



Tel: (035208) 3404 - 0
Fax: (035208) 3404 - 33
bestellung@tk-hauswalde.de

JETZT NEU IM
SORTIMENT!

Wirtshaus- High-Convenience im praktischen Kochbeutel.

Traditionell hergestellt -
Feinkost aus Thüringen



**Kein Koch?
Kein Problem!**

Produktvorteile

- ✓ Portionsgenau verpackt im praktischen Kochbeutel
- ✓ Einfaches Handling und schnelles Regenerieren
- ✓ Ideal für das à la Carte-Geschäft oder die Großküche
- ✓ lange Haltbarkeit durch schonendes Pasteurisieren
- ✓ Kalkulationssicherer Wareneinsatz
- ✓ Keine Abschriften
- ✓ Aus besten Zutaten traditionell hergestellt
- ✓ Verzicht auf Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Konservierungsstoffe



High-Convenience/ Menükomponenten im Portions-Kochbeutel (Einzelportion)

SCHWEINEBÄCKCHEN

Zart gegarte Schweinebäckchen mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie in einer kräftigen Schwarzbiersauce, fix & fertig gegart

Inhalt Kochbeutel

Inhalt Umverpackung

1 Portion/ 250g

10 Portionen = 2.500g im Karton

Art. Nr. 327011

KOHLROULADEN

Handgewickelte Kohlrouladen, fix & fertig gegart in Bratensauce (ca. 180 g gegarte Kohlroulade mit würziger Hackfleischfüllung aus Schweine- und Rindfleisch mit ca. 120 g Bratensauce)

1 Portion/ 300g

10 Portionen = 3.000g im Karton

Art. Nr. 348300

RINDERROULADEN

Handgewickelte Rinderrouladen, fix & fertig gegart in Bratensauce (ca. 180 g gegarte Rinderroulade mit einer Füllung aus Speck, Zwiebeln, Gurken u. Senf, mit ca. 120 g Bratensauce)

1 Portion/ 300g

10 Portionen = 3.000g im Karton

Art. Nr. 342391



High-Convenience/ Menükomponenten im Portions-Kochbeutel (Einzelportion)

GOURMET RINDERGULASCH

Magerer Rindergulasch fix & fertig gegart (ausgesuchtes Rindfleisch, zart geschmort mit Zwiebeln, Karotten und Sellerie, klassisch gewürzt)

Inhalt Kochbeutel

Inhalt Umverpackung

1 Portion/ 300g

10 Portionen = 3.000g im Karton

Art. Nr. 342393

HÄHNCHEN CURRY

Zarte Hähnchenbrust gegart mit Wokgemüse in einer pikanten Curry-sauce, verfeinert mit Mangopüree.

1 Portion/ 300g

10 Portionen = 3.000g im Karton

Art. Nr. 366920



Zubereitungshinweis - so wird es gemacht:

Wasserbad/ Sous-Vide-Becken:

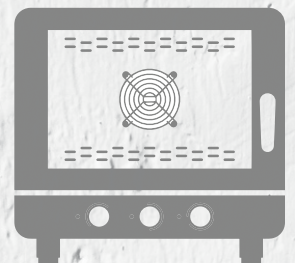
1. Gemäß Hinweis auf der Verpackung werden die Kochbeutel bei mittlerer Hitze erwärmt.
2. Anschließend die erhitzten Menü-Komponenten aus dem Wasserbad entnehmen, die Kochbeutel vorsichtig aufschneiden und auf einem Teller anrichten.
(Bei GV-Beuteln den Inhalt in einen GN-Behälter füllen und nach Bedarf portionieren und servieren.)



Wasserbad

Kombidämpfer:

1. Zum Regenerieren der Produkte den Kombidämpfer vorheizen (ca. 80°C bei 100% Dampf), etwas Wasser in GN-Behälter füllen und Beutel ungeöffnet hineingeben (Folie sollte nicht direkten Kontakt zu GN-Behälter haben) und gemäß Hinweis auf der Verpackung erhitzen.
2. Anschließend die erhitzten Menü-Komponenten aus dem Wasserbad entnehmen, die Kochbeutel vorsichtig aufschneiden und auf einem Teller anrichten.
(Bei GV-Beuteln den Inhalt in einen GN-Behälter füllen und nach Bedarf portionieren und servieren.)

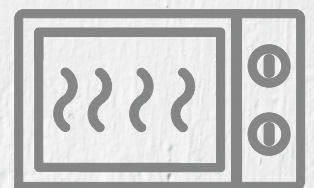


Kombidämpfer

Bitte beachten: Die Kochbeutel sind nach dem Erwärmen sehr heiß. Wir empfehlen ein Küchentuch zur Hand zu nehmen, um die Speisen aus den Beuteln herauszulösen. Eine Küchenzange beispielsweise eignet sich auch gut, um den Inhalt aus der Verpackung herauszustreichen.

Mikrowelle:

1. Kochbeutel aufschneiden, Inhalt in ein mikrowellengeeignetes Gefäß umfüllen und je Geräteart nach individueller Einstellung auf die gewünschte Temperatur erhitzen.
2. Menü-Komponenten aus der Mikrowelle entnehmen und auf einem Teller anrichten bzw. portionieren und servieren.



Mikrowelle

ACHTUNG: Die verwendeten Kochbeutel sind nicht mikrowellengeeignet!

Wir wünschen Ihren Gästen viel Freude und Genuss!



HAGEN Feinkost GmbH
Oberrohner Straße 11 | 36433 Bad Salzungen
Telefon: 03695 | 5576-0
Ansprechpartner: Martin A. Hagen | Thomas Liepner
info@hagen-feinkost.de | www.hagen-feinkost.de