

HIGH CONVENIENCE

Die Cook & Chill Produkte der CF Gastro

Ihr
Partner eines
modernen und
leistungsoptimierten
Systems für alle
Facetten der
Gastronomie.



Ihre Vorteile durch High Convenience



Immer gleichbleibend hohe Qualität – durch standardisierte Kochprozesse unserer IFS/HACCP zertifizierten Hersteller.

Erhalt hoher Anteile an Vitaminen und Nährstoffen durch schonende Produktion und bedarfsgerechte Regeneration der Speisen.

Deutliche Reduzierung der Betriebskosten
(z. B. Energie, Wasser, Entsorgung).

Flexibler Einsatz Ihrer Mitarbeiter z. B. für Frontcooking.

Geringerer Investitionsbedarf bei Planung einer neuen Küche oder Umstellung vorhandener Küchen auf High Convenience.

Entwicklungsmöglichkeiten kundeneigener Rezepturen.

EIN AUSZUG AUS UNSEREM PROGRAMM

Suppen

	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
Tomatencremesuppe	2,00 kg	als delikate Vorsuppe	Tomatenmark, geschälte Tomaten, Sahne, Zwiebeln, Karotten, Sellerie
Kürbis-Ingwer-Suppe	2,00 kg	als delikate Vorsuppe	Gemüsebrühe, Kürbis, Kartoffeln, mit leichter Ingwernote

Eintöpfe

Kartoffeleintopf - vegetarisch -	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Lauch in Gemüsebrühe gegart
Möhreneintopf - vegetarisch -	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Karotten, Kartoffeln, Sellerie und Lauch in Gemüsebrühe gegart
Linseneintopf - vegetarisch -	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Linsen, Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Lauch, Wasser
Gemüse Eintopf mit Kaisergemüse, Nudeln und Hühnerfleisch	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Nudeln, Hühnerfleisch, Karotten, Blumenkohl, Broccoli
Graupeneintopf mit Kasseler	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Karotten, Sellerie, Lauch, Graupen, Kasseler
Chili con Carne	4,00 kg	als vollwertiges Eintopfgericht	Rindfleisch, Kidneybohnen, Tomatensaft, geschälte Tomaten, Tomatenmark, Paprika, Zwiebeln, Mais



Hauptkomponenten

	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
Seelachsfilet gedämpft ca. 100 g	1,00 kg	als gebratene Hauptkomponente zu einem leichten Salat	Seelachstails gedämpft
4-Korn-Bratling vegetarisch, ca. 120 g	1,45 kg	als Hauptkomponente zu einem Kartoffelsalat	Gemüse, Haferflocken, Sonnenblumenkerne, Hühnereiweiß, Paniermehl, Kürbiskerne, Leinsamen, Weizenfaser, Zwiebeln, Gewürze
Maultaschen mit Gemüsefüllung vegetarisch, ca. 50 g	2,50 kg	als Hauptkomponente	Maultaschen mit einer vegetarischen Gemüsefüllung
Truthahn-Hackbraten ca. 100 g	2,00 kg	als Hauptkomponente	Putenfleisch, Wasser, Hühnereiweiß, Paniermehl
Klops Königsberger Art in Kapernsauce	4,00 kg	als Hauptkomponente	Schweinefleisch, Ei, Wasser, Milch, Kapern
Rinderrouladen ca. 120 g	2,40 kg	als Hauptkomponente	Rindfleisch, Schweinefleisch, Zwiebeln, Gurken, Bauchspeck
Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons	4,00 kg	als Hauptkomponente	Kalbfleisch, Champignons, Sahne
Lammbraten ca. 80 g	2,40 kg	als Hauptkomponente	Lammfleisch, Speisesalz, Kräuter, Gewürze

Saucen zu Hauptkomponenten

Bratensauce zu Geflügel	4,00 kg	als Sauce zu verschiedenen Hauptkomponenten	Geflügeljus, Tomatenmark, Geflügelfett, Wasser
Dillsauce	4,00 kg	als Sauce zu Fischgerichten	Milch, Wasser, Dillspitzen
Rosmarinjus	2,00 kg	als Sauce zu verschiedenen Hauptkomponenten	Geflügeljus, Tomatenmark, Wasser, Sahne, Weizenmehl, Speisesalz, Rosmarin



Gemüse

Gemüse	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
Rotkohl deftig	2,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Rotkohl, Wasser, Zucker, Äpfel, Zwiebeln, Speck
Ratatouillegemüse	4,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten oder vegane Hauptkomponente	Zucchini, Paprika, Auberginen, Zwiebeln, Tomatenmark, Knoblauch, Wasser
Waldpilzragout	4,00 kg	als vegetarische Hauptkomponente oder als Beilage	Pilzmischung aus Champignons, Austernpilzen, Egerlingen, Butterpilzen, chinesische Stockschwämmchen, Zwiebeln, Sauerrahm
Karottenmix rustikal	4,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Gelbe und orange Karottenstücke mit feinen Zuckererbsenschoten

Sättigungsbeilagen

Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln	4,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Kartoffeln, Milch, Wasser, Butter, Speisesalz, Muskat
Reis mit Gemüsestreifen	4,00 kg	als Beilage der leichten Vollkost	Langkornreis, Karotten, Lauch, Sellerie
Spätzle "Schwäbische Art"	4,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Hartweizengrieß, Ei, Wasser
Schupfnudeln gebraten	1,00 kg	als Beilage zu Hauptkomponenten	Kartoffeln, Weizenmehl, Ei



Anwenderbeispiel

Frontcooking unter Verwendung von:



High Convenience *Penne*

High Convenience *Tomatensauce Provencialischer Art*

Ready-Cut *Gemüsepfanne Celona*



Pastasaucen

	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
Gemüse-Bolognese	4,00 kg	als vegetarische Pastasauce	Sellerie, Karotten, Lauch, Tomatenmark, Wasser
Weißer Schinken-Sauce "Carbonara-Art"	4,00 kg	als Pastasauce	Milch, Wasser, Schinken vom Schwein
Zucchini-Tomatensauce	4,00 kg	als vegetarische Pastasauce oder zu Hauptkomponenten	Zucchini, Tomatenmark, Wasser

Pasta

Spinat-Bandnudeln	3,00 kg	als Beilage zu Pastasauce oder Fischgerichten	Hartweizen, Wasser, pflanzliches Öl, Speisesalz, Spinat
Spirelli	3,00 kg	als Beilage zu Pastasauce oder Gulasch	Hartweizen, Wasser, Speisesalz
Ravioli mit Käsefüllung	3,00 kg	als Beilage zu Pastasauce oder als Suppeneinlage	Hartweizengrieß, Wasser, Speisequark, Emmentaler, Ei



Süße Kost

	Inhalt	Verwendung	Wertbestimmende Zutaten
Milchreis	3,00 kg	als süßes Hauptgericht oder Dessert	Milch, Wasser, Rundkornreis, Zucker
Sauerkirschen in Fruchtsauce	4,00 kg	als Fruchtsauce zu Süßspeisen	Sauerkirschen, Zucker, Wasser

Pürierte Kost

Gemüseintopf - püriert -	4,00 kg	als vollwertige Kost bei Schluckbeschwerden	Kartoffeln, Karotten, Sellerie, pflanzliches Öl, Wasser
Geflügelfleisch - püriert -	2,00 kg	als leichte Vollkost bei Schluckbeschwerden	Hähnchenfleisch/Putenfleisch, Gewürze, Wasser
Karottengemüse - püriert -	2,00 kg	als vollwertige Kost bei Schluckbeschwerden	Karotten, pflanzliches Öl, Wasser



Wenden Sie sich mit Fragen oder den Wunsch nach einem Gesprächstermin an uns!
Wir stehen Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

CF Gastro Service GmbH & Co. KG
Beusselstraße 44 N-Q // 10553 Berlin
Tel.: 030-394 06 40-0 // Fax: 030-394 06 40-200
E-Mail: info@cfgastro.de // www.cfgastro.de

Rechtlicher Hinweis: Unsere Produkte können Rezepturänderungen unterliegen.
Maßgeblich sind die Angaben auf der Produktverpackung.