

ANSPRÜCHE ERFÜLLEN

Die Ansprüche an TK werden immer höher. Das hat nicht zuletzt mit den Unternehmen zu tun die sich nicht Grenzen setzen lassen, sondern die Messlatte immer höher anlegen. Caterline ist so ein Unternehmen. Am Puls ist der Qualitätsbetrieb nicht zuletzt durch Culinary Manager und Entwicklungskoch Robert Herold. ●

Eine neue Genuss-Währung ist am Markt, der flaumige Topfenthaler von Caterline. Der Dessert Hit verführt in drei Geschmacksrichtungen und überzeugt nicht nur durch Qualität, sondern auch die blitzschnelle Zubereitung. Cremig-schokoladig, fruchtig-erfrischend oder mit feinen Kaffeearomen. Ob feiner Eierlikör auf Sahne und weiße Schokolade, fruchtige Himbeeren oder vollmundiger Mocca in einer Liaison mit schokolade Noten, jeder für sich schmeichelt dem Gaumen.

Partner für höchste Ansprüche

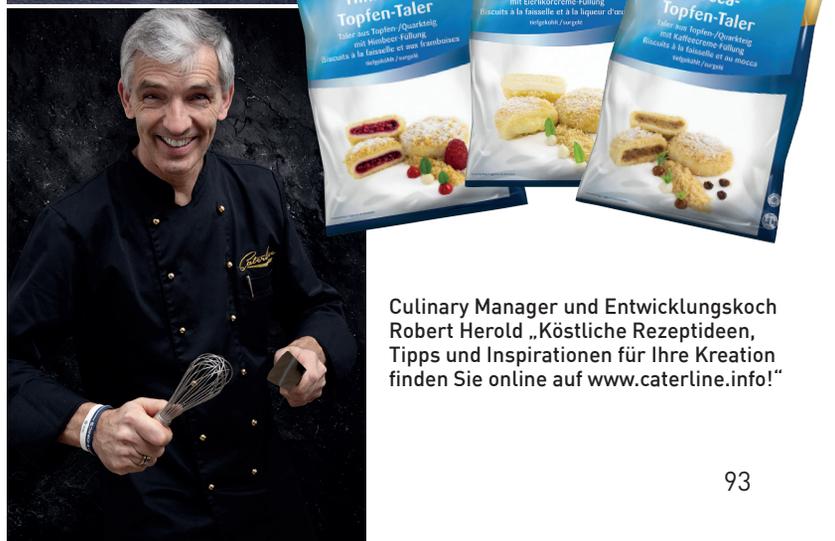
Caterline ist exklusiver Komplettanbieter von Premium-Tiefkühlspeisen in Österreich, Deutschland und der Schweiz. Mit seinen Premium-Produkten hat Caterline es sich zur Aufgabe gemacht, Küchenchefs bestmöglich bei ihrer täglichen Arbeit zu unterstützen. Durchdachte Produktkonzepte sorgen dafür, dass Zeitaufwand reduziert, Wirtschaftlichkeit gefördert und Arbeitsabläufe in der Küche maßgeblich erleichtert werden. Die exzellenten Zutaten und die sorgfältige Zubereitung erfüllen zudem höchste kulinarische Ansprüche. ●

Variantenreiche Serviervorschläge

„So vielfältig wie die inneren Werte der süßen Taler, sind auch die Serviermöglichkeiten. So glänzen etwa die Eierlikör-Topfen-Taler am Teller sowohl in einem Arrangement mit getrockneten Oliven und Frischkäse als auch mit aufgeschlagener Sahne oder glacierten Pfirsichspalten. Die Himbeer-Topfen-Taler lassen sich gerne von einer erfrischenden Joghurt-Sauce begleiten, sind aber auch in Kombination mit Schokoladenmousse ein wahres Gedicht. Und die Mocca-Topfen-Taler? Die sorgen sowohl mit einer Pistazien- oder Nougat-Creme als auch mit zarter Vanille-Sauce für kulinarische Höhenflüge“ schwärmt Robert Herold.

Einfach, schnell und immer flaumig

Eines haben die drei süßen Köstlichkeiten in jedem Fall gemeinsam: Die einfache Zubereitung! Tiefgekühlt werden sie portionsweise aus der Verpackung entnommen und dann einfach fünf Minuten im Salzwasser leicht gekocht. Weitere fünf bis sieben Minuten ziehen lassen und schon ist die süße Versuchung servierfertig. Großes Plus: Die Topfen-Taler lassen sich besonders gut warmhalten und bleiben auch im Baine-Marie herrlich flaumig.



Culinary Manager und Entwicklungskoch Robert Herold „Köstliche Rezeptideen, Tipps und Inspirationen für Ihre Kreation finden Sie online auf www.caterline.info!“