

Kro?epoek in sieben Farben und Aromen

Das Auge isst mit! Was die Menschen früher intuitiv wussten, ist heute wissenschaftlich belegt. Ob uns etwas schmeckt oder ob wir Lust haben, es zu essen, hängt mit davon ab, wie die einzelnen Speisen aussehen, wie sie angerichtet und dekoriert sind. Eine stilvolle Präsentation mit geschmacklich und farblich abgestimmten Dekorelementen steigert den Genuss.



Das Auge isst mit! Was die Menschen früher intuitiv wussten, ist heute wissenschaftlich belegt. Ob uns etwas schmeckt oder ob wir Lust haben, es zu essen, hängt mit davon ab, wie die einzelnen Speisen aussehen, wie sie angerichtet und dekoriert sind. Eine stilvolle Präsentation mit geschmacklich und farblich abgestimmten Dekorelementen steigert den Genuss.



Neue Variante des indonesischen Krabbenbrottes - Kroepoek farbig

Der absolute Experte auf dem Gebiet exklusiver Dekors, Schokoladen und Food Performance, die Only Premium FOOD GmbH, hat jetzt eine feine und überraschend neue Variante des indonesischen Krabbenbrottes in ihr Sortiment aufgenommen. Der Name Kroepoek ist geblieben, doch statt der cremefarbenen Chips mit dem charakteristischen Geschmack gibt es gleich eine Palette mit sieben verschiedenen Variationen, für die edle Rohstoffe wie Safran, Rosenwasser und Trüffel zum Einsatz kommen. Die hauchdünnen Scheiben werden in 190 Grad Celsius heißem Sonnenblumen- oder Erdnussöl ausgebacken und erhalten hierbei ihre besondere Form. Dank der geschmacksneutralen Öle und der kurzen Backzeit von nur zehn Sekunden bleiben die intensiven Aromen Safran, Mokka, Rosenwasser, Sepia, Roter Curry, Wasabi und Trüffel sowie die schönen Farben von Pink und Orangerot über Gelb und Hellgrün bis zu den verschiedenen Brauntönen erhalten. Ob Farbe und Aroma des Kroepoek mit dem Gericht eine harmonische Einheit bilden oder bewusst Kontraste setzen – mit den geschmacksintensiven Dekoren eröffnen sich vielfältige und interessante Einsatzmöglichkeiten in der kreativen

Küche.

Über ONLY Premium FOOD



Neben den innovativen Kroepoek bietet die ONLY Premium FOOD viele weitere hochwertige, essbare Dekore, um optische Highlights zu setzen: Zarte, süße und pikante Hippen, exquisite Schokoladendekore und befüllbare Schokoladenhohlkörper, in denen Desserts stilvoll serviert werden können und die gleichzeitig Teil der Süßspeise sind. Die ausgesuchten Schokoladenprodukte mit dem gewissen Etwas lässt das Unternehmen bei zertifizierten Produzenten in Belgien, den Niederlanden und Frankreich herstellen. Im Bereich Food-Performance umfasst das Sortiment zahlreiche ausgesuchte Artikel, um Speisen perfekt zu präsentieren: Originelles und Elegantes aus Glas und Porzellan, Ständer und Stickboards, Dekorspieße, Bestecke und Zangen. Dazu kommen erstklassige, innovative Verpackungen. Ein besonderes Anliegen des Unternehmens ist Nachhaltigkeit, und deshalb werden im Non-Food-Bereich viele kompostierbare Artikel aus den nachwachsenden Rohstoffen PLA, Zuckerrohr, Palmblatt und Maisstärke angeboten. Die ONLY Premium FOOD GmbH wurde 2004 von Hartmut Dreyling, einem ausgebildeten Hotelfachmann mit langjähriger gastronomischer Erfahrung gegründet. Das Team um Dreyling sieht sich als Ideengeber für stilvolle, aber auch immer überraschend neue Dekoration und Präsentation von Speisen, als Innovationsgeber der Branche, und bietet mit seinem Sortiment alles, was aus Gutem das Besondere macht. Ein weiteres Standbein des Unternehmens ist das Consulting, in dem die Food-Design-Profis ihren Kunden optimale Wege der Produktvermarktung aufzeigen.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de