



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.



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 FS-LIGHT oder FS-WINDOW verpackt wesentlich länger im Kühlschrank frisch. In 3-6 Minuten gart der Kunde seine Mahlzeit gesund und frisch zubereitet in der Mikrowelle.

Geben Sie vor Verschließen der Verpackung- oder schon in der Theke vorbereitet- Gewürze, Kräuter als ganze Büschel (keine Zitrone) und eventuell etwas Pesto hinzu. Auch Fisch in der Marinade läßt sich problemlos in FS verpacken- und jeder Kunde wird zum „Spitzenkoch“. Eventuell geben Sie noch ein paar 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 FS-LIGHT oder FS-WINDOW verpackt aus dem Kühlschrank, wenn ihm danach ist. In FRISCHE-SAFE 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 während des Dampfgarens 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.

Die verschlossene FS-Verpackung erzeugt in der Mikrowelle aus der frischen Ware den heißen Dampf. Der Beutel bläht sich unter dem Dampfdruck auf. Damit der Beutel in der Mikrowelle nicht platzt, sollten 2-3 Löcher mit einem spitzen Messer vorher eingestochen sein.

Nach Ablauf der Zeit entnimmt der Kunde den Beutel auf dem Teller (VORSICHT! HEISS!) aus der Mikrowelle, schneidet ihn an einer Seite auf und läßt den frisch gekochten Fisch aus dem Beutel auf den Teller rutschen. Fertig ist die köstliche Mahlzeit- ganz ohne Kochgeruch, ohne große Kochkunst, schnell, unkompliziert, mit wenig Energieaufwand und in Spitzenqualität.

Der Kunde und seine Gäste werden von Ihren Rezepten begeistert sein!



Wer Qualität kauft hat Anspruch auf FRISCHE-SAFE!



Weitere Informationen finden Sie „live“ als Video auf unserer Homepage =>download oder bei Youtube =>FRISCHE?-SAFE! noch Fragen? <http://frische-safe.com> | mail@frische-safe.com