

Die Fleischerei

Convenience fürs Imbissgeschäft

Snacks, kleine Zwischenmahlzeiten, Mittagstisch – kulinarische Angebote an der Kalten oder Heißen Theke in Fleischer-Fachgeschäften müssen abwechslungsreich und vor allem von bester Qualität sein. Die Fleischerei stellt neue Ideen für hochwertige Imbissangebote vor, die sich einfach, schnell und damit wirtschaftlich herstellen lassen.

► **Der Snack- und Imbissbereich wächst** kontinuierlich – ist aber auch hart umkämpft. Deshalb ist es für Fleischer besonders wichtig, sich mit Abwechslungsreichtum, neuen Ideen und bester Qualität vom Standard abzuheben. „Snacking to go“ entspricht vor allem dem Lebensstil jüngerer Zielgruppen. Deshalb sind neue Snackideen für das moderne Fleischer-Fachgeschäft ein lukratives Angebot.

Insbesondere Gewürzfirmen bieten Fleischereien Produktlösungen an, die der Fleischer mit wenig Aufwand umsetzen kann und die sein handwerkliches Profil unterstreichen. Diese Produktideen kann der Fleischer aber auch individualisieren und innovative Geschmacksakzente setzen – der Kreativität sind meist keine Grenzen gesetzt.

Aber auch Ketchup und Saucen – egal ob fruchtig, salzig, süß oder scharf – verfeinern Fleischspezialitäten und geben Speisen das gewisse Etwas. Schon die alten Römer nutzten exotische Saucen, um ihre Gäste mit Gewürzen und Zutaten zu beeindrucken. Das können Sie auch!

Welche aktuellen Produktideen verschiedene Hersteller für die schnelle und einfache Zubereitung leckerer Imbiss- und Snackgerichte bieten, lesen Sie hier:

Raffinierte Convenienceprodukte

Das Nubassa Gewürzwerk aus Viernheim bietet eine Vielzahl an Produkten für die schnelle Herstellung von warmen und kalten Gerichten sowie für Beilagen

und Snacks. Die Convenienceprodukte sind kleine Helfer mit großer Wirkung. Zeiteinsparung, einfaches Handling und gleichbleibende Qualität stehen dabei im Vordergrund und überzeugen zudem mit einem raffiniert natürlichen Geschmack, so der Hersteller. Denn viele Produkte sind ohne Zusatz von Gluten, Lactose, Glutamat, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.

Besonders die schnittfesten Füll- und Formsaucen bringen farbliche und geschmackliche Abwechslung in das Angebot. Die Sorte Dijon-Kräuter verleiht simplen Speisen durch ihre typische Senfnote einen pikant-pfiffigen Geschmack und erfüllt, wie auch die Geschmacksrichtungen Broccoli, Kräuter-Knoblauch und Tomate, die Anforderungen von Feinschmeckern. In Form gebracht setzen diese bei vielen vegetarischen und fleischhaltigen Menüs bunte Akzente und verfeinern auch Braten durch eine köstliche Füllung.

Die feinen Salat- und Gourmetsaucen des Gewürzwerkes begeistern sowohl Saucenliebhaber durch den natürlich abwechslungsreichen Geschmack wie auch die Kochspezialisten durch die einfache und flexible Zubereitung, so der Hersteller. Die verzehrfertigen Basis-saucen für Fleisch-, Geflügel- oder Wurstsalat zaubern innerhalb von Sekunden kulinarische Feinkostgerichte in hoher Qualität. Ob Schnitzel, Braten oder Nudeln, mit den Instantsaucen, wie Jägerrahm-, Bechamel-, Braten- oder Bolognese-Sauce, werden diese zu einem perfekten Hauptgericht.

Speziell die leckeren Fix-Produkte ermöglichen nicht nur die schnelle, sondern auch die portionier- und kostenüberschaubare Produktion von klassischen Beilagen wie Semmelknödel und herzhaften Pfannengerichte.



Schnittfeste Form- und Füllsaucen sowie verzehrfertige Instantsaucen verfeinern leckere Bratengerichte.