

MARKT & PRODUKTE

Innovative Pasten und flüssige Konzentrate



Schwarze Knoblauchpaste / Foto: Nestlé Professional

Mit sechs neuen Produkten aus der Chef Signature Range gibt es Verstärkung im Premiumsegment von Nestlé Professional.

Jeder Koch hat eine ganz persönliche Handschrift, die seine Küche unverwechselbar macht. Seit kurzem lässt sich diese noch einfacher und individueller durch die sechs neue Chef Signature Produkte von Nestlé Professional auf den Teller bringen. Ob Dressings, köstliche Marinaden oder trendige Suppen und Saucen? die neuen Premiumprodukte geben Gerichten einen authentischen Geschmack. Und das bei konstant hoher Qualität. Hinter den innovativen Produkten steckt ein Team aus internationalen Profiköchen. Gemeinsam haben sie an den Rezepturen gearbeitet und nicht nur ihr Know-how, sondern auch ihre Leidenschaft für eine anspruchsvolle Küche einfließen lassen. Erlesene und authentische Pasten sind eine einfache Möglichkeit, Gerichten eine individuelle Note zu verleihen. Mit der Chef Signature Zitronenpaste, der Schwarzen Knoblauchpaste und den beiden Weinreduktionen können Profis nun besonders kreativ arbeiten und zugleich aktuelle Trends aufgreifen.

Kreativ kochen und gleichzeitig wirtschaftlich arbeiten, das machen die neuen Pasten und flüssigen Konzentrate von Chef möglich. Denn mit ihnen entfällt für den Koch die zeitaufwendige Herstellung von Pasten, Reduktionen oder Konzentraten. So kann er sich voll und ganz auf seine kreative Arbeit fokussieren und seinen Gerichten gleichzeitig eine persönliche Note geben.