



INFORMATION

Aus der Küche – Umstellung des Kochprozesses Frittieren

Liebe Kolleginnen und Kollegen,
Liebe Gäste,

wir stellen unsere Garprozesse für frittierte Produkte um: Statt mit klassischer Fritteuse und Öl arbeiten wir künftig mit modernen Heißluftfritteusen. Das Ergebnis bleibt knusprig und lecker, sieht aber im Vergleich zu den früheren Ergebnissen heller aus – besonders bei panierten Produkten. Das liegt daran, dass beim Heißluftfrittieren keine zusätzliche Bräunung durch Fett erfolgt. Die hellere Optik ist kein Qualitätsmangel, sondern Ausdruck einer schonenderen Zubereitung.

Vorteile der Umstellung:

- Gesundere Zubereitung ohne zusätzliches Fett
- Schonendere Garung
- Bekömmlicheres Produkt

Wir sind stolz darauf, dass wir diese Umstellung im Kochprozess als qualitätssteigernde Maßnahme zusammen mit Euch umgesetzt haben! Bei Fragen stehen wir gern zur Verfügung.

Beste Grüße

Das Küchenteam der uwm Kulinarie GmbH & Co. KG

Fragen und/oder Anregungen senden Sie gerne an unsere Kundenbetreuung unter der EMail kontakt@uwm-kg.de.