

HEISSER TIPP: VERGOLDEN SIE  
IHR SPEISE- UND SNACKANGEBOT!

Mit köstlichem Frischpack-Käse für Ofen und Pfanne.



**FRISCHPACK**  
Die Käse-Appetitmacher®

# HEIZEN SIE IHREM UMSATZ MIT KÄSE EIN.

Frisch ein Genuss – heiß eine Leidenschaft.

Käse ist ein vielseitiger Verwandlungskünstler. Als Reibekäse verwandelt er sich in eine raffinierte On-Top-Veredelung, die auf heißen Speisen kulinarisch überzeugt. Schnell wandert er aus dem Kühlschrank in den Ofen oder die Pfanne und verzaubert für Ihre Kunden und Gäste viele Gerichte. Und dabei sind Ihrer Fantasie

keine Grenzen gesetzt: Durch neue, innovative Geschmacks- und Kombinationsvarianten eröffnet er Ihnen unzählige Chancen für die Neuinterpretation traditioneller Gerichte.\* So können Sie auch in Zukunft immer wieder Überraschendes servieren. Kein Wunder, dass Käse für viele das ultimative Wohlfühlessen ist!

## Ob im Ofen oder in der Pfanne

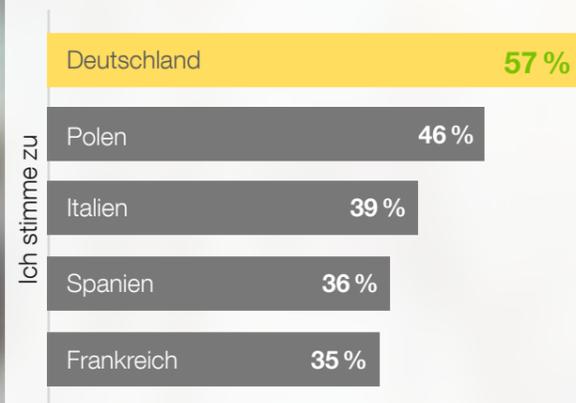
Unser Käse ...

- **veredelt gängige Speisen** – wie z. B. Zwiebelsuppe – zu etwas ganz Besonderem
- **verleiht** vielen Arten von Gemüse einen herzhaften Geschmack
- **verbindet** – gerade bei Pizza – alle Zutaten zu echtem Genuss aus einem Guss
- **macht ausgewogene Ernährung einfach**, denn er enthält viel Protein und Calcium
- **ist ein Naturprodukt** ohne Farb- und Konservierungsstoffe – darauf achten sehr viele Ihrer Kunden
- **ist convenient in der Anwendung** – er lässt sich jederzeit schnell und einfach verarbeiten
- **ist ideal für die vegetarische Küche** – und die liegt weiterhin voll im Trend

Unser umfassendes Sortiment an Frischpack-Käsespezialitäten für Ofen und Pfanne eröffnet Ihnen alle Möglichkeiten, Ihr Angebot an Speisen und Snacks noch attraktiver zu gestalten.

**Nutzen Sie jetzt die Chancen!**

## Ist geschmolzener Käse für Sie die „Krone“ eines leckeren Gerichts? Laut Umfrage sagen über die Hälfte der Deutschen: Ja!\*\*



# ÜBERBACKENES FÜR UNTERWEGS: ETWAS WARMES BRAUCHT IHR GAST!

Heiße Snacks mit herzhaftem Käse.

## Gehört für Genießer einfach dazu!

**Käse bringt Ihre Kunden zum Dahinschmelzen – beim kleinen Hunger zwischendurch und vor allem bei der kleinen warmen Mahlzeit.**

Ob als knusprige Kruste auf warmen Brötchen und Stangen oder als heißer Genuss auf Pizza- und

Flammkuchenstückchen – Käse ist für viele Snackklassiker definitiv unverzichtbar. Er ist das solide Fundament, auf dem Sie mit etwas Fantasie immer wieder neue leckere Genussvariationen kreieren können. Los geht es:

**Machen Sie Ihren Kunden Appetit!**

**Flammkuchen** – diese traditionelle Spezialität aus dem Elsass eignet sich perfekt für zahllose genussvolle Variationen. Käse von Frischpack macht es Ihnen dabei ganz leicht, mit Feuer und Flamme Leckeres zu kreieren.

**Pizzasnacks** sind ein Muss, denn der mediterrane Hungerstiller ist das Lieblingsfastfood der Deutschen: 52 % essen sie ein- bis zweimal im Monat.\* Ihr bewährter Pizzakäse kommt natürlich von Frischpack!



\* Quelle: Mintel, 2018.

\*\* Quelle: Lightspeed, Mintel, 2018.

\* Quelle: Iss was, Deutschland – TK-Ernährungsstudie 2017.

# OB IN DER GASTRONOMIE ODER IN DER KANTINE: HEISSER KÄSEGENUSS KOMMT IMMER GUT AN!

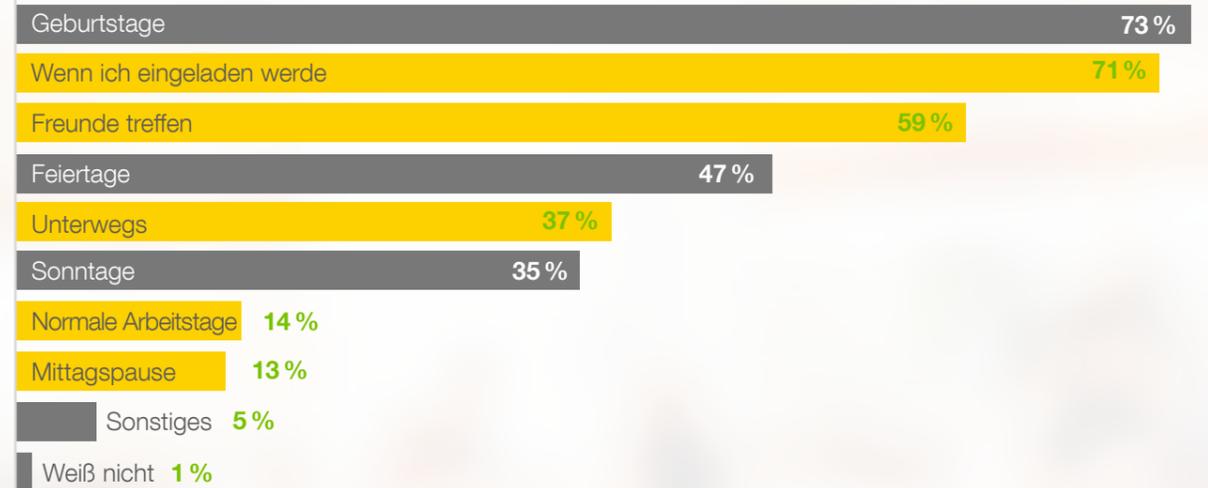
Ob knusprig oder schmelzend: Käse drauf ist in!

Die Gastronomie boomt. Essen gehen ist fester Bestandteil des sozialen Miteinanders geworden. Mit Käse werden vielseitige Menüs und wechselnde Highlights zum Kinderspiel.

Auch Kantinen und Betriebsrestaurants setzen auf neue, moderne Konzepte.

Lag früher pragmatische Nahrungsaufnahme im Fokus, sind heute Entspannung und Inspiration mit einem genussorientierten Angebot Teil der modernen Kommunikations- und Regenerationskultur.\* Käse ist auch hierbei einer der wichtigsten Bausteine.

Die Gastronomie ist heute nicht mehr nur den „besonderen Anlässen“ vorbehalten.\*\*



## Überbackenes Gyros:

Sie ist seit eh und je in Deutschland beliebt – die griechische Küche! Werten Sie Ihr Gyros doch einmal mit unserem Reibekäse auf! Frischpack sorgt für Vielfalt und die passende Reibestärke.

## Steak mit Käsekruste:

Warum immer nur pur oder mit Soße? Geben Sie diesem trendigen Fleischgenuss einen ganz speziellen Kick. Für den perfekten Bräunungsgrad ist Frischpack-Käse ideal.

## Zwiebelsuppe, mit Käseweißbrot

überbacken, ist ein kulinarisches Meisterstück französischer Raffinesse. Mit geriebenem Emmentaler von Frischpack sind Sie hier auf der sicheren Seite. Bleibt nur noch zu sagen: „Bon appétit!“

**Käsespätzle** – bei diesem Gericht nehmen es die Schwaben ganz genau! Gut, dass der Frischpack-Spätzlekäse nicht nur durch seinen authentischen Geschmack, sondern auch durch sein optimales Schmelzverhalten besticht.



\* Quelle: Foodreport 2019  
\*\* Quelle: Statista-Umfrage. © Statista 2018.

# BESONDERS IM CAREBEREICH: KÄSE IST DAS BESTE REZEPT!

Ganz einfach, gut und heiß noch besser!

Über Käse freuen sich alle. Vor allem das Personal: Denn er ist in der Zubereitung leicht und zeitsparend zu verarbeiten – zudem bietet er Kalkulations-sicherheit und Abwechslung. Erhitzt man ihn, wird Käse zum kulinarischen Tausendsassa, der Ihren Patienten und Heimbewohnern nicht nur schmeckt,

sondern sie tatsächlich auch glücklicher macht! Er ist reich an Tryptophan, einer Substanz, die unser Körper benötigt, um Serotonin herzustellen, das im Gehirn Reaktionen in Gang setzt, die Glück und Zufriedenheit generieren!\*\* Zeit für eine heiße Portion Glück!

**Gemüsegratin** – die leckere Lösung, um gesundes Gemüse im Handumdrehen zu einem genialen Hauptgericht zu machen. Ruckzuck, einfach im Ofen mit würzigem Käse überbacken – fertig!



# FÜNF RICHTIGE FÜR ZUSATZUMSATZ!

Mit diesem Käse läuft's bei Ihnen bestens.

Von bedarfsgerechten Mischungen und Reibestärken bis hin zum Schmelzverhalten, zur Konsistenz und zum Bräunungsgrad des verzehrfertigen Käses – bei Frischpack sind Sie immer auf der sicheren Seite.

- Konstante Qualität und konstante Produkteigenschaften
- Kalkulationssicherheit
- Zeit- und Kostenersparnis
- Einfaches Handling



## ARTIKELDATEN SORTIMENT FÜR OFEN UND PFANNE:

	Artikelbezeichnung	Fett i. Tr.	Artikel-Nr.	Gewicht je Packung	Packungen je Karton	Kartons je Lage/Palette	Format
<b>Käse, gerieben</b>							
Reibekäse	Emmentaler	45 %	1004	1.000 g	10	8/40	Ca. 2–3 mm Reibe
	Mozzarella	40 %	1974	1.000 g	10	8/40	Ca. 3–4 mm Reibe
<b>Reibekäsemischungen</b>							
Mischung	Spätzlekäse	45 %	1305	1.000 g	10	8/40	Ca. 2–3 mm Reibe
	Pizza-Käse	40 %	1421	1.000 g	10	8/40	Ca. 2–3 mm Reibe
<b>Vegan, gerieben</b>							
Vegan	Pizzaschmelz		2034	1.000 g	7	8/64	Ca. 3–4 mm Reibe

\* Quelle: [www.wissen-gesundheit.de/Aktuelles/Tipp-des-Tages/7777--Kaese-macht-gluecklich](http://www.wissen-gesundheit.de/Aktuelles/Tipp-des-Tages/7777--Kaese-macht-gluecklich)  
 \*\* Quelle: [www.welt.de/gesundheit/article2110510/Unser-Glueck-liegt-unter-der-Kaeserinde.html](http://www.welt.de/gesundheit/article2110510/Unser-Glueck-liegt-unter-der-Kaeserinde.html)

# SIND SIE HEISS DARAUFG, MEHR ZU ERFAHREN?

Noch mehr Inspirationen, Informationen sowie Details zu unserem Produkt- und Serviceangebot finden Sie auf unserer Website unter [www.frischpack.de](http://www.frischpack.de)

Wir beraten Sie gern auch individuell und freuen uns auf Ihren Anruf unter +49 8065 189-0.

