

The Crust

Die Gratinierkruste für Genießer.

Mike Süsser

×



PATISSERIE



S
O
u
l

Niemand mag keine Pizza



In unserer Branche ist die Bandbreite so groß wie die Gäste unterschiedlich sind. Am einen Ende der Skala ist die Sterne-Küche. Ein Fest für Kochkunst-Fans. Innovativ, aufregend, spannend, anspruchsvoll, aufwändig, herausfordernd, intellektuell. Neue Ideen, neue Techniken, neue Geschmäcker, neue Trends, neue Städte, neue Zutaten, neue Stars. Das andere Ende der Skala könnte man als „Soul Food“ bezeichnen. Essen für die Seele. Nicht kompliziert, nicht neu, nicht fordernd. Aber genau so gut (Qualität ist nicht verhandelbar). Anders gut.

Pizza. Käsekuchen. Frische Pommes. Ein gutes Schnitzel. Das Essen, auf das man Lust hat, nach zwei Tagen Sterne-Restaurant. Essen, das jeder mag. Was wirklich gegessen wird. Tagtäglich. Millionenfach. Für Bauch und Seele. **Soul Food.**

präsentieren

The Crust

Eine gebrauchsfertige Genießer-Gratinierkruste aus dem Spritzbeutel.
... Vielleicht die beste Erfindung seit
Pizza und Currywurst.

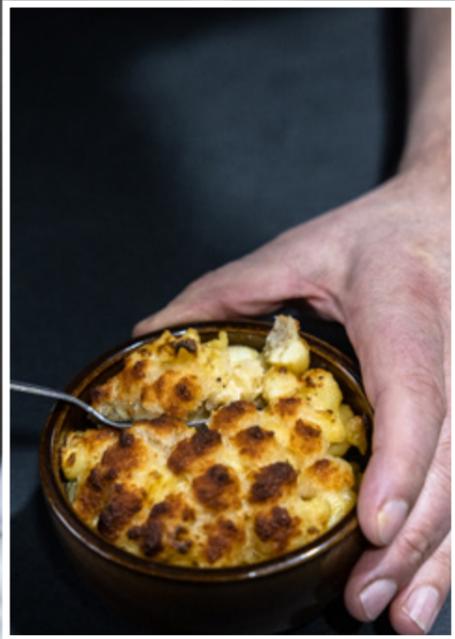


MACHT AUS GUTEM ESSEN SOUL FOOD.

Art.Nr. 11124
The Green Crust
4 Beutel à 500g

Art.Nr. 11121
The Crust
4 Beutel à 500g





Niemand mag keine Pizza.

Jeder liebt Überbackenes.



Mit schöner Kruste.

Jeder liebt Soul Food.

DIE PERFEKTE KRUSTE IN 4 SCHRITTEN:

1. VORBEREITEN WIE IMMER

Fleisch, Fisch, Gemüse, Nudeln oder Brot wie gewohnt vorbereiten und anbraten oder vorgaren.

2. KRUSTE AUFTRAGEN

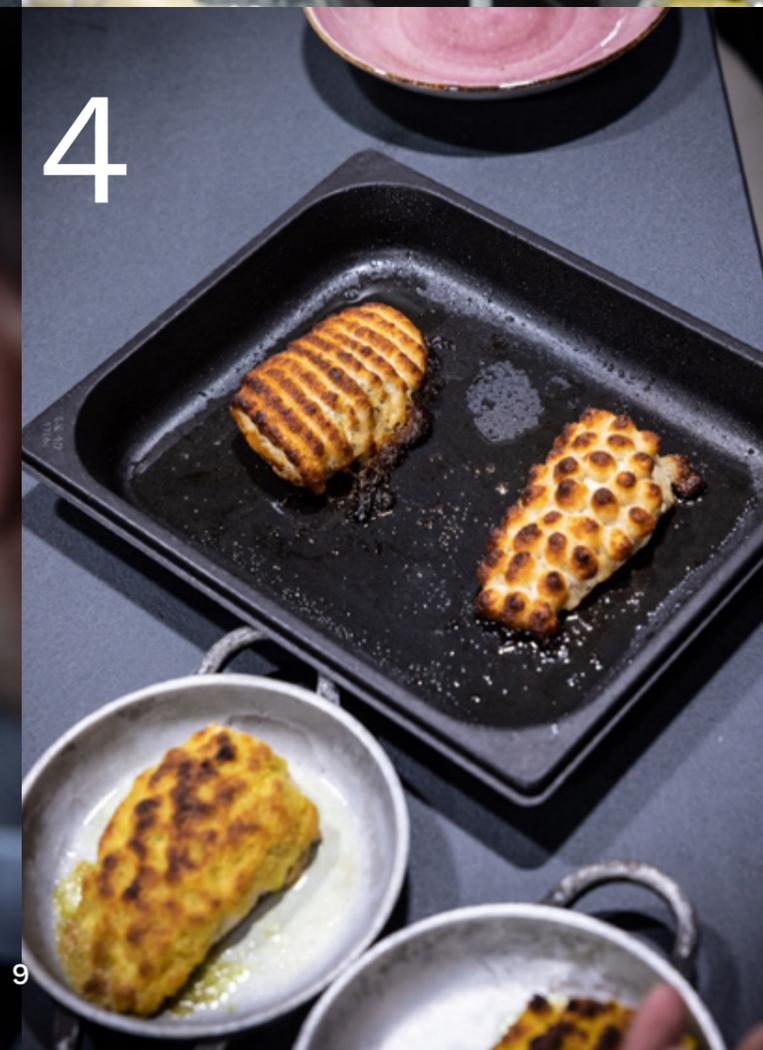
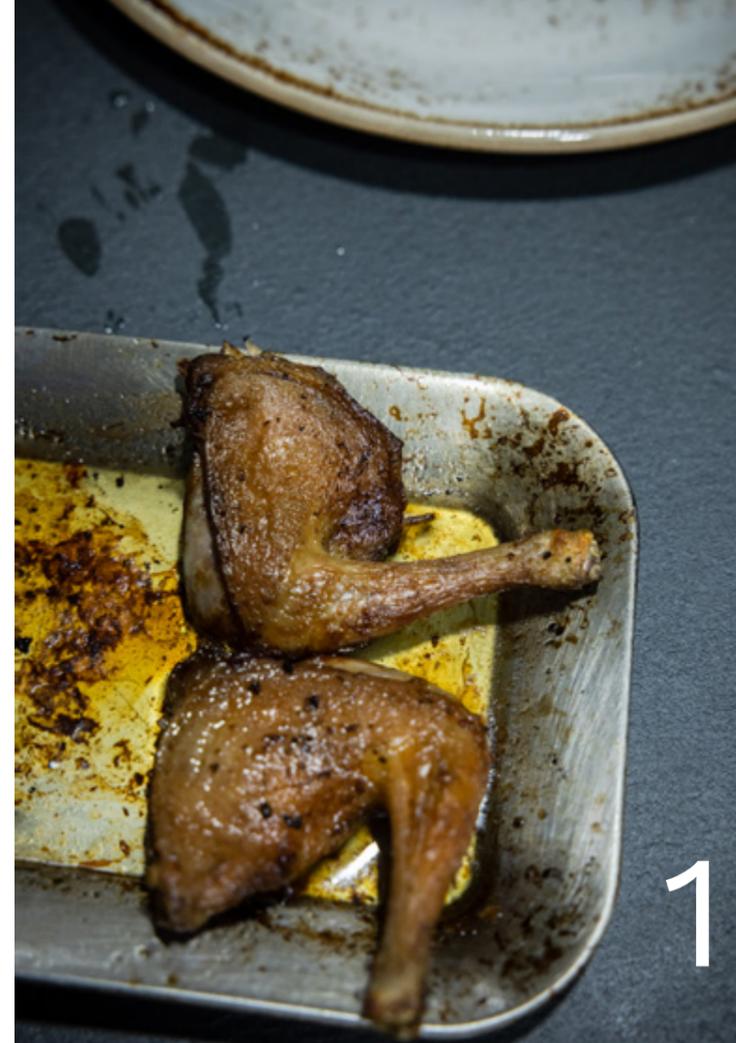
Kruste aus Spritzbeutel einige Minuten vor Fertiggarung in beliebiger Form auftragen. Die patentierte Technologie sorgt für perfektes Anhaften der Kruste. Nichts bröseln herunter.

3. BACKEN - KNUSPRIG AUS JEDEM OFEN

Gelingsicher mit jedem Backofen, Konvektomat, Salamander, Steakofen, Holzofen oder Grill – einfach immer.

4. GENIEßEN

Nach der Backzeit herausnehmen, anrichten und fertig. Die besondere Schnittfähigkeit der Kruste ermöglicht optimales Anrichten.



WAS MACHT THE CRUST EINZIG- ARTIG?



Patentiert

Gekühlt und verarbeitungsfertig

Kein Abfall, gekühlt haltbar

Tiefkühlstabil

Optimale Dressierfähigkeit

Perfekte Haftung

Knusprige Kruste aus jedem Ofen

Schnittfest, kein Brechen
und Bröseln beim Anschneiden

Toller Geschmack durch
viel Parmesan

Eifrei, cholesterinarm

Vegetarisch



Fleisch
 Fisch
 Meeresfrüchte
 Geflügel
 Kartoffeln
 Gemüse
 Nudeln
 Brot ...



Mike Süsser
 PATISSERIE



Mit *THE CRUST* wird aus praktisch jedem gutem Essen *SOUL FOOD*.





READY TO GO

Die Masse ist fix & fertig im Spritzbeutel. Einfach aus der Kühlung nehmen, dressieren, überbacken, fertig.

OPTIMALES DRESSIEREN

Das Auge isst mit: Mit dem Spritzbeutel lässt sich The Crust in jeder beliebigen Form aufbringen.

FÜR JEDEN OFEN

Gelingsicher mit jedem Backofen, Konvektomat, Salamander, Steakofen, Holzofen oder Grill - einfach immer.

SCHNITTFEST

Auch beim Anrichten bewahrt die patentierte Kruste Haltung. Beim Portionieren, Anordnen und Garnieren sorgt die schnittfeste und gut haftende Kruste für die perfekte Optik.

HAFTBAR

Wichtig: The Crust ist sehr haftstark. So bleibt die Kruste da, wo sie hin soll.

HÖCHSTER GENUSS

Hochwertiger Parmesan, gutes Weißbrot, feines Öl, wahlweise mit oder ohne Kräuter - The Crust schmeckt exzellent wie selbst gemacht.

PIMP THE CRUST

The Crust lässt sich mit verschiedenen Zutaten ableiten und erweitern, z.B. mit Senf zu einem Rumpsteak Strindberg.



DIE GENIEßERKRUSTE.
EINFACH. SCHNELL. BESSER.

PATISSERIE.DE

Pâtisserie Walter GmbH
Im Steiner 12-14
63924 Kleinheubach

Tel. +49 (0) 9371 947 87 0
info@patisserie.de