

Presseinformation der VAN HEES GmbH

VAN HEES GmbH
Kurt-van-Hees-Straße 1
65396 Walluf
Telefon 06123-7080
Telefax 06123-708240
www.van-hees.com

Ihre Ansprechpartnerin
Katja Findeisen
Tel: +49 6123 708 282
E-Mail: findeisen@van-hees.com

Walluf, den 8. Dezember 2017

Neuer Blickfang für die Theke:

RENTAL® BB oGAF verleiht Kochpökelfwaren attraktive Optik

Auch in der Theke machen sich Produkte bezahlt, die sofort das Auge des Kunden auf sich ziehen. Dafür sorgt die VAN HEES GmbH (Walluf) mit ihrem neuen RENTAL® BB oGAF. Die braune Würze verleiht Kochpökelfwaren ein ansprechendes dunkelbraunes bis schwarzes Äußeres. Mit dieser außergewöhnlichen Optik wird der fertige Kochschinken zum Premiumprodukt und zu einem besonderen Blickfang in der Theke.

RENTAL® BB oGAF ist geschmacksneutral und frei von E-Nummern, zugesetztem Glutamat sowie kennzeichnungspflichtigen Allergenen. Die Anwendung ist denkbar einfach: Nach dem Tumbeln den Kochschinken in Netze einziehen, anschließend mit RENTAL® BB oGAF homogen einreiben und in die Kammer hängen. Nach Beendigung des Räucherprogramms auf eine Kerntemperatur von 70–72 °C brühen und kurz abdschen.

VAN HEES setzt Maßstäbe

VAN HEES setzt seit 70 Jahren Maßstäbe in der Entwicklung und Produktion von hochwertigen Gütezusätzen, Gewürzen und Gewürzmischungen, Convenience-Produkten und Aromen für die Fleischbranche, die im Handwerk und in der Industrie gleichermaßen eingesetzt und geschätzt werden.

Kurt van Hees erkennt in den 40er Jahren die Vorteile von Lebensmittelphosphaten in der Fleischverarbeitung. Als Pionier auf diesem Gebiet gründet er 1947 die VAN HEES GmbH und entwickelt viele namhafte und patentierte Gütezusätze. Innovative Produkte und neue Technologien stehen seither im Mittelpunkt der Geschäftstätigkeit von VAN HEES. Das mittelständische



Familienunternehmen beschäftigt heute über 400 Mitarbeiter und vertreibt seine Produkte und Lösungen an nationale und internationale Kunden.

Heute werden VAN HEES-Produkte in mehr als 80 Länder weltweit geliefert und das Know-how in fortschrittlicher Fleischverarbeitung durch Schulungen und Seminare an Kunden aus aller Welt weitergegeben. Kundenorientierung, Flexibilität und Zuverlässigkeit kombiniert mit innovativem, verantwortungsvollem Handeln sind die Leitlinien von VAN HEES – we know how!