

WIBERG

Inspiration

+ MIT WIBERG WIRD'S CONVENIENT

WIBERG conviene
WIBERG vous facilite l'existence
.....

+ NEU: WÜRZSAUCEN & BLÜTENZUCKER

Nuovo: Salsa speziata & Zucchero colorato
Nouveau : Sauce épicée & Sucre à fleurs
.....

So schnell geht köstlich
Deliziosamente veloce
Si vite délicieux

WIBERG

EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN UND LESER,

wie praktisch wäre es, würden die tollsten Gerichte wie von Zauberhand auf die Teller fliegen? So weit ist es zwar noch nicht, ein Küchenbetrieb ohne praktische Produkte wäre jedoch undenkbar. Wir fassen in dieser Ausgabe die Convenience-Trends zusammen. Die können es: Die BONVITA Group verwöhnt mit einer cleveren Mischung aus Frische und Convenience ihre Tischgäste an über 100 Standorten. Erfahren Sie, wie WIBERG Produkte den Küchenalltag leichter machen – das gilt erst recht für die vier Neuprodukte, die wir präsentieren. Und ein Wiedersehen mit zwei Lieblingsmischungen gibt es obendrein! Zusammenarbeit ist keine Phrase für uns: Wir zeigen, mit welchen Partnern wir das Beste für Ihre Abläufe herausholen. Dies gilt auch für die praktischen Rezepte, die sich das Team Inspiration für diese Ausgabe hat einfallen lassen.

In diesem Sinne: Viel Vergnügen beim Lesen, Nachkochen und Genießen!

GENTILI LETTORI,

come sarebbe comodo se le specialità più sorprendenti volassero magicamente nel vostro piatto. Non siamo ancora arrivati a tanto, ma una cucina senza prodotti pratici sarebbe impensabile. In questo numero riassumiamo le tendenze in materia di convenienza. Volere è potere: il Gruppo BONVITA vizia i suoi clienti in oltre 100 sedi con un sapiente mix di freschezza e convenienza. Scoprite come i prodotti WIBERG semplificano la vita quotidiana in cucina, soprattutto con le quattro novità che presentiamo. E non manca neppure un arrivederci con due miscele preferite! La cooperazione non è solo un modo di dire per noi: vi mostriamo i partner con cui collaboriamo per ottenere il meglio dai vostri processi. Questo vale anche per le ricette pratiche che il team Inspiration ha ideato per questo numero.

Buona lettura, buon divertimento in cucina e buon appetito!

CHÈRE LECTRICE, CHER LECTEUR,

Ce serait tellement formidable si les plats les plus exquis pouvaient apparaître dans notre assiette comme par magie. Ce rêve n'est pas encore devenu réalité, mais il serait inimaginable de concevoir une entreprise de cuisine sans produits pratiques. Dans cette édition, nous vous résumons les tendances en matière de prêt à consommer. Ils rendent cela possible : Le groupe BONVITA choisit ses clients avec un mélange intelligent de fraîcheur et de prêt à consommer sur plus de 100 sites. Découvrez comment les produits WIBERG facilitent le quotidien en cuisine, d'autant plus pour les quatre nouveaux produits que nous présentons. Une version revisitée avec deux mélanges favoris vous sera également dévoilée ! La collaboration n'est pas une formule toute faite pour nous : nous vous montrons avec quels partenaires nous tirons le meilleur parti pour vos préparations. Cela vaut également pour les recettes pratiques que l'équipe Inspiration a conçues pour cette édition.

Nous vous souhaitons une bonne lecture et de nombreux plaisirs culinaires !

03 Trends:

Kein Geheimnis mehr –
mehr Convenience

06 Good for you:

Mit WIBERG wird's convenient

Neuprodukte:

- 09 Würzsauce Spicy & Chili
- 09 Würzsauce Tasty & Umami
- 10 Blütenzucker bunt
- 11 Salat-Öl

12 Gastrokonzept:

Bei BONVITA macht's die Mischung

39 Rezepte Team Inspiration

15 Tendenze:

Basta nascondersi –
sempre più convenience

18 Good for you:

WIBERG conviene

Nuovi prodotti:

- 21 Salsa speziata Spicy & Chili
- 21 Salsa speziata Tasty & Umami
- 22 Zucchero colorato ai fiori
- 23 Olio per insalata

25 Progetto gastronomico:

Da BONVITA è l'equilibrio che conta

39 Ricette Team Inspiration

27 Tendances:

Plus de secret avec –
les produits préparés

30 Good for you:

WIBERG vous facilite l'existence

Nouveaux produits :

- 33 Sauce épicée Spicy & Chili
- 33 Sauce épicée Tasty & Umami
- 34 Sucre à fleurs coloré
- 35 Huile pour salades

37 Concept gastronomique:

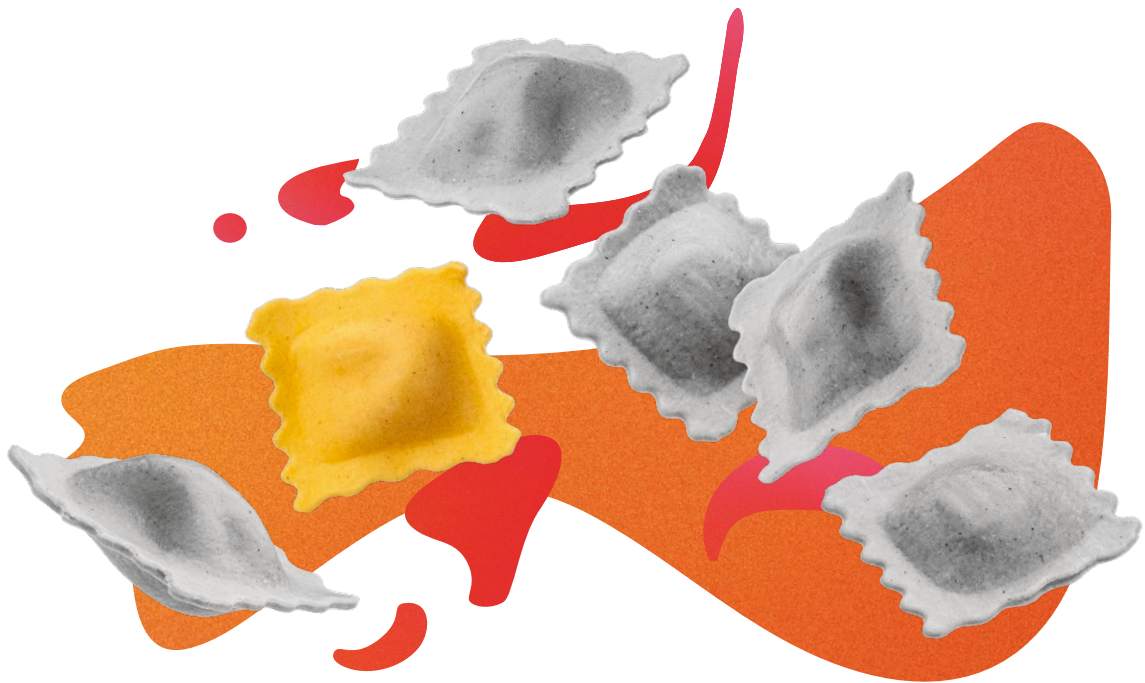
Chez BONVITA, l'équilibre fait la différence

39 Recettes du team Inspiration

IMPRESSUM / COLOPHON / MENTIONS LÉGALES

MEDIENINHABER / HERAUSGEBER / VERLEGER / EDITORE / CURATORE / PROPRIÉTAIRE / ÉDITEUR / DIRECTEUR DE PUBLICATION : NovaTaste Austria GmbH / A.-Schemel-Straße 9 / 5020 Salzburg
| Offenlegung gem. §25 Mediengesetz: Das Magazin ist ein Kundenmagazin von FRUTAROM Savory Solutions Austria GmbH. Mehr Informationen finden Sie auf www.wiberg.eu Divulgazione ai sensi dell'articolo 25 della legge sui media: La rivista è dedicata ai clienti di NovaTaste Austria GmbH. Ulteriori informazioni sono disponibili all'indirizzo www.wiberg.eu | Publication selon l'art. 25 de la loi sur les médias : Ce périodique est un magazine de NovaTaste Austria GmbH destiné à la clientèle. Vous trouverez de plus amples informations sur www.wiberg.eu

REDAKTION | REDAZIONE | RÉDACTION : Daniela Haslinger-Hild / Jakob Hirsch / Nina Ferner / Philipp Kohlweg / Martin Heger | E-MAIL: kommunikation@wiberg.eu | GESTALTUNG | LITHO / PROGETTAZIONE | LITOGRAFIA / CONCESSIONE | LITHOGRAPHIE : David Dietrichstein | LEKTORAT | REDAZIONE | RELECTURE : Elisabeth Skardarasy | FOTOS | FOTO | PHOTOS : Mona Lorenz / NovaTaste / BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH / Adobe Stock | DRUCK | STAMPA | IMPRESSION : Offset5020 | COPYRIGHT : Inhalt, Layout und Bildmaterial sind urheberrechtlich geschützt. Die Vervielfältigung oder die Verwendung der Inhalte bzw. Bilder ist ohne ausdrückliche, schriftliche Zustimmung des jeweiligen Urhebers untersagt. Um die leichte Lesbarkeit des Kundenmagazins sicherzustellen, bezieht sich bei personenbezogenen Bezeichnungen die männliche Form auf alle Geschlechter in gleicher Weise. Druck- und Satzfehler, Änderungen von Produkten sind ausdrücklich vorbehalten. | Il contenuto, il layout e il materiale fotografico sono protetti dal diritto d'autore. La riproduzione o l'utilizzo dei contenuti o delle immagini sono vietati senza l'espresso consenso scritto del rispettivo autore. Per garantire la facile leggibilità della rivista per i clienti, la forma maschile si riferisce a tutti i generi allo stesso modo quando si riferisce alle persone. Con riserva di errori di stampa e composizione e di modifiche | le contenu, la mise en page et les images sont protégés par le droit d'auteur. Toute reproduction ou utilisation du contenu ou des images est interdite sans l'accord écrit explicite de l'auteur. Afin de garantir la lisibilité du magazine client, la forme masculine se réfère à tous les genres de la même manière lorsqu'il s'agit de personnes. Sous réserve d'erreurs d'impression et de composition, ainsi que de modifications des produits.



KEIN GEHEIMNIS MEHR - MEHR CONVENIENCE

Jeder tut es. Viele sogar mehrmals am Tag. Und seien wir ehrlich: Sie tun es doch auch! Die Rede ist von Convenience-Produkten in der Gastronomie. Einerseits handelt es sich dabei immer noch um ein großes Tabu in der Branche, andererseits ginge es ehrlicherweise gar nicht mehr ohne. Jedenfalls gilt: Convenience ist besser als sein Ruf. Wir sprechen offen und räumen mit alten Vorurteilen auf!

Völlig zu Recht war die braune Flasche mit dem rot-gelben Etikett der kulinarische Gottseibeius eines jeden Küchen-Profis, der etwas auf sich hielt. Diese überholte Vorstellung von Convenience hat jedoch mit den heutzutage angebotenen Produkten allenfalls so viele Überschneidungspunkte wie der Dönerladen mit dem Michelin-Restaurant. Fertigprodukte sind besser als ihr Ruf. Ihr Einsatz ist nicht nur gerechtfertigt, sondern oftmals auch unverzichtbar. Doch was genau versteht man unter Convenience? Worüber reden wir hier eigentlich?

NÜCHTERN BETRACHTET

Übersetzt man den englischen Begriff „Convenience Food“, ist die deutsche Entsprechung in etwa „bequemes Es-

sen“ – und das wird von Gästen wie Köchen häufig immer noch als Unwort abgetan. Sucht man nach einer einheitlichen Definition, wie Convenience eingeordnet wird, beschreibt der Begriff einfach Zutaten und Nahrungsmittel, welche für die Weiterverarbeitung in der Gastronomie vorberei-

„WO JEDER HANDGRIFF HINTERFRAGT UND OPTIMIERT WERDEN MUSS, HELFEN PRAKTISCHE PRODUKTE DABEI, ZEIT ZU SPAREN - UND ENTLASTEN LETZTENDLICH DAS VORHANDENE PERSONAL.“

tet sind. Das klärt aber noch lange nicht alles und die drängendsten Fragen sind: Wo fängt Convenience an? Und wo genau hört es auf? Dies muss jeder Betrieb für sich definieren und den eigenen Wareneinkauf darauf auslegen.

CONVENIENCE EINFACH ERKLÄRT

Hilfreich ist eine detaillierte Betrachtung und oftmals finden sich die Zaub-

berwörter bereits auf der Verpackung. Das geschulte Auge sucht dort nämlich nach Hinweisen wie küchenfertig, garfertig, aufbereitungsfertig, regenerierfertig oder verzehrfertig.

- Bei **küchenfertigen** Produkten greift der Küchenprofi nach Zutaten, die er nicht mehr zuschneiden oder portionieren muss. Dies gilt etwa für fertig zerlegtes Fleisch, geputztes Gemüse oder etwa Fischfilets, die in der Regel überdies tiefgekühlt sind.

- **Garfertig** meint, dass diese Produkte nur noch gebraten, gekocht, frittiert oder gebacken werden. Hier ist also bereits fertig gewürzt, das Schnitzel paniert oder das Brot muss nur noch in den Ofen.

- Noch einen Schritt weiter geht **aufbereitungsfertiges** Convenience. Hier ist bereits gegart, es muss also lediglich erwärmt und um zusätzliche Zutaten ergänzt werden, wie etwa beim Puddingpulver oder bei Instantsuppen.

- **Regenerierfertige** Convenience-Produkte werden direkt erhitzt und können anschließend sofort gegessen werden. Das gilt für Gulasch aus der Dose ebenso wie beispielsweise für Mikrowellengerichte.

- Den höchsten Convenience-Grad weisen die sogenannten **verzehrferti-**

gen Produkten auf – sie können nach dem Öffnen der Verpackung sofort gegessen werden, was bekanntermaßen für viele (Feinkost-)Salate, aber auch Smoothies oder fertige Backwaren und Snacks gilt.

UND WAS BRINGT ES?

Dass insbesondere in den letzten Jahren viele neue und hochwertige Convenience-Produkte wie die sprichwörtlichen Pilze aus dem Boden schießen, hängt mit den allgemeinen Umwälzungen in der Branche zusammen. An erster Stelle steht sicherlich der anhaltende Mangel an gut ausgebildeten und ausgebildeten Köchen. Wo jeder Handgriff hinterfragt und optimiert werden muss, helfen praktische Produkte dabei, Zeit zu sparen – und entlasten letztendlich das vorhandene Personal. Insbesondere langwierige Arbeitsschritte wie das Ansetzen von Fonds und die nicht minder aufwändigen Folgeprodukte wie Saucen und Jus kann ein Restaurant der mittleren Kategorie ohne Qualitätseinbußen mit Convenience-Produkten erledigen. Bei der Auswahl der Anbieter ist jedoch Vorsicht geboten: Arbeitet das zugekaufte Produkt mit Geschmacksverstärkern, einer Vielzahl an Bindemitteln oder Haltbarmachern, goutiert dies der Gast meistens nicht.

VON WEGEN UNGESUND

Eine weitere Vorstellung, die sich in vie-

„MIT CONVENIENCE-PRODUKTEN LÄSST SICH SAISONUNABHÄNGIG OHNE EINEN WESENTLICHEN VERLUST BEI GESCHMACK UND NÄHRWERTEN HOCHWERTIGES ESSEN ZUBEREITEN.“

len Köpfen hält, ist der geringe ernährungsphysiologische Wert beispielsweise von tiefgekühltem Obst oder Gemüse. Mit gut produzierten Convenience-Produkten lässt sich saisonunabhängig ohne einen wesentlichen Verlust bei Geschmack und Nährwerten hochwertiges Essen zubereiten. Greift man im Winter auf tiefgekühltes Gemüse, Früchte oder Kräuter zurück, haben diese in der Regel den gleichen ernährungsphysiologischen Wert wie ihre saisonalen Gegenstücke, da sie ja direkt nach der Ernte tiefgefroren wurden. Somit bleiben Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe erhalten. Wer also auch im Winter beispielsweise auf die Antioxidantien in Heidelbeeren, Himbeeren und Erdbeeren nicht verzichten will, findet diese in praktischen Convenience-Produkten. Richtig erstverarbeitet, verpackt und aufbewahrt, sind also Fertigprodukte – aus hygienischer Sicht – der frischen Ware oftmals sogar

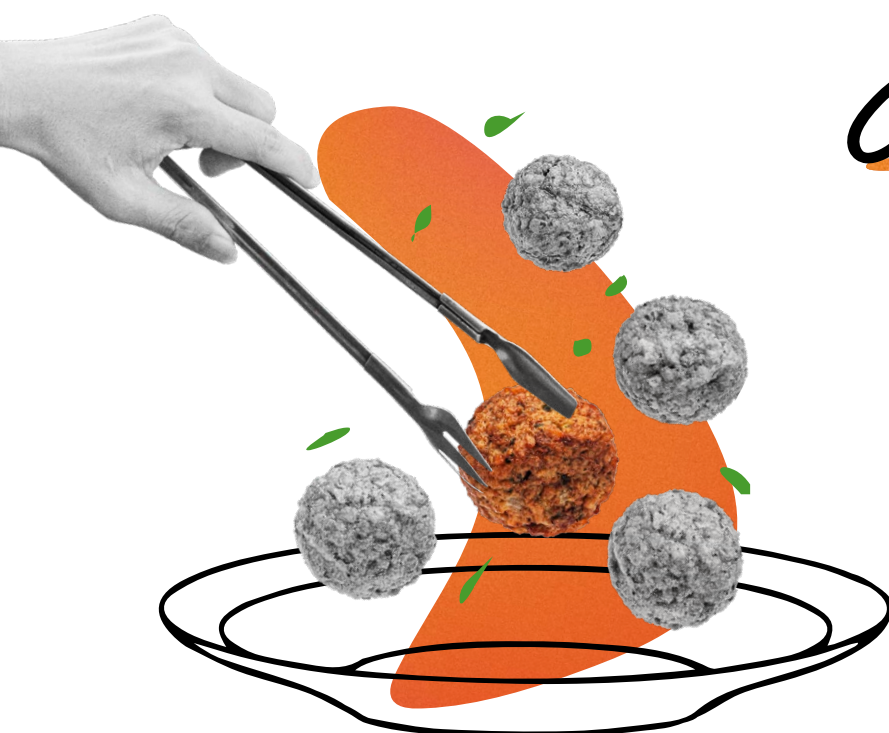
überlegen. Insbesondere frisches Obst ist leicht verderblich. Wenn es dann womöglich noch zu unerwartet hohen No-Show-Raten kommt, ist der Weg in die Tonne der schlechteste Weg.

NACHHALTIGKEIT DURCH PLANBARKEIT

Vorreiter in der Anwendung von Fertig- oder Halbfertiggerichten waren immer schon jene gastronomischen Betriebe, deren Gästezahl schwer abschätzbar war oder stark variierte. Wer bei einzelnen Arbeitsschritten auf Convenience-Produkte setzt, kann hier leichter Mengen vorhalten und gegebenenfalls schnell nachproduzieren. Auf der anderen Seite können heutzutage ein unnötig hoher Wareneinsatz und die damit einhergehende Bevorratung schnell für eine kaufmännische Schieflage sorgen. Insgesamt lässt sich also der vielzitierte „Food Waste“ effizient vermeiden. Schnell verfügbare Lösungen in gleichbleibender Qualität können hier den Unsicherheitsfaktor in der Kalkulation zumindest reduzieren.

HIER UND DORT DIE GLEICHEN TRENDS

Einigkeit herrscht bei Produzenten, Händlern und Verwendern praktischer Produkte bei einem generellen Trend: Die zeitgeistigen und bei Gästen relevanten Themen machen auch vor Convenience-Produkten nicht halt. Unge-



Convenience:

[kən'vi:njəns]

BESCHREIBT ZUTATEN UND NAHRUNGSMITTEL, WELCHE FÜR DIE WEITERVERARBEITUNG IN DER GASTRONOMIE VORBEREITET SIND.



brochen ist der Wunsch nach Zutaten, und in weiterer Folge Gerichten, mit guter Qualität.

Darauf haben viele Hersteller von Fertigprodukten reagiert und punkten mit Labels wie „Aus der Region“, einer Bio- oder MSC-Zertifizierung. Ebenso produzieren viele bewusst nicht mehr industriell perfekt. Nicht zuletzt bei gefüllten Teigwaren – von Tortellini bis Maultaschen –, Fleischgerichten wie Rinderrouladen oder Burgerpatties sowie klassischen Beilagen wie Knödeln oder Kartoffelgerichten ist der Manufakturcharakter im Vormarsch. Solche Produkte bilden eine Basis, die in der eigenen Küche individuell veredelt und angepasst wird. Mit dem Ergebnis, dass sich für den Gast die Frage nach dem Convenience-Grad nicht stellt – und einzig der Genuss den Restaurantbesuch dominiert.

KEIN LICHT OHNE SCHATTEN

Gleichzeitig bergen mitunter genau diese High-End-Convenience-Produkte

den ein oder anderen Fallstrick für die Zukunft der Branche. So gibt es etwa keine gesetzliche Verpflichtung, Fertigprodukte auf der Karte kenntlich zu machen. Ebenso gibt es keine eindeutigen Regelungen von Begrifflichkeiten wie „hausgemacht“. Das macht es für die Gäste nicht gerade transparent. Wer als Gastronom offen damit umgeht und hinter der Qualität der zugekauften Produkte steht, nimmt einer allfälligen Kritik den Wind aus den Segeln.

Im selben Atemzug stellt sich die Frage nach dem zukünftigen Berufsbild. Was passiert mit jungen Menschen, die ihre Lehrzeit in Betrieben mit hohem Convenience-Aufkommen absolvieren? Wie erlernen sie die handwerklichen Fähigkeiten, die nach wie vor bei Lehrabschlussprüfungen abgefragt werden? Auch hier muss jeder Küchenchef seinen Weg finden und seiner Verantwortung als Ausbilder nachkommen.

ES BLEIBT SPANNEND

Kaum eine Branche wandelt sich so

„RICHTIG ERSTVERARBEITET, VERPACKT UND AUFBEWAHRT, SIND ALSO FERTIGPRODUKTE - AUS HYGIENISCHER SICHT - OFTMALS DER FRISCHEN WARE ÜBERLEGEN.“

schnell wie die Gastronomie, die sich dadurch auch ständig wieder neu erfindet. Darin liegt mit Sicherheit eine ihrer größten Stärken. Die kontinuierliche Weiterentwicklung der Convenience-Produkte wird durch die steigenden Erwartungen der Verbraucher an Qualität und Nachhaltigkeit einerseits sowie durch die erforderliche gastronomische Effizienz andererseits angetrieben. Küchenprofis müssen sich kontinuierlich anpassen und innovative Lösungen entwickeln, um diesen Anforderungen gerecht zu werden. In Zukunft werden – in enger Zusammenarbeit zwischen Lieferanten und Betrieben – jedenfalls neue, hochwertige und immer bessere Convenience-Produkte in unseren Küchen zu finden sein.

Mit WIBERG wird's *convenient!*

Betrachtet man die Sache genau, haben alle WIBERG Produkte einen grandiosen Convenience-Faktor. Denn was gibt es Praktischeres, als mit einem Griff die immer gleiche und immer hohe Qualität zu bekommen? Das gilt für Gewürzmischungen, Kräuter und Gewürze ebenso wie für die kaltgepressten Öle, hochwertigen Essige oder facettenreichen Saucen. Bequeme Handhabung wird leider immer noch mit Qualitätseinbußen verbunden – doch mit unseren Produkten beweisen wir das Gegenteil!

Kraut, das aus der Kälte kam



Die breite Auswahl an gefriergetrockneten Kräutern (kurz: gfg) bietet im stressigen Küchenalltag viele Vorteile: Durch die einfache und unkomplizierte Lagerung sind sie immer griffbereit. In gleichbleibender und streng geprüfter Qualität lassen sich damit konstant gute Ergebnisse erzielen.

Gleichzeitig zeichnen sich die **gfg Kräuter** durch ihre inneren Werte aus. Frische oder gleich nach der Ernte tiefgekühlte Kräuter stammen häufig aus Gewächshäusern und verfügen daher oft über weniger sekundäre Inhaltsstoffe. Unsere Rohstoffe hingegen kommen aus Regionen mit den besten klimatischen Bedingungen. Erntefrisch werden durch die Gefriertrocknung nicht nur die satte Farbe und der volle Geschmack, sondern auch alle wichtigen und wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Auf den Punkt gebracht: Frische Kräuter sind gut fürs Auge, gefriergetrocknete perfekt für den ganzen Körper!

Bum Bum Bouillon

Die **WIBERG Bouillons** sind schon lange kein Geheimtipp mehr. Vielmehr haben sie einen festen Platz als optimale Helfer in der Küche. Sie zeichnen sich durch ihren natürlichen Charakter und den Verzicht auf bedenkliche Zusatzstoffe aus. Während alle Bouillons auf künstliche Geschmacksverstärker und Palmfett verzichten, kommen beispielsweise die **Fleisch-Bouillon** mit Ursalz sowie die **Veggie-Bouillon** mit Ursalz überdies ohne Hefeextrakt und die Zugabe von Allergenen aus. Abseits der klassischen Suppe ermöglichen sie kulinarische Kreationen, helfen beim Abschmecken sowie beim Verfeinern und eignen sich für viele Arten von Saucen.



Gourmet-Saucen

Apropos Saucen: Die WIBERG **Gourmet-Saucen** präsentieren sich seit Kurzem in zeitgemäßem Design. Und der Inhalt ist so vielseitig wie praktisch. In zehn verschiedenen Sorten geht es geschmacklich einmal um die Welt, von spanischer **Aioli Sauce** über **Burger & Sandwich Sauce** bis zu authentisch asiatischen Saucen mit **Teriyaki**-, **Thai-Chili**- oder **Sweet & Sour**-Noten. Den Möglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt – sie erstrecken sich je nach Variante von kalter bis warmer Anwendung, vom Marinieren bis zum Feintunen, vom Dippen bis zur Anwendung in Wok und Co.



Cleverere Chutneys

Die vier **Chutneys** im Sortiment sind die perfekte Kombination aus sonnenverwöhnten Früchten und intensiven Gewürzen. Durch die geschmackliche Bandbreite geben sie jeder Speise den letzten Schliff. Als harmonisch-hochwertiges Fertigprodukt eignen sie sich hervorragend zu Wildgerichten und würzigen Käsesorten und bieten eine fruchtig-bunte Geschmacksexplosion. Wer mit eigenen kreativen Ideen völlig Neues erschaffen will, findet in den Chutneys die ideale Basis für gänzlich individuellen Genuss.



Crema di Aceto

Die samtigen **Crema di Acetos** sind bekannt für ihre Konsistenz und ihre ausgewogenen Geschmacksprofile. Diese reduzierten Essigzubereitungen eignen sich nicht nur hervorragend zum Dekorieren von ansprechenden Tellern. Mit exotisch überraschenden Varianten wie etwa **Hibiskus-Chili**, **Limette-Grüntee**, **Pflaume** oder **Safran** lassen sich unzählige Saucen, Schmorgerichte und sogar Desserts abschmecken und verfeinern. Einfacher kann man die kulinarische Palette von fruchtig, süß oder scharf – jeweils perfekt kombiniert mit der dezenten Säure echten Balsamicos – nicht in die eigene Küche bringen.



Süße Saucen

Die WIBERG **Süßen Saucen** sind gleichsam das Dreigestirn am Nachspeisen-Himmel. In den Geschmacksrichtungen **Erdbeere-Limette**, **Karamell-Ursalz** und **Schoko-Kardamom** setzen sie nicht nur auf innovative Geschmackskombinationen. Alle drei Saucen sind sofort einsatzbereit und in ihrer Grundform einfach perfekt. Aber warum diese praktische Basis nicht nach eigenen Ideen verfeinern? Oder gleich gänzlich neu verwenden? In Kombination mit Sahne lassen sich aus allen Varianten köstliche Mousses aufschlagen. Oder verwenden Sie die Süßen Saucen, um Obstsalate, Shakes oder besondere Kaffeevariationen zu flavourn.



Warm ums Herz – süß am Gaumen

Selbst in der süßen Küche kann man mit praktischen WIBERG Produkten viele Handgriffe einsparen, ohne Abstriche bei der Qualität zu machen. Mit der fertigen Gewürzmischung **Glühwein/Apfelstrudel** etwa verleihen Profiköche nicht nur klassischem Glühwein eine besondere Note. Sie eignet sich auch hervorragend für kreative Desserts wie ein außergewöhnliches Mousse vom Apfelstrudel, das mit Strudelteigblättern, Apfelmus und dem richtigen Hauch **Glühwein/Apfelstrudel** zu einer unvergleichlichen Versuchung wird. Selbstverständlich lassen sich damit auch im Handumdrehen Dessertsaucen abschmecken oder Obstsalate marinieren, die ideal zu einer Vielzahl an Nachspeisen passen.



Vanille-Mix? Fix!

Ein wahrer Zauberkünstler beim Kochen und gleichsam die Königin unter den Gewürzen ist die Vanille. Bereits kleinste Mengen werden positiv wahrgenommen und dies gilt nicht nur für Desserts, sondern auch für die pikante Küche, etwa bei Schmorgerichten, Suppen, Eintöpfen oder auch in Verbindung mit Erbsen oder Tomaten. Im Handumdrehen wird der Effekt garantiert mit **Vanille-Mix** erzielt, das vielseitig eingesetzt werden kann. Diese Mischung verfeinert sowohl süße als auch herzhaftere Gerichte. Mit ihr wird ein Vanille-Erbsen-Eintopf mit würzigem Halloumi ebenso zum kulinarischen Erlebnis wie ein karamellisiertes Orangentörtchen.

Here comes the sun!

Das fruchtige Trio **Berry Sun**, **Zitronia Sun** und **Orangia Sun** ist ideal, um Speisen und Getränke mit einer intensiven Fruchtnote zu veredeln. Mit diesen hochwertigen und intensiven Produkten hat nicht nur das Zitronen- und Orangenreiben ausgedient: In immer gleicher Qualität lassen sich die feinen Nuancen der WIBERG Sun-Range ganzjährig einsetzen. Die Mischungen können für Desserts, Cocktails und sogar herzhaftere Gerichte verwendet werden, um ein frisches, sommerliches Aroma zu erzielen.



„Was gibt es Praktischeres,
als mit einem Griff die immer
gleiche und immer hohe Quali-
tät zu bekommen?“

Raimund Probst, Team Inspiration

Dynamisches Duo

Die neue WIBERG **Würzsauce Spicy & Chili** ist die verlockende Fusion von Frucht und Feuer. Ob zum Abschmecken oder Finishen, Spicy & Chili ist die ideale Wahl für alle, die eine fruchtig-süße Schärfe lieben. Verleihen Sie Ihren Kreationen einen unvergesslichen Kick und erleben Sie mit der Würzsauce Spicy & Chili den Geschmack der Extraklasse.

Die revolutionäre und neue WIBERG **Würzsauce Tasty & Umami** vereint die runden und harmonischen Nuancen von feinem Umami mit einer verlockenden Vielfalt an Gewürzen. Egal, ob beim Grillen, Braten, Kochen oder Finishen – mit dieser Sauce erweckt man jedes Gericht zum Leben. Gänzlich ohne Zusatzstoff Geschmacksverstärker.



Spicy & Chili Würzsauce

Geschmack: fruchtig-süß, mit ausgewogener Schärfe

Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine fruchtig-süße Schärfe gewünscht ist

Ⓜ ohne Zugabe von Allergenen
(gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

ohne Zugabe von Zusatzstoff
Geschmacksverstärker

NEU!



Tasty & Umami Würzsauce

Geschmack: vollaromatisch, kräftig nach Umami

Verwendung: ideal für alle Gerichte zum Abschmecken und Finishen, bei denen eine Umaminote gewünscht ist

Ⓜ ohne Zugabe von Allergenen
(gemäß EU-Verordnung 1169/2011)

Ⓥ von Natur aus vegane Zutaten

ohne Zugabe von Zusatzstoff
Geschmacksverstärker

NEU!



Süßer Blumenstrauß für den Teller

Die farbenfrohe Welt der Blumen

Tauchen Sie ein in ein Fest der Sinne mit dem neuen WIBERG Blütenzucker bunt, der mit dem Duft frischer Blumen verführt. Hergestellt aus **natürlichen Zutaten** und **frei von künstlichen Farbstoffen**, ist unser Blütenzucker bunt die perfekte Wahl für alle kreativen Dekorationsideen und einzigartigen Geschmack für jegliche Süßspeisen.

Es ist beinahe so, als würde man seinen Gästen einen echten Blumenstrauß schenken, jedes Mal, wenn diese harmonische Kombination aus Zucker und Blüten zum Einsatz kommt.

Mit Tagetesblüten, Rosenblüten, Kornblumenblüten und Sonnenblumenblüten bietet unser Blütenzucker zart-blumige Nuancen und wird zum farbenfrohen Hingucker auf jeder Dessertkarte.



NEU!

Blütenzucker bunt Zucker mit Blüten

Natürliche Farb- und Geschmacksgebung
durch Blüten

-  von Natur aus vegane Zutaten
-  ohne Zugabe von Allergenen
(gemäß EU-Verordnung 1169/2011)
-  ohne Zugabe von Palmfett

NEU!

Flüssiges Gold

Mild-fruchtiger Genuss

Das neue WIBERG Salat-Öl ist der dezenteste Alleskönner für die Küche! Die spezielle Mischung aus hochwertigen pflanzlichen Ölen verleiht vielfältigen Salakreationen einen milden Charakter und ermöglicht vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Ob klassische Salate oder schonende Kochprozesse, WIBERG Salat-Öl ist die ideale Wahl. Sein mild-fruchtiger Geschmack mit einem dezenten Hauch von Olive eignet sich perfekt für gemischte Blattsalate, hausgemachten Kartoffelsalat oder Salate aus verschiedensten Länderküchen – mit dem WIBERG Salat-Öl bringen Sie köstliche Aromen auf den Tisch.

Vielseitigkeit und Qualität zeichnen das neue WIBERG Salat-Öl aus und sorgen für kulinarische Genüsse, die begeistern!



Salat-Öl

Mischung aus pflanzlichen Ölen

Geschmack: ausgewogen mild-fruchtig, dezent nach Olive

Verwendung: ideal für klassische Salatkreationen sowie schonende Kochprozesse

Erhältlich in der 0,5-Liter-Flasche oder im 5-Liter-Kanister



CONVENIENCE & FRISCH GEKOCHT

Bei BONVITA macht's die Mischung

Werner Echsle war seiner Zeit weit voraus. Als viele Gastronomen lediglich hinter vorgehaltener Hand über Convenience-Produkte sprachen, steckte er schon tief im Thema. Vor genau 25 Jahren gründete er mit seiner Frau Sandra die BONVITA Group. Mittlerweile liefert das Familienunternehmen an über 100 Standorten in Deutschland und Österreich Antworten auf genau die Fragen, welche die Branche umtreiben.

Zum Gespräch bringt Werner Echsle einen seiner Mitarbeiter mit: Mathias Leible leitet das operative Geschäft bei BONVITA und ist Teil des BONVITA-Managementteams. Die Leidenschaft der beiden ist spürbar und ansteckend: Leidenschaft für hochwertiges Essen, für ihr durchdachtes Konzept und nicht zuletzt für „ihre Leute“. Denn es sind im-

merhin 445 Mitarbeitende, die tagtäglich die Tischgäste verwöhnen.

„Ich selbst war viele Jahre nationaler Vertriebsleiter bei einem führenden Convenience-Hersteller“, erklärt Werner Echsle. „Dort wurde über die Jahre der Convenience-Grad immer tiefer, während sich auf der anderen Seite die Ansprüche der Gäste in die Gegenrichtung änderten.“ Hier fällt auch schon das erste Zauberwort, das den Erfolg der BONVITA Group erklärt: der Convenience-Grad. Doch was ist damit gemeint? „Wir haben ein prall gefülltes Rezeptbuch. Dort wird auch klar vorgeschrieben, was daran fertig geliefert wird und was vor Ort frisch gekocht werden muss“, erläutert Mathias Leible und gibt ein Beispiel: „Nehmen wir eine klassische Lasagne. Die kommt als

TK-Produkt und wird von unserem Vollsortimenter geliefert. Im Betrieb kocht die Küchencrew allerdings eine frische Tomatensauce, richtet mit frischem Basilikum oder Rucola an und hobelt auf jede Portion hochwertigen Parmesan. Das Endergebnis ist eine qualitative Mahlzeit und ein Teller, der den Gästen Freude macht.“

MAXIMALE FREIHEIT BEI MAXIMALER SICHERHEIT

Das klingt so einfach wie einleuchtend. Aber wer entscheidet, ob und wann die Lasagne auf dem Speiseplan steht? Und noch wichtiger: Wer entscheidet bei der Vielzahl an Convenience-Produzenten, welche Lasagne die beste ist? Um das zu klären, muss man die BONVITA-Philosophie ganzheitlich verstehen: „Wir sind

der Caterer des Mittelstands“, führt der Eigentümer aus. „Wir kochen für Firmen mit 200 bis 600 Mitarbeitenden, bei denen sich die Konzern-Caterer in puncto Servicequalität und Preis-Leistung schwertun. Jeder unserer Standorte ist eine eigene Gesellschaft, der Kochprofi vor Ort mit 49 % beteiligt und somit ‚Unternehmer im Unternehmen!‘.“ Dies ermöglicht es den Köchinnen und Köchen, viele freie Entscheidungen treffen zu können, ohne das unternehmerische Risiko der Selbstständigkeit tragen zu müssen. Ob die Lasagne auf die Karte kommt, entscheidet also der Standortleiter und Miteigentümer. Aber wer definiert, welches TK-Produkt angeliefert wird? „Das Herzstück ist hier unsere Rezeptdatenbank“, führt der operative Leiter Mathias Leible aus, bei dem alle Fäden zusammenlaufen. „Jedes Rezept enthält nicht nur die Mengenangaben, sondern überdies ein Ampelsystem mit ernährungsphysiologischen Hintergründen und den zu bestellenden Produkten beim Vollsortimenter. Die gebündelten Mengen erzeugen interessante Rabatte und jedes bestellbare Produkt entspricht unseren strengen Qualitätskriterien.“ Dann endet die Selbstständigkeit also bei der Auswahl der Produkte? „Keinesfalls!“, widerspricht der Chef persönlich: „Wir arbeiten mit gut 260 regionalen Lieferanten zusammen, die in unmittelbarer Nähe vom Standort sind und mit dem Kochprofi gemeinsam aus-



Eine Vielzahl an frischen Produkten bestimmt den Speiseplan.

gewählt werden.“ Darunter finden sich Gemüse- und Obstproduzenten ebenso wie Bäcker und Fleischer. „Das Schnitzel vom Metzger aus dem Nachbarort ist ja auch ‚Convenience‘ – und ob es plattiert oder paniert ist, definiert den Convenience-Grad.“ Gleichzeitig werden regionale Lieferanten aktiv genannt und beworben. „Wenn die Tischgäste morgens zur Arbeit kommen und der Bäcker aus dem Ort gerade anliefert, dann macht das was.“

GUTES CONVENIENCE – WIE GEHT DAS?

Insbesondere bei der Auswahl der Basisprodukte kommt dem BONVITA-Eigentümer Echsle seine jahrzehntelange Erfahrung in der Branche zugute. Immer kritisch hinterfragt werden alle Arten von Zusatzstoffen wie etwa Geschmacksverstärker und Haltbarmacher. Da das Convenience-Produkt nur als Basis dient, muss man es gut indi-

„Das Endergebnis ist eine qualitative Mahlzeit und ein Teller, der den Gästen Freude macht.“

MATHIAS LEIBLE,
OPERATIVER LEITER BONVITA GROUP



Werner Echsle, Geschäftsführer,
Mathias Leible, Operativer Leiter Bonvita Group (v. l. n. r.)



Asiatische Hähnchenpfanne
von Kochprofi Marek Kalb

„Wir kochen für Firmen mit 200 bis 600 Mitarbeitenden, bei denen sich die Konzern-Caterer in puncto Servicequalität und Preis-Leistung schwertun.“

WERNER ECHSLE,
GESCHÄFTSFÜHRER BONVITA GROUP

vidualisieren oder weiterverarbeiten können. „Ein Spinatstrudel muss nicht selbst gerollt werden. Allerdings gibt es bei uns eine schöne selbstgemachte Champignonsauce dazu, frische Petersilie oder vielleicht einen frischen Schnittlauch-Dip“, gibt Werner Echsle ein Beispiel. Und Mathias Leible ergänzt: „Unverhandelbar ist: Jedes Produkt muss Gastro-Qualität haben! Man findet bei uns nichts, was Fertigprodukten im Lebensmittelhandel ähnelt.“ Klassisches Beispiel ist etwa eine Pizza auf dem Mittagstisch. Hier ist ein Pizaboden am Blech mit Tomatensauce völlig ok, allerdings muss frisch vor Ort

belegt werden. „Niemals würden wir eine runde Pizza für den einzelnen Gast servieren: Da denkt man an die TK-Pizza aus dem Supermarkt. Und die kann jeder zu Hause machen.“

Wie bewerten die Profis bei BONVITA aber den Convenience-Markt? Immerhin haben sie die tiefsten Einblicke. „Früher waren viele Produkte einfach schlecht und wurden auch sofort als Fertigprodukt erkannt“, sind sich die beiden einig. Heute werde einerseits viel mehr auf Qualität und Inhaltsstoffe geachtet. Andererseits produzieren die Hersteller vermehrt handwerklich und nicht industriell, was allein das Erscheinungsbild deutlich verbessert. Insgesamt habe das eine positive Spirale in Gang gesetzt, erklärt Mathias Leible: „Je besser die Qualität wurde, desto höher wurde die Akzeptanz bei den Köchen.“ Sein Chef lacht und erinnert sich an ein typisches Negativbeispiel aus den Convenience-Anfängen: „Da kam die Brokkoli-Nuss-Ecke direkt aus dem Tiefkühler in die Fritteuse und anschließend eine dicke Fertigsauce drüber. Falsche Basis, falsche Zubereitung und keine frischen oder selbstgemachten Komponenten – das kann nur schief gehen!“ Zusätzlich funktionierte der Fachkräftemangel nochmals wie ein Katalysator und brachte Schwung in die Sache.

WER BRAUCHT DANN NOCH FACHKRÄFTE?

Womit wir bei einem Thema wären,

an dem keiner in der Branche vorbeikommt. Braucht man bei der BONVITA-Philosophie überhaupt noch ausgebildete Kochprofis? „Unbedingt!“, kommt es bei Werner Echsle wie aus der Pistole geschossen. „Wenn früher zwei ausgebildete Köche und eine Küchenkraft einen Standort betreuten, ist es heute einer, gemeinsam mit einer oder zwei Küchenkräften. Aber auch hier zeigt unsere Philosophie ihre Vorteile.“ In der internen Planung werden nämlich sogenannte „Notfallgerichte“ vorgesehen. Passiert etwas Unvorhergesehenes oder erkrankt der Koch, steigt für kurze Zeit der Convenience-Grad und sein Team übernimmt selbstständig. Ein Notfallgericht aus dem Froster kann aber auch ein selbstgemachtes Gulasch sein, das in ruhigeren Zeiten vorbereitet wurde. „Wir sehen vor allem, dass die Küchencrews mit voller Motivation übernehmen, wenn der Chef mal nicht da ist, sei es krankheitsbedingt oder während des Urlaubs“, fasst Mathias Leible zusammen. Wenn dann das Lob der Gäste kommt, wachse zu Recht das Selbstwertgefühl der Küchenkräfte. Gleichzeitig fährt der Standortleiter noch beruhigter in den nächsten Urlaub.

Wer in den Jahresreport der BONVITA Group blickt, findet neben Ehrungen langjähriger Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen viele Bilder von Schulungen, Workshops und Festen. „Wir wollen nicht nur die Erwartungen unserer Gäste, sondern auch die unserer Mitarbeitenden übertreffen“, gibt Werner Echsle die Richtung vor. Dies geschehe durch Wissensvermittlung, Digitalisierung und ein tatsächliches Miteinander. Folgerichtig war die Verleihung der Auszeichnung „Arbeitgeber der Zukunft“ im Jahr 2023. „Motivierte und glückliche Mitarbeitende sorgen letztendlich für zufriedene Tischgäste“, folgert Werner Echsle. „Und das ist es, was jeder Gastronom sich wünscht!“

BONVITA
Individuell. Familiär. Anders. *Group*

BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH
Weinsteige 11
76534 Baden-Baden
info@bonvitagroup.com
www.bonvitagroup.com



BASTA NASCONDERSI - SEMPRE PIÙ CONVENIENCE

Tutti lo fanno. Molti addirittura più volte al giorno. E siamo onesti: anche voi non siete da meno! Stiamo parlando dei prodotti pronti per il settore della ristorazione. Da un lato si tratta ancora di un grande tabù nel settore, dall'altro non sarebbe più possibile farne a meno. In linea di principio: Convenience è meglio di quanto si creda. Parliamone apertamente e liberiamoci da pregiudizi obsoleti!

A ragione, la bottiglia marrone con l'etichetta rossa e gialla rappresentava una sorta di oggetto propiziatorio per ogni cuoco professionista degno di rispetto. Tuttavia, questa concezione obsoleta di Convenience si rapporta ai prodotti disponibili oggi come una tavola calda sta a un ristorante Michelin. I prodotti pronti sono meglio della loro reputazione. Non solo il loro impiego è giustificato, ma spesso è anche indispensabile. Ma cosa si intende esattamente per Convenience? Di cosa stiamo parlando, in pratica?

FACCIAMO CHIAREZZA

Il termine inglese "Convenience Food" è l'equivalente dell'italiano "alimenti pronti": un termine ritenuto dispregiativo sia dai clienti che dai cuochi. Se si cerca una

definizione unificata di come vengono classificati i prodotti pronti, il termine descrive semplicemente ingredienti e alimenti preparati per l'ulteriore lavorazione nella ristorazione. Ma questo non chiarisce del tutto i dubbi e le domande più urgenti sono: dove inizia il Convenience Food? E dove finisce? Ogni azien-

“LADDOVE OGNI OPERAZIONE DEVE ESSERE MESSA IN DISCUSSIONE E OTTIMIZZATA, QUESTI PRODOTTI SONO PRATICI E AIUTANO A RISPARMIARE TEMPO E, IN ULTIMA ANALISI, A RIDURRE IL CARICO DI LAVORO DEL PERSONALE ESISTENTE.”

da deve definire questo aspetto per quanto la riguarda e pianificare i propri acquisti di merci in base ad esso.

CONVENIENCE SPIEGATO IN MODO SEMPLICE

È utile un'analisi dettagliata e spesso

le parole magiche si trovano già sulla confezione. L'occhio addestrato cerca infatti indicazioni come semilavorati, pronto per la cottura, pronto da preparare, pronto da riscaldare o pronto per il consumo.

- Con i prodotti **semilavorati**, il professionista della cucina riceve degli ingredienti che non deve più tagliare o porzionare. Ciò vale, ad esempio, per la carne macinata, le verdure pulite o i filetti di pesce, che di solito sono anche surgelati.

- **Pronto per la cottura** significa che questi prodotti ora devono solo venire arrostiti, bolliti, fritti o cotti al forno. Qui il condimento è già pronto, la cotoletta è impanata o il pane deve solo essere messo in forno.

- I prodotti **pronti da preparare** rappresentano un ulteriore passo avanti. Qui il cibo è già cotto, quindi deve solo essere riscaldato e integrato con ingredienti aggiuntivi, come accade per il budino in polvere o le zuppe istantanee.

- I prodotti **pronti da riscaldare** vengono riscaldati direttamente e possono quindi essere consumati immediatamente. Ciò vale sia per il gulasch in scatola che, ad esempio, per i piatti preparati nel microonde.

- I cosiddetti prodotti **pronti per il consumo** hanno il grado di Convenience

più elevato: possono essere consumati subito dopo l'apertura della confezione, come è noto per molte insalate, ma anche per smoothie o prodotti da forno e snack pronti.

QUALI SONO I VANTAGGI?

Il fatto che, soprattutto negli ultimi anni, molti prodotti Convenience nuovi e di alta qualità, spuntino come funghi va attribuito alle rivoluzioni generali del settore. In primo luogo c'è sicuramente la persistente carenza di cuochi con formazione specifica e adeguata. Laddove ogni operazione deve essere messa in discussione e ottimizzata, questi prodotti sono pratici e aiutano a risparmiare tempo e, in ultima analisi, a ridurre il carico di lavoro del personale esistente. Soprattutto le fasi di lavoro più lunghe, come la preparazione dei fondi di cottura e i prodotti successivi non meno dispendiosi, come salse e sughi, possono essere svolte da un ristorante di categoria media ricorrendo a prodotti Convenience senza compromettere la qualità finale. Tuttavia, è necessario prestare attenzione nella scelta dei fornitori: se il prodotto acquistato viene utilizzato con esaltatori di sapidità, una varietà di leganti o conservanti, il cliente spesso non ne uscirà soddisfatto.

POCO SALUTARE? ASSOLUTAMENTE NO

Un'altra idea che rimane in molte menti

“CON ALIMENTI CONVENIENCE BEN PRODOTTI È POSSIBILE PREPARARE PIATTI DI ALTA QUALITÀ INDIPENDENTEMENTE DALLA STAGIONE, SENZA PERDITE SOSTANZIALI DI GUSTO E DI VALORE NUTRIZIONALE.”

è il basso valore nutrizionale della frutta o della verdura surgelata, ad esempio. Con alimenti Convenience ben prodotti è possibile preparare piatti di alta qualità indipendentemente dalla stagione, senza perdite sostanziali di gusto e di valore nutrizionale. Se in inverno si ricorre a verdure, frutta o erbe surgelate, queste hanno generalmente lo stesso valore nutrizionale delle loro controparti raccolte in piena stagione, poiché sono state surgelate subito dopo il raccolto. In questo modo si preservano vitamine, oligoelementi e minerali. Chi non vuole rinunciare agli antiossidanti presenti, ad esempio, nei mirtilli, nei lamponi e nelle fragole anche in inverno, li trova in pratici prodotti pronti. Lavorati, imballati e conservati correttamente, i prodotti finiti sono spesso addirittura superiori ai prodotti freschi dal punto di vista igienico. Soprattutto la frutta fresca

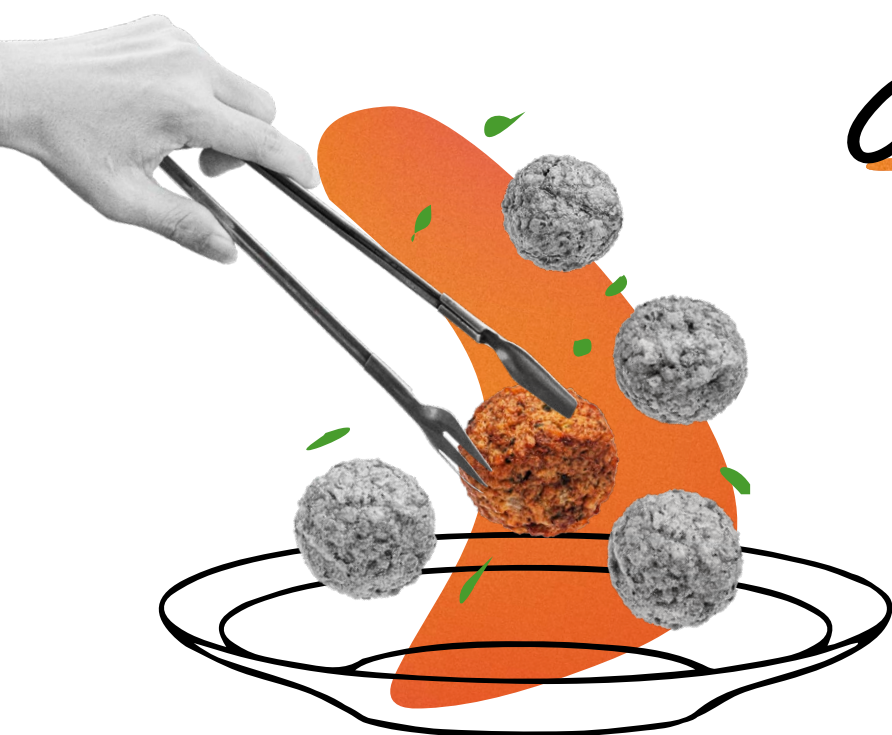
è facilmente deperibile. Se poi accade spesso che il cliente atteso non si presenti, l'alimento trova la strada del secchio della spazzatura.

SOSTENIBILITÀ GRAZIE ALLA PIANIFICABILITÀ

I pionieri nell'uso di cibi pronti o semilavorati sono sempre state le aziende gastronomiche il cui numero di ospiti era difficile da stimare o variava notevolmente. Chi si affida a prodotti pronti per singole fasi di lavoro, può conservare più facilmente le quantità e, se necessario, lavorare rapidamente. Dall'altro lato, oggi un impiego di merci inutilmente elevato e il conseguente approvvigionamento possono causare rapidamente una situazione commerciale fuori controllo. Nel complesso, quindi, è possibile evitare in modo efficiente il tanto citato "spreco alimentare". Soluzioni rapidamente disponibili e di qualità costante possono ridurre almeno il fattore di incertezza nel calcolo.

TENDENZE COMUNI PER SCENARI DIVERSI

Produttori, rivenditori e utilizzatori di prodotti pratici concordano su una tendenza generale: i temi cruciali e importanti per i clienti non ruotano attorno ai prodotti pronti. Il desiderio di ingredienti e, di conseguenza, di piatti di buona qualità è costante.



Convenience:

[kən'vi:njəns]

**IL TERMINE DESCRIVE
SEMPLICEMENTE INGREDIENTI E ALIMENTI PREPARATI PER L'ULTERIORE LAVORAZIONE NELLA RISTORAZIONE.**



Molti produttori di prodotti finiti hanno reagito e si sono aggiudicati etichette come "Dalla regione", una certificazione biologica o di origine certificata. Allo stesso modo, molti non producono più consapevolmente in modo perfetto a livello industriale. Il carattere manifatturiero è in ascesa non da ultimo nei prodotti a base di pasta ripieni – dai tortellini ai ravioli –, nei piatti a base di carne come involtini di manzo o hamburger, nonché nei contorni classici come i cenerdelli o i piatti a base di patate. Questi prodotti costituiscono una base che viene rifinita e adattata individualmente nella propria cucina. Con il risultato che per l'ospite non si pone la domanda del grado di convenienza e che solo il piacere domina la visita al ristorante.

NON C'È LUCE SENZA OMBRA

Allo stesso tempo, questi prodotti Convenience di fascia alta possono rappresentare un'insidia per il futuro del settore. Ad esempio, non esiste alcun

obbligo legale di contrassegnare i prodotti finiti sulla carta. Allo stesso modo, non esistono regolamenti univoci per termini come "fatto in casa". La trasparenza nei confronti del cliente viene limitata. Chi, in qualità di ristoratore, lo dichiara apertamente e si affida alla qualità dei prodotti acquistati, si espone a eventuali raffiche di critiche.

Allo stesso tempo ci si interroga sul futuro di questa professione. Cosa succede ai giovani che completano il loro apprendistato in aziende con un elevato volume di Convenience Food? Come imparano le competenze artigianali che sono ancora richieste negli esami finali di apprendistato? Anche in questo caso ogni chef deve trovare la propria strada e assumersi la propria responsabilità in quanto anche formatore.

ANCORA TUTTO DA VEDERE

Pochi settori cambiano così velocemente come la ristorazione, che si

“LAVORATI, IMBALLATI E CONSERVATI CORRETTAMENTE, I PRODOTTI FINITI SONO SPESSO ADDIRITTURA SUPERIORI AI PRODOTTI FRESCHI DAL PUNTO DI VISTA IGIENICO.”

reinventa costantemente. Questo è sicuramente uno dei suoi maggiori punti di forza. Il continuo sviluppo dei prodotti pronti è guidato, da un lato, dalle crescenti aspettative dei consumatori in termini di qualità e sostenibilità e, dall'altro, dalla necessaria efficienza gastronomica. I professionisti della cucina devono adattarsi continuamente e sviluppare soluzioni innovative per soddisfare queste esigenze. In futuro, in stretta collaborazione tra fornitori e aziende, nelle nostre cucine si troveranno comunque prodotti Convenience nuovi, di alta qualità e sempre migliori.

WIBERG *conviene!*

A ben guardare, tutti i prodotti WIBERG presentano un eccezionale fattore di convenienza. Dopotutto, cosa c'è di più pratico che ottenere sempre la stessa qualità in un'unica soluzione? Questo vale per le miscele di spezie, le erbe e le spezie, ma anche per gli oli spremuti a freddo, per gli aceti di alta qualità e per le salse multiformi. La praticità di utilizzo è purtroppo ancora associata a una perdita di qualità, ma con i nostri prodotti dimostriamo il contrario!

Erbe che arrivano dal freddo



L'ampia scelta di erbe liofilizzate offre molti vantaggi nella stressante routine quotidiana in cucina: La conservazione semplice e senza complicazioni consente di averle sempre a portata di mano. È possibile ottenere risultati costantemente buoni con una qualità costante e rigorosamente testata.

Allo stesso tempo, le **erbe liofilizzate** sono caratterizzate dai loro valori interni. Le erbe fresche o congelate subito dopo la raccolta provengono spesso da serre e quindi hanno meno ingredienti secondari. Le nostre materie prime, invece, provengono da regioni con le migliori condizioni climatiche. La liofilizzazione, se effettuata subito dopo la raccolta, preserva non solo il colore ricco e il sapore pieno, ma anche tutti gli ingredienti importanti e preziosi. In poche parole: le erbe fresche sono piacevoli alla vista, quelle liofilizzate sono fonte di piacere e benessere per tutto il corpo!

Brodo Bum Bum

I **brodi WIBERG** hanno smesso da tempo di essere un segreto per pochi. Infatti, hanno un posto fisso in cucina come aiutanti ideali nella preparazione dei cibi. Si caratterizzano per il loro carattere naturale e per l'assenza di additivi discutibili. Mentre tutti i brodi sono privi di esaltatori di sapidità artificiali e di grasso di palma, il **brodo di carne con sale rosa** e il **brodo di verdure con sale rosa**, ad esempio, sono privi di estratto di lievito e di allergeni. Oltre alle classiche zuppe, consentono creazioni culinarie, aiutano ad aromatizzare e raffinare e sono adatti a molti tipi di salse.



Salse gourmet

A proposito di salse: le **salse gourmet** WIBERG hanno recentemente rinnovato il loro design. I contenuti sono tanto versatili quanto pratici. Dieci gusti diversi vi porteranno in giro per il mondo, dalla **salsa aioli** spagnola alla **salsa per hamburger e panini**, fino alle autentiche salse asiatiche con **note al teriyaki**, al **peperoncino thailandese** o **agrodolci**. Le possibilità non sono limitate: a seconda della variante, si va dall'uso a freddo a quello a caldo, dalla marinatura alla messa a punto, dall'immersione all'uso in wok e simili.



Chutney golosi

I quattro **chutney** della gamma sono la perfetta combinazione di frutta baciata dal sole e spezie intense. Grazie alla loro ampia gamma di sapori, aggiungono il tocco finale a qualsiasi piatto. Come prodotto finito armonioso e di alta qualità, sono ideali per accompagnare piatti di selvaggina e formaggi piccanti e offrono un'esplosione di sapore fruttato e colorato. Se volete creare qualcosa di completamente nuovo con le vostre idee creative, i chutney sono la base ideale per un piacere completamente personalizzato.



Crema di Aceto

Le vellutate Crema di Aceto sono note per la loro consistenza e per i loro profili aromatici equilibrati. Questi preparati a base di aceto ridotto non sono solo ideali per decorare piatti accattivanti. Innumerevoli salse, stufati e persino dessert possono essere insaporiti e raffinati con varianti esotiche e sorprendenti come **l'ibisco** e **il peperoncino**, **il tè verde**, la **prugna** o **lo zafferano**. Non c'è modo più semplice di portare nella propria cucina la tavolozza culinaria del fruttato, del dolce o del piccante, ciascuno perfettamente combinato con la sottile acidità del vero aceto balsamico.



Salse dolci

Le **salse dolci** WIBERG sono i fantastici tre del paradiso dei dessert. I gusti **fragola e lime**, **caramello e sala rosa**, e **cioccolato e cardamomo** non sono solo combinazioni di sapori innovative. Tutte e tre le salse sono subito pronte all'uso e sono semplicemente perfette nella loro forma di base. Ma perché non perfezionare questa base pratica secondo le proprie idee? O usarle da zero? In combinazione con la panna, si possono preparare deliziose mousse di tutte le varietà. Oppure utilizzate le salse dolci per insaporire macedonie, frullati o creazioni speciali di caffè.



Riscaldano il cuore e addolciscono il palato

Anche nella cucina dolce, i pratici prodotti WIBERG consentono di risparmiare molta fatica senza rinunciare alla qualità. Con la miscela di spezie pronta per il **vin brulé e lo strudel** di mele, ad esempio, gli chef professionisti non solo danno al classico vin brulé un sapore speciale. È ideale anche per dessert creativi come una straordinaria mousse di strudel di mele, che diventa una tentazione impareggiabile con sfoglie di pasta strudel, salsa di mele e il giusto tocco di **vin brulé/strudel di mele**. Naturalmente, può essere utilizzato anche per insaporire salse da dessert o marinare macedonie di frutta in pochissimo tempo, ideali per una varietà di dessert.



Miscela alla vaniglia

La vaniglia è un vero mago della cucina e la regina delle spezie. Anche le quantità più piccole sono percepite positivamente e questo vale non solo per i dessert, ma anche per la cucina salata, come arrostiti, zuppe, stufati o in combinazione con piselli o pomodori. L'effetto è garantito in pochissimo tempo con la **miscela alla vaniglia**, che può essere utilizzata in diversi modi. Questa miscela perfeziona sia i piatti dolci che quelli salati. Trasforma uno stufato di piselli alla vaniglia con halloumi piccante in un'esperienza culinaria, così come una crostata di arance caramellate.

Here comes the sun!

Il trio fruttato composto da **Berry Sun, Zitronia Sun e Orangia Sun** è ideale per aggiungere un intenso sapore fruttato a cibi e bevande. Con questi prodotti intensivi e di alta qualità, non solo gli strofinamenti al limone e all'arancia appartengono al passato: Le raffinate sfumature della gamma WIBERG Sun possono essere utilizzate tutto l'anno con la stessa qualità. Le miscele possono essere utilizzate per dessert, cocktail e anche piatti salati per creare un sapore fresco ed estivo.



“Cosa c'è di più pratico
che ottenere sempre
la stessa qualità in
un'unica soluzione?”

Raimund Probst, Team Inspiration

Binomio dinamico

La nuova Salsa speziata **WIBERG Spicy & Chili** è un invitante mix di frutta e fuoco. Per condire o rifinire, Spicy & Chili è la scelta ideale per tutti coloro che amano una piccantezza dolce-fruttata. Date alle vostre creazioni un tocco indimenticabile e provate il gusto straordinario della Salsa speziata Spicy & Chili.

La nuova e rivoluzionaria Salsa speziata **WIBERG Tasty & Umami** è la combinazione perfetta di gusto delizioso e gustose intensità. Questa creazione unica combina le note rotonde e armoniose del delicato umami con un'invitante varietà di spezie. Che si tratti di grigliare, arrostiti, cuocere o rifinire, questa salsa dà vita a ogni piatto. Completamente priva di esaltatori di sapidità.



Spicy & Chili

Salsa speziata

Sapore: gusto fruttato-dolce, con una piccantezza equilibrata

Uso: ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota piccante e dolcemente fruttata

 **senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)**

senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità

NUOVO!



Tasty & Umami

Salsa speziata

Sapore: gusto pieno, con intenso sapore umami

Uso: ideale per condire e rifinire tutti i piatti a cui si desidera aggiungere una nota umami

 **senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011)**

 **ingredienti vegani**

senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità

NUOVO!



Un dolce bouquet per il piatto

Il colorato mondo dei fiori

Immergetevi in una festa per i sensi con il nuovo **zucchero di fiori colorato** WIBERG, che seduce con il profumo di fiori freschi. Realizzato con ingredienti naturali e privo di coloranti artificiali, il nostro **zucchero di fiori colorato** è la scelta perfetta per tutte le idee creative di decorazione e offre un gusto unico per qualsiasi dessert.

È quasi come regalare ai vostri ospiti un vero bouquet di fiori ogni volta che si utilizza questa armoniosa combinazione di zucchero e fiori. Con fiori di calendula, rosa, fiordaliso e girasole, offre delicate sfumature floreali ed è un colorato richiamo per qualsiasi menu di dessert.



NUOVO!

Zucchero colorato ai fiori

Zucchero con fiori

Coloranti e aromi naturali da fiori

-  **ingredienti vegani**
-  **senza aggiunta di allergeni**
(ai sensi del regolamento UE 1169/2011)
-  **senza aggiunta di olio di palma**


 NUOVO!

Oro liquido

Un piacere leggermente fruttato

Il nuovo olio per insalata WIBERG è il prodotto ideale per ogni utilizzo in cucina! La speciale miscela di oli vegetali di alta qualità conferisce un carattere delicato a un'ampia varietà di creazioni per insalate e consente un'ampia gamma di applicazioni. Che si tratti di insalate classiche o di processi di cottura delicati, l'olio per insalata WIBERG è la scelta ideale. Il suo gusto delicato e fruttato, con una sottile nota di oliva, è perfetto per le insalate a foglia mista, per l'insalata di patate fatta in casa o per insalate di un'ampia varietà di cucine nazionali: con l'olio per insalata WIBERG potrete portare in tavola sapori deliziosi.

Versatilità e qualità caratterizzano il nuovo olio per insalata WIBERG e assicurano delizie culinarie che ispirano!



Olio per insalata

Miscela di oli vegetali

Sapore: equilibrato lievemente fruttato, dal delicato sapore di oliva

Uso: ideale per insalate classiche e per cotture delicate

Disponibile in bottiglie da 0,5 litri o in taniche da 5 litri



CONVENIENZA E CUCINA FRESCA

Da BONVITA è l'equilibrio che conta

Werner Echsle era in anticipo sui tempi. Quando molti ristoratori osavano appena parlare di cibi pronti, lui era già immerso nell'argomento. Ha fondato il Gruppo BONVITA con la moglie Sandra esattamente 25 anni fa. L'azienda, a conduzione familiare, conta oggi oltre 100 sedi in Germania e in Austria e fornisce risposte proprio alle domande che guidano il settore.

Werner Echsle porta con sé uno dei suoi dipendenti al nostro colloquio: Mathias Leible gestisce le attività operative di BONVITA e fa parte del team di gestione di BONVITA. La passione dei due è palpabile e contagiosa: passione per il cibo di alta qualità, per il loro concetto ben congegnato e, non da ultimo, per la "loro gente". Dopo tutto, sono 445 i dipendenti che ogni giorno viziano i clienti.

"Io stesso sono stato per molti anni responsabile delle vendite a livello nazionale presso un'azienda leader nel settore dei cibi pronti", spiega Werner Echsle. "Nel corso degli anni, il grado dei cibi pronti è diventato sempre più basso, mentre le richieste degli ospiti sono cambiate nella direzione opposta." Questa è la prima espressione magica che spiega il successo del Gruppo BONVITA: il grado dei cibi pronti. Ma cosa significa? "Abbiamo un ricettario completo. Che specifica chiaramente cosa viene consegnato già pronto e cosa deve essere cucinato fresco in loco", spiega Mathias Leible, fornendo un esempio: "Prendiamo una lasagna classica. Si tratta di un prodotto congelato e fornito dal nostro fornitore di gamma completa. Tuttavia, la squadra di cucina prepara un sugo di pomodoro

fresco, lo condisce con basilico fresco o rucola e grattugia parmigiano di alta qualità su ogni porzione. Il risultato finale è un pasto di qualità e un piatto che gli ospiti apprezzeranno."

MASSIMA LIBERTÀ CON LA MASSIMA SICUREZZA

Sembra tanto semplice quanto plausibile. Ma chi decide se e quando le lasagne sono nel menu? E ancora più importante: con così tanti produttori di cibi pronti, chi decide quale sia la lasagna migliore? Per chiarire questo aspetto, è necessario comprendere la filosofia BONVITA in modo olistico: "Siamo il catering delle piccole e medie imprese", spiega il proprietario. "Cuciniamo per aziende con 200-600 dipendenti, dove i catering aziendali

fanno fatica in termini di qualità del servizio e gestione dei prezzi. Ogni nostra sede è un'azienda separata, lo chef professionista locale detiene una quota del 49% ed è quindi un 'imprenditore all'interno dell'azienda'. Ciò consente agli chef di prendere molte decisioni libere senza dover sostenere il rischio imprenditoriale del lavoro autonomo. Il direttore del locale e comproprietario decide quindi se inserire le lasagne nel menu. Ma chi definisce quale prodotto surgelato viene consegnato? "Il fulcro è il nostro database di ricette", spiega il direttore operativo Mathias Leible, la colonna portante dell'azienda. "Ogni ricetta non contiene solo le quantità, ma anche un sistema di semafori con informazioni nutrizionali e fisiologiche di base e i prodotti da ordinare dal fornitore completo. Le quantità in lotti generano sconti interessanti e ogni prodotto ordinabile soddisfa i nostri rigorosi criteri di qualità" Quindi l'indipendenza finisce con la selezione dei prodotti? "Assolutamente no!", ribatte il titolare: "Lavoriamo con ben 260 fornitori regionali che si trovano nelle immediate vicinanze della nostra sede e che vengono selezionati insieme allo chef professionista." Tra questi, i produttori di frutta e verdura, i panettieri e i macellai. "Anche la cotoletta del macellaio della città vicina è un cibo pronto, e il fatto che sia impiattata o impanata



Una varietà di prodotti freschi determina il menu.

ne definisce il grado." Allo stesso tempo, i fornitori regionali vengono attivamente nominati e promossi. "Quando i clienti si recano al lavoro la mattina e il panettiere locale fa le consegne, è proprio questo a fare la differenza".

CIBI PRONTI DI QUALITÀ: COME SI FA?

Il titolare di BONVITA, Echsle, si avvale della sua esperienza decennale nel

settore, in particolare nella scelta dei prodotti di base. Tutti i tipi di additivi, come gli esaltatori di sapidità e i conservanti, sono sempre sottoposti a un esame critico. Poiché il prodotto pronto serve solo come base, deve essere facile da personalizzare o elaborare ulteriormente. "Non è necessario arrotolare uno strudel di spinaci da soli. Tuttavia, lo serviamo con una bella salsa di funghi fatta in casa, con prezzemolo fresco o magari con una salsa di erba



Werner Echsle, direttore commerciale,
Mathias Leible, responsabile operativo Bonvita Group (da sinistra a destra)

„Il risultato finale è un pasto di qualità e un piatto che gli ospiti apprezzeranno.“

MATHIAS LEIBLE, RESPONSABILE
OPERATIVO BONVITA GROUP



Padella di pollo asiatica
dello chef professionista Marek Kalb

„Cuciniamo per aziende con 200-600 dipendenti, dove i catering aziendali fanno fatica in termini di qualità del servizio e gestione dei prezzi.“

WERNER ECHSLE,
DIRETTORE COMMERCIALE

cipollina fresca", dice Werner Echsle, facendo un esempio. E Mathias Leible aggiunge: "Quello che non è negoziabile è che ogni prodotto deve essere di qualità gastronomica! Qui non troverete nulla che assomigli ai prodotti già pronti del supermercato." Un esempio classico è la pizza sul tavolo del pranzo. Una base per pizza su un vassoio con salsa di pomodoro va benissimo, ma deve essere condita fresca sul posto. "Non serviremmo mai una pizza rotonda per un solo ospite: fa pensare alla pizza surgelata del supermercato. E chiunque può farlo a casa propria." Ma come valutano i professionisti di

BONVITA il mercato dei cibi pronti? Dopo tutto, sono loro ad avere le intuizioni più profonde. "In passato, molti prodotti erano semplicemente scadenti e venivano immediatamente riconosciuti come prodotti finiti", concordano i due. Oggi si presta molta più attenzione alla qualità e agli ingredienti. D'altra parte, i produttori producono sempre più spesso a mano anziché in modo industriale, il che di per sé migliora notevolmente l'aspetto. Nel complesso, questo ha messo in moto una spirale positiva, spiega Mathias Leible: "Più la qualità diventava alta, maggiore era l'accettazione da parte degli chef." Il suo capo ride e ricorda un tipico esempio negativo dei primi tempi dell'era dei cibi pronti: "I triangolini di broccoli e noci passavano direttamente dal freezer alla friggitrice e poi veniva versata una salsa densa già pronta. Una base sbagliata, una preparazione errata e nessun ingrediente fresco o fatto in casa: non può che andare male!" Inoltre, la carenza di manodopera qualificata ha agito ancora una volta da catalizzatore e ha dato slancio.

CHI HA BISOGNO DI MANODOPERA QUALIFICATA, ALLORA?

Questo ci porta a un argomento che nessuno nel settore può evitare. Con la filosofia BONVITA, abbiamo bisogno di cuochi professionisti? "Assolutamente sì!", risponde Werner Echsle, come se fosse stato colpito da una pistola. "In passato, due chef qualificati e un mem-

bro dello staff di cucina erano responsabili di una sede, mentre ora lo è uno solo, insieme a uno o due addetti alla cucina. Ma anche qui la nostra filosofia mostra i suoi vantaggi." I cosiddetti "piatti di emergenza" sono previsti nella pianificazione interna. Se accade un imprevisto o lo chef si ammala, il grado dei cibi pronti si alza per un breve periodo e il suo team subentra autonomamente. Un piatto di emergenza dal freezer può essere anche un gulasch fatto in casa preparato in tempi più tranquilli. "Soprattutto notiamo che il personale di cucina è pienamente motivato a subentrare quando lo chef non c'è,

sia per malattia che per le ferie", riassume Mathias Leible. Quando gli ospiti li elogiano, l'autostima del personale di cucina cresce giustamente. Allo stesso tempo, il responsabile del sito parte per le sue prossime vacanze con maggiore tranquillità.

Se date un'occhiata alla relazione annuale del Gruppo BONVITA, troverete molte immagini di corsi di formazione, workshop e celebrazioni, oltre a riconoscimenti per i dipendenti di lunga data. "Non vogliamo solo superare le aspettative dei nostri ospiti, ma anche quelle dei nostri dipendenti", afferma Werner Echsle, definendo la direzione da seguire. Ciò avviene attraverso il trasferimento di conoscenze, la digitalizzazione e la cooperazione effettiva. E non è un caso se nel 2023 gli è stato conferito il premio "Datore di lavoro del futuro". "Dipendenti motivati e felici garantiscono in ultima analisi la soddisfazione dei clienti", conclude Werner Echsle. "Ed è quello che ogni ristoratore vuole!"

BONVITA
Individuell. Familiär. Anders. *Group*

BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH
Weinsteige 11
76534 Baden-Baden
info@bonvitagroup.com
www.bonvitagroup.com



PLUS DE SECRET AVEC - LES PRODUITS PRÉPARÉS

Tout le monde les utilise. Beaucoup les utilisent même plusieurs fois par jour. Et soyons honnêtes : vous les utilisez aussi ! Nous parlons bien entendu des produits préparés dans la restauration. Bien que ce sujet reste un grand tabou du secteur, il ne serait honnêtement plus possible de s'en passer. Quoi qu'il en soit, les produits préparés sont meilleurs que leur réputation le laisse penser. Nous avons décidé de nous exprimer franchement et de balayer les vieux préjugés !

Pendant longtemps, et non sans raison, la fameuse bouteille d'assaisonnement marron à l'étiquette rouge et jaune a été le cauchemar de tout professionnel de la cuisine qui se respecte. Cette vision des produits préparés est toutefois dépassée, et il y a autant de points communs entre les anciens produits et ceux proposés actuellement qu'entre un kebab et un restaurant étoilé au guide Michelin. Les produits préparés sont meilleurs que leur réputation le laisse penser. Leur utilisation est non seulement justifiée, mais souvent aussi indispensable. D'ailleurs, qu'entend-on exactement par « produits préparés » ? De quoi est-il question exactement ?

DÉFINITION OBJECTIVE

En français, le terme anglais « conve-

nience food » peut se traduire par « aliments pratiques », ce qui est encore souvent considéré comme un gros mot aussi bien par les clients que par les cuisiniers. Si l'on cherche une définition harmonisée, le terme « produits préparés » désigne simplement les ingrédients et aliments préparés en vue de subir une

« LORSQUE CHAQUE GESTE DOIT ÊTRE REMIS EN QUESTION ET OPTIMISÉ, LES PRODUITS PRATIQUES PERMETTENT DE GAGNER DU TEMPS ET, AU FINAL, SOULAGENT LE PERSONNEL DISPONIBLE. »

transformation ultérieure dans le secteur de la restauration. Mais cela n'apporte pas de réponses aux principales questions : à partir de quel moment peut-on considérer qu'un produit est préparé et quand précisément peut-on estimer qu'il ne l'est pas ? Chaque établissement doit trouver le compromis qui lui convient et organiser son approvisionnement en conséquence.

LES PRODUITS PRÉPARÉS EN BREF

Il est utile d'examiner en détail ces produits. D'ailleurs, les mots-clés sont souvent présents sur l'emballage. Un œil averti peut y repérer des indications telles que prêt à cuisiner, prêt à cuire, prêt à l'emploi, prêt à réchauffer ou prêt à consommer.

- Les produits **prêts à cuisiner** sont des ingrédients que le cuisinier professionnel n'a pas besoin de découper ou de diviser en portions. Il s'agit par exemple de viande découpée, de légumes nettoyés ou de filets de poisson, généralement surgelés.
- Les produits **prêts à cuire** n'ont plus qu'à être rôtis, cuits, frits ou cuits au four. Cette catégorie inclut les aliments déjà assaisonnés, les escalopes panées ou encore le pain qui n'a plus qu'à être mis au four.
- Les produits **prêts à l'emploi** vont encore plus loin. Ces produits étant déjà prêts, il suffit de les chauffer et d'ajouter des ingrédients, comme dans le cas du pudding en poudre ou des soupes instantanées.
- Les **produits à réchauffer** peuvent être consommés directement après avoir été chauffés. Cette catégorie inclut aussi bien le goulasch en conserve que, par exemple, les plats à mettre au

four à micro-ondes.

- Les produits **prêts à consommer** sont les plus pratiques, puisqu'ils peuvent être consommés immédiatement après ouverture de l'emballage. Il s'agit par exemple des nombreuses salades (fines), ou encore des smoothies ou des produits de boulangerie et en-cas prêts à consommer.

QUELS SONT LES AVANTAGES DE CES PRODUITS ?

Le fait que de nombreux produits préparés de qualité apparaissent comme des champignons, en particulier ces dernières années, est lié aux bouleversements généraux dans le secteur de la restauration. La pénurie durable de cuisiniers bien formés et expérimentés est sans doute la principale cause de cette évolution. Lorsque chaque geste doit être remis en question et optimisé, les produits pratiques permettent de gagner du temps et, au final, soulagent le personnel disponible. Les produits préparés permettent à un restaurant de catégorie moyenne de réaliser les opérations particulièrement longues, comme la préparation de fonds et de produits dérivés tout aussi longs à préparer tels que les sauces et les jus, sans perte de qualité. Il faut toutefois faire preuve de prudence lors du choix des fournisseurs : si le produit acheté contient des exhausteurs de goût, de nombreux liants ou des conservateurs, il y a fort à pa-

« GRÂCE À DE BONS PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER, IL EST POSSIBLE DE PRÉPARER DES PLATS DE QUALITÉ EN TOUTE SAISON SANS PERTE SIGNIFICATIVE DE GOÛT ET DE VALEUR NUTRITIONNELLE. »

rier qu'il ne plaira généralement pas au client.

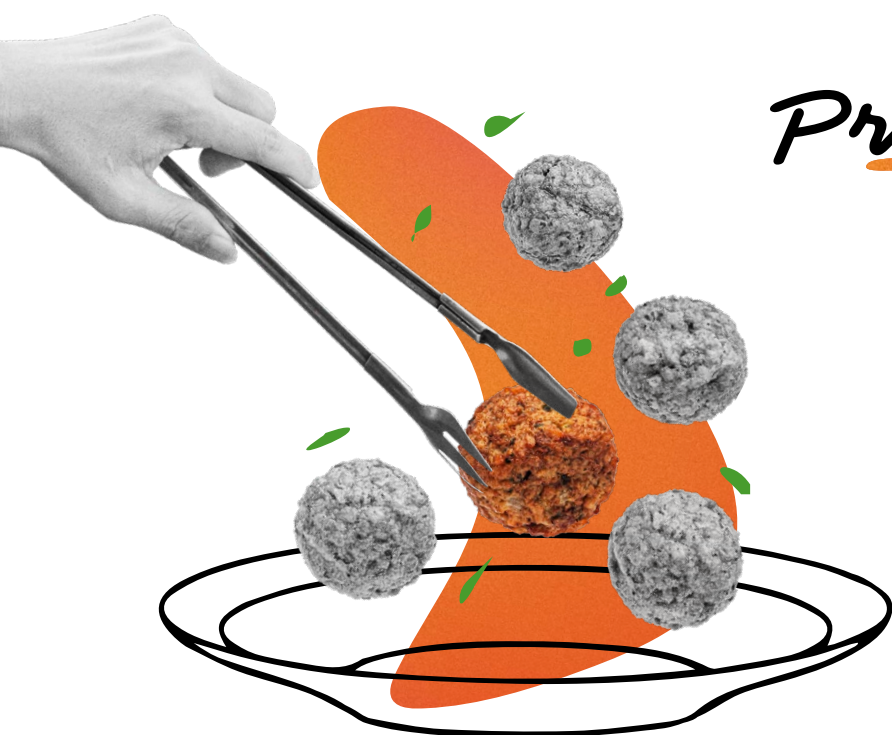
DES PRODUITS MAUVAIS POUR LA SANTÉ, VRAIMENT ?

Une autre idée reçue persistante concerne la supposée faible valeur nutritionnelle des fruits ou légumes surgelés, par exemple. Grâce à de bons produits prêts à consommer, il est possible de préparer des plats de qualité en toute saison sans perte significative de goût et de valeur nutritionnelle. Les légumes, fruits ou herbes surgelés utilisés en hiver ont théoriquement la même valeur nutritionnelle que leurs homologues saisonniers, puisqu'ils ont été surgelés directement après la récolte. Les vitamines, oligoéléments et minéraux sont donc préservés. Les personnes qui ne veulent pas se pas-

ser des antioxydants présents dans les myrtilles, framboises et fraises, notamment en hiver, les trouveront dans des produits préparés pratiques. Bien préparés, emballés et conservés, les produits préparés sont souvent même supérieurs aux produits frais en matière d'hygiène. Les fruits frais, en particulier, sont facilement périssables. De plus, si les clients ne sont pas au rendez-vous, ces aliments risquent malheureusement de finir à la poubelle.

LA DURABILITÉ GRÂCE À LA PLANIFICATION

Les établissements de restauration recevant un nombre de clients difficile à estimer ou très variable ont toujours été précurseurs dans l'utilisation de plats préparés ou semi-préparés. En utilisant des produits préparés dans les différentes étapes de travail, il est plus facile de stocker des quantités et, si nécessaire, d'augmenter rapidement la production. D'autre part, une consommation de marchandises inutilement élevée et l'approvisionnement lié à celle-ci peuvent rapidement entraîner des difficultés financières à notre époque. Pour toutes ces raisons, les produits préparés permettent donc de réduire efficacement le fameux gaspillage alimentaire. Des solutions rapidement disponibles et de qualité constante peuvent au moins réduire le facteur d'incertitude dans le calcul des coûts.



Produits préparés:

[kən'vi:njəns]

DÉSIGNE SIMPLEMENT LES INGRÉDIENTS ET ALIMENTS PRÉPARÉS EN VUE DE SUBIR UNE TRANSFORMATION ULTÉRIEURE DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION.



DES TENDANCES GLOBALES

Les producteurs, commerçants et utilisateurs de produits pratiques s'accordent sur une tendance générale : les thématiques actuelles et pertinentes pour les clients concernent aussi les produits préparés. La demande d'ingrédients (et par conséquent de plats) de bonne qualité est toujours aussi forte.

De nombreux fabricants de produits préparés ont réagi à cette tendance et gagné des points en se tournant vers des labels du type « Produit de la région », ou des certifications biologique ou MSC. De même, de nombreux fabricants ne produisent volontairement plus de produits parfaits sur le plan industriel. La tendance à la fabrication artisanale est en plein essor, que ce soit pour les pâtes fourrées (des tortellinis aux raviolis), les plats à base de viande, tels que les roulades de bœuf ou les steaks hachés, ou encore les garnitures classiques comme les quenelles ou les plats à base de pommes de terre. De tels produits constituent une base qui peut être adaptée et affinée dans chaque cuisine afin que le client ne se demande pas s'il consomme des produits préparés, mais profite pleine-

ment de son repas au restaurant.

DES AVANTAGES ET DES INCONVÉNIENTS

Parallèlement, ces produits préparés haut de gamme peuvent présenter des inconvénients pour l'avenir du secteur. Par exemple, un établissement n'a aucune obligation légale d'identifier les produits préparés sur sa carte. De même, aucune réglementation claire ne s'applique à des termes tels que « fait maison ». Cela n'offre pas beaucoup de transparence aux clients. En tant que restaurateur, le fait d'être ouvert et de soutenir la qualité des produits préparés achetés permet de couper court à une critique éventuelle.

Dans la foulée se pose la question des futurs professionnels. Qu'en est-il des jeunes qui effectuent leur apprentissage dans des établissements utilisant de nombreux produits préparés ? Comment apprennent-ils les compétences manuelles qui continuent d'être demandées lors des examens de fin d'apprentissage ? Là encore, chaque chef doit trouver le bon compromis et assumer ses responsabilités en tant que formateur.

« BIEN PRÉPARÉS, EMBALLÉS ET CONSERVÉS, LES PRODUITS PRÉPARÉS SONT SOUVENT MÊME SUPÉRIEURS AUX PRODUITS FRAIS EN MATIÈRE D'HYGIÈNE. »

UN SECTEUR PASSIONNANT

Peu de secteurs évoluent aussi rapidement que celui de la restauration, qui se réinvente sans cesse. C'est certainement l'un de ses plus grands atouts. Le développement continu des produits préparés est déterminé par les attentes croissantes des consommateurs en matière de qualité et de durabilité, d'une part, et par l'efficacité nécessaire pour les établissements de restauration, d'autre part. Les professionnels de la cuisine doivent constamment s'adapter et développer des solutions innovantes pour répondre à ces exigences. À l'avenir, grâce à une étroite collaboration entre les fournisseurs et les établissements de restauration, de nouveaux produits préparés de qualité et toujours meilleurs feront leur apparition dans nos cuisines.

WIBERG vous *facilite l'existence !*

Si l'on regarde bien, tous les produits WIBERG ont un facteur de commodité grandiose. En effet, quoi de plus pratique que d'obtenir en un tour de main la même qualité toujours élevée ? Cela vaut aussi bien pour les mélanges d'épices, les herbes et les épices que pour les huiles pressées à froid, les vinaigres de haute qualité ou les sauces aux multiples facettes. Une manipulation aisée est malheureusement toujours associée à des pertes de qualité, mais avec nos produits, nous pouvons prouver le contraire !

De l'herbe provenant du froid



Le large choix d'herbes lyophilisées offre de nombreux avantages dans le quotidien stressante de la cuisine : grâce à leur stockage simplifié, celles-ci sont toujours à portée de main. Il est ainsi possible d'obtenir de bons résultats en permanence, avec une qualité constante et rigoureusement contrôlée.

Les **herbes lyophilisées** se distinguent également par leurs valeurs intrinsèques. Les herbes fraîches ou congelées immédiatement après la récolte proviennent souvent de serres et contiennent donc souvent moins de composés secondaires. Nos matières premières proviennent de régions présentant les meilleures conditions climatiques. La lyophilisation permet non seulement de conserver la couleur et le goût, mais aussi tous les composés importants et précieux. Pour résumer, les herbes fraîches sont très bien pour les yeux, et parfaites pour l'ensemble du corps lorsqu'elles sont lyophilisées !

Bouillon Bum Bum

Les **bouillons** WIBERG ne sont plus un secret depuis longtemps. Ils ont cependant une place fixe dans la cuisine en tant qu'accessoires de cuisine optimaux. Ils se distinguent par leur caractère naturel et l'absence d'additifs dangereux. Si tous les bouillons sont sans exhausteur de goût ni graisse de palme, le **bouillon de viande au sel gemme** et le **bouillon végétarien au sel gemme** sont également exempts d'extrait de levure et d'ajout d'allergènes. Mis à part la soupe classique, ils permettent de réaliser des créations culinaires, aident à assaisonner et à relever et conviennent pour de nombreux types de sauces.



Sauces gourmet

À propos des sauces : Les **sauces gourmet** WIBERG se présentent depuis peu dans un design contemporain. Et le contenu est aussi polyvalent que pratique. Les dix variétés différentes permettent de faire le tour du monde, de la **sauce aioli** espagnole aux authentiques sauces asiatiques aux notes **Teriyaki**, **Thai-Chili** ou **Sweet & Sour**, en passant par la **sauce burger et sandwich**. Les possibilités sont illimitées, allant de l'utilisation froide à l'utilisation chaude, de la marinade au raffinage, du trempage à l'utilisation dans un wok ou autres.



Chutnex délicieux

Les quatre **chutneys** de la gamme sont une combinaison parfaite entre fruits ensoleillés et épices intenses. Leur palette de saveurs apporte une touche finale à chaque plat. En tant que produit fini harmonieux et de haute qualité, ils sont parfaits pour accompagner des plats de gibier et des fromages corsés, et offrent une explosion de saveurs colorées et fruitées. Tous ceux qui souhaitent réaliser quelque chose d'entièrement nouveau avec leurs propres idées créatives trouveront dans les chutneys la base idéale pour un plaisir entièrement individuel.

Crema di Aceto

Les **crema di acetos** veloutées sont connues pour leur consistance et leurs profils de goût équilibrés. Ces préparations vinaigrées réduites sont non seulement idéales pour décorer des assiettes attrayantes, mais avec des variantes exotiques surprenantes comme l'hibiscus piment, le thé vert au citron vert, la prune ou le safran, elles permettent d'assaisonner et de raffiner d'innombrables sauces, ragoûts et même des desserts. Vous pouvez sinon simplement ne pas ajouter à votre cuisine la palette culinaire de saveurs fruitées, sucrées ou épicées, parfaitement combinées avec l'acidité discrète des véritables balsamiques.



Sauces sucrées

Les **sauces sucrées** WIBERG sont similaires à un trio de desserts gourmands. Avec les saveurs **fraise-citron vert**, **caramel-sel gemme** et **cardamome-chocolat**, elles misent non seulement sur des combinaisons de goûts innovantes, mais sont également prêtes à l'emploi et parfaites dans leur forme de base. Mais pourquoi ne pas raffiner cette base pratique selon vos propres idées ? Ou utiliser quelque chose d'entièrement nouveau ? En combinaison avec de la crème, vous pouvez préparer de délicieuses mousses à partir de toutes les variantes. Ou utilisez les sauces sucrées pour aromatiser des salades de fruits, des shakes ou des créations spéciales au café.



Chaud au cœur, doux en bouche

Même pour la cuisine sucrée, les produits pratiques de WIBERG permettent d'économiser beaucoup de gestes, sans compromettre la qualité. Le mélange d'épices prêt à l'emploi **vin chaud/strudel aux pommes** permet non seulement aux chefs professionnels d'ajouter une touche spéciale au vin chaud classique, mais il est également idéal pour les desserts créatifs, comme une mousse exceptionnelle de strudel aux pommes, qui, avec des feuilles de pâte à strudel, de la compote de pommes et une touche adéquate d'épices **vin chaud/strudel aux pommes**, devient une tentation hors pair. Il convient bien entendu également pour l'assaisonnement des sauces à dessert ou la marinade des salades de fruits, qui se marient parfaitement avec une multitude de desserts.



Mélange à la vanille

Véritable magicienne de la cuisine, la vanille est la reine des épices. Même les plus petites quantités sont perçues positivement, et cela vaut non seulement pour les desserts mais aussi pour la cuisine épicée, par exemple les ragoûts, les soupes, les pot-au-feu ou en combinaison avec des petits pois ou des tomates. En un tour de main, l'effet est garanti avec le **mélange à la vanille** qui peut être utilisé de manière polyvalente. Ce mélange permet de raffiner aussi bien les plats sucrés que salés. Avec lui, un pot-au-feu aux petits pois et à la vanille, avec du halloumi épicé, devient une véritable expérience culinaire, tout comme une tarte à l'orange caramélisée.

Here comes the sun!

Le trio fruité **Berry Sun**, **Zitronia Sun** et **Orangia Sun** est idéal pour agrémenter les plats et les boissons d'une touche fruitée intense. Avec ces produits intenses haute qualité, non seulement les zestes de citron et d'orange sont révolus, mais les nuances subtiles de la gamme Sun de WIBERG peuvent être utilisées toute l'année avec une qualité toujours constante. Les mélanges peuvent être utilisés pour des desserts, des cocktails et même des plats savoureux pour obtenir un arôme frais d'été.



« En effet, quoi de plus pratique
que d'obtenir en un tour de
main la même qualité
toujours élevée ? »

Raimund Probst, Team Inspiration

Un duo dynamique

La nouvelle sauce condiment **WIBERG Spicy & Chili** est la fusion alléchante du fruit et du feu. Dès la première goutte, vous serez plongé dans un plaisir fruité et piquant qui enchante les papilles. Que ce soit pour l'assaisonnement ou la finition, Spicy & Chili est le choix idéal pour tous ceux qui aiment le piquant fruité et sucré. Donnez à vos créations un coup de fouet inoubliable et découvrez avec la sauce épicée Spicy & Chili le goût de la classe supérieure.

La nouvelle sauce épicée révolutionnaire **Tasty & Umami** de WIBERG représente l'alliance parfaite d'un goût délicieux et d'une profondeur savoureuse. Cette création unique allie les nuances rondes et harmonieuses d'un umami subtil à une variété alléchante d'épices. Que ce soit pour griller, rôtir, cuisiner ou finir, cette sauce donne vie à tous les plats. Entièrement sans additif ni exhausteur de goût.



Spicy & Chili

Sauce épicée

Goût : fruité et doux, avec un piquant équilibré

Utilisation : idéal pour tous les plats à assaisonner et auxquels ajouter une finition, pour lesquels un piquant fruité et doux est souhaité

Ⓜ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011),

sans adjonction d'additif exhausteur de goût

NOUVEAU!



Tasty & Umami

Sauce épicée

Goût : entièrement aromatique, intensément umami

Utilisation : idéal pour tous les plats à assaisonner et auxquels ajouter une finition, pour lesquels une note umami est souhaitée

Ⓜ sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011)

🌿 ingrédients végétaliens

sans adjonction d'additif exhausteur de goût

NOUVEAU!



Un bouquet sucré pour l'assiette

Le monde coloré des fleurs

Plongez dans une fête des sens avec le nouveau **sucre de fleurs** coloré WIBERG, qui séduit par son odeur de fleurs fraîches. Fabriqué à partir d'ingrédients naturels et sans colorants artificiels, notre **sucre de fleurs** coloré est le choix parfait pour toutes les idées de décoration créatives et offre un goût unique pour tous les desserts.

Cette combinaison harmonieuse de sucre et de fleurs donnera à chaque fois l'impression à vos convives de recevoir un véritable bouquet de fleurs. Avec ses fleurs de tagètes, de rosiers, de bleuets et de tournesol, il offre des nuances délicates et florales et attire tous les regards sur la carte des desserts.



NOUVEAU!

Sucre à fleurs coloré

Sucre aux fleurs

Couleur et goût naturels grâce aux fleurs

-  ingrédients végétaliens
-  sans adjonction d'allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011)
-  sans adjonction de graisse de palme

NOUVEAU!

L'or liquide

Un plaisir doux et fruité

La nouvelle huile pour salades WIBERG est le produit à tout faire discret pour la cuisine ! Le mélange spécial d'huiles végétales de haute qualité confère un caractère doux à de multiples créations de salades et permet de multiples utilisations. Qu'il s'agisse de salades classiques ou de processus de cuisson en douceur, l'huile pour salades WIBERG est le choix idéal. Son goût doux et fruité avec une délicate note d'olive est parfait pour les salades composées, les salades de pommes de terre maison ou les salades des cuisines nationales les plus diverses : avec l'huile de salade WIBERG, vous apportez de délicieuses saveurs sur la table.

La nouvelle huile pour salade WIBERG se distingue par sa polyvalence et sa qualité et garantit des délices culinaires qui ravissent !



Huile pour salades

Mélange d'huiles végétales

Goût : équilibré, doux et fruité, discret goût d'olive

Utilisation : idéal pour les réactions de salades classiques ainsi que pour les processus de cuisson en douceur

Disponible en bouteilles de 0,5 litre ou en bidons de 5 litres



CONVENIENCE & FRAÎCHEMENT CUISINÉ

Chez BONVITA, l'équilibre fait la différence

Werner Echsle fait intervenir un de ses collaborateurs : Mathias Leible dirige les activités opérationnelles de BONVITA et fait également partie de l'équipe de direction de BONVITA. La passion des deux est palpable et contagieuse : pour la nourriture de qualité, pour leur concept bien pensé et surtout pour leur personnel. Pas moins de 445 collaborateurs choisent en effet chaque jour les convives.

« J'ai moi-même été pendant de nombreuses années le directeur national des ventes d'un fabricant leader de produits prêts à consommer », explique Werner Echsle. « Au fil des ans, le niveau des produits prêts à consommer est devenu de plus en plus bas, tandis que les exigences des clients se sont à l'inverse accrues. » La première

formule magique qui explique le succès du groupe BONVITA est donc la suivante : le niveau de qualité du prêt à consommer. Mais qu'est-ce que cela signifie exactement ? « Nous avons un livre de recettes bien étoffé, dans lequel il est également clairement indiqué ce qui doit être livré tout prêt et ce qui doit être cuisiné sur place », explique Mathias Leible en donnant un exemple : « Prenons une lasagne classique. Elle nous est livrée en tant que produit surgelé par notre fournisseur. Dans l'entreprise, l'équipe de cuisine prépare cependant une sauce tomate fraîche en l'assaisonnant de basilic frais ou de roquette, et découpe sur chaque portion du parmesan de haute qualité. Il en résulte un repas de qualité et une assiette qui réjouit les clients.

UNE LIBERTÉ MAXIMALE AVEC UNE SÉCURITÉ MAXIMALE

Cela semble aussi simple que logique. Mais qui décide si et quand les lasagnes sont au menu ? Plus important encore : Parmi la multitude de producteurs de repas prêts à consommer, qui décide quelle lasagne est la meilleure ? Pour clarifier cela, il faut comprendre la philosophie BONVITA dans son ensemble : « Nous sommes le traiteur des petites et moyennes entreprises », explique le propriétaire. Nous cuisinons pour des entreprises de 200 à 600 collaborateurs, pour lesquelles les traiteurs n'ont pas été à la hauteur en matière de qualité de service et de gestion des prix. Chacun de nos sites est une société distincte, les chefs cuisiniers sur place y participent à hauteur de 49 % et sont

donc des « entrepreneurs dans l'entreprise ». Cela permet aux chefs de prendre un grand nombre de décisions librement, sans avoir à assumer de risque entrepreneurial en tant qu'indépendants. Ce sont donc le responsable du site et le copropriétaire qui décident si les lasagnes doivent figurer sur la carte. Mais qui définit quel produit surgelé sera livré ? « Notre base de données de recettes constitue la pièce maîtresse », explique le directeur opérationnel Mathias Leible, qui détient toutes les ficelles. « Chaque recette contient non seulement les indications de quantité, mais aussi un système d'étiquetage fournissant des informations nutritionnelles, et précisant les produits à commander auprès du fournisseur. Les grandes quantités permettent d'obtenir des rabais intéressants, et chaque produit devant être commandé répond à nos critères de qualité stricts. » L'indépendance se termine donc avec le choix des produits ? « Absolument pas ! », conteste le chef : « Nous travaillons avec pas moins de 260 fournisseurs régionaux, qui se trouvent à proximité immédiate du site et que nous sélectionnons conjointement avec le chef cuisinier. » On y trouve des producteurs de fruits et légumes ainsi que des boulangers et des bouchers. « L'escalope du boucher de la localité voisine est également un « produit prêt à consommer », dont le



Une grande variété de produits frais détermine le menu

niveau de qualité est défini selon qu'elle est aplatie ou panée. » Dans le même temps, les fournisseurs régionaux sont activement cités et promus. « Lorsque les convives, en arrivant au travail le matin, voient que le boulanger de la localité vient tout juste de livrer, cela représente un véritable atout. »

DES PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER DE QUALITÉ, COMMENT CELA FONCTIONNE-T-IL ?

M. Echsle, propriétaire de BONVITA, tire profit de ses décennies d'expérience dans le secteur pour la sélection des produits de base. Tous les types d'additifs, tels que les exhausteurs de goût et les conservateurs, sont toujours examinés de manière critique. Les produits prêts à consommer ne servant que de base, il faut pouvoir les adapter ou les transformer. « Nous ne nous contentons pas de rouler un strudel aux épinards. Nous proposons également une belle



Werner Echsle, directeur commercial,
Mathias Leible, directeur opérationnel Bonvita Group (de gauche à droite)

« Il en résulte un repas de qualité et une assiette qui réjouit les clients. »

MATHIAS LEIBLE, RESPONSABLE
OPERATIVO BONVITA GROUP



Poêlée de poulet asiatique
du chef professionnel Marek Kalb

« Nous cuisinons pour des entreprises de 200 à 600 collaborateurs, pour lesquelles les traiteurs n'ont pas été à la hauteur en matière de qualité de service et de gestion des prix. »

WERNER ECHSLE,
DIRECTEUR COMMERCIAL

sauce aux champignons faite maison, du persil frais ou éventuellement une sauce dip à la ciboulette fraîche », indique Werner Echsle à titre d'exemple. Et Mathias Leible ajoute : « Ce qui est non négociable, c'est que chaque produit doit être de qualité gastronomique ! Chez nous, il n'y rien qui ressemble aux produits tout prêts dans le commerce alimentaire. » Un exemple classique est une pizza à midi. Ici, un fond de pizza à cuire au four avec de la sauce tomate est tout à fait acceptable, mais la pizza doit être fraîchement garnie sur place. « Jamais nous ne servirions une pizza toute ronde à un seul de nos clients : cela ferait directement penser à une

pizza surgelée du supermarché, que toute personne peut faire à la maison. »

Mais comment les professionnels de BONVITA évaluent-ils le marché des produits prêts à consommer ? Ils disposent des connaissances les plus profondes. « Avant, de nombreux produits étaient tout simplement mauvais et étaient immédiatement considérés comme des produits prêts à consommer », s'accordent-ils tous deux. Aujourd'hui, d'une part, on accorde beaucoup plus d'importance à la qualité et aux ingrédients. D'autre part, les fabricants produisent de plus en plus artisanalement et non industriellement, ce qui améliore considérablement l'apparence. Dans l'ensemble, cela a déclenché une spirale positive, explique Matias Leible : « Plus la qualité s'améliorait, plus l'acceptation des chefs augmentait. » Son responsable se met à rire en se souvenant d'un exemple typique de négativité des débuts des produits prêts à consommer : « Les coins aux noix et au brocoli passaient directement du congélateur à la friteuse, puis on y ajoutait une sauce tout prête bien épaisse. Mauvaise base, mauvaise préparation et aucuns composants frais ou faits maison : cela ne pouvait que mal tourner ! » De plus, la pénurie de main-d'œuvre qualifiée a une fois de plus joué un rôle de catalyseur et donné un nouvel élan à l'entreprise.

QUI A ENCORE BESOIN D'UNE MAIN -D'ŒUVRE QUALIFIÉE ?

Cela nous amène à aborder un sujet que personne dans le secteur ne peut éviter. Avec la philosophie de BONVITA, a-t-on

encore besoin de chefs cuisiniers qualifiés ? « Absolument ! », affirme Werner Echsle d'un ton résolu. « Si par le passé, nous avions besoin de deux chefs qualifiés et d'un commis de cuisine pour s'occuper d'un site, aujourd'hui, nous employons un seul chef avec un ou deux commis de cuisine. Mais là encore, notre philosophie montre ses avantages. » Notre planification interne prévoit en effet des « plats d'urgence ». Si quelque chose d'imprévu se produit ou que le cuisinier tombe malade, la quantité de produits prêts à consommer augmente pendant une courte période et l'équipe prend les choses en main. Un plat d'urgence sorti du congélateur peut cependant aussi être un goulash fait maison, préparé dans des moments plus calmes. « Nous

constatons notamment que les équipes de cuisine gèrent la situation avec beaucoup de motivation lorsqu'un chef est absent, que ce soit pour cause de maladie ou de congé », résume Mathias Leible. Lorsque les convives adressent des compliments, cela renforce à juste titre le sentiment de fierté des cuisiniers. Parallèlement, le responsable du site se sentira encore plus serein lors de ses prochains congés.

En plus des récompenses accordées aux collaboratrices et collaborateurs de longue date, le rapport annuel du groupe BONVITA contient de nombreuses photos de formations, d'ateliers et de fêtes. « Nous voulons non seulement dépasser les attentes de nos clients, mais aussi celles de nos collaborateurs », indique Werner Echsle. Cela se fait par la transmission des connaissances, la numérisation et une réelle coopération. La remise du prix « Employeur de l'avenir » en 2023 était ainsi parfaitement logique. « Des collaborateurs motivés et heureux garantissent au final la satisfaction des convives », conclut Werner Echsle. « Et c'est ce que tout restaurateur souhaite ! »

BONVITA
Individuell. Familiär. Anders. *Group*

BONVITA 360° HOSPITALITY GmbH
Weinsteige 11
76534 Baden-Baden
info@bonvitagroup.com
www.bonvitagroup.com

REZEPTE

RICETTE

RECETTES



MARINIERTER BUTTERFISCH MEXIKO STYLE

MIT AVOCADO UND
KNUSPERKARTOFFELN

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Marinierter Butterfisch „Mexiko-Style“ mit Avocado und Knusperkartoffeln

1 kg geräucherter Butterfisch portioniert*,
500 g Guacamole*, 300 g Kartoffellocken*
frittiert, 20 Mini-Mais gebraten

WIBERG Produkte: 100 g Würzmarinade
mexikanische Art, 4 EL Avocado & Bowl,
50 g Würzsauce Spicy & Chili, 2 EL Paprika
geräuchert, 1 EL Gewürzsalz Pommes
Frites

ZUBEREITUNG

Marinierter Butterfisch „Mexiko-Style“ mit Avocado und Knusperkartoffeln

Den Butterfisch mit der Würzmarinade
bestreichen und leicht erwärmen. Die
Kartoffellocken mit Gewürzsalz Pommes
Frites und geräuchertem Paprika würzen.
Alles zusammen anrichten, mit Avocado &
Bowl und der Würzsauce finalisieren.

Garnitur:

50 g Erbsensprossen

* Convenience-Zutaten



RUVETTO MARINATO ALLA MESSICANA

CON AVOCADO E
PATATE CROCCANTI

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Ruvetto marinato "alla messicana" con avocado e patate croccanti

1 kg di ruvetto affumicato porzionato*,
500 g di guacamole*, 300 g di gnocchi di
patate* fritti, 20 mini pannocchie di mais
arrostite

Prodotti WIBERG: 100 g di marinata da
condimento alla messicana, 4 cucchiari di
Avocado & Bowl, 50 g di salsa piccante e
peperoncino, 2 cucchiari di salsa da con-
dimento Spicy & Chili, 1 cucchiaino di sale
da cucina Pommes Frites

PREPARAZIONE

Ruvetto marinato "alla messicana" con avocado e patate croccanti

Rivestire il ruvetto con la marinata da
condimento e riscaldare delicatamente.
Condire i riccioli di patate con il sale da
cucina Pommes Frites, e paprika affumi-
cata. Condire tutto insieme, dare il tocco
finale con Avocado & Bowl e la salsa da
condimento

Guarnizione:

50 g di germogli di piselli

* Ingredienti convenienti

PAPILLON DE MER MARINÉ MEXIKO STYLE

AVEC AVOCAT ET POMMES
DE TERRE CROUSTILLANTES

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Papillon de mer mariné « Mexiko Style » avec avocat et pommes de terre croustillantes

1 kg de papillon de mer fumé en por-
tions*, 500 g de guacamole*, 300 g de
spiraies de pommes de terre* frites, 20
mini épis de maïs cuits

Produits WIBERG : 100 g de marinade
épicée style mexicaine, 4 cuillères à
soupe de mélange d'épices d'Avocat
& Bowl, 50 g de sauce épicée Spicy &
Chili, 2 cuillères à soupe de paprika fumé,
1 cuillère à soupe de sel aromatique
Pommes frites

PRÉPARATION

Papillon de mer mariné « Mexiko Style » avec avocat et pommes de terre croustillantes

Enduire le papillon de mer de marinade
épicée et chauffer légèrement. Assaison-
ner les spiraies de pommes de terre avec
le sel aromatique Pommes frites et le
paprika fumé. Dresser le tout ensemble,
puis ajouter le mélange d'épices Avocat &
Bowl et la sauce épicée.

Garniture :

50 g de pousses de pois

* Ingrédients convenience

KÜRBIS- FALAFEL

MIT

GESCHMORTEM HOKKAIDO

& ZIEGENFRISCH-
KÄSEBÄLLCHEN
UND KERNÖL

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Kürbisfalafel mit geschmortem Hokkaido, Ziegenfrischkäseballchen und Kernöl

1,5 kg Kürbisfalafel frittiert*,
1 kg Hokkaido in Spalten geschnitten, 20 Ziegenfrischkäseballchen*,
50 g Kürbiskerne geröstet

WIBERG Produkte: 100 ml Natives Oliven-Öl Extra Andalusien, 2 TL Orangenpfeffer, 2 TL Ursalz pur fein, 150 g Chutney Kürbis-Apfel, 100 ml Kürbiskern-Öl g.g.A.

ZUBEREITUNG

Kürbisfalafel mit geschmortem Hokkaido, Ziegenfrischkäseballchen und Kernöl

Den Kürbis mit Oliven-Öl, Ursalz und Orangenpfeffer marinieren und im Ofen bei 160 °C ca. 25 Minuten weich schmoren. Alles zusammen anrichten und mit dem Chutney, gerösteten Kürbiskernen sowie dem Kürbiskern-Öl finalisieren.

Garnitur:

10 Apfelchips

* Convenience-Zutaten

FALAFEL DI ZUCCA

CON

BRASATO DI HOKKAIDO

& PALLINE DI FORMAGGIO
CREMOSO DI CAPRA
E OLIO DI SEMI

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Falafel di zucca con brasato di Hokkaido, palline di formaggio cremoso di capra e olio di semi
1,5 kg di falafel di zucca fritti*,
1 kg di Hokkaido tagliato a spicchi,
20 palline di formaggio cremoso di capra*, 50 g di semi di zucca tostati

Prodotti WIBERG: 100 ml di olio extravergine di oliva Andalusia, 2 cucchiaini di pepe arancione, 2 cucchiaini di sale rosa puro fine, 150 g di chutney di mele e zucca, 100 ml di olio di semi di zucca IGP.

PREPARAZIONE

Falafel di zucca con brasato di Hokkaido, palline di formaggio cremoso di capra e olio di semi
Marinare la zucca con olio d'oliva, sale rosa e pepe arancione e arrostitirla in forno a 160 °C per circa 25 minuti finché non diventa morbida. Condire tutto insieme e completare con il chutney, i semi di zucca tostati e l'olio di semi di zucca.

Guarnizione:

10 chips alla mela

* Ingredienti convenienti

FALAFELS DE POTIRON

AVEC DE LA BRIOCHE

HOKKAIDO MIJOTÉE

& DES BOULETTES DE FROMAGE
DE CHÈVRE FRAIS
ET DE L'HUILE DE GRAINES

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Falafels de potiron avec de la brioche Hokkaido mijotée, des boulettes de fromage de chèvre frais et de l'huile de graines

1,5 kg de falafels de potiron*,
1 kg de brioche Hokkaido découpée en tranches, 20 boulettes de fromage de chèvre frais*, 50 g de graines de courges grillées

Produits WIBERG : 100 ml d'huile d'olive vierge extra andalouse, 2 cuillères à café de poivre orange, 2 cuillères à café de sel gemme pur fin, 150 g de chutney de potiron et de pomme, 100 ml d'huile de graines de courge IGP.

PRÉPARATION

Falafels de potiron avec de la brioche Hokkaido mijotée, des boulettes de fromage de chèvre frais et de l'huile de graines

Faire mariner le potiron avec l'huile d'olive, le sel brut et le poivre orange, puis le laisser mijoter au four à 160 °C pendant environ 25 minutes. Dresser le tout ensemble et garnir avec le chutney, les graines de courge grillées et l'huile de graines de courge.

Guarnizione :

10 chips de pomme

* Ingrédients convenience





PUTEN- ROLLBRATEN

MIT GNOCCHI

& GEMÜSE UND
KRÄUTERSAUCE

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Putenrollbraten mit Gnocchi, Gemüse und Kräutersauce

1,5 kg Putenrollbraten ready to use*,
900 g Erdäpfelgnocchi vorgekocht*,
900 g Gemüse blanchiert*,
50 g Blattspinat
WIBERG Produkte: 50 g Braune
Sauce vegan, 10 g Rotwein Balsam-
Essig, 1 Msp. Pfeffer-Cuvée,
50 g Weiße Grundsauce pulverisiert,
100 ml Natives Oliven-Öl Extra An-
dalusien, 4 TL BIO Ursalz Mediterran,
Bergkräuter, Rosmarin gfg,
10 TL Golden BBQ

ZUBEREITUNG

Putenrollbraten mit Gnocchi, Gemüse und Kräutersauce

Die Gnocchi und das Gemüse in Oli-
ven-Öl anbraten und mit dem Ursalz
und Rosmarin abschmecken. Braune
Sauce vegan mit 500 ml Wasser ver-
rühren und erwärmen, mit Essig und
Pfeffer würzen. Weiße Grundsauce
pulverisiert in 500 ml kaltes Wasser
einrühren und unter ständigem
Rühren langsam aufkochen. Ca. 3 Mi-
nuten köcheln lassen und den Blatt-
spinat sowie Bergkräuter einmischen.
Alles zusammen anrichten und mit
Golden BBQ abschmecken.

* Convenience-Zutaten

ARROSTO DI TACCHINO

CON GNOCCHI

& VERDURE E
SALSA ALLE ERBE

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Arrosto di tacchino con gnocchi, verdure e salsa alle erbe

1,5 kg di arrosto di tacchino pronto
all'uso*, 900 g di gnocchi di patate
precotti*, 900 g di verdure surge-
late sbollentate*, 50 g di spinaci
in foglie
Prodotti WIBERG: 50 g di salsa
bruna vegana, 10 g di aceto
balsamico di vino rosso, 1 pizzico
di sale. Pepe cuvée, 50 g di salsa
base bianca in polvere, 100 ml di
olio extravergine di oliva andaluso,
4 cucchiaini di sale rosa mediterraneo biologico, Erbe di montagna,
Rosmarino liofilizzato, 10 cucchiaini
di Golden BBQ

PREPARAZIONE

Arrosto di tacchino con gnocchi, verdure e salsa alle erbe

Soffriggere gli gnocchi e le verdure
in olio d'oliva e condire con il sale
rosa. Mescolare la salsa bruna
vegana con 500 ml di acqua e scal-
dare, condire con aceto e pepe.
Mescolare la salsa base bianca
in polvere con 500 ml di acqua
fredda e portare lentamente a
ebollizione, mescolando continua-
mente. Fare cuocere a fuoco lento
per 3 minuti circa e unire le foglie
di spinaci e le erbe di montagna.
Condire tutto insieme e dare il toc-
co finale con il Golden BBQ.

* Ingredienti convenienti

RÔTI DE DINDE ROULÉ

AVEC GNOCCHI

& LÉGUMES ET
SAUCE AUX HERBES

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Rôti de dinde roulé avec gnocchis, légumes et sauce aux herbes

1,5 kg de rôti de dinde roulé prêt
à l'emploi*, 900 g de gnocchis aux
pommes de terre précuits*,
900 g de légumes surgelés blan-
chis*, 50 g d'épinards en branches
Produits WIBERG : 50 g de sauce
brune vegan, 10 g de vinaigre bal-
samique de vin rouge, 1 pincée de
poivre cuvée, 50 g de sauce blanche
en poudre, 100 ml d'huile d'olive
vierge extra d'Andalousie, 4 cuillères
à café de sel gemme BIO méditerranéen,
Herbes de montagne, Romarin
lyophilisé, 10 cuillères à café de
Golden BBQ

PRÉPARATION

Rôti de dinde roulé avec gnocchis, légumes et sauce aux herbes

Faire revenir les gnocchis et les
légumes dans l'huile d'olive et assai-
sonner avec le sel gemme. Mélanger
la sauce brune vegan avec 500 ml
d'eau et chauffer, assaisonner de
vinaigre et de poivre. Ajouter la
sauce blanche en poudre dans
500 ml d'eau froide et porter à
ébullition en remuant doucement
et constamment. Laisser mijoter
3 minutes et incorporer les épinards
et les herbes de montagne.
Dresser le tout ensemble et assai-
sonner avec le du Golden BBQ.

* Ingrédients convenience

HASELNUSS- PARFAIT MIT

BALSAMISCHEN KIRSCHEN

& KAREMELL-CHURROS

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Haselnussparfait mit balsamischen Kirschen und Karamell-Churros

10 Stk. Haselnussparfait*, 500 g TK-Kirschen ohne Kern*, 60 g Zucker, 20 Churros gebacken*

WIBERG Produkte: 60 g Crema di Aceto Pflaume, 50 g Sweet & Spicy – Schoko & Kardamom, 50 g Sweet & Salty – Karamell & Ursalz, 2 g Rosenblüten

ZUBEREITUNG

Haselnussparfait mit balsamischen Kirschen und Karamell-Churros

Für die balsamischen Kirschen den Zucker karamellisieren, die Kirschen mit der Crema di Aceto kurz aufkochen und kaltstellen. Alles zusammen anrichten und mit den süßen Saucen sowie den Rosenblüten ausgarnieren.

* Convenience-Zutaten

PARFAIT DI NOCCIOLE CON

CILIEGIE AL BALSAMICO

& CHURROS AL CARAMELLO

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Parfait di nocciole con ciliegie al balsamico e churros al caramello

10 Parfait alla nocciola*, 500 g di ciliegie surgelate senza noccioli*, 60 g di zucchero, 20 churros al forno*

Prodotti WIBERG: 60 g di Crema di Aceto Prugna, 50 g di Sweet & Spicy – Cioccolato e Cardamomo, 50 g di Sweet & Spicy – Caramello e Sale rosa, 2 g di Petali di Rosa

PREPARAZIONE

Parfait di nocciole con ciliegie al balsamico e churros al caramello

Per le ciliegie al balsamico, caramellare lo zucchero, bollire brevemente le ciliegie con la Crema di Aceto e raffreddare. Condire tutto insieme e guarnire con le salse dolci e i petali di rosa.

* Ingredienti convenienti

PARFAIT AUX NOISETTES AVEC

DES CERISES BALSAMIQUES

& DU CHURROS AU CAMEL

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

Parfait aux noisettes avec des cerises balsamiques et du churros au caramel

10 parfaits aux noisettes*, 500 g de cerises congelées dénoyautées*, 60 g de sucre, 20 churros cuits*

Produits WIBERG : 60 g de crema di aceto prune, 50 g de sauce Sweet & Spicy, chocolat et cardamome, 50 g de sauce Sweet & Salty, caramel et sel gemme, 2 g de pétales de rose

PRÉPARATION

Parfait aux noisettes avec des cerises balsamiques et du churros au caramel

Pour les cerises balsamiques, caraméliser le sucre, faire bouillir brièvement les cerises avec la crema di aceto et les réserver au frais. Dresser le tout ensemble et garnir avec les sauces sucrées et les pétales de rose.

* Ingrédients convenience



WIBERG

Sweet bouquet



NEW!



Blütenzucker bunt

Der wohl süßeste
Blumenstrauß!

Zucchero colorato ai fiori

Il mazzo di fiori più dolce!

Sucre à fleurs coloré

Le plus doux des bou-
quets de fleur !