



FOTO: KOCHSCHULE RUHRGEBIET

Peter Henzek,
Gründer und Inhaber der Kochschule Ruhrgebiet:
„Besonders gerne verwende ich im Salat rote und orangefarbene Paprika. Sie enthalten mehr Vitamin C als Orangen, sind gut für die Augen und werden von vielen Gästen besser vertragen als die Grünen. Ein schöner Hingucker sind sie obendrein. Dazu passt eine selbst gebackene Paprika-Brioche.“

Qualität ist Trumpf

Wenn's schnell gehen soll oder große Mengen an Dressing zuzubereiten sind, eignen sich hoch conveniente Produkte. Ein wichtiges Kriterium für den Einsatz ist allerdings die Qualität. Greifen Sie möglichst auf hochwertigste Angebote zurück, die Gäste werden es Ihnen danken.

Einen besonderen Service bietet übrigens Achenbach: Hier werden Dressings nach den Vorstellungen und Rezepturen der Kunden hergestellt, auf Wunsch in seinem Design und in Bio-Qualität. Außerdem bieten die Sulzbacher ein hochwertiges Dressing-Sortiment in Großgebinden und Portionspackungen, die sich für die verschiedensten Einsatzbereiche eignen.

Auch Dr. Oetker Food-Service offeriert mit den bewährten Salatgold-Dressings der Marke

eto Qualitätsprodukte, die es in vier verschiedenen klassischen Sorten wie Italian- oder Joghurt-Dressing gibt, alle kenntlichmachungsfrei. Einfach Wasser zugeben, Kräuter und Öl sind bereits enthalten. Außerdem hat das Unternehmen herzhaftere Toppings und Salat-Beigaben wie Kartoffeltaschen und -pizzen oder die neuen Gemüseschnitten im Portfolio.

Raffinierte »Zugaben«

Besonders gut kommen frische Salate und würzige Dressings auf einem verführerischen Salatbuffet zur Geltung. Eine attraktive und einladende Präsentation ist dabei das A und O. Wiberg empfiehlt dazu seine Buffetspender und Gewürzmühlen, die zum Zugreifen und selber Würzen einladen.

Schließlich gilt bei wohl keiner Speise mehr als bei Salaten: Das Auge isst mit!



FOTO: WIBERG

Erst das perfekte Dressing macht den Salatgenuss komplett. Wiberg bietet hierfür fruchtige Essige, exquisite Öle sowie ausgefallene Gewürze und Gewürzmischungen. Stilvoll arrangiert, bereichern sie jedes Buffet.



FOTO: BRÜDGE

Ceasarsalat im Parmesankorb – eine Idee von Byodo, die zeigt: raffiniert angerichtete Salate müssen nicht aufwändig sein.

Produkte: Salate & Dressings



FOTO: DEUTSCHE SEE

Sommersalate

Beeck, die Feinkostmarke von Deutsche See, bringt Sommernudelsalat mit Pasta, sommerlichen Gemüsen und Früchten sowie Buttermilchdressing auf den Markt. Nach Urlaub schmeckt auch der neue Kartoffel-Ratatouille-Salat. Als Topping für grünen Salat eignet sich die Komposition Hähnchenbrust in Joghurdressing mit Paprika, Tomaten und Salatgurken (Foto). Elegante Salat-Begleiter sind auch die neuen Garnelen »Mediterran« mit Tomaten

und Zwiebeln in herzhaftem Knoblauchs dressing mit Basilikum.

Milder Genuss

Tunesisches Olivenöl kommt jetzt neu von der Byodo Cateringlinie. Das schonend kalt gepresste native Bio-Olivenöl ist durch seinen milden Geschmack vielseitig einsetzbar. Hergestellt wird es nur aus den beiden typisch tunesischen Olivensorten Sahli und Chemlali, die von Hand gepflückt werden.



FOTO: WIBERG

Neue Würz-Ideen

Fünf aktuelle »Geschmacksbringer« sind im August 2013 von Wiberg auf den Markt gekommen.

Neben Paprika geräuchert, Sesam schwarz und Tomatenflocken sorgen nun auch das neue Raps-Öl mit leichter Röstnote sowie die kalt gepresste Öl-Cuvée mit dem intensiven Geschmack nach Sonnenblumenkernen, Sesam und Macadamianüssen für neue Aromen im Dressing.