

» Mit einem Veggie Day würde uns höchstens eines weggenommen: unsere Gicht. «

Sarah Wiener
Fernsehköchin, Autorin und Politikerin

Suppen oder ergänzt mit dem süßen Bio-Jour-Plunder-Mix das nachmittägliche Buffet.

LIFETIME DRINKS – BIO-ZERTIFIZIERT

Mit der Markteinführung der drei neuen Geschmacksvarianten Black Orange, Purple Berry und Ginger Beer unterstreicht ORGANICS by Red Bull® sein Gespür für Zeitgeist, Geschmack und Trends in der Kategorie der Erfrischungsgetränke. Alle Zutaten sind aus 100 Prozent natürlicher Herkunft und ihre Kombination liefern puren Genuss. Die drei neuen und unerwarteten Geschmackserlebnisse sind die perfekte Ergänzung zu den bereits bekannten und beliebten ORGANICS by Red Bull® Sorten.

Egal ob direkt aus der kalten Dose oder Flasche, auf Eis serviert oder als Mixgetränk: Black Orange, Purple Berry und Ginger Beer sind eine erfrischende und bio-zertifizierte Alternative zu klassischen Limonaden. Die Kombinationsmöglichkeiten sind unendlich, ebenso wie die freudvollen Genussmomente. ORGANICS by Red Bull® sind in jeder Hinsicht die idealen Lifetime Drinks und haben dabei ihre ganz eigene Botschaft im Gepäck: Sei natürlich, sei du selbst und gib deinen Talenten Raum, sich zu entfalten. Jeder von uns hat etwas Besonderes in sich, wir müssen es nur entdecken. In der Gastronomie sind die drei genussvollen Lifetime Drinks in 250 ml Glasflaschen verfügbar.

BIOLOGISCH BACKEN

Wer auch bei Margarine echte Bio-Qualität sucht, wird bei Senna fündig. Mit der Linea Verde Bio Universal kann guten Gewissens biologisch backen. Sie ist eine universell einsetzbare Margarine mit „Bio Austria Garantie“ und zeichnet sich durch gutes Aufschlagvolumen und Flüssigkeitsaufnahme aus. Geht es um die Umweltfreundlichkeit, gewinnt Margarine das Ranking: der CO₂-Abdruck von Margarine beträgt weniger als ein Drittel. „Da Margarine aus pflanzlichen Ölen hergestellt wird, enthält sie mehrfach und einfach ungesättigte Fette, die sogenannten „guten“ Fette und ist ein hervorragender Lieferant für die Vitamine: E, D und A“, ist aus dem Hause Senna zu erfahren.

STAPELBARE SPEZIALITÄTEN

Großverbraucher greifen vermehrt zu Produkten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft, um ihre Gäste mit bester Qualität zu

Grapos®
SOFT DRINKS



SEIT 2019 | EIN MIT DEM
ÖSTERREICHISCHEN STAATSWAPPEN
AUSGEZEICHNETES UNTERNEHMEN

**GASTRONOMIE
KONZEPT**

GASTRO | CAFÉ | BÄCKEREI



REDUCE BOTTLE TRANSPORT

Twist
IN FÜNF FARBEN

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

PLATZSPAREND
HYGIENISCH
REFILL
KOSTENEFFIZIENT
NACHHALTIG
UMWELTBEWUSST

WIR PRODUZIEREN
SIRUP + TECHNIK
BEI UNS IM HAUS

GETRÄNKE + TECHNIK + SERVICE
EXKLUSIV FÜR DIE GASTRONOMIE
www.grapos.com | www.schankomat.com

Da kommt's her

Der Gast will genau wissen, was auf den Teller kommt und honoriert den Einsatz von Bio-Produkten. Mehr als die Hälfte der Endkonsumenten halten vollständige Transparenz auf der Speisekarte für wichtig - eine große Chance für die Gastronomie.



Nachhaltiger Genuss BIO Eistee Pfirsich

Sehr beliebt in der Bio-Produktlinie von Grapos ist die Geschmacksrichtung „BIO Eistee Pfirsich“ mit fruchtig-duftendem Pfirsicharoma und natürlich mit echtem Tee aufbereitet. Eiskühlt mit einer Pfirsichspalte dekoriert, fühlen sich Ihre Gäste in den sonnigen Söden katapultiert und können so den Sommer verlängern. In Bio-Qualität und nachhaltig im Offenausschank freut das Trendgetränk auch Gäste, die auf ihre Gesundheit und das Klima achten.

Der „BIO Eistee Pfirsich“ wird wie alle Grapos-Getränke als Sirup in Bag-in-Boxes geliefert und kann ungekühlt und platz sparend gelagert werden. In der Schankanlage wird der Sirup mit Wasser und CO₂ gemischt und „Durchlauf gekühlt“. Das garantiert ein perfekt gekühltes Getränk und spart bis zu 40 % Kühlenergie im Vergleich zum Flaschenausschank. Grapos ist SPI (Sustainable Footprint Index) zertifiziert, d.h. der ökologische Fußabdruck ist nachweislich um 90 % geringer als bei der Portionsflasche. Damit kann man bei Jung und Alt punkten, denn Nachhaltigkeit ist den Gästen wichtig.

☛ www.grapos.com



Bio-Qualität Bio-Jour-Plunder-Mix

Sie möchten Ihre Gäste mit süßen Backwaren in Bio-Qualität verwöhnen? Dann überzeugen Sie sich von der Auswahl an feinem Plundergebäck im Resch&Frisch Bio-Sortiment.

Die süße Mischung ist komplett aus Dinkelmehl hergestellt und im praktischen Jour-Format das perfekte Fingerfood. Mit Nusskipferl, Topfengolatsche, Neugattascherl und Marillenschifferl vereint der praktische Mischkarton vier köstliche Sorten. Der Resch&Frisch Bio-Jour-Plunder-Mix ist die perfekte Ergänzung beim vitalen Frühstücksbuffet, eine süße Verführung am Nachmittagsbuffet oder der Hingucker bei jedem Catering.

Die verwendeten Rohstoffe stammen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft. Alle mit „Bio“ gekennzeichneten Produkte werden von der Bio-Kontrollstelle AT-BIO-401 kontrolliert.

☛ www.resch-frisch.com/gastronomie



Bio-Pancakes aus dem Hause Meisterfrost

Auf jedem Frühstückstisch sind sie zu finden, die fluffigen Pancakes aus Eiern, Milch und Mehl, etwas Zucker und einer Brise Salz. Die kleinen Bio-Palatschinken oder Bio-Eierpfannkuchen haben einen hohen Eianteil und werden beidseitig goldbraun gebacken. Der Durchmesser der Meisterfrost Pancakes misst 11 cm, also kleiner, dafür höher als herkömmliche Palatschinken.

Serviert werden die Pancakes nach amerikanischer Tradition zum Frühstück mit Marmelade oder Schlagsahne und Früchten oder Zimt und Ahornsirup. Beliebig garnierbar sind sie auch als kleiner Nachmittagsnack zum Beispiel für Kindergärten oder in Restaurants als Basis für ein kreatives Dessert gedacht.

Die Zubereitung ist einfach: Im vorgeheizten Kombidämpfer kurz dämpfen, im Backrohr oder in der Mikrowelle erwärmen. Einzel gefroren, sind die Bio-Pancakes auch einzeln entnehmbar und sofort einsetzbar. Erhältlich in Kartons zu 50 Stück à ca. 35 g.

☛ www.meisterfrost.at