

MARKT & PRODUKTE

Zeitsparende Zubereitung



Cube the Soup: Das Konzept bietet einfach zuzubereitende Basissuppen, die durch den Koch individualisiert und erweitert werden können / Foto: Debic

Das Cube The Soup-Konzept ermöglicht Küchenchefs eine hohe Zeitersparnis und große Inspirationsfülle bei der Zubereitung von Suppen.

Das Konzept besteht aus einer Basissuppe und individuell zubereiteten Reduktionen, die in Würfelform eingefroren werden. Die Basissuppe wird mit der kochstabilen Sahne Debic Culinaire Original 20 % und weiteren Zutaten außerhalb der Stoßzeiten zubereitet. Ebenso werden Reduktionen aus verschiedenen Zutaten wie Ingwer, Karotten, Kürbis oder Trüffel im Voraus hergestellt und zu Würfeln gefroren.

So entstehen Suppen mit punktgenauer Zubereitung, der Kreativität des Kochs sind dabei keine Grenzen gesetzt.