

Für die Gastronomie genormt

Prima Menü verstärkt seine Aktivitäten im Großverbrauchersegment mit „Prima Menü Professional“. Alle Saucen werden frisch gekocht.

Die Prima Menü GmbH ist bereits seit einigen Jahren erfolgreich im Großverbrauchermarkt aktiv. 2015 will sie ihre Aktivitäten im gesamten Außer-Haus-Bereich deutlich ausbauen. Unter der Marke „Prima Menü Professional“ bietet der IFS-zertifizierte TK-Produzent ein auf die speziellen Bedürfnisse in der Gemeinschaftsverpflegung zugeschnittenes Sortiment.

Das erweiterte Gastronomie-Sortiment von Prima Menü soll den Küchen Conventientes auch in besonders convenienter Angebotsform zur Verfügung stellen: Alle Artikel werden in 1/2 Gastro-Norm Schalen abgefüllt und anschließend als 1/2 Gastro-Norm Portion oder als geschnittene Portion von beispielsweise 300 Gramm angeboten. Das Portfolio umfasst Menü-Komponenten wie Currywurst oder Hühnerfrikassee, Saucen wie zum Beispiel eine Bio Bolognese-Sauce, geschnittene Lasagne in Bio- und konventioneller Qualität sowie Grätins als 1/2 Gastro-Norm Portion oder



Auf 1/2 Gastro-Norm Schalen ist das neue Highconvenience-Sortiment zugeschnitten, mit dem Prima Menü seinen Fokus im Gastronomie-Bereich verstärkt.

auch bereits vorgeschnitten als 300 Gramm Portion.

„Das Besondere bei den Produkten ist, dass alle Saucen frisch und selbst gekocht werden“, erklärt Marketing-Geschäftsführer Bastian Pauls. Für die Bolognese-Saucen werde ausschließlich frisches Stückfleisch von regionalen Lieferanten verwendet. Es werde direkt

im Prima Menü Produktionswerk in Leopoldshöhe gewolft und angebraten.

Die Produkte sind für den Kombidämpfer und den Backofen konzipiert und bieten somit dem Anwender eine hohe Flexibilität bei der Zubereitung. Das gesamte Produktportfolio stellt das Familienunternehmen erstmals auf der Inter-norga 2015 vor. jr

FLAMMKUCHEN
[delicious]

GUSTO PALATINO
manufactured delicious tradition



Top mit Apfel und Zimt!

Beim authentischen Flammkuchen-Genuss zum Dessert ist „Premium mit Gusto“ der Qualitätsmaßstab. Top-moderne Produktionsprozesse und die traditionelle Elsässer Rezeptur ergänzen sich dabei ideal. Die Basis für Premium-Flammkuchen und -Flammkuchenböden bilden hochwertige Rohstoffe ausgesuchter Lieferanten. Europaweit ist Gusto Palatino der Flammkuchen-Spezialist. Kompetenz, die sich für Partner aus dem Handel auszahlt. **BON APPÉTIT!**

GUSTO PALATINO GMBH & Co. KG · FON +49 (0) 6392 92327-50
INFO@GUSTO-PALATINO.DE · WWW.GUSTO-PALATINO.DE