

Grapos® SOFT DRINKS

SELBER ZAPFEN
MIT ZERTIFIZIERTEN HYGIENESTANDARDS

DAS BROOKLYN

GV & GASTRO KONZEPT

POSTMIX OFFENAUSSCHANK
SB | REFILL | TAKE AWAY | GASTRO



BIO ZERTIFIZIERT



90% KLEINERER
ÖKOLOGISCHER
FUSSABDRUCK
GUT FÜR DIE UMWELT
UND IHREN
NACHHALTIGKEITS-
BERICHT

100% VEGAN
FREI VON ALLERGENEN
NACHHALTIG

REFILL-FÄHIG
PORTIONIERUNG
TOKEN / JETON

GERINGER
LAGERBEDARF ✓
GERINGER
KÜHLAUFWAND ✓
PERFECTE
LOGISTIK ✓

REDUCE
BOTTLE
TRANSPORT



RETRO-GLÄSER
Der Charme der robusten Brooklyn
Retro-Gläser mit Henkel ist
unwiderstehlich



HYGIENISCH + TROPFFREI
Integrierte Reinigungsfunktion
Edelstahl-Tropftrasse für
eventuelle Missgeschicke



FRISCHE-FLASCHEN
Nachhaltigkeit für Ihren
To-go-Flaschenkühlschrank.
Täglich frisch für eilige Gäste
vorabfüllen.

INTEGRIERTES KÜHLGERÄT
Die Getränke kommen immer frisch
gekühlt aus dem Zapfhahn

KRÄUTERTÖPFCHEN
Glasgefäße zum sauberen Einhängen
in eine fixe Edelstahl-Halterung

BEHANKOMAT



VEGAN ALLERGENFREI - NACHHALTIG
PROUD TO BE
Grapos
SOFT DRINKS
A PRODUCT OF



HACCP
ZERTIFIZIERT

EFFIZIENT | INNOVATIV | NACHHALTIG

GV & KANTINEN
KONZEPT

GASTRO
KONZEPT

HOTELLERIE
KONZEPT

STREETFOOD
KONZEPT



GRAPOS.COM



BIO-MEHLSPESSEN

Lawa, bekannt für Speisen und Beilagen auf Mehlbasis, führt im Sortiment auch Klassiker in Bio-Qualität. Erhältlich über den Fachgroßhandel sind Bio-Hefeklöße, -Hefe- und -Semmelknödel, -Eierpfannkuchen sowie -Kaiserschmarrn. Die Produkte basieren auf erstklassigen Rohstoffen und sind nachhaltig produziert. Damit werden sie höchsten Ansprüchen gerecht – bei hohem Genusswert. Die Produkte sind tiefgefroren, einzeln entnehmbar und schnell im Kombidämpfer zubereitet. Mit süßen oder herzhaften Komponenten lassen sie sich individuell veredeln. www.lawa-frische.de



IM TASCHENFORMAT

Mit seinem PH-Check S bietet Dostmann Electronic ein pH-Messgerät im Taschenformat an, das neben dem pH-Wert gleichzeitig auch die Proben temperatur (zwischen 0 und 60°C) anzeigt. Die Temperaturkompensation (ATC) erfolgt automatisch. Geeignet ist das Messgerät dank seiner robusten Einstechspitze sowohl für flüssige als auch feste Lebensmittel. Die Sensorkappe mit Aufbewahrungsflüssigkeit schützt die Elektrode vor Austrocknung. Das Messgerät ist IP65-spritzwassergeschützt und jederzeit einsatzbereit. www.dostmann-electronic.de



KOMPAKTER AUSSCHANK

Hinter dem Getränkekonzept GrapiVit für die Senioren- und Patientenversorgung von Grapos verbirgt sich eine All-inclusive-Lösung: Sie umfasst 20 Getränke, kompakte Schankgeräte und begleitenden Service. Die 20 fruchtigen Sorten sind ohne Zuckerzusatz, frei von Aspartam und angereichert mit Vitaminen sowie L-Carnitin und können – wie Wasser – still oder prickelnd ausgeschenkt werden. Basis sind Sirupe in 10-kg-Bag-in-Boxen. Die geschlossenen Geräte enthalten eine Reinigungsfunktion, unterschiedlich viele Getränkeleitungen und einen Wasseranschluss oder -tank. www.grapos.com

BIOLOGISCH ABBAUBAR

Durch den Einsatz der PowerGranules werden Töpfe und Pfannen in Spültechnik von Granuldisk mechanisch gereinigt, was Reinigungsmittel und Wasser erspart und Vorweichen erübrigt. Neu sind die PowerGranulesBio: Sie enthalten Kalziumsalz, Rapsöl und eine Kombination aus biologisch abbaubaren Harzen. Sie sind für die Verwendung in Verbindung mit Lebensmitteln zugelassen. Hygiene sichert die ausreichend lange Klarspülung bei 85°C. www.granuldisk.com/de

WÜRZIG-SCHARFER TEE

Naturbelassene Kräuter wie Zitronengras, Ingwer und Orangenschale mit einer Prise Schwarzem Pfeffer, Apfelstücken sowie Süßholzwurzel verwandeln den neuen Tee Ginger Breeze der Marke Althaus Tee in ein besonderes Geschmackserlebnis. Die würzig-scharfe Teemischung ist verpackt im Pyra Pack-Pyramidenbeutel mit 15 Einzelportionen pro Packung und erhältlich über Hanseatic Tea Export. www.althausstea.de

COOL PRÄSENTIERT

Eine gute Möglichkeit mit ausgewählten Produkten besondere Präsenz zu zeigen, bieten die platzsparenden XXS Werbekühlschränke von Gastro-Cool. Durch die schmalen, flachen Abmessungen benötigt der Kühlschrank nur wenig Platz in Betriebscasino, Cafeteria oder Mensa; zusätzliche Ware, Gläser oder Flaschen können Küchenteams auf dem Gerät platzieren. Die Produkte werden auf diese Weise exponiert präsentiert und der Abverkauf nachhaltig gesteigert. www.gastro-cool.com

