

INTERNORGA Gusto Palatino

# Fünfmal mehr Premium-Genuss

**Doppel-Premiere in Hamburg: Gusto Palatino stellt die neue Premiumlinie „Artisanale“ vor und demonstriert den Gastronomen eine noch zeitsparendere Zubereitung mit variabler Backtechnik.**

Der Spezialist für Premium-Flammkuchen, Gusto Palatino, erweitert mit der neuen Linie „Artisanale“ sein Sortiment um insgesamt fünf neue Geschmacksvarianten. Damit die neuen Angebot wie selbstgemacht schmecken, demonstriert der Trendsetter und Impulsgeber auf der Internorga, wie einfach und zeitsparend die Zubereitung mit variabler Backtechnik gelingt.

Die Flammkuchen in der „Artisanale“-Range, die Gusto Palatino speziell für Kunden aus dem internationalen Foodservice und der Gastronomie bietet,

zeichnen sich durch eine eckige Formgebung mit einem ungleichmäßig verlaufenden Bodenrand aus. Die Geschmacksvarianten reichen von herzhaft-kräftig beim neuen „Trois Fromages“ mit Reblochon, Brie und Bleu über den „Tradition“ mit Speck und Zwiebeln bis hin zum dezent fruchtig-süßen Dessert-Klassiker mit „Apfelscheiben & Zimt-Zucker“. Als bekannte Klassiker bei der Belegung ergänzen der „Gratinée“ mit würzigem Speck, Emmentaler und Zwiebeln sowie der „Mediterran“ mit Weichkäse, Tomate und Peperoni das „Artisanale“-Angebot. Die Größe der ungleichmäßigen Rustique-Form beträgt 34 x 24,5 Zentimeter. Das durchschnittliche Produktgewicht beträgt etwa 360 Gramm. Die herzhaften Geschmacksvarianten sind optional auch im halb so großen „Snack-Rustique-Format“ in der Größe 25,5 x 16 Zentimeter erhältlich.

Für den überzeugenden Auftritt beim Gast sorgen nach Unternehmensangaben besonders hochwertige Zutaten – darunter traditionell gereifter Schinkenspeck, Kräuter, frische Zwiebeln sowie hochwertige Käse-Spezialitäten. „Mit der neuen Premiumlinie bedienen wir die steigende Nachfrage nach hochwertig belegten Flammkuchen-Spezialitäten“, erklärt Frank Wambsgans, Geschäftsführer bei Gusto Palatino. „Gastronomen, die ihren Gästen Premium-Flammkuchen bieten möchten, die wie selbstgemacht schmecken und auch 1:1 genauso aussehen, haben mit dem ‚Artisanale‘ den idealen Umsatzträger zur Hand.“

Dank der optimierten Rezeptur und des vereinfachten Handlings der „Artisanalen“ in TK-Qualität sparen Gastronomen bei der Zubereitung zusätzlich Zeit und Personalkosten. Ergänzend zum Handmade-Charakter hat der Hersteller aus Hauenstein auch den Geschmack und das Backverhalten der dünnen Premium-Flammkuchenböden nochmals verbessert: „Street Food inspired“ stehe bei Gusto Palatino dabei für eine noch einfachere und zeitsparende Zubereitung, bei variabler Backtechnik auf kleinstem Raum. *mb*



**„Live-Cooking“ und Premium-Flammkuchen-Spezialitäten präsentiert Gusto Palatino in diesem Jahr auf der Internorga. Vorgestellt wird auch die neue Premiumlinie „Artisanale“. Dass der Flammkuchen auch gut mit Tomate harmoniert, zeigt das Belagbeispiel ganz rechts.**