

Einige redaktionelle Texte, welche in Katalogen, Beilagen und Broschüren von Chefs Culinar gedruckt wurden



Glück in Portionen

Unsere Star-Culinar Portionsartikel machen in vielerlei Hinsicht glücklich. Sie sparen Arbeit und Zeit. Denn auf dem Buffet, am Tisch, in der Minibar oder im Straßenverkauf sind sie zu jeder Zeit ohne weiteren Aufwand einsatzbereit. Sie sind Garant für eine gleichbleibend hohe Qualität im Service und für eine stets ansprechende Optik. Sie lassen sich perfekt kalkulieren und ebenso problemlos wie platzsparend lagern. Außerdem sind Portionsartikel nachhaltiger als man denkt! Wo es geht wird Plastik vermieden und Papier eingesetzt. Durch optimale Portionsgrößen wird Lebensmittelverschwendungen vermieden. Und schließlich werden durch den Wegfall von zusätzlichem Geschirr und Umverpackungen Ressourcen wie Wasser und Energie gespart. Kurz gesagt: Portionsartikel machen nicht nur glücklich, sie machen vor allem Sinn.

Start in die Eissaison

Wie lecker ist das denn? Ein köstliches Eis – gleich, ob in der Waffel, im Becher oder aufwendig angerichtet in Schale, Glas und Teller – sollte für den Kunden ein echtes Erlebnis sein. Und im besten Fall ein echter Verkaufsschlager für den Gastronomen. Aber zu einem vollkommenen Geschmackserlebnis gehört ein wenig mehr als nur eine gute Eiscreme. Ein Eis muss toll aussehen. Es muss sich gut anfühlen. Und beim Reinbeißen muss es kräftig knuspern – nicht nur im Mund, sondern auch in den Ohren. Kurzum: alle Sinne wollen angesprochen sein, dann fließen auch die Glückshormone.

In den letzten Jahren hat sich Eis zunehmend zu einem echten Lifestyle-Produkt entwickelt. Oft aufwendig angerichtet und in immer neuen Geschmacksvariationen soll es ein bestimmtes Lebensgefühl vermitteln – ein Gefühl von Unbeschwertheit, Freiheit und Luxus. Und ganz gleich, ob in der Eisdiele, im Café oder im Restaurant genossen: Die Kunden vergleichen und erwarten stets einen gewissen Standard. Eis spricht sich rum und wer diesen Standard nicht erfüllt, steht mit seinem Geschäft schnell hinten an. Mit Waffeln, Hörnchen und Dessertsaucen von STAR CULINAR und BASE CULINAR bieten wir Ihnen preisgünstige Produkte, auf die sie sich verlassen können und die die Erwartungen Ihrer Gäste voll erfüllen. Lasset das Schlecken beginnen!

Suppeneinlagen

Suppe. Es gibt sie in derart vielen verschiedenen Variationen, dass es nicht ganz einfach fällt, die Löffel- und Trunkspeise in ein paar Sätzen zu beschreiben. Es gibt sie in klar oder gebunden. In kalt und heiß. Von flüssig bis breiig. Es gibt sie als Vorspeise, zum Frühstück, als Hauptgericht oder einfach zwischendurch. In der Geschichte oft als Arme-Leute-Essen verschmäht, avancierte sie ebenso häufig zur Speise der gehobenen Klasse. So bezeichnete einer der ersten Gourmets, der Franzose *Grimod de la Reynière*, die Suppe einst als „Ouvertüre einer Oper“.

Damit waren Vorsuppen gemeint – doch eigentlich ist es gleich, wann eine Suppe geschlürft, gelöffelt oder getrunken wird. Es ist nicht wichtig, zu welchem Anlass. Oder an welchem Ort. Eines lässt sich sicher sagen: Sie muss schmecken. Einen wichtigen Anteil daran haben die Einlagen – verzehrfertig vorbereitete Zugaben, die nur noch mit der bereits gegarten Suppe zu erwärmen sind. Meist in Form von Gemüse, Klößchen, Fisch oder Fleisch runden Einlagen die Suppe ab, sorgen für ein volles Geschmackserlebnis und machen aus so mancher Brühe eine vollwertige Mahlzeit. Die Einlagen von CHEFS CULINAR bieten Ihnen eine gleichbleibend hohe Qualität und ausgesuchte Zutaten. Damit sind Sie auf der sicheren Seite, sparen Geld, Zeit und Ressourcen. Guten Appetit.

Texte zur Verwendung in einem Asia-Spezial

DUFTENDEBEGLEITER

Ob aufwändig und exotisch oder einfach und bodenständig – ein asiatisches Gericht steht und fällt mit den passenden Beilagen. Die duftenden Begleiter wie Reis, Nudeln und Co. schmecken schon für sich, sind Basis für ein gutes Gelingen und vor allem die Grundlage für eine vollendete Entfaltung der vielfältigen und feinen Geschmacksnuancen der asiatischen Küche.

FEINEVIELFALT

Kein anderer Kontinent hat eine so vielfältige, exotische und ungewöhnliche Küche zu bieten wie Asien. Kein Wunder: auf dem größten aller Erdteile lebt mehr als die Hälfte der Menschheit. Asien ist also nicht gleich Asien. Länder wie China, Korea, Thailand oder Japan haben jedes für sich ihren eigenen, unverwechselbaren Geschmack und sind zu Recht stolz auf ihre Traditionen, Rezepte und Zubereitungsarten. Wer authentisch asiatisch kochen möchte, sollte dem Rechnung tragen – auch durch den Einsatz der jeweils passenden Produkte.

CHEFS CULINAR bietet die ganze Vielfalt asiatischer Feinkost. Ihr Fachberater kennt sich aus und unterstützt sie gern bei der Auswahl der für Sie interessanten Produkte.

GESCHMACKSWELTEN

Die asiatische Küche ist typisch und einfach unverwechselbar: so entführt schon der Geruch und erst recht der Geschmack eines köstlichen, scharfen Currys augenblicklich in exotische Gefilde. Das liegt vor allem an speziellen Gewürzen und Kräutern, die ganz typische sind für die Zubereitung asiatischer Gerichte. Ingwer, Koriander, Chili und Kreuzkümmel sind nur einige Geschmacksbringer, denen zudem oft noch eine gesundheitsfördernde Wirkung nachgesagt wird.

CHEFS CULINAR hält eine große Auswahl asiatischer Gewürze und Kräuter für Sie bereit. Lassen Sie sich von Ihrem Fachberater inspirieren und tauchen Sie tiefer ein, in die Gewürzwelten Asiens.

MEERESFRUCHT

Egal ob Fische, Schalen- und Krustentiere, oder essbare Algen. Gleich ob im Fluss gefangen, im See gezüchtet oder in der Tiefsee gefischt: Erzeugnisse aus Gewässern sind für die asiatischen Küchen unverzichtbar. Mehr noch: unter den verwendeten Produkten nehmen sie einen der obersten Ränge ein. Natürlich nicht ohne Grund. Meeresfrüchte sind nicht nur köstlich und ungemein gesund, sondern hochgradig abwechslungsreich in der Verarbeitung. In vielen Regionen Asiens sind Meeresfrüchte Hauptbestandteil der Küche und auch in unseren Gefilden sind sie häufig der ebenbürtige Ersatz in Gerichten, in denen der Gast kein Fleisch oder Geflügel wünscht. Lassen Sie Ihren Ideen freien Lauf.

FLÜSSIGES ASIEN

Die fernöstliche Kultur im Glas. Wer seinen Gästen asiatische Köstlichkeiten serviert, darf bei den Getränken keine Kompromisse machen. Die Auswahl ist groß – vom Aperitif über Getränke zum Haupt- oder Nebengang bis zum Digestif nach dem Essen: zu jedem Anlass und zu jedem Gericht gibt es das passende alkoholische oder nicht-alkoholische Getränk. Und auch an der Bar sorgen asiatische Produkte für den exotische Touch – entweder als „Stand-Alone-Drink“ oder als Zutat in Cocktails und anderen Mix-Getränken.

Text zur internen Verwendung bei Chefs Culinar

Liebe Kolleginnen und Kollegen,

knusprig frisch, lecker anzusehen und geschmacklich einfach köstlich – hier ist unser neuer Prospekt zum optimierten Backwarenkonzept von CHEFS CULINAR. Nicht einfach ein Druckwerk mit aktualisierter Auflage, sondern die Präsentation eines völlig neuen Konzepts, mit dem die Kategorie „Backwaren“ bei CHEFS CULINAR auf einen neuen Level gehoben wurde. Unter dem Hashtag #wirkriegensgebacken ist es der Auftakt zu einer gestärkten Marktpräsenz und zu mehr Akzeptanz in diesem Segment.

Das bestehende Sortiment wurde hierzu überarbeitet und erweitert und bietet nun nahezu alles, was man aus Teig herstellen kann. Es richtet sich an Hoteliers und Gastronomen, die Qualität und Handwerk – eingebunden in ein ganzheitliches Konzept – bevorzugen. Ihnen bieten wir nicht nur passende Produkte, sondern auch eine große Portion Mehrwert – zum Beispiel in Form von Keyfacts, Ratgebern und Rezepten.

Der neue Prospekt unterscheidet sich absichtlich von unseren Standardkatalogen. Er ist frisch, er ist bunt, er erzählt Geschichten. Er produziert Kino im Kopf und gute Gefühle – genau wie der Biss in ein frisches Croissant.

CHEFS CULINAR. Kompetenz in Sachen Backwaren. #wirkriegensgebacken