



PRESSEINFORMATION

Vorstellung auf der Internorga (13. bis 18. März): Produktinnovation von Gusto Palatino spart Zeit und TK-Lagerkapazitäten, kommt einzeln verpackt und ist sofort ofenfertig einsetzbar ...

„Flammkuchenböden mit Crème“ sind die ideale Basis für Gastronomen, um Gästen einfach und schnell individuelle Belagsvariationen anzubieten

Hauenstein, 12. März 2015 – Der Flammkuchen-Hersteller Gusto Palatino hat die Produktpalette im TK-Segment ab sofort um küchenfertig einsetzbare „Flammkuchenböden mit Crème“ erweitert. Im Vergleich zu den klassischen Premium-Flammkuchenböden bieten die „Flammkuchenböden mit Crème“ ein doppeltes Plus: Bei der ausschließlich tiefgekühlt erhältlichen Variante sind die hauchdünne Schicht Crème und die Gewürze für eine herzhafte Belegung bereits fix und fertig aufgebracht.

Dank des besonderen Herstellungsverfahrens von Gusto Palatino mit anschließender Schnellfrostung und Einzelverpackung lassen sich die „Flammkuchenböden mit Crème“ besonders einfach handhaben und weiterverarbeiten.



Bildunterschrift: Mehr Zeit, um mit Kreativität beim Gast zu punkten! Dank der tiefgekühlten „Flammkuchenböden mit Crème“ von Gusto Palatino haben Küchenchefs ab sofort eine einfach handhabbare Basis für ihre Flammkuchen-Eigenkreationen zur Hand. (Bild: Gusto Palatino)

Das neue Halbconvenience-Produkt eignet sich ideal für Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Großhandel. Dank der cremigen Basis können diese ihren Gästezielgruppen authentische und individuelle Flammkuchen-Spezialitäten anbieten. Wie die Praxis zeigt, lässt sich die handgemachte Belegung nach eigenen saisonalen Rezeptideen hervorragend als Alleinstellungsmerkmal und Wettbewerbsvorteil nutzen.

Die Verarbeitung ist einfach: „Flammkuchenböden mit Crème“ werden tiefgekühlt mit frischen Zutaten belegt und dann – idealerweise in einem vorgeheizten Pizzaofen bei 250 bis 300 °C – innerhalb von 4 bis 6 Minuten gebacken. Das weitere Handling erfolgt äußerst wirtschaftlich! Da mit dem Bestreichen und Würzen der Crème der zeitaufwändigste Arbeitsschritt entfällt, sparen Anwender in der Küche Zeit. Auch die optimale Nutzung der TK-Lagerfläche ist ein wichtiges Thema in der Praxis: Im Vergleich zu fertig belegten Flammkuchen in TK-Qualität können rund ein Drittel mehr „Flammkuchenböden mit Crème“ gelagert werden.



PRESSEINFORMATION

Wortwörtlich entscheidend für den überzeugenden Genuss ist der sämige Geschmacksträger aus feiner Crème fraîche! Aufgrund der exakten Dosierung und gleichmäßigen Portionierung der Crèmeschicht mit einem feinen Rand backt der Boden „kross-artig“ auf.

Um den Einsatzspielraum an die vielfältigen Anforderungen der professionellen Gastronomie anzupassen, bietet Gusto Palatino die tiefgekühlten „Flammkuchenböden mit Crème“ in den folgenden drei Produktgrößen: „Rund“ (30 cm, 220 g), „Oval“ (ca. 28 x 38 cm, 240 g) sowie „Oval petit“ (18 x 26 cm mit 100 g).

Der Teig wird bei allen Flammkuchen-Spezialitäten von Gusto Palatino ausschließlich aus Mehl, Wasser, Öl und Salz hergestellt. Ebenfalls natürlich und authentisch sind die hochwertigen Zutaten – von ausgesuchten und regionalen Erzeugern – die bei Gusto Palatino Boden und Geschmack toppen. Frank Wambsganss, Geschäftsführer bei Gusto Palatino GmbH & Co. KG erklärt: „Wichtig ist der überzeugende Auftritt unserer Kunden beim Gast! Die ‚Flammkuchenböden mit Crème‘ zeigen, dass Gusto Palatino für Profis aus Gastro, Hotellerie und Großhandel europaweit Top-Produktqualität und Innovation im Handling zu einem überzeugenden Flammkuchenkonzept vereint!“

Gusto Palatino ist auf der Internorga (13. bis 18. März in Hamburg) präsent. Besucher können sich in Halle B2.EG, Stand 305 über die aktuelle Produktpalette des Flammkuchen-Herstellers informieren. Bezugsquellen und weitere Informationen finden Interessenten unter www.gusto-palatino.de.

Weitere Informationen:

Höchste Qualität und einzigartiger Geschmack sind das oberste Credo von Gusto Palatino. Dass modernste Hightech die Grundlage für ein besonders traditionelles und authentisches Geschmackserlebnis bei Flammkuchen garantiert, belegt die Geschmacksprobe. Neben der Güte der Zutaten kommt es beim Flammkuchengenuss vor allem auf den krossen und dennoch bissfesten Boden an. Wer sich mit „Original Elsässer Flammkuchen“ und dem von Gusto Palatino entwickelten Herstellungsverfahren beschäftigt, erkennt: Das hoch technologisierte Pressverfahren liefert optimale Flammkuchenböden, die – in punkto Qualität und Struktur – einmalig sind. Die hauchdünnen Böden backen kross, sind einzigartig im Biss und haben dennoch die optimale Stabilität für den Belag. Um die gleichbleibend hohe Produktqualität zu gewährleisten, erfolgen sämtliche Produktionsschritte – angefangen bei der Teigherstellung, über die Fertigung und das Belegen der Böden, bis hin zum Verpacken – vollautomatisch. Die hochmoderne Produktions- und Anlagentechnologie des 2006 gegründeten Unternehmens wurde 2007 in Betrieb genommen und stetig erweitert. Das Management-Team in der Geschäftsführung besteht aus Michaela Paulsen, Dieter Wieser und Frank Wambsganss.

Pressekontakt:

Weitere Informationen, Produktfreisteller und Bilder in Druckauflösung erhalten Sie bei:

Gusto Palatino GmbH & Co. KG, Alte Bundesstraße 19 ● D-76846 Hauenstein ● www.gusto-palatino.de

Björn Wojtaszewski ● Telefon: 06321 – 49 12 98 ● E-Mail: bw@prpluscom.de