## tk-report

minus achtzehn das tiefkühlmagazin



das große trend-forum II: neuprodukte und entwicklungen in der tk-branche

10 | 2016







## WILDer als früher

WILDFLEISCH-GERICHTE NEU INTERPRETIERT

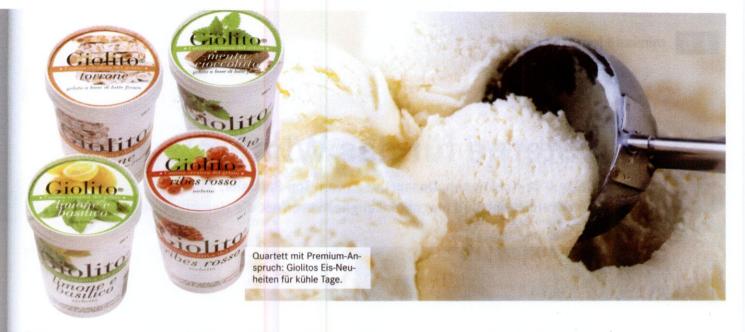




FLEISCH UND WILD

b Rehgulasch verfeinert mit Granatapfelkernen, Hüfte vom Neuseeland-Hirsch im Aprikosen-Speckmantel oder Wildschweinbraten mit Rotkohl-Orangensalat: Die Zubereitungsmöglichkeiten von Wildgerichten sind vielfältig und die ausschließlich klassische Zubereitung ist längst Schnee von gestern. Probieren Sie Neues aus! Sie und Ihre Kunden werden es lieben. Josef Maier - Ihr Wildspezialist aus dem Allgäu - bietet Ihnen bestes Wildfleisch für höchsten Genuss.

www.maier-wild.de



## Gourmet-Eis für Herbst und Winter

Mit vier neuen Eiskreationen von Giolito will Hafro die dunkle Jahreszeit versüßen.

Für die Wintersaison 2016/17 haben Spitzen-Patissiers vier neue Beweise italienischer Eismacherkunst für Giolito kreiert. "Torrone", "Limone e Basilico Sorbetto", "Menta Cioccolato" und "Ribes rosso Sorbetto" heißen die neuen Sorten für Endverbraucher und Großhandel.

Mit zwei neuen Milcheis-Sorten und zwei neuen Sorbets frischt der Giolito-Vertriebspartner für Deutschland, Hafro (Hamburger Feinfrost), sein Eissortiment auf. Das Milcheis "Torrone" huldigt dem italienischen Süßwaren-Klassiker, der aus weißem Nougat mit Haselnüssen hergestellt wird – im Gegensatz zum spanischen Turrón, der Mandeln enthält. "Limone e Basilico Sorbetto", das Zitronensorbet mit Basilikum, eignet sich als leicht herbe Variante zum Beispiel als Zwischengang eines mehrgängigen Menüs.

"Menta Cioccolato" greift als Milcheis eine beliebte Kombination auf: Die Verbindung aus Schokolade und Minze ist seit vielen Jahren ein Klassiker. "Ribes rosso Sorbetto" schließlich, das Rote-Johannisbeer-Sorbet, hat einen Fruchtanteil von 60 Prozent. Alle neuen Gelati sind in 380-Gramm-Bechern für den LEH lieferbar, "Ribes rosso Sorbetto" außerdem im 1,5-Kilo-Becher für die Gastronomie. th

