

berlin ■ Die Tente-Rollen aus Wermelskirchen hat die Edelstahl-Rollen der Serien 8470 so optimiert, dass sie Änderungen in extremen Nassbereichen und bei strengen Hygienevorschriften standhalten. Sie eignen sich für mobile rostfreie Edelstahlgeräte der Kältetechnik, Brühkessel, Rühr- oder Zerkleinerungs- und Schneidmaschinen. Ihr Gehäuse besteht aus dem edlen Edelstahl, die Räder aus dem spürstofffreien Kunststoff mit spürstoffmibereitung. Sie verfügen über eine dichtete Präzisionskugellagerung und sind rostfrei, lebensmittelecht, leicht zu reinigen, beständig gegen bran- che Reiniger und von -40° bis +120°.
 ■ www.tente.de

Beaufsatz für den Bain-Marie

Landsberg ■ Mehr Flexibilität in der Ausgabe: Der Bain-Marie-Aufsatz der Firma ist ein neues Zubehör für die Ausgabe von Saucen und Suppen. Mit dem Aufsatz sind untere Produkte in vier leicht zu reinigenden Ein-Liter-Behältern, die auf einer VitroCeranplatte des VarioCooking-Centers für den Service verfügbar sind. Der Bain-Marie-Aufsatz passt in alle VarioCooking-Center-Modelle und ist bei Bedarf auf das integrierte Servicefeld aufgesetzt. Natürlich ist der Aufsatz auch auf bereits in den VarioCooking-Centern

steigerung zu zeichnen. Da sind den Hamburgern die Entscheidung für Vito und den Öltester leicht. Bauer: „Jetzt haben wir nicht nur die besten Steaks, sondern auch die besten Pommes.“ Neben einem verbesserten Geschmackserlebnis bringt der Vito-

HERBARIA

Sommerliche Gewürzmischungen

afz | egs | Fischbachau ■ Mit drei sommerlichen Gewürzmischungen – nicht nur zum Grillen – erweitert Herbaria sein Sortiment an Bio-Gewürzspezialitäten. Pünktlich zum Sommer hat Bio-Spitzenkoch Konrad Geiger für die Fischbachauer drei weitere Gewürzspezialitäten entwickelt. Die mediterrane Mischung Petit Chef vereint die Aromen von Paprika, Thymian, Petersilie, Oregano und Auberginen und passt zu Ratatouille, Gemüsesuppen, Eintöpfen und Nudelsaucen, aber auch zu Fischfilet oder Fleisch. Das ebenfalls von der Küche der Mittelmeerländer inspirierte Gewürz Heureka! mit Kreuzkümmel, Rosmarin, Winterheckenzwiebel, Kümmel und Cayennepeffer würzt Gyros, Hackfleisch, gegrilltes und gebratenes Fleisch, schmeckt aber auch in Gemüse, Dips, Quark und Joghurt. Für die

tieroimter von SYS gibt es in mehr als 80 Ländern weltweit. Mehr als 20000 Geräte sind im Einsatz. Das Tuttlinger Unternehmen ist unter anderem Preisträger des Gulfood-Awards 2011 für das innovativste Gerät auf dem asiatischen Markt. ■ www.systemfiltration.de



Bei Mapuche-Feuer hat sich der Hersteller von einer traditionellen indianischen Gewürzmischung inspirieren lassen. | Foto: egs

dritte Mischung, Mapuche-Feuer, hat sich Geiger von einem traditionellen Gewürz der südamerikanischen Mapuche-Indianer inspirieren lassen. Mit Hickory-Rauchsatz, Koriander, Kreuzkümmel und Büffelgras rundet die pikante Mischung Barbecue- und Schmortopf-Gerichte ab, ebenso Fleisch, dicke Suppen und Bohnen. Alle Gewürzmischungen bestehen aus Rohstoffen von kontrolliert biologischem Anbau. ■ www.herbaria.de

TORK

Effektive und schonende Handreinigung

afz | egs | Mannheim ■ Tork bringt mit dem S4 Schaumseifensystem eine neue Seifenserie auf den Markt, die sich für mittel bis stark frequentierte

dant ist unparfümiert und ohne Farbstoffe, feuchtigkeitsspendend und extra hautfreundlich, reizt die Augen nicht und enthält Provitamin B5. Re-

September dieses Jahres gibt es Schinkenspicker als „Duo“, mit zwei Sorten in kleinen Scheiben in einer Packung. Durch eine Perforationslinie in der Mitte sind die Packs voneinander trennbar. Im Duo erhältlich sind die schmackrichtungen Mortadella und Feine Schinkenwurst. Außerdem kommt die Familie der Geflügelprodukte Zuwachs: Mortadella und Schinkenwurst treten nun ebenfalls im Doppelpack auf. Die kleine Verpackungsgröße – je 33 g pro Sorte – und die Möglichkeit, zwei Geschmacksvarianten auf einmal zu genießen, bieten eine Alternative nicht nur für Single- und kleinere Haushalte. Die Fleischwaren werden ohne Geschmacksverstärker, Aromen, Farbstoffe, Gluten und Laktose hergestellt. Unterstützt wird die Einführung von Schinkenspicker-Duos durch einen TV-Spot mit Jörg Pilawa. Der Werbefilm wird ab Mitte Oktober auf re-

DÖLLINGHAREICO

Neue Rohwurst für B

afz | egs | Elmshorn ■ Ab September 2011 finden Kunden mit der Döllingharen Deichgraf Cervelat eine neue Rohwurst-Spezialität an der Bedientheke. Für die Holsteiner Deichgraf Cervelatwurst wird echter Naturdarm vom Rind verwendet. Nach einem traditionellen Rezept aus dem Jahr 1907 reift die Wurst vier Wochen. In dieser Zeit unterstützt der Naturdarm die Reifeigenschaften der Cervelatwurst, was verhindert die schnelle Austrocknung des Produkts und verleiht ihm das typische Erscheinungsbild. Das feinwürzige Aroma erhält die Holsteiner Spe-