



## Vandemoortele Brot & Gebäck

„Der Schwerpunkt dieses Jahr auf der ‚Alles für den Gast‘ liegt auf unseren verschiedenen neuen Brot- und Gebäcksorten – angefangen bei der bereits fertig gebackenen Kaisersemmel, den neuen Ciabatta-Variationen oder dem Butter-Laugeneck“, erklärt Harald Bierbaumer, Gebietsleiter Österreich von Vandemoortele. „Aber natürlich haben wir beispielsweise mit unseren neuen amerikanischen Kuchen der Marke My Originals auch einige süße Mehlspeisen dabei.“

Die neue, fertig gebackene Kaisersemmel bietet nicht nur exzellente Qualität, sie ist auch besonders praktisch in der Handhabung: Tiefgekühlt geliefert, muss sie nur für etwa 30 Minuten aufgetaut werden und ist anschließend sofort verkaufs- und genussfertig. Für mehr Resche ist ein kurzes Aufbacken von zwei bis drei Minuten möglich.

Die Semmel überzeugt mit einer goldbraunen Kruste, die Schmolle ist soft und angenehm frisch. Durch die sofortige Einsetzbarkeit und die leichte Handhabung ist die fertig gebackene Kaisersemmel von Vandemoortele besonders für Veranstaltungen mit hohem Bedarf in kurzer Zeit geeignet. Selbst wenn keine Zeit zum Aufbacken ist, liefern Gastronomen ihren Kunden beste Qualität.

Auch die drei neuen Ciabatta-Sorten Tomaten-Bärlauch, Olive und Peperoni werden in Salzburg zu verkosten sein. Alle drei Steinofenspezialitäten aus Weizensauerteig sind vegan und bereits vorgebacken. Das neue Butter-Laugeneck der Marke Banquet D'Or von Vandemoortele ist die ideale Alternative zum belegten Weckerl und setzt neue Akzente in der Snackvitrine. Das Butter-Laugeneck besteht aus einem zartblättrigen, belagten Plunderteig mit einem Butteranteil von 18 Prozent. Das 100 Gramm schwere Produkt überzeugt durch seinen handwerklich-rustikalen Charakter mit der knusprigen Blätterung und die aufmerksamkeitsstarke, attraktive Dreiecksform.

Der Weiße Schoko-Pekannuss-Kuchen

Zwei neue Kuchen der Marke My Original stellt Vandemoortele ebenfalls auf der Messe vor: Der Weiße Schoko-Pekannuss-Kuchen besteht aus Mürbteig mit einer Pekannuss-Fudge-Masse und weißem Schokoladenobers. Dekoriert ist er mit Schokokuchen-Würfeln, gehackten Pekannüssen und Karamellsauce. Der Kuchen ist bereits in zwölf Portionen zu je rund 130g vorgeschnitten. Der American Cheesecake besticht durch einen Karamellkeks-Boden mit Frischkäsemasse und ist bereits in 14 Portionen zu je rund 120g vorgeschnitten.

Halle 10, Stand 206

## Babette's Gewürzmischungen Das Geheimnis der Profiköche

„Um gut zu kochen braucht man nicht Vieles, sondern nur Gutes und eine geschickte Hand bei der Würzung“, weiß Nathalie Pernstich-Amend, Gründerin und Geschäftsführerin von Babette's. Die Wiener Gewürzmanufaktur Babette's hat sich darauf spezialisiert Mischungen in Handarbeit herzustellen, gänzlich ohne künstliche Zusatzstoffe. Was zählt, sind Geschmack und Aroma. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Küchenchef bereits eine fertige Rezeptur mischen lassen möchte oder ob es darum geht, die richtige Kreation für ein neues Gericht zu finden.

„Die Gewürze, die man im Supermarkt beziehungsweise beim Großhändler bekommt, sind absolut seelen- und gesichtslos und die Auswahl ist auch nicht blendend“, berichtet Igor Kuznetsov, Inhaber des Restaurants Karma Ramen, der regelmäßig sein eigenes Currygewürz bei Babette's in Auftrag gibt.

Der Gast möchte raffinierte Speisen mit außergewöhnlichen Zutaten und ohne künstliche Geschmacksverstärker. Aber schmeckt eine Kartoffel am Ende nicht immer wie eine Kartoffel? Eben nicht, weiß Manfred Stockner, Chefkoch Restaurant Livingstone & Planter's Club: „Das Frittensalz, das von Babette's kreiert wurde, unterstreicht in einzigartiger Weise den starken Eigengeschmack unserer Bio-Erdäpfel und macht damit den Top-Seller unter den Beigerichten im Restaurant Livingstone, unsere Steakfries, einzigartig und unverwechselbar.“

**Andrea Scholdan, Gründerin von Suppito, lässt sich für ihre 5-Elemente-Küche seit Jahren von Babette's beliefern – überwiegend mit biologischen Gewürzen.** „Es gibt bei mir kein Gericht, in dem Einzelgewürze und Gewürzmischungen nicht in reichlicher Menge verwendet werden: Kichererbsen marokkanisch, Linsencurry mit Süßkartoffeln, Gemüsecurry, Kompott, Erdäpfelgulasch mit Räuchergeruch, Linseneintopf mediterran“, berichtet Scholdan.

Doch nicht nur für das klassische Restaurant ist die Gewürzmanufaktur der ideale Ansprechpartner. Auch Cafés oder Backstuben können sich mit ihrer Idee an Babette's wenden. Ob eine spezielle Gewürzmischung für Gebäck, Kuchen oder kleine Speisen, im Reich der Gewürze gibt es nichts, was den Geschmack individueller Kreationen nicht noch weiter verfeinern könnte.

[www.babettes.at](http://www.babettes.at)



Babette's-Chefin  
Nathalie Pernstich-Amend

SUPER CREMA

GUT & GÜNSTIG?

LAVAZZA KAFFEE - PALETTENBEZUG!

WIR MACHEN  
ES MÖGLICH!



www.getraenke-rieser.it

Anfragen, bitte unter: [getraenke-rieser@ges.at](mailto:getraenke-rieser@ges.at)