

MARKT & PRODUKTE

Allrounder für die Profiküche



Die leckeren Meggle Laugenstangen mit Salzbutterm-Füllung sind jetzt dauerhaft im 4 x 80 Gramm-Gebinde erhältlich / Foto: MEGGLE, Februar 2021

Meggle Foodservice hat sein Sortiment für die Gastronomie und Hotellerie erweitert. So sind nun die Laugenstangen mit Salzbutterm und das Butterschmalz des Unternehmens für den Foodservice erhältlich.

Die tiefgekühlten Meggle Laugenstangen mit sichtbarer Salzbutterm-Füllung im 4 x 80 Gramm-Gebinde sind nun ganzjährig für den Foodservice erhältlich. Die Stangen sind convenient, da sie sich bedarfsgerecht einzeln entnehmen und jederzeit in nur elf Minuten frisch aufbacken lassen. Wie bei Meggle üblich, kommen auch die Laugenstangen mit Salzbutterm ganz ohne Geschmacksverstärker und Zusatz von Aromen aus. Ideal für das Frühstücks- oder Finger-Food-Büfett, als Beilage oder beim Bankett.

Heißer Helfer

Das Butterschmalz kennt und schätzt man schon seit Langem als universell einsetzbares Fett in der Gastronomie, Systemverpflegung, Hotellerie und beim Catering. Es ist ideal zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren. Das Meggle Butterschmalz im praktischen 2,5 Kilogramm-Rundeimer mit Henkel bringt den feinen Geschmack bester Butter voll zur Geltung. Es lässt sich hoch erhitzen und spritzt nicht. Im Verbrauch ist Butterschmalz um 20 Prozent ergiebiger als herkömmliche Butter und Margarine. Weitere Pluspunkte sind die lange Haltbarkeit und das leichte Handling.