

# Pressemitteilung

---

Walluf, im Januar 2016

Schnitzel für alle. Panaden jetzt gluten-frei!

**Walluf, Januar 2016** – Schnitzel und Chicken Nuggets für alle – denn ab sofort müssen Sie sich keine Gedanken um besondere Essgewohnheiten machen ... VAN HEES kündigt drei gluten-freie Panaden an, die einfach und gelingsicher zu verarbeiten sind.

Die VANTASIA® Panier-Quick Knuspergold oGAF ist eine knusprige Panade zum Würzen von Fleisch, Fisch und Geflügel. Dank Cornflakes ist sie besonders kross & crunchy im Biss.

VANTASIA® Panier-Quick Rubin oGAF ist Fertigpanade für alles, was sich panieren lässt wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse etc. Mit einer harmonischen Würzung, einer leichten Paprikanote und mit krossem Biss.

Die VANTASIA® Panier-Quick Gold oGAF ist Fertigpanade für Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse etc. Mit intensivem Goldfarbton und einer dezenten Currynote.

## **Ideal für:**

- Schwein, Rind und Huhn
- Optimale Haftung der Panade am Fleisch

## **Vorteile:**

- Für alle Kunden geeignet – gluten-frei!
- Würziger Geschmack
- Attraktive Optik
- Optimale Haftung der Panade am Fleisch
- oGAF
  - frei von zugesetztem Glutamat und
  - frei von zugesetzten deklarationspflichtigen Allergenen

# Pressemitteilung



## **Kurzcharakteristik:**

Damit Sie allen Kunden panierte Fleischspezialitäten anbieten können, hat VAN HEES nun drei gluten-freie Panaden im Sortiment, die einfach und gelingsicher sind.

VANTASIA® Panier-Quick Knuspergold oGAF, die Knusperpanade, VANTASIA® Panier-Quick Rubin oGAF, die vielseitige Fertigpanade, VANTASIA® Panier-Quick Gold oGAF ist eine Fertigpanade mit einer dezenten Currynote.

Dosierung: nach Bedarf

Art.-Nr.:

VANTASIA® Panier-Quick Knuspergold oGAF  
Art.-Nr. 201 175

VANTASIA® Panier-Quick Rubin oGAF  
Art.-Nr. 241 227

VANTASIA® Panier-Quick Gold oGAF  
Art.-Nr. 241 226

Gebinde: Beutel 1KG

## **Bildunterschrift:**

Panaden jetzt gluten-frei!

Foto: 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 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](mailto:brinck@van-hees.com)