
Walluf, September 2016

Der PFIFF, das Informationsmedium für den Handwerksfleischer erscheint aktuell in seiner 60. Auflage.

Vorab informieren wir Sie über die Themen, die im neuen PFIFF 60 behandelt werden.

Gulasch und Bolognese

VANTASIA® Schlemmer-Quick Produkte ermöglichen die schnelle und einfache Herstellung von fertigen Fleischgerichten. Die Herstellung ist denkbar einfach und durch die Abfüllung in Sterildärme lassen sich die Schlemmer-Quick Produkte rationell vorbereiten. Die vorgestellten Geschmacksrichtungen Gulasch und Bolognese sind frei von zugesetztem Glutamat und frei von zugesetzten deklarationspflichtigen Allergenen.

Beliebte Renner in der heißen Theke

Ob Schnitzel, Frikadellen, Leberkäse oder Currywurst, diese Renner in der heißen Theke sollten in keinem Imbiss-Angebot fehlen. Mit den speziellen VAN HEES Produkten werden die Renner zu geschmacklichen Highlights. Neu im Sortiment: Die VANTASIA® Currywurst Sauce, eine süßlich, fruchtige Soße, die Sie direkt anwenden können und die für den schnellen Imbiss zwischendurch geradezu ideal ist.

Die knusprige Art Würstchen zu genießen

Corn Dogs sind ein Trend aus den USA, der immer öfters auch bei uns zu finden ist. Die Brühwürstchen, die von einem knusprigen Panadenmantel umhüllt sind, werden dabei meist am Stiel serviert. Wir bei VAN HEES möchten, dass Sie den Trend nicht verpassen. Mit unseren einzigartigen Panaden können Sie die verschiedensten Corn Dogs anbieten und sich so aus der Masse hervorheben.

Burger Party

Burger sind aus den heißen Theken schon längst nicht mehr wegzudenken. Daher haben wir die Burger mit Raffinessen versehen, damit Sie eine Vielfalt in Ihrer Theke anbieten können. Die neue VANTASIA® Cocktail würzig als hochwertige Würzsauce passt perfekt für ausgefallene Burgerkombinationen mit dem glamourösen Touch.

Winterpfannen

Passend zur kalten Jahreszeit präsentiert VAN HEES vier neue Pfannenideen mit ausgesuchten Zutaten und Fleischsorten sowie der Verwendung von VANTASIA® Marinaden.

Pressemitteilung

Die Rindfleischpfanne nach Art Bœuf Stroganoff ist nur eine der vielen Varianten, die mit der VANTASIA® Stroganoff Sauce zu realisieren sind. Die cremige Pilzrahmsauce mit ganzen Champignonscheiben ist perfekt für Geschnnetztes oder zum Verfeinern von Saucen. Die einfache Anwendung macht aus jedem Pfannengericht eine Delikatesse und mit Gurken o.ä. Zutaten zu einem individuellen Highlight in Ihrer Theke.

Schmackhafte Braten

Im neuen PFIFF 60 stellt VAN HEES zwei Bratenrezepturen vor, mit denen Ihr Schweinebraten und Ihr Rinderbraten schonend hergestellt werden kann. Dank der beiden Würzungen, VANTASIA® Grill- und Braten oGAF und VANTASIA® Atacama oGAF, erhalten Ihre Braten eine individuelle Außenwürzung.

Frischhaltung und Sicherheit in Ihrer Produktion

Die Sicherheit in der Produktion von Fleischwaren spielt eine wesentliche Rolle. Hochwirksame Frischehalter sorgen genau für diese Sicherheit. Neben der Hemmung von Keimwachstum und einer stabilen Mikroflora, gewährleisten Ihnen unsere Produkte unter der Marke BOMBAL® eine einwandfreie Sensorik und den Erhalt von Frische und Qualität, um sorgenfrei hochqualitative Produkte herzustellen.

Rohwursttechnologie

Die Rohwurst ist eine Wissenschaft für sich. Dabei sind viele Faktoren entscheidend, um eine leckere Rohwurst herzustellen. Von der Fermentation, über die richtige Abtrocknung, bis hin zur Aromabildung. VAN HEES unterstützt Sie in allen Bereichen, um den Erfolg Ihrer Rohwurst zu garantieren. Aber nicht nur unsere Produkte stehen Ihnen zur Seite, sondern auch unsere VAN HEES Fachberater.

Wiener Technologie

Wiener sind anspruchsvoll und individuell. Neben einem knackigen Biss, muss ein gutes Wiener Würstchen eine pralle Textur, eine ansprechende Farbe und maximalen Geschmack aufweisen. Dabei hat jeder die Geschmacksnote selber in der Hand. Mit unseren unterschiedlich komponierten VAN HEES Gewürzpräparaten und der Zugabe von MARKLAND® Rohgewürzen verhelfen wir Ihnen zu Ihrer persönlichen Note.

Dies und noch vieles mehr bietet die neuste Ausgabe des PFIFFs ab September 2016. Sie können ihn selbstverständlich auf unserer Webseite herunterladen.

<http://www.van-hees.com/assets/files/pdf/Pressemeldungen/Pfiff%2060.pdf>

Gerne senden wir Ihnen auch ein Exemplar auf postalischem Wege zu. Einfach eine Nachricht an info@van-hees.com und Sie erhalten Ihr persönliches Exemplar solange der Vorrat reicht.

Pressemitteilung

Über VAN HEES:

Seit mehr als 65 Jahren stellt VAN HEES qualitativ hochwertige Gütezusätze, Gewürze, Gewürzmischungen, Convenience-Produkte und Aromen für die Fleischverarbeitung und -veredelung her, 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 verantwortungsvollen Handeln sind die Leitlinien von VAN HEES – we know how.

Ihr Ansprechpartner:

Carsten Brinck
Leiter Marketing
Tel: +49 6123 708 168
E-Mail: brinck@van-hees.com