



Pane Smoothfood

di Gübis Gaumenfreuden

Innovazione per alleggerire il lavoro in cucina e del personale paramedico

Il nuovo pane Smoothfood è pronto all'uso, surgelato a fette e offre l'ideale base per numerose possibilità di utilizzo per persone con problemi di masticazione e deglutizione.

Nuovo sul mercato, questo prodotto sostiene sia il team in cucina che il personale paramedico durante le sfide quotidiane e offre all'ospite un gusto pieno. Simile a una fetta di toast, il pane Smoothfood viene prodotto in Svizzera con tanto amore e ingredienti svizzeri pregiati e può essere utilizzato in modo svariato. Vedere gli esempi sul retro.



N° art. 004979
Pane Smoothfood
48 x 70 g / 3,36 kg



TRANS GOURMET



Proposte di ricette con pane Smoothfood



Tartine per colazione Smoothfood



Prendere il pane Smoothfood ancora surgelato



Cospargere con burro e marmellata



Tagliare in tranci



Disporre su un piatto, lasciare scongelare e servire

Toast-Hawaii



Spalmare le fette di pane surgelate con la senape



Spalmare in modo uniforme un sottile strato di mousse al prosciutto



Guarnire con frutti Smoothfood



Rigenerare e servire con una salsa al formaggio

Roesti di mele



Rosolare nel burro le fette di pane surgelate su entrambi i lati



Bagnare in modo uniforme con del succo di mela



Cospargere con cannella e zucchero su entrambi i lati



Tagliare a pezzi e disporre su un piatto con mele Smoothfood ed Espuma di vaniglia

Trovate tutte le ricette alla seguente voce :
transgourmet.ch/care-menu



TRANSGOURMET