

Kochmanufaktur

Meisterlich lecker gekocht.



Gilde
foodservice



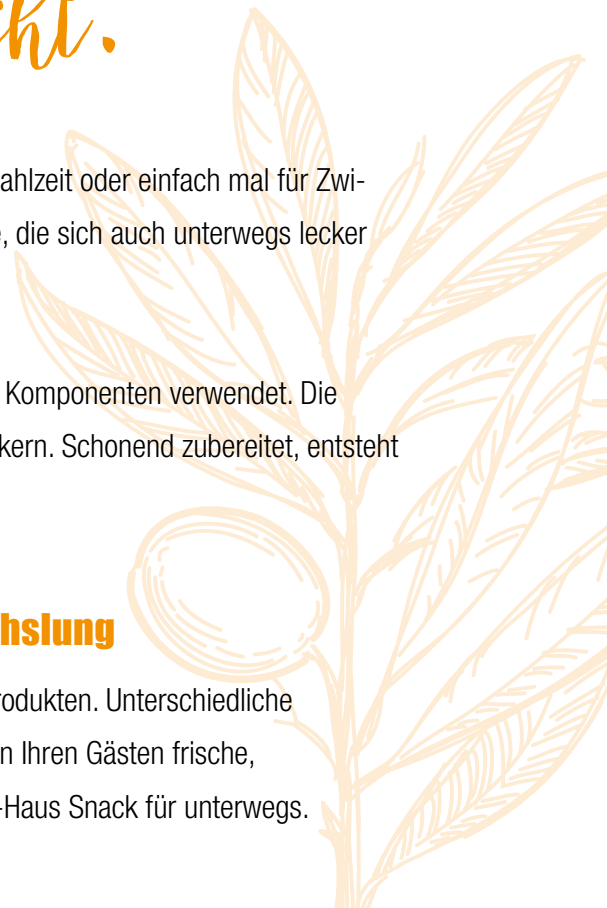
Suppen aus der Kochmanufaktur – meisterlich lecker gekocht.

Der warme und gesunde Snack für die Mittagspause, als kleine warme Mahlzeit oder einfach mal für Zwischendurch – köstliche Suppen wie frisch gekocht. Die Alternative für alle, die sich auch unterwegs lecker und bewusst ernähren wollen.

Für unsere Suppen werden nur ausgewählte Rohstoffe und keine fertigen Komponenten verwendet. Die Suppen werden frisch gekocht, ohne den Einsatz von Geschmacksverstärkern. Schonend zubereitet, entsteht so ein Suppengenuss, der schmeckt wie aus der eigenen Küche.

Suppengenuss liegt im Trend und sorgt für Abwechslung

Begegnen Sie dem Trend zur Suppe mit unseren abwechslungsreichen Produkten. Unterschiedliche Serviervorschläge, kreiert vom Sternekoch Helmut Balthasar Schulz, bieten Ihren Gästen frische, kreative und gesunde Gerichte für Catering, Gastronomie oder den Außer-Haus Snack für unterwegs.



Alle unsere Suppen lassen sich mit wenigen Handgriffen zubereiten und durch einfache oder Premium-Toppings im Handumdrehen in eine Vielzahl abwechslungsreicher Varianten verwandeln.

Für noch mehr Abwechslung im innovativen Markt der Premium-Suppen.



Blumenkohl-Curry-Suppe

Fein-würzige Blumenkohl-suppe mit Curry und grober Blumenkohl-Einlage.

vegetarisch



Chili con Carne

Eintopf aus Rinderhack-fleisch, Tomaten, Mais und roten Bohnenkernen. Mit Chili pikant gewürzt.

laktosefrei



Erbseintopf „Cajun Style“

Gegarte grüne Erbsen mit einer feinen kreolischen Gewürznote zubereitet.

vegetarisch

laktosefrei



Gulaschsuppe mit kräftigem Rindfleisch

Suppe mit Rindfleisch, Gemüsepaprika und Kartoffeln kräftig abgeschmeckt.

laktosefrei



Kartoffelrahmsuppe

Cremige Kartoffelrahmsuppe mit Lauch, Sahne und Gewürzen zubereitet.

vegetarisch



Gelbe Linsensuppe mit Curry

Gelbe Linsen mit Kokosmilch, Curry und Kreuzkümmel zubereitet.

vegetarisch



Tomatensuppe

Fruchtige Suppe aus Tomaten mit Kräutern und Gewürzen mediterran abgestimmt.

vegetarisch

laktosefrei



Süßkartoffel-Kokos-Suppe

Cremige Suppe aus Süßkartoffeln, Kokosmilch und etwas Limettensaft zubereitet.

vegetarisch

laktosefrei

Saisonal erweitern wir das Sortiment um weitere leckere Sorten.

Die Suppen sind im Standbodenbeutel (à 1 kg) erhältlich und gekühlt unter 7°C zu lagern.

Die Zubereitung ist denkbar einfach und nach Ihren Möglichkeiten vor Ort umsetzbar:

- klassisch im Topf erhitzen
- den Beutel im Wasserbad schonend erwärmen
- im Kombi-Dämpfer auf ca. 75 °C Kerntemperatur erhitzen

Vorteil: Suppe!

Qualität, exakte Kostenkontrolle und Arbeitserleichterung

Alle unsere Produkte werden unter ständiger Qualitätskontrolle hergestellt. Die fertige Suppe wird sofort luftdicht versiegelt. Frische und Vitamine bleiben so weitestgehend erhalten. Der Geschmack überzeugt!

Unsere frischen Convenience-Suppen erleichtern Ihnen die Arbeit, indem Sie Ihnen kürzere Reaktionszeiten mit einer höheren Planungssicherheit sowie einer exakten Preiskalkulation ermöglichen. Durch die schnelle und gelingsichere Aufbereitung, kann auch angeleitetes Personal hochwertige Suppen in bester Qualität zubereiten.

Bieten Sie Ihren Gästen einen besonderen Suppengenuss mit Abwechslung und Raffinesse!

Wir beraten Sie gern:



info@gildefoodservice.de
www.gildefoodservice.de

