

Neue Produkt-Highlights der European Convenience Food GmbH

Statt live auf der verschobenen Internorga-Messe in Hamburg präsentiert ECF neue Produkt-Highlights als virtuellen Rundgang im 3D-Messestand auf dieser Seite. Lernen Sie auf einem virtuellen Rundgang über zwei Etagen des ECF-Messestandes die neuen Ideen von und (KK-Snackline) kennen.

Im Erdgeschoss erwarten Sie von Vegeta, der vegetarischen Nr. 1* im GV-Markt, neue Burger und Bites der "Jack'n Joy-Edition" in den Geschmacksvarianten "Mediterran" und "BBQ" rund um die Trendfrucht Jackfruit sowie die "Kids-Edition" mit leckeren Bio-Produkten für Kita und Schulpflege. Auf der Container-Dachterrasse präsentiert sich die neue "Irish Beef Burger Collection" von KK-Snackline, der Marke für Snacks und Fingerfood aus Fleisch, mit fünf saftigen Burger-Patties - ideale Produkte für den wachsenden Trend "Snackification". Das Highlight hierbei ist die Sous Vide-gegart und gebräunte Variante mit Grillstreifen, die bei extra schneller Zubereitung in Mikrowelle oder Kombidämpfer Genuss wie „frisch vom Grill“ bietet.

Mehr zu den Highlights finden Sie auch in der aktuellen Ausgabe der .

"Jack'n Joy-Edition" – vegane Burger und Bites mit dem Veggie-Star Jackfruit

Die veganen Burger und Bites der neuen "" von Vegeta setzen kreative Highlights in der Speisenplanung – ob als fleischlose Burger-Kreation, Tellermitte, Snack-to-go oder Topping.



Jeweils zwei Geschmacksvarianten, "BBQ" und "Mediterran", versprechen eine einfache und gelingsichere Zubereitung. Das Fruchtfleisch der unreifen Jackfruit ähnelt in Textur und Konsistenz Hähnchenbrust oder magerem Schweinefleisch. Damit ist sie eine der neuesten Veggie-Stars rund um das Thema innovativer Fleischersatz.

Zum Hingucker auf Speisekarten wird der Jackfruit-Burger "BBQ", wenn er auf veganer Avocado-Mayo

mit Eisbergsalat und Schmorzwiebeln im Burger-Bun serviert wird. Angerichtet im hausgemachten Tomaten-Bun auf feiner Pesto-Crème mit Spinatblättern, Tomatenscheiben und gehobeltem Parmesan bietet das Patty in der Variante "Mediterran" ebenfalls ein leckeres Highlight. Als Fingerfood-Tipp empfiehlt Vegeta die Jackfruit-Bites "BBQ" mit Dips nach Wahl zu servieren. Deren mediterrane Variante der Bites eignet sich bestens als Tellermitte für eine trendige Bowl mit Couscous, Ratatouille, gebratenen Champignons und Cashew-Pesto.

Wie immer garantiert die vegetarische Nr. 1* im GV-Markt die Einhaltung des bewährten Vegeta-Prinzips ohne Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe, ohne Hefeextrakt und ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.

Weitere Informationen zu der "Jack'n Joy-Edition" finden Sie im und auf der .

"Kids-Edition" – veganer Genuss in Bio-Qualität

Ebenfalls präsentiert das Team von ECF die neue "" mit veganen Bio-Produkten für Kids und Teens. Ob Veggie-Sticks "Blumenkohl", "Linsen-Hirse-Bällchen" oder "Ravioli mit Gemüsefüllung": Die veganen Neuheiten bieten vielfältige Einsatzmöglichkeiten, die nicht nur Spaß an den Mittagstischen der Kitas und Schulen garantieren, sondern auch den Speiseplan anderer Verwender-Segmente bereichern.



Um die Spezialitäten einfach im Menü einzubringen, empfiehlt Vegeta beispielsweise die Veggie-Sticks "Blumenkohl", verfeinert mit Kichererbsen und Haferflocken, in Kombination mit einem "Kunterbunt"-Salat zu servieren. Die "Linse-Hirse-Bällchen" aus roten Linsen, Karottenstreifen und Hirse schmecken gut zu Penne mit Spinatsauce.

Mit der Einführung der "Kids-Edition" setzt Vegeta sich für eine einfache Umsetzung und Integration von Bio-Produkten ein. So wird die Vorgabe der Bundesregierung, welche einen Anteil von 20 % auf den Speiseplänen der Kitas und Schulen vorsieht, kinderleicht eingehalten. Auch bei diesen Neuheiten garantiert die vegetarische Marke der ECF-Group die Einhaltung des bewährten Vegeta-Prinzips ohne Verwendung deklarationspflichtiger Zusatzstoffe, ohne Hefeextrakt und ohne künstliche Farb- und Konservierungsstoffe.

Weitere Informationen finden Sie im und auf der .

"Irish Beef Burger Collection" – innovative Burger-Highlights



Unter dem Motto "100 % irisches Muskelrindfleisch" stellt Karl Kemper Snackline fünf saftige Burger-Patties der neuen "" vor.

Für mehr Vielfalt werden den Verwendern vier unterschiedliche Grammatoren (150 g, 180 g, 190 g, 200 g) angeboten. Durch die gleichbleibende Kalibrierung garantieren die Produkte eine gute Portionierbarkeit und Kalkulationssicherheit im Küchenalltag.

Für die Herstellung aller Spezialitäten aus der "Irish Beef Burger Collection" wird nur frisches Muskelrindfleisch verwendet, welches ausschließlich von ausgewählten irischen Bauernhöfen bezogen wird.

Authentischer Grillgenuss mit dem Irish Beef Burger "SOUS VIDE"

Ein besonderes Highlight auf der Speisekarte bietet der Sous Vide-gearte und bereits vorgebräunte Irish Beef Burger "Homemade Style" in 150 Gramm. Mit seinen Grillstreifen sorgt das Patty nicht nur für eine authentische Optik – durch die qualitätsschonende Verarbeitung behält das Produkthighlight seine lockere, saftige Eigenschaft und schmeckt wie frisch gewolft.

Hinzukommend garantiert KK-Snackline mit der Sous Vide-gearten Variante eine einfache und schnelle Zubereitung in der Mikrowelle oder im Kombidämpfer. So ist auch bei hohem Gastaufkommen eine große Anzahl an Burgern gleichzeitig servierfähig. Als Tipp empfiehlt die TK-Marke das Patty im Brioche-Bun auf Kräutercreme, Radieschen und Eichblattsalat mit Camembert-Scheiben und Röstzwiebeln zu servieren.

Weitere Informationen finden Sie im und auf der .



Weiter Infos zu den Guerilla Chefs finden Sie unter

Alle Angebote der European Convenience Food GmbH mit Bestell- und Download-Möglichkeiten finden Sie unter:

* laut GV-Panel 2019 (12.2019), Geo-Marketing GmbH, Marktanteil in Deutschland

