

Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.

Branchen-Beamer

Wo und wann stand was in den Fachmedien?
Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

MINIBARS

eco GREEN STAR

ECO-GREENGLASS 40
bis 0,28 kW/Tag möglich

WOW
wohl die sparsamste
Minibar weltweit

**PREMIUM
ECO-GREENSTAR 30**
bis 0,16 kW/Tag möglich

Suche
Branchen
Medien
PDF
✉

Wählen Sie eine Branche:

Food

Convenience

Bitte wählen

GASTRO
TAGE
WEST

14.-16.10.2018
Messe Essen

Unschlagbare Qualität für die professionelle Küche

Branche "Convenience" 1948 Artikel

1
2
3
...
157
158
159
160
161
162
163
>
163

2018-03 **Grillgut: Gemüse / Auf das Patty-Format setzt man auch be...**

Auf das Patty-Format setzt man auch bei Point of Food: „Wie Fleisch lässt sich eben auch Gemüse sehr gut in Patty-Form verarbeiten und wird so zum pflanzlichen Herzstück z. B. eines Burgers.“ Das Unternehmen hat u. a. ein Falafel-Patty auf Kichererbsenbasis im Sortiment, das o... [weiterlesen](#)

2018-03 **Für süße Grillfans: Orange Brownie Bomb**

Für 4 Personen: 4 Orangen, 6 Stück Double Chocolate-Schnitte von erlenbacher, 100 ml frisches Himbeermark mit etwas Kaltbinder angedickt, 4 frische Erdbeeren, 20 frische Himbeeren, 20 frische Johannisbeeren, 12 frische Brombeeren, 8 Physalis halbiert, 12 frische Minzblätter De... [weiterlesen](#)

2018-03 **Für Burger-Lover: Burger-Konzept / Tulip Food Company**

Der Hype um Burger hält immer noch an. Mit dem Sprung in die Gourmet-Küchen spielen die Streetfood-Stars in einer neuen Liga, in der es um Spitzenqualität geht. Nun haben die Tulip Food Company und deren Mutterkonzern Danish Crown ein gemeinsames Burger-Konzept entwickelt. Die... [weiterlesen](#)

2018-03 **Markt & Trend: Knuspriger Fisch - Euro Food Conrad**

Knuspriger Fisch: Euro Food Conrad präsentiert 2018 auf diversen Hausmessen knusprige Backteig Fischprodukte, die das Wikinger Fisch- Convenience-Sortiment ergänzen. Dabei handelt es sich um ein vorgebackenes Kabeljaufilet in einer Portionsgröße von 150-180 g, Seelachsfilet-St... [weiterlesen](#)

Das TULIP Foodservice Sortiment passt auf jeden Teller!

Inspirationen für Ihr Hotelbad

Mehr Erfolg. Mehr Freude. Mehr Orderman

2018-03 **Markt & Trend: Workshop gewinnen - Homann**

Workshop gewinnen: Mit Neuheiten und einem Gewinnspiel starten die Dissener Feinkost-Spezialisten den Homann Salat-Sommer. Im Fokus stehen vier neue Sorten Feinkostsalate und vier Gebindegrößen. Highlight ist das Gewinnspiel: Wer die Salate ausprobiert, hat die Chance auf eine... [weiterlesen](#)

SIBRA 50

Komfort und Service für Ihre Gäste

www.sibra.eu

FÜR GEWINNER

HOGA

Fachmesse Hotellerie Gastronomie & GV
13.-15.1.2019 · Messe Nürnberg
Die Gastgeber-Messe
Jetzt Standplatz sichern!

2018-03



Snack-Time # Branchen-News: Micro Snacks / Homann Foodser...

Auch auf den Frühjahrmessen waren Snacks das Thema schlechthin. So präsentierte z. B. Homann Foodservice Mirco Snacks live: Trendige Burger im Mini-Format, handgemacht von Dietmar Schug und Star-Koch Jan-Philipp Cleusters, zubereitet mit Homann Salatdressings und Homann Snack... [weiterlesen](#)

2018-03



Snack-Time # Hotter Hund - Hot Dog: Alles in einem - Wurs...

Die Wurst quasi im Gepäck haben auch die Hot Dogs von Schöller Backwaren. „Herzhafter Laugenteig, ein knackiges Würstchen und eine leckere Sauce - Bei den neuen Laugen-Hot-Dogs gibt es alles was einen guten Hot Dog ausmacht - und das fertig in einem Produkt kombiniert“, berich... [weiterlesen](#)

2018-18



Grillen: Produkte rund ums Hähnchen, die das Grill-Event ...

Hanna erweitert seine Premium-Linie Classic-Line ungegart durch das K-Line-Hähnchenbrustfilet Kürbiskern. Ebenfalls neu in der Classic-Linie: Hähnchenfrikadellen gegart à 25 und 100 Gramm, aus reinem Hähnchenfleisch, mild gewürzt mit Zwiebeln und frischen Kräutern. ...ff [weiterlesen](#)



Das TULIP Foodservice Sortiment passt auf jeden Teller!



Fordern auch Sie eine Planung - die paßt: In Ihre Küche und Ihre Bilanz!



Immer ein Erfolgsrezept

2018-05



Wer ist eigentlich ... Pim Techamuanvitt

Die Thailänderin wurde in Bangkok geboren und machte zunächst im Silicon Valley Karriere, bevor sie sich ganz ihrer Passion, dem Kochen, Z widmete. Ihr Blog Chez Pim wurde kurz nach der Gründung 2003 zu einem der einflussreichsten Food Blogs der Welt gekürt. Ihren Traum, Köchi... [weiterlesen](#)

2018-05



Restaurants auf Zeit: Wieso Pop-up-Konzepte derzeit wie P...

Die klassische Gastronomie bekommt immer öfter Konkurrenz durch Pop-up-Restaurants. In Zeiten von Instagram, Facebook, Twitter und Co. bedienen temporäre Konzepte den von der ständigen Suche der Gäste nach Abwechslung geprägten Zeitgeist. Ein Trend mit Zukunftspotenzial? > [weiterlesen](#)

2018-05



Pop-up-Restaurants sind ein extrem guter Seismograph / Ge...

Ein Gespräch mit KP Kofler, Gründer und CEO der Kofler Group, der bereits 2011 in Berlin ein erstes Pop-up-Restaurant realisierte, als diese Konzepte in Deutschland noch nahezu unbekannt waren > chefs!: Herr Koller, Sie sind einer der Vorreiter in Sachen Pop-up-Restaurants. Wi... [weiterlesen](#)

2018-05



Neu auf dem Markt: Pommes mit Crunch-Garantie - Aviko Sup...

Die Aviko SuperCrunch Fresh vereinen alle Vorteile einer frischen Pommes mit einem knusprigen Genusslebnis und einer extra langen Standstabilität. SuperCrunch Fresh lassen sich in nur drei Minuten goldgelb zubereiten und bleiben unter der Wärmelampe volle 60 Minuten lang sch... [weiterlesen](#)



Das TULIP Foodservice Sortiment passt auf jeden Teller!



Das solide Werkzeug für die Profiküche „Made in Germany“



Snacks sind unsere Welt!

