

GECOATETES SALZ

SALZ IST GUT - WENN MAN DRAUF SCHAUT, DASS
MAN'S GENAU DANN HAT WENN MAN'S BRAUCHT!



GECOATETES SALZ:
JUST IN TIME



WÜRZEN MIT SALZ IST EINFACH - ABER NICHT IMMER!

Unser gecoatetes Salz kann den Küchenbetrieb enorm erleichtern, insbesondere dann, wenn es um die Vorbereitung von Gerichten geht oder darum in Stoßzeiten zu entlasten.

Gecoatetes Salz kann Gerichten jederzeit zugegeben werden, die Freisetzung erfolgt erst beim Erhitzen!

- ✓ Kein Entsaften oder Austrocknen in der Vorbereitung
- ✓ Keine salzverursachte Texturveränderung der Gerichte in der Vorbereitung
- ✓ Hohe Zubereitungssicherheit durch standardisierte Salzzugabe in der Vorbereitung!

KOCHSALZ GECOATED
ART.-NR. 1000752-002

Gecoatetes Kochsalz: Salzkristalle werden mit einer hauchdünnen Fettschicht ummantelt. Die Fettschicht ist geschmacksneutral und beeinflusst die Textur/Konsistenz als auch die Optik von Speisen nicht! Erst bei einer Temperatur von ca. 60 °C schmilzt die Fettschicht und gibt das Salz frei.

Anwendungsbeispiele: Schnitzel, Geschnetzeltes aller Art, faschiertes Fleisch, Gemüse, Sous-Vide Zubereitung uvm.

GEBINDE: Tresorbeutel 1 kg



MONTANA SVS

SCHMECKT HERVORRAGEND UND IST HILFREICH
GERADE DANN, WENN'S MAL DRAUF ANKOMMT!



DIE GEWÜRZMISCHUNG
MIT SALZVERSIEGELUNG
(SVS)!



HERRLICHER GESCHMACK MIT ZUSATZFUNKTION!

Die Gewürzmischung RAPS MONTANA gehört seit Jahrzehnten zu den beliebtesten und meistverkauften in der Österreichischen Gastronomie. Vollmundig, harmonisch und mit einem universell einsetzbaren Geschmacksbild. Mit dem MONTANA SVS haben wir unseren Klassiker um einen entscheidenden Vorteil ergänzt: gecoatetes Salz!

Gewürze haben Zeit zum Entfalten und Einziehen, das Salz bleibt auf Standby für den Einsatz.

- ✓ Kein Entsaften oder Austrocknen in der Vorbereitung
- ✓ Keine salzverursachte Texturveränderung der Gerichte in der Vorbereitung

MONTANA SVS

ART.-NR. 18620130 -001



Die Gewürzmischung mit Sicherheitsfaktor.

Vollwürzig, runde Mischung mit gecoatetem Salz. Für Rind, Schwein und Geflügel mit kräftiger Note aus schwarzem und weißen Pfeffer, abgerundet mit Paprika und Zwiebel. Das Fleisch kann im Vorfeld gewürzt werden um den Gewürze Zeit zur vollen Entfaltung zu geben, das Salz wird erst beim Erhitzen freigegeben.

GEBINDE: Tresordose 0,7 kg

