



Vorteil für das Produkt

Im Dampf gegarte Speisen (Fisch, Fleisch und Gemüse) brauchen im Vergleich zu gekochten Speisen viel weniger Fett und Salz als Geschmacksträger. Aromastoffe, Vitamine und Mineralstoffe werden nicht- wie beim Kochen im Wasser- ausgeschwemmt.



Vorteil für den Verbraucher

Kleinhaushalte, Verzicht auf alte Traditionen und die heutige hektische Zeit geben keinen Freiraum mehr für „das große Kochen“- insbesondere, wenn (zum Beispiel bei Fisch) der Geruch noch Tage später in der Wohnung bemerkbar ist. Die Zubereitung vieler frischer und gesunder Speisen beansprucht mit FRISCHE-SAFE-light keine Mühe- und spart dabei auch noch Zeit und Energiekosten.



Vorteil für Sie

Bieten Sie Ihren Kunden „steam-cooking“ als Service. Es macht keine große Mühe, frische Spitzenqualität auch noch für die schnelle Zubereitung vorzubereiten. Gewinnen Sie mit Kundenbindung und Neukunden Umsatz hinzu!



Mehr brauchen Sie nicht

Das FRISCHE-SAFE-Concept spart sowieso schon Energie und Kosten. Der Verpackungsschlauch FRISCHE-SAFE-light ist umweltfreundlich und senkt die Kosten. Ein paar „geschmackvolle Ideen“ und Zutaten und Ihre Kunden sind begeistert.



Und so einfach ist es für Sie

Die Gastronomie und Großanbieter haben es schon längst erkannt: Vorbereitete Frischware wie Fisch, Fleisch und Gemüse (geschälter Spargel) halten sich portionsweise in FRISCHE-SAFE-light verpackt wesentlich länger im Kühlschrank frisch. In 3-6 Minuten gart der Kunde seine Mahlzeit gesund und frisch zubereitet in der Mikrowelle. Bieten Sie Ihren Kunden an, schon die Mahlzeit vorzubereiten: Geben Sie vor Verschließen der Verpackung- oder schon in der Theke vorbereitet- Gewürze, Kräuter als ganze Büschel (keine Zitrone) und eventuell etwas Pesto hinzu- und jeder Kunde wird zum „Spitzenkoch“. Übriges- viele Tipps zur Vorbereitung finden Sie auch im Internet. Eventuell geben Sie noch einpaar kleine Tipps zum Steamcooking mit auf den Weg- und Ihr Kunde wird sicher gerne wiederkommen.



So einfach ist es für Ihre Kunden

Der Kunde holt sich „seine“ Portion in FRISCHE-SAFE-light verpackt dann aus dem Kühlschrank, wenn ihm danach ist. In FRISCHE-SAFE-light kann er sogar „sein Lieblingsgericht“ für später einfrieren. Bevor er die Verpackung in die Mikrowelle legt, sticht er 2-3 kleine Löcher oben in die Verpackung, damit der Dampfdruck entweichen kann. Ein Teller unter der Verpackung erleichtert später die Herausnahme. Nun heißt es nur noch Start: Unsere Empfehlung: Einstellung 600W
Fisch, Fleisch und ähnliche Produkte (ca 300g) 3-3,5 Minuten
Gemüse (z.B. geschälter Spargel) (ca 500g) 6 Minuten.



Wer Qualität kauft hat Anspruch auf FRISCHE-SAFE!

noch Fragen? <http://frische-safe.com> | mail@frische-safe.com