

Körnig

Carnaroli Riserva 1856

Die Geschichte von Riso Gallo beginnt 1856 in Genua. Heute führen seine Nachkommen in sechster Generation das Unternehmen. In Robbio Lomellina, in der Nähe von Mailand, verarbeiten sie die Ernte der umliegenden Reisfelder. Carnaroli hat einen unverkennbaren Eigengeschmack und gilt als König unter den Risotto-Reissorten. Für die Riserva 1856 verwendet Riso Gallo nur grosse und dichte Körner. Diese ergeben ein cremiges, saftiges und dabei auch sehr kerniges Risotto. Der Riserva 1856 verklebt beim Kochen nicht und hat eine hohe Fähigkeit, Brühe aufzunehmen.



www.risogallo.it / www.valoratrade.ch

Alkoholfrei: Erfrischend neue Aromen

Bernhard Walberer, Braumeister in der Brauerei Clemens Härle in Leutkirch, ist ein Tüftler. Aus biologisch angebaute Allgäuer Gerste und Früchten hat er ein neues Getränk kreiert: das Seezüngle.

«See» steht für den Bodensee und «Züngle» für Naschen und Geniessen von regionalen Produkten. Zwei Jahre hat der Allgäuer Braumeister Bernhard Walberer gebraut und vergoren, bis das Seezüngle seinen Genussexperten – Köchen, Konditoren und Landfrauen – schmeckte. Der spezielle Geschmack entsteht, weil die Zutaten nicht einfach vermisch, sondern mit Hilfe von Milchsäurebakterien vergoren werden. Die süssenden Säfte kommen erst am Schluss dazu. Die Rohstoffe, in



Kirsche ist eine von drei Variationen.

streng kontrollierter Bio-Qualität, sind Gerste, Wasser und Früchte sowie ein wenig Rübenzucker. Natürliche Fruchtaromen runden den Geschmack ab. Seezüngle gibt es in den Geschmacksrichtungen Birne, Träuble, wie die Allgäuer die schwarzen Johannisbeeren (Cassis) nennen, und Kirsche. Die letzte Variante ist vor allem bei Kindern sehr beliebt. Seezüngle wird in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein exklusiv von der Eurodrink AG in Effretikon vertrieben.

www.eurodrink.ch

Exotisch

Fruchtige Vinaigrette

Unilever Food Solutions erweitert das Sortiment der Knorr Professional Vinaigrettes um eine fruchtig-exotische Variante. Passionsfrucht mit Mandarinsaft basiert auf der klassischen Essig-Öl-Vinaigrette. Sie passt kalt oder warm zu Geflügel, Lachs und Meeresfrüchten. Wie alle Knorr Professional Vinaigrettes wird auch die Variante Passionsfrucht mit Mandarinsaft ohne Aromastoffe und Konservierungsmittel hergestellt.

www.unileverfoodsolutions.ch



Essig, Öl und Fruchtsaft bieten ein exotisches Geschmackserlebnis.

Innovation: Kaffee am Tisch zubereiten

Twist ist eine neuartige Espressomaschine. Kaum auf dem Markt, wurde sie von der Specialty Coffee Association of America zum besten neuen Produkt im Bereich Kaffee gekürt. So funktioniert das Gerät.

Frisch gemahlene Kaffeebohnen ins Sieb geben und fest andrücken. Kochendes Wasser in den Twist füllen und den Startknopf drücken. Die Rahmbläserpatrone im Handgriff baut einen Druck von neun bar auf und innerhalb von 30 Sekunden

fliessen zwei aromatische Espresso in die Tassen. Mit der mobilen Espressomaschine können Gastronomen ihren Gästen etwas Aussergewöhnliches bieten. Das Gerät funktioniert auch mit Kaffeepads. www.freshcoffee.ch



Die mobile Espressomaschine Twist ermöglicht es, dem Kaffeeliebhaber innert kürzester Zeit und überall perfekte Espresso zuzubereiten.

Limitierte Auflage, solange Vorrat reicht
SONDER-NETTOPREISE



COMENDA

Professionelle Spültechnik

Comenda Schweiz AG
Nenzlingerweg 5
4153 Reinach BL
Tel. 061 71 78993

info@comenda.ch www.comenda.ch

Alle Preise verstehen sich exklusive MwSt., ab Lager.