



BE TRUE TO THE FOOD.[®]



Chef's Own[™]
COATING SYSTEMS



BE TRUE TO THE FOOD.®



1 2 3

Einfache Anwendung in drei Schritten.

GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT

Die Produkte der Reihe Custom Culinary® Chef's Own™ bieten Geschmack, Textur und ein perfektes Aussehen.

PERFEKTE TEXTUR

Custom Culinary® Chef's Own™ Crumbs bieten für jedes Lebensmittel die perfekte Textur.

SAFTIGKEIT UND NATÜRLICHER GESCHMACK

Custom Culinary® Chef's Own™ Pre-Dust schafft eine Barriere gegen Feuchtigkeitsverlust und Öl-Absorption.

VIELSEITIG

Custom Culinary® Chef's Own™ Coatings sind für die verschiedensten Lebensmittel geeignet.

VERTRAUENSWÜRDIG

Alle unsere Produkte wurden von Küchenchefs für Küchenchefs konzipiert und entwickelt.



Chef's Own™

ENTDECKEN SIE UNSERE COATING SYSTEMS



ERFAHREN SIE MEHR ÜBER DIE COATING SYSTEMS VON CUSTOM CULINARY® CHEF'S OWN™

Die Coating Systems von Custom Culinary® Chef's Own™ wurden mit dem Ziel entwickelt, Lebensmitteln Textur, Geschmack und Farbe zu verleihen. Das einfache 1-2-3 Verfahren garantiert eine gute Haftung des Teigs und einen lückenlosen Teigmantel, der während des Frittierens keine Blasen aufwirft oder aufplatzt. Die Panade saugt weniger Öl auf und es werden weniger Krümel abgeschieden. Dadurch wird der Ölverbrauch reduziert. Geeignet für Fertiggerichte und Cook-Chill-Reheat-Systeme.



LEICHT IN DER ANWENDUNG



GEEIGNET FÜR VEGANER



OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE

SCHRITT FÜR SCHRITT 3 einfache Schritte

Die Coating Systems von Custom Culinary® Chef's Own™ garantieren Ihnen gleichbleibende hohe Qualität. Ihre Gäste werden begeistert sein.



1 LEBENSMITTEL IN CUSTOM CULINARY® CHEF'S OWN™ PRE-DUST WENDEN.

Die perfekte Grundlage gegen Feuchtigkeitsverlust und für eine bessere Haftung der Panade.



2 LEBENSMITTEL IN CUSTOM CULINARY® CHEF'S OWN™ TEMPURA BATTER EINTAUCHEN.

Die typisch knusprige Konsistenz bleibt 30 Minuten lang erhalten.



3 LEBENSMITTEL IN EINEM DER CUSTOM CULINARY® CHEF'S OWN™ CRUMBS WENDEN: Fine Panko Breadcrumbs, Coarse Panko Breadcrumbs, Cornflake Crumbs oder Golden Breadcrumbs.

Leichte Textur, ideal für Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse.

FAQ

EIGNEN SICH DIESE COATING SYSTEMS FÜR COOK&CHILL-SYSTEME?

Ja, auf jeden Fall. Die Coating Systems von Custom Culinary® Chef's Own™ wurden für optimale Ergebnisse in gewerblichen Großküchen entwickelt.

KANN ICH DIESE COATING SYSTEMS FÜR VEGANE GERICHTE VERWENDEN?

Ja, ohne Einschränkungen. Sie enthalten keinerlei tierische Zutaten und sind für vegane Gerichte geeignet.

WARUM SOLLTE ICH BEI DER ZUBEREITUNG DAS 1-2-3 VERFAHREN ANWENDEN?

Das einfache 1-2-3 Verfahren wurde speziell entwickelt, um eine bessere Haftung der Panade zu erzielen, die Handhabung zu erleichtern und die Öl-Absorption zu verringern.










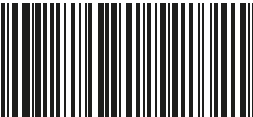


WARUM KANN ICH NICHT ANSTELLE VON PRE-DUST EINFACH NORMALES WEIZENMEHL VERWENDEN?

Das Rezept von Custom Culinary® Chef's Own™ Pre-Dust wurde speziell dafür entwickelt, die Haftung des Teigs zu verbessern und den Feuchtigkeitsverlust im Endprodukt zu verringern. Handelsübliches Weizenmehl erbringt nicht die selben Ergebnisse.

WIE VIELE VERSCHIEDENE CUSTOM CULINARY® CHEF'S OWN™ CRUMBS GIBT ES UND WOZU DIENEN SIE?

Custom Culinary® Chef's Own™ bietet Ihnen 4 einzigartige Crumbs mit verschiedenen Texturen, die für unterschiedliche Anwendungen geeignet sind. Custom Culinary® Chef's Own™ Fine Panko Breadcrumbs ist ideal für Kroketten und Hähnchen nach „Southern fried“-Art, die Sorte Custom Culinary® Chef's Own™ Coarse Panko Breadcrumbs eignet sich am besten für frittierte Gerichte nach asiatischer Art, Custom Culinary® Chef's Own™ Golden Breadcrumbs ist die beste Wahl für Fisch und Meeresfrüchte, und die Sorte Custom Culinary® Chef's Own™ Cornflake Crumbs ist optimal für besonders knusprige Texturen.



PRODUKT	NAME	EAN	GEWICHT	VERPACKUNGSFORMAT
	PRE-DUST	 (01)08435129201496	2 kg	5 x 2 x 1 kg
	TEMPURA BATTER	 (01)08435129201502	2 kg	5 x 2 x 1 kg
	CORNFLAKE CRUMBS	 (01)08435129201519	1 kg	5 x 2 x 1 kg
	COARSE PANKO BREADCRUMBS	 (01)08435129201533	1 kg	5 x 2 x 1 kg
	FINE PANKO BREADCRUMBS	 (01)08435129201540	1 kg	5 x 2 x 1 kg
	GOLDEN BREADCRUMBS	 (01)08435129201526	1 kg	5 x 2 x 1 kg

ENTDECKEN SIE UNSERE MARKEN



BE TRUE TO THE FOOD.®

Custom Culinary® bietet Ihnen kulinarischen Zutaten aus einer Hand. Durch unsere Kenntnisse über die Verbraucher und unsere Analysen zur Marktentwicklung erkennen wir Trends früher als andere und setzen sie in kulinarische Rezepte um, die bei Verbrauchern großen Anklang finden. Hierbei kombinieren wir modernste Erkenntnisse der Analysen mit innovativer Produktionstechnologie und der Kompetenz unseres globalen Teams von Küchenchefs.



Griffith Foods GmbH
Johann-Krane Weg 23
D-48149 Münster
www.customculinary.com



Vielseitige Kreativität, mit der Sie Ihr eigenes kulinarisches Label erschaffen können.



Chef's Own™

Gleichbleibende Qualität und einfache Anwendung für die Zubereitung großer Mengen.



Verzehrfertige Produkte zur geschmacklichen Verfeinerung ihrer Gerichte.