


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.




**horesga**<sup>®</sup>

**Wo und wann stand was in den Fachmedien?**

**Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie**

Branchen-Beamer



TAFELSTERN  
professional porcelain

**Energiesparwunder**  
 mit Energiestromverbrauch: mind. 3 Jahre  
 > Energie > Nachhaltige Zeiten > Nachhaltig  
 > Last saving control > Abfrage Rahmenstruktur



**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERSAFE**

**NEU**

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTIP  
 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

---



**ECO GREENSTAR HOTELZIMMERMINIBARS**

**TÜV**  
Alle Minibars sind TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter  
 Stromverbr. auch bis 0,38 kW / Tag möglich  
**Bestimmt die stromsparendste Minibar der Welt**

ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter  
 Stromverbr. auch bis 0,18 kW / Tag möglich  
 \*Der weltweite Minibarpreis (Kaufpreis) max. 37€,  
 einbezahlbar (z. B. mit Abo) & Geldeigen für 3 Tage. Hersteller



**KREUZER**

Suche

Branchen

Medien



Wählen Sie einen Fachtitel:


24 Stunden Gastlichkeit

2020-02





**SIBRA 50**  
Komfort und Service für Ihre Gäste

[www.sibra.eu](http://www.sibra.eu)



**Saubere Sache**  
Die Winterhalter Nassmüllentsorgung





*Die große Freiheit*

Fachtitel "24 Stunden Gastlichkeit" Ausgabe "2020-02" 133 Artikel

- 1

<

1

2

3

4

5

...

10


11

12

>

12

**2020-02**  
24



**Desserts: Genuss ohne Reue / Spannende Kombinationen - Un...**

Auch bei Eis spielt das Thema Zuckerreduzierung eine Rolle, wenn auch nicht ganz darauf verzichtet werden kann. Zucker ist eine essenzielle Zutat im Eis, denn „ohne ihn und die richtige Rezeptur kann der zarte Schmelz der Eiscreme nicht entstehen“, erklärt Marcus Hannig und er... [weiterlesen](#)


**2020-02**  
24



**Desserts: Genuss ohne Reue / Kleinere Portionsgrößen - Bindi**

Auch Bindi reagiert mit kleineren Portionsgrößen auf die Nachfrage nach „gesünderen Desserts“, „die aber in Geschmack und Genuss unseren traditionellen Produkten in nichts nachstehen und mit ein paar wenigen frischen Zutaten eine leicht anmutende Alternative bieten“, erklärt N... [weiterlesen](#)


**2020-02**  
24



**Desserts: Genuss ohne Reue / Weniger süß - Dr. Oetker Pro...**

Weniger Zucker > Wer bei der Dessertwahl gleich auf Produkte setzen möchte, die weniger süß sind, hat genug Auswahl an zuckerreduzierten Desserts. Dr. Oetker Professional stellte so zum Beispiel vor sechs Jahren verschiedene Rezepturen um: Bei den Pulver-Desserts hat der Herst... [weiterlesen](#)

**2020-02**  
24



**Desserts: Genuss ohne Reue / Zuckerreduzierung - Unilever...**

Auch Eiskreationen bieten sich für spannende Kombinationen an. Unilever Ice führt als Beispiel das süß-salzige Beeren dessert mit saurer Sahne und knusprigen, gemörserten Salzbrezeln auf. „Dafür werden die Creme, Beeren und der Brezelmix in kleine Gläser geschichtet und jeweil... [weiterlesen](#)



**hotline**  
Mehr als ein Hotelprogramm

Ausgezeichnete Hotelsoftware



**PHOENIX**


Großküchentechnik made in Germany



**PALUX**  
*Die große Freiheit*

Clevere Küchenlösungen made in Germany.

**2020-02**  
24



**Desserts: Genuss ohne Reue / Edelpudding- und Dessertcrem...**

Hügli bietet Edelpudding- und Dessertcremes mit 30 Prozent weniger Zucker im Vergleich zum Originalprodukt an. Ebenfalls erhältlich sind Mousse au Chocolat, Bayerische Creme und verschiedene Frucht-desserts zum Selbstsüßen. „Hier kann der Küchenprofi selbst entscheiden, wieviel... [weiterlesen](#)

2020-02



**Desserts: Genuss ohne Reue / Veganes Sortiment - Erlenbacher**

Erlenbacher hat sein veganes Sortiment in den vergangenen Jahren sukzessive erweitert. „Dabei legen wir Wert auf eine möglichst große Bandbreite. Zum Beispiel mit Trendprodukten wie der veganen Bananen-Johannisbeer-Schnitte, Erdbeer-Schnitte und der Zitronen-Schnitte aus der G... [weiterlesen](#)

2020-02



**Desserts: Genuss ohne Reue / Gesundheitsbewusstsein - Upf...**

Einfluss auf Produkte > „Die Anforderungen, die Gäste an Gastronomen stellen, werden immer komplexer. Produkte für spezielle Ernährungsformen - auch solche, die bewusst gewählt werden - werden darum immer öfter nachgefragt“, erklärt Frank Scholz. Stichworte dazu sind neben dem... [weiterlesen](#)

2020-02



**Desserts: Rezept - Frühstück im Glas**

Zutaten für 10 Portionen: 200 g Chia-Samen 1,25 l Kokosmilch light 1 kg Himbeeren (frisch oder aufgetaut) 5 Bananen 300 g Philadelphia Klassisch Balance 20 EL Granola-Müsli [weiterlesen](#)



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchentechnik made in Germany



Die Kreuzer-Produktpalette

2020-02



**Desserts: Genuss ohne Reue / Geschmackserlebnis an oberst...**

Egal, ob ein Dessert letztlich vegan, zuckerreduziert oder „klassisch“ daherkommt, das Geschmackserlebnis steht nach wie vor an oberster Stelle. Und wenn die Süßspeisen dann auch optisch etwas hermachen, bieten sie gleich doppelten Genuss - geschmacklich und optisch. Nicht nur... [weiterlesen](#)

2020-02



**Desserts: Genuss ohne Reue / Italienische Dessert-Spezial...**

„Als Anbieter traditionell hergestellter italienischer Dessert-Spezialitäten setzen wir unseren Fokus weniger auf die Entwicklung von gesundheitsbewussten Produkten, bei uns stehen Geschmack und Originalität an erster Stelle“, erläutert Niels Konzack. Das Angebot von Bindi bei... [weiterlesen](#)

2020-02



**Desserts: Genuss ohne Reue / Geschmackserlebnis an oberst...**

Ein weiterer Vorschlag für eine sommerlich-leichte Eisinszenierung ist das Rezept „Superfood“ von Froneri Schöllner. Hier wird eine Kugel Mövenpick Himbeersorbet auf Kokos- Chiasamen serviert. Eine Dekoration aus Beeren, Kresse und Thymian verleiht dem Dessert einen außergewöhnl... [weiterlesen](#)

2020-02



**Desserts: Rezept Kokosnuss-Panna-Cotta mit Passionsfrucht...**

Zutaten für 10 Portionen: Panna Cotta • 120 g Panna Cotta-Pulver • 500 ml Kokosmilch • 500 ml Milch (1,5 % Fett) Passionsfrucht-Gelee • 400 ml Passionsfruchtsaft • 50 g Zucker • 8 g Agar-Agar (Trockenprodukt) Passionsfrucht-Öl • 60 g Passionsfrucht • 12 ml Olivenöl Karamellisi... [weiterlesen](#)



Ausgezeichnete Hotelsoftware



Großküchentechnik made in Germany



Snacks sind unsere Welt!

1

<

1

2

3

4

5

...

10

11

12

>

12



PDF-Auszug aus horesga-Medienauswertungen Friedel Eilts - [www.horesga.de](http://www.horesga.de) - 46487 Wesel - Tel. 02859/9019133 - [eilts@horesga.de](mailto:eilts@horesga.de)