

# schaufenster

TOPAKTUELLE PRODUKTE, DIE LUST AUF MEHR MACHEN.  
INNOVATIONEN, DIE NEUESTEN KREATIONEN UND GASTROHITS.

## Schnell und bequem

Kaffee-, Milch- und Kakao-Variationen: Aus der Melitta-Cafina-CT8 per Fingertipp! Auch zu Stoßzeiten ist die Bearbeitung effizient und schnell. Und bedienerfreundlich: Das extragroße Touch-Display schafft noch bessere Übersicht. Am Bedienmenü lassen sich die angebotenen Produkte sogar nach Getränkegrößen filtern, Bestellungen können über die Stapelfunktion zunächst tischweise eingegeben und anschließend abgerufen werden. Kalte und warme Milch oder Milchschaum in variabler, individuell programmierbarer Konsistenz sind kein Problem! [www.melitta-professional.de](http://www.melitta-professional.de)



## PERFEKTER SCHNEID

Das erste Produkt aus der Hiller'schen Ideenschmiede ist das HKT1 – eine hochfunktionale Schneidebrettvorrichtung, die nur auf minimalen Auflageflächen schwebt und somit typischen Bakterienherden den Garaus macht. Erweiterbar: Kein Problem sind Spritzschutz, Gewürzboxen oder Ablagevorrichtungen für Messer. Einfach sauber! [www.hillers-kitchen-tools.de](http://www.hillers-kitchen-tools.de)



## STILVOLL VERPACKT

Gut verpackt schmeckt doppelt so gut: Die innovative Druckerei Bösmüller entwickelt und produziert originelle Verpackungen mit Mehrwert – lebensmittelkonform, funktional und recycelbar. Das Highlight der nachhaltigen Brötchenbox aus Karton: einfach den Deckel abtrennen, den unteren Teil des Kartons auseinanderziehen und als elegantes Tablett verwenden. Stylish und ökologische Verpackungslösungen mit Mehrwert! [www.boesmueller.at](http://www.boesmueller.at)



## Sommer-Eis-Saison



Die Eis-Hitliste der Saison führt das „Sommereis 2015 Carte D'Or Lemon Pie“ an! Eine Komposition aus Zitroneneis mit feinen Biskuitteig-Stücken und einem Strudel aus cremigem Eis mit Keks-Geschmack. [www.eskimo-business.at](http://www.eskimo-business.at)

## WÜRZREVOLUTION

Tomami wird zu 100 Prozent aus vollreifen Tomaten gewonnen und in einem Verfahren schonend reduziert. Es verfeinert Saucen, Füllungen, Risottos, Fonds, Gemüse-, Fleisch- und Fischsuppen, indem es den Eigengeschmack der Zutaten auf natürliche Weise hervorhebt – ohne überdeckenden Tomatengeschmack. Allrounder: Tomami ist in zwei Varianten erhältlich: Tomate und Umami. [www.tomami.eu](http://www.tomami.eu)



## Risotto mit Pfiff



Schon mal Spargelrisotto mit Saflorblüten probiert? Diese und andere Kompositionen kann man seit einigen Monaten im Online-Store Risottohouse selbst kreieren. Aus drei Reissorten und 40 Zutaten können theoretisch über eine Milliarde Risottokombinationen gemixt werden. Bester Reis aus dem Piemont, gefriergetrocknete Zutaten schonend konserviert: ein individueller Genuss! [www.risottohouse.com](http://www.risottohouse.com)

## BAYERISCH, BIO, BRUTAL MILD



Vodrock – der milde Bio-Wodka aus Bayern: Außerordentlich mild wird er dank der langsamen Filtration und des speziellen Awaloff-Verfahrens, eines alten Brennverfahrens aus den 30er-Jahren. Vodrock entfaltet seine Aromen von Büffelgras, Bisamkorn und Zitrone daher am besten bei Zimmertemperatur. Pures, klares Tröpfchen: ein ehrliches Produkt ohne Kompromisse, ein Ultra-Premium-Wodka mit einer guten Prise Rock 'n' Roll. [www.vodrock.de](http://www.vodrock.de)

## Clevere Kombi

Multifunktionalität, Effizienz und Wirtschaftlichkeit: Das sind die MKN-Kombidämpfer-Linien FlexiCombi und SpaceCombi. Beide gibt es als MagicPilot-Version mit einer intuitiven Touch-Steuerung und zahlreichen technischen Features, die ganz auf die Bedürfnisse des Profikochs abgestimmt sind. So können häufig genutzte Garprogramme als Favoriten direkt auf dem Startdisplay abgelegt werden. Die Garprogramme sind per Barcode-Scan abrufbar. Individuell und clever! [www.mkn.eu](http://www.mkn.eu)



Neueste Kühltechnik – für ein perfektes Mise en place in Ihrer Küche



Küchenchefs entscheiden sich für die neue Art zu kühlen mit VARICOOL®-Kühlschubladen



Die Geräte sind steckerfertig oder für Zentralanschluss, als Einbaumodul oder Unterfahreinheit lieferbar

+ PLUS

- Kühlen von 0/+15°C oder Tiefkühlen bis -20°C in einem Gerät
- kühlt Pacojet-Behälter auf unter -20°C
- ca. 50% weniger Energieverbrauch gegenüber konventionellen Kühlgeräten mit Türen oder Schubladen
- eine schonende Kühlung verhindert Austrocknen und hält Produkte bei stabiler Lagertemperatur und optimaler Luftfeuchte länger frisch
- sehr geringe Betriebskosten, leichte Reinigung und lange Lebensdauer

Weitere Info über ihren Großkücheneinrichter oder direkt von

**Eurocool Consult Ltd.**  
Niederlassung Deutschland  
Krablerstr. 127 / Geb. 36a  
Tel. +49-201-8 70 05-90  
[www.eurocool-consult.com](http://www.eurocool-consult.com)

[m.schwarz@eurocool-consult.com](mailto:m.schwarz@eurocool-consult.com)