



## RATIONAL

Auf der Internorga stellt Rational seine Küchenausstattung sowie Kochsysteme, Trainings und Services vor. Zudem werden die Köche des Unternehmens in ihrem Showprogramm den iCombi Pro, den iVario Pro und die Vernetzungslösung ConnectedCooking vorführen. Täglich werden um 17 Uhr Vorträge von den Anwendern der Kochsysteme gehalten. Dabei erläutern Küchenmitarbeiter vom FC Schalke 04 und aus dem Stuttgarter Restaurant „Die Waldauerin“, wie sie in ihren Betrieben Prozesse optimiert haben. **Halle B6, Stand 502**

## BOYENS

Auf der Internorga präsentiert Boyens seinen Produktionshelfer für Großküchen, den ELF 400. Die Dosiermaschine portioniert im Sekundentakt und gewichtsgenau und eignet sich für Marmeladen, Suppen, Salate, Feinkost, Speiseeis und Flüssigkeiten. Die Boyens-Technologie gewährleistet, dass auch ganze Stücke in den Speisen erhalten bleiben.



Die Maschine kann mit Standardzubehörlteilen aufgerüstet werden und eignet sich für jede Anwendung im Cook & Chill-Verfahren. Die mobile Version benötigt einen 230-V-Anschluss. **Halle B6, Stand 216**



## BINDI

Neben den klassischen Patisserie-Produkte präsentiert Bindi italienisches Gelato und ab sofort auch die neue Marke Forno d'Asolo – ein Spezialist für Backwaren, die sich zum Frühstück oder als Snack anbieten lassen. Außerdem stellt das Unternehmen drei neue Mono-Portionen vor: Das Käsekuchen-Dessert „Rubino Cheesecake“, das Tiramisù-Dessert „Gocchia Tiramisù“ und das Zitronen-Dessert nach Art Torta della Nonna mit dem Namen „Nonna 4.0“. **Halle A1, Stand 422**



## ARYZTA FOOD SOLUTIONS

Burritos, Fajitas, Enchiladas: Das sind die Klassiker beim Tex-Mex-Streetfood. Aryzta Food Solutions verpackt Bohnen, Paprika, Mais und Tomaten nicht in einer Tortilla, sondern in einem leichten Plundersteig. Fertig ist der Tex-Mex-Snack. Die pikant gewürzte Gemüsefüllung harmoniert mit der dezenten Süße des Plundersteigs. Das Rautenmuster des Snacks macht die Füllung sichtbar. Der Tex-Mex-Snack ist mit Maisgrieß bestreut und verzehrfertig. Dieser kann kalt oder warm angeboten werden. **Halle A1, Stand 519**

## FRISCHLI

Frischli erweitert das Bio-Hafer-Sortiment. Die beiden Bio-Hafer-Desserts Schoko und Salted Caramel gibt es fortan im 3-kg-Eimer. Neu sind die Naturjoghurtalternative Hafer Natur und die Bio Hafer Vanillesauce im 1-l-Gebinde. Hinzu kommen zwei vegane Fruchtjoghurtalternativen der Geschmacksrichtungen Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja – beide sind im 5-kg-Eimer erhältlich. Außerdem gibt es eine neue Range aus sechs Fruchtjoghurtalternativen, die im wiederverschließbaren 1-kg-Beutel verfügbar sind. **Halle A1, Stand 205A**



## GRAPOS

Der österreichische Getränkehersteller Grapos präsentiert neue Getränkesysteme mit mehr als 100 Sirupen und Konzentraten, die Qualität und Nachhaltigkeit vereinen. Mit einem um 90 Prozent geringeren ökologischen Fußabdruck gegenüber vergleichbaren Flaschengetränken und einer Energieersparnis von bis zu 40 Prozent bei Getränkelagerung und Ausschank lassen sich laut Hersteller Ökologie mit Ökonomie perfekt verbinden. **Halle A1, Stand 510**