



André Wolff ist Leiter der Produktentwicklung unserer Mise-en-Place Linie. Er ist verantwortlich für die Kreation neuer Rezepte und nutzt die Vielfalt unserer Artikel, um **kreative Ideen für Ihre Speise- oder Saisonkarte und effiziente Mise-en-Place-Produkte** zu entwickeln. Diese Woche empfiehlt er Ihnen unsere **geschmorten Rinderbacken!**

NEU!



Unsere neueste Mise-en-Place-Kreation:

Geschmorte Rinderbäckchen nach eigener Rezeptur

Unsere **geschmorten Rinderbäckchen** werden zusammen mit dem spanischen Unternehmen GOURMAND & GUIARD nach **unserer eigenen Rezeptur im HPP Verfahren** hergestellt. Wir arbeiten mit GOURMAND & GUIARD zusammen und haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihnen mit den **gemeinsam entwickelten, hochwertigen Mise-en-Place-Produkten** die Arbeit zu erleichtern.

Unser neustes Mise en Place Produkt, **die geschmorten Rinderbäckchen**, zeichnen sich durch besondere Zartheit aus.

Passend dazu haben wir ebenfalls eine **Rinderbäckchen-Sauce** entwickelt. Diese ist separat im 500 g Beutel erhältlich. Beide Produkte sind **bestens aufeinander abgestimmt. Überzeugen Sie sich selbst!**



Durch **Hochdruck-Pascalisierung (HPP)** sind unsere Produkte bis zu **5 Monate haltbar**. Dabei bleiben **Geschmack, Farbe, Vitamine und Textur vollständig erhalten**.

Unerwünschte Mikroorganismen und Enzyme werden "kalt", ohne Qualitätseinbußen inaktiviert. So haben Sie ein **sicheres, ernährungsphysiologisch hochwertiges** Produkt immer küchenfertig zur Hand! Ganz ohne Farb- & Konservierungsstoffe.

Rinderbäckchen geschmort

Artikel: 25688
Einheit: KG
Preis € : 28,95 € / KG

Rinderbacken-Sauce

Artikel: 25697
Einheit: BE
Preis € : 13,95 € / BE



Preise: Druckfehler vorbehalten – Preise nur gültig in Deutschland - Bis auf Widerruf

Unser Angebot richtet sich nur an gewerbliche oder geschäftliche Abnehmer/Großkunden, nicht an Endverbraucher/Privatkunden.

Tel. +49 (0)2225/883-0 / info@rungsipress.com