

---

Walluf, im September 2015

Neue pfiffige Snackideen - ideal für Theke, Imbiss und Party-Service

**Walluf, im September 2015** – der PFIFF, das Informationsmedium für den Handwerksfleischer erscheint diesen September in seiner 58. Auflage.

Der PFIFF beschäftigt sich erneut mit den aktuellen und zukünftigen Trends und bietet eine Vielzahl an neuen interessanten Rezepturen für die Theken des Fleischerhandwerks und des Lebensmitteleinzelhandels.

Der Schwerpunkt liegt auf Snackideen, die einfach und rationell hergestellt werden können und damit das Angebot in der Theke trendgerecht und kreativ erweitern. Beispielhaft zwei Trendprodukte in einem neuen Gewand: Pulled-Pork als Wrap und ein Sesam-Bagel mit pikant marinierten und gewürzten Hähnchenfleischscheiben.

**[Bild: Snackbild]**

Auch neue Produkte werden im PFIFF 58 vorgestellt. Eine Gewürzmischung, mit der Spezialitäten wie Pastrami aus den USA hergestellt werden kann. Pastrami ist einer der beliebtesten Sandwichbeläge in den USA und das seit über 100 Jahren. Besonders in New York wurde Pastrami sehr populär und feiert dort heute eine Renaissance im Imbissbereich.

Zur perfekten und herzhaften Ummantelung des Rinderbrustkernfleisches entwickelte VAN HEES das authentische Gewürzpräparat VAN HEES® Pastrami Rot oGAF.

**[Bild: Pastrami Sandwich]**

Neu im Sortiment ist auch eine Würzmarinade, die perfekt auf Geflügel abgestimmt ist. VANTASIA® Schlemmer-Liquid Geflügel oGAF ist eine exzellente orange-rote Marinade mit edlem Paprika, feinem Curry sowie einer Zwiebel-, Pfeffer und Chili-Note. Sie bietet eine optimale Viskosität bei geringer Zugabe, für eine hohe Abdeckung und attraktiven Glanz. Dadurch erhalten Geflügelteile eine hohe Wertigkeit durch attraktive Optik sowohl in rohem als auch in gegartem Zustand.

**[Bild: Geflügelbild]**

Zur kalten Jahreszeit werden drei neue Schlemmer-Pfannen vorgestellt, die aufgrund Ihrer schnellen und rationellen Herstellung hervorragend für die Theke geeignet sind. Eine Tiroler, eine Indische Curry und eine Mexikanische Pfanne werden vorgestellt, die Dank der Verwendung mit VANTASIA® Schlemmer-Ölen eine schnelle und einfache Herstellung sicherstellen und einen abgerundeten Geschmack garantieren.

# Pressemitteilung

„Sous Vide“ (übersetzt Vakuum) als bewährte Technologie wird im PFIFF behandelt. In der 58. Ausgabe wird die Technologie in Verbindung mit winterlichen Bratenspezialitäten aufgegriffen und die Vorteile des „Braten im Vakuum“ erklärt.

Auch Wurstspezialitäten kommen im PFIFF nicht zu kurz. Zwei neu entwickelte Rezepturen werden in dieser Ausgabe vorgestellt, eine Hausmacher Blutwurst in feurig scharfer Variante – die „Schwarze Scharfe“ und eine Leberwurstspezialität mit Tomatenstücken und mediterranen Kräutern – die „Tomatenleberwurst Venetia“

Für die Herstellung von Rohschinkenspezialitäten stellt der PFIFF zwei weitere Spezialitäten vor, der „Graved Lachsschinken“ und das „Filet Mediterraneo“. Beide Spezialitäten sind ein besonderer Genuss für das Herbstgeschäft.

Für die Herstellung von Konserven werden im PFIFF 58 drei Rezepte vorgestellt, um Rouladen, Kohlrouladen und Königsberger Klopse in handwerklicher Qualität zu produzieren und in Konserven zu verpacken. Diese Verkaufsverpackung erfreut sich gerade bei diesen drei Spezialitäten hoher Beliebtheit, da die Fertigstellung der Mahlzeit zuhause einfach ist und schnell geht.

Alle im PFIFF vorgestellten Ideen, werden durch eine separate Rezeptsammlung mit entsprechenden Herstellungshinweisen und Erklärung der einzelnen Herstellungsschritte erweitert.

Diese ist über die VAN HEES Internetseite abzurufen. Zur Vereinfachung sind im PFIFF sogenannte QR-Codes integriert, mit denen man mit einem Smartphone direkt auf das entsprechende Rezept verlinkt wird. Einfach abfotografieren und das Smartphone zeigt das passende Rezept an.

Den neuesten PFIFF erhalten Sie über Ihren Außendienst- oder Fachberaterkontakt von VAN HEES, auf der Webseite [www.van-hees.com](http://www.van-hees.com) (ab 07.09.2015 als PDF downloadbar) oder Sie erfragen ihn direkt bei VAN HEES.

# Pressemitteilung

## **Bilder und empfohlene Bildunterschriften:**

[Bild: Snackbild]

Bildunterschrift: Neue pfiffige Snackideen – neue Chancen im Snackgeschäft

[Bild: Pastrami Sandwich]

Bildunterschrift: Saftig, mager und würzig, der beliebteste Sandwichbelag aus den USA

[Bild: Geflügelbild]

Bildunterschrift: Geflügel-Kreationen, beflügeln Ihr Geschäft

Für alle Bilder als Quelle: VAN HEES GmbH

# 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 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 Knowhow in fortschrittlicher Fleischverarbeitung durch Schulungen und Seminare an die Kunden aus aller Welt weitergegeben. Kundenorientierung, Flexibilität und Zuverlässigkeit kombiniert mit innovativem verantwortungsvollem Handeln sind die Leitlinien von VAN HEES – We know how.

## **Ihr Ansprechpartner:**

Carsten Brinck  
Tel: +49 6123 708 168  
E-Mail: [brinck@van-hees.com](mailto:brinck@van-hees.com)