



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.



Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Branchen-Beamer



Spezial-Rechtsschutz
ERGO

Energiesparwunder
mit Energiestromverbrauch: mind. 3 Jahre
> Energie > Integrierte Zellen > Nachbau
> Low speed control > Abgabe Referenzliste



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-LAPTOP
H x B x T 220 x 450 x 450 mm
ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
H x B x T 220 x 350 x 270 mm



TÜV


Alle Minibars
sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
Stromverbrauch bis 0,39 kWh / Tag möglich*
**Bestimmt die stromsparendste
Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
Stromverbrauch bis 0,19 kWh / Tag möglich*
*Die wählbaren Minibars sind in der Regel mit 3°C
eingestellt. (2- und 40°C) & 40°C sind für 3 Tage verfügbar




SucheBranchenMedien



Wählen Sie eine Branche:

Branche "Molkereiprodukte"578 Artikel


123...43444546474849>49



2020-41

Spezial Frühstück > Neue Produkte: Frischkäse-Ideen - Ph...


Seit Jahresbeginn läuft die große Frühstücksoffensive von Philadelphia Frischkäse mit trendigen Rezepten. Wie wär's etwa mit einem Frühstück im Glas, bei dem Chia-Samen, Kokosmilch, Himbeeren, Bananen und Granola-Müsli mit Philadelphia Balance kombiniert werden? Diese und weit... [weiterlesen](#)



2020-41

Spezial Frühstück > Neue Produkte: Käse ohne Gentechnik ...


Nach der Leerdamer „Initiative für Weidehaltung“ folgt nun eine weitere Nachhaltigkeitsmaßnahme der Käsemarke. Ab sofort sind das Scheibensortiment und die Leerdamer Langstücke Original und Leger aus den Niederlanden mit dem anerkannten „Ohne Gentechnik“-Siegel des Verbands Le... [weiterlesen](#)



2020-03/04

Nachhaltig, regional, bio und Co.: Neue hochwertige Alter...


Rund um die Ernährung haben im Privaten wie im Gastgewerbe in den letzten Jahren Trends wie Nachhaltigkeit, regional, Bio und fleischlose Kost Einzug gehalten. Verschiedene Lebensmittelproduzenten haben sich darauf eingestellt, während kleinere Unternehmen sich ganz darauf spe... [weiterlesen](#)



2020-09

Markt + Trend: Italienischer Käse - DalterFood Group


Die DalterFood Group startete mit dem Parmigiano Reggiano in die italienische Käseindustrie, wuchs weiter mit anderen großen italienischen Käsesorten und trägt heute den authentischen italienischen Geschmack in die Welt. Das komplette Angebot ist made in Italy. Das Unternehmen ... [weiterlesen](#)



2020-08/09

Küche Best Product Award Silber: Milchprodukte - Kulinari...


Im Frischkäse-Segment sorgt ein besonders streichfähiger Kiri in der 500-g-Terrine für neue Anwendungsvielfalt. Der Kiri von Bel Deutschland ist ein kulinarischer Alleskönner. Nicht nur seine cremige Konsistenz und seine zuverlässige Stabilität machen ihn in der Profi-Küche ein... [weiterlesen](#)



2020-30

Snacks und Fingerfood: Käse- statt Fleisch-Burger - Heinr...

Eine Neuheit für die angesagten vegetarischen Burger sind die vegetarischen Pattys auf Käsebasis, die es jetzt bei Heinrichthaler gibt - und das gleich in zwei Sorten: Die brat- und grillstabilen Pattys werden in den Varianten Kuh und Ziege angeboten. Die rund 60 Gramm schwer... [weiterlesen](#)



2020-06/07

Wie man 2020 grillt: Erst grillen - dann glänzen! - Wiberg



Spezial-Rechtsschutz
ERGO



AM LIEBSTEN IMMER



Wie das Marinieren nach dem Grillen den Geschmack verbessert und den Genuss erhöht > Nur die besten Zutaten ermöglichen den höchsten Genuss. So weit, so gut. Beim Marinieren scheiden sich jedoch die Geister. ... WIBERG erklärt, warum es sich auszahlt, Marinaden erst nach dem Gar... [weiterlesen](#)

2020-23



Corona-Restart: Drei Fragen an Marco Geith, Geschäftsführ...

1. Buffets sind in Corona-Zeiten ein Problem. Verkaufen Sie jetzt mehr Portionsartikel? Ja, Gastronomen und Hoteliers setzen nun vermehrt auf Portionspackungen. Unsere Produkte sind sofort einsetzbar, immer hygienisch, ideal geschützt und bieten genau die richtige Menge pro Ga... [weiterlesen](#)

2020-05/06



Wo gibt's die Milch von glücklichen Kühen? / Heumilch, Bi...

Heumilch, Bio-Milch und pflanzliche Alternativen: Wer zugunsten des Tierwohls auf konventionelle Milch verzichten möchte, hat inzwischen viele Möglichkeiten. > Eines hat die Natur ganz klar geregelt: ohne Kalb keine Milch. Mit etwa 21 Monaten wird die geschlechtsreife Kuh das ... [weiterlesen](#)

2020-05/06



Produktnews: Grillkäse für Flexitarier - Arla Foods

Arla® Pro Grilling Cheese ist ein neuer Grillkäse, der sich nicht nur einfach zuschneiden und würzen, sondern auch vielfältig zubereiten lässt. Denn er schmilzt nicht und behält beim Erhitzen seine Form. Das sorgt für optisch ansprechende Ergebnisse und macht den neuen Käse zu ... [weiterlesen](#)

2020-04



Produktnews: Neue Rezeptideen von Philadelphia

Der Frischkäse-Hersteller Philadelphia präsentiert zum Sommer neue Rezeptideen. Der Trend sind Tortendesserts im Glas. So bietet die Marke unter anderem ein Rezept für Brom beer-Swirl-Cheesecake mit gerösteten Kokoschips oder aber ein Crème-Brulée Cheesecake mit Philadelphia u... [weiterlesen](#)

2020-03



Köstliche Grillsaucen - Die neuen Trends: Kräuterbutter -...

Ebenfalls ein absoluter Klassiker unter den Grillbeilagen ist Kräuterbutter, die sowohl zu Fleisch als auch zu Fisch passt. Für Kräuterbutter wird weiche Butter mit klein gehackten Kräutern und je nach Geschmack etwas Salz verknetet und in Alufolie gepackt in den Kühlschrank g... [weiterlesen](#)

1

2

3

...

43

44

45

46

47

48

49

>

49