment ein anhaltend gefragter Klassiker. Hilcona bringt mit den neuen Saccotti Black & Gold – 2017 als 'Sorte des Jahres' im Pasta Fina Speciale-Sortiment – ein Produkt auf den Markt, das Profis sowohl visuell als auch kulinarisch überzeugt: Pasta in edler Schwarz-Gold-Optik, gefüllt mit gegrillter Aubergine und geräuchertem Scamorza-Käse.

Wie alle Produkte von Hilcona Foodservice sind auch die Saccotti Black & Gold ideal für den Einsatz in der Profi-Küche. Sie sind zu 100 % vorgegart, einfach in der Zubereitung und durch den 4-Eier-Teig besonders robust. Präsentiert in der Tellermitte, verfeinert mit karamellisierten Früchten, mediterranen Kräutern und aromatischen Ölen oder als Beilage zu Fisch, Fleisch und saisonalem Gemüse, eröffnen die schwarz-goldenen Säckchen viele Möglichkeiten für kreative Rezepte mit mediterraner Note.

Vegetarische Schnitzel – neu interpretiert. Immer mehr Gäste setzen bewusst auf fleischreduzierte oder gar -freie Ernährung, ohne dabei auf exzellenten Geschmack und Vielfalt verzichten zu wollen. Für kulinarische Abwechslung, bei der nicht der Fleischlos-Aspekt, sondern der authentische Schnitzel-Genuss im Fokus steht, hat Hilcona den Klassiker neu interpretiert: knusprige Panade mit saftigem Innenleben auf Basis von Soja-Protein.

Mit den vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und dem optimalen Handling der Veggie-Schnitzel möchte der Hersteller den Küchen-Profis kreativen Input liefern. Zum Beispiel in puncto Präsentation – nahezu alles ist möglich: gelernt auf dem Teller in allen erdenklichen neuen und klassischen Kombinationen, trendig im Burger oder auch to-go als Snack im Brötchen. Auch für die Zubereitung gibt es mehr als eine Alternative: Die vegetarischen Schnitzel lassen sich im Ofen, in der Fritteuse oder in der Pfanne zubereiten. „Diese Schnitzel überzeugen Vegetarier und Fleischfans“, verspricht Hilcona.

Fon +41.5895.96-77

adriano.saccon@hilcona.com

www.foodservice.hilcona.com

Intergastra: Gastro Vision, Foodspezial

Internorga: Gastro Vision, Gast Garten Stand 114, Halle A1

