GASTROSNACK -

BARFOOD EDITION







Pier 7 Foods Import GmbH Kiesweg 2 85232 Bergkirchen Deutschland +49 8142 65 244-0 info@pier7.de www.pier7.de

Zentrale

Hotline +49 8142 65244-0 info@pier7.de



WIESHEU GmbH Schleifwiesenstraße 27 71723 Großbottwar Deutschland +49 7148 1629-0 info@wiesheu.de www.wiesheu.de

Ansprechpartner

Torsten Exß +49 173 3867367 torsten.exss@wiesheu.de



snackPROFIS | gastroPROFIS Lagerstraße 3 5071 Wals bei Salzburg Österreich +43 677 62863686 info@snackprofis.com www.snackprofis.com

Ansprechpartner

Sascha Wenderoth +43 677 62863686 wenderoth@gastroprofis.net



ES KANN SO EINFACH SEIN

GASTROSNACK -

BARFOOD EDITION

Schnell und leicht. Die Überschrift beschreibt es mit **QUICK'n EASY** am besten. Wir präsentieren auf den folgenden Seiten nicht nur appetitliche Bilder mit Rezepturen.

Wirzeigen Dir viel mehr einfache, wirkungsvolle Gerichte, die mit einem einzigen Gerät auf geringster Fläche ohne Fachkenntnisse oder -personal zubereitet werden können und so mehr Umsatz, eine größere Zielgruppe und zufriedenere Gäste bescheren.

Trendy. Vielseitig. Bunt.

WO SNACKSTDU?

Jeden Snack, den Dein Gast nicht in Deinem Haus bekommt, holt er sich woanders. Aber er wird snacken. Er ist auch der Suche nach etwas Feinem, Abwechslungsreichem. Er möchte in der Bar mehr als Erdnüsse und abgepackte Sandwiches.

Wir zeigen Dir, wie es geht - Du findest Gerichte für Bar, Terrasse, à la carte, Fingerfood, Pool, Event und mehr.

LATE

kitori Salat ajun Salat

NE SNACKS

Hash Brown Fries Planty of Nuggets Rabas Empanadas

ZA & FOCACCIA

ocaccia Provola Speck e Funghi Focaccia Italiana Pizza Salami Pizza Garden's Choice (vegan)

SANDWICH, PANINI & CO.

Big Al's Panini Cajun Bar Sandwich Pulled Beef & Onion Bagel Pulled Pinsa Kebab Spicy Chicken Cocos Panini

MEAT XTREME HOT POGS

1 kg Beef Rib im Ganzen mit Beilagen Beef Rib Tomato Onion Dog Jackfruit Onion Dog Jackfruit Jalapeno Dog Hot Squid Dog Italian Squid Dod

Burger

Black Jack Cheesy Bacon Chicken Spicy Cheesy Chicken Burger Moving Mountains Plant Based Burger

CHILI & CURRY

Chicken Tikka Masala mit Reis ENJOY YOUR STAY!

Atoll Speed

GASTROSNACK ES READ TO STREET SELECT





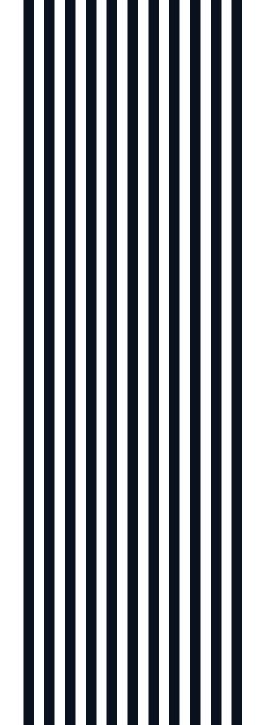
ES KANN SO EINFACH SEIN

GASTROSNACK —

BARFOOD EDITION —

WIE WAS WO - INHALT

SALATE	6 - 9
KLEINE SNACKS	10 - 15
PIZZA & FOCACCIA	16 - 23
SANDWICH, PANINI & CO	24 - 33
MEAT XTREME & HOT DOGS	34 - 39
BURGER	40 - 45
CHILI & CURRY	46 - 49
WIR STELLEN UNS VOR	50 - 57
ZUM GUTEN SCHLUSS	58 - 59





ZUTATEN



Langenbach Yakitori Hühnerspieße

(Artikel 12810)

Kugler Rucolasalat

(Artikel 6517)

Kugler Grandios Salat Mix

(Artikel 6523)

Sesam

(Artikel 2643)

Ballymaloe Smooth Original Relish

(Artikel 7873)

Ballymaloe Cranberry Sauce

(Artikel 17930)

Gurke frisch (Steigenware)

(Artikel 400090)

Tomate frisch (Steigenware)
(Artikel 400087)

(AI LIKEI 400067

Castello Olivenöl Olio Extra Virgine

(Artikel 11358)

Meersalzflocken

(Artikel 10801)

ÜBERHAUPT NICHT SPIESSIG!

Hühnerspieße an knackigem Salat mit frischen Kräutern, fruchtigen Cranberries und würzigem Dip.

FINGERFOOD & BAR



DAUER 4 MINUTEN



USER SKILL

Atollspeed

SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne eckig mit geriffeltem Boden

 Zeit
 Temperatur
 Luft
 Mikrowelle

 00:45
 270
 100
 0

 01:30
 270
 100
 100

Überzeugen Sie Ihre Gäste mit Qualität und Geschwindigkeit - das eine schließt das andere nicht aus. Lassen Sie beim Salat Ihrer Kreativität ruhig freien Lauf...



Tipp der **snackPROFIS**: verwende möglichst bunten Salat, um die Frische des Gerichtes allein durch das Farbspiel zu kommunizieren. Als zusätzliches Topping kannst Du auch Fried Shalots, Fried Garlic oder einfach Maldon Sea Salt Flakes verwenden. Informationen zu den Add-on Produkten findest Du im Anhang.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Pro Portion verwenden wir 5 TK Chicken Teriyaki-Spieße. Diese legen wir OHNE weitere Zugabe von Fett in die Crisp Pfanne des **Atollspeed** und aktivieren das YAKITORI Programm. Vermenge die beiden Salatanteile zu gleichen Teilen miteinander und gib ein wenig Olivenöl hinzu, ein Teelöffel reicht - das wenige Fett legt einen geschmeidigen Film um den Salat.

STEP 3

Gib den Salat in eine geeignete Schale bzw. Schüssel, squeeze das Ballymaloe Smooth Original Relish unregelmäßig über den Salat. Verteile ca. einen Teelöffel der Ballymaloe Cranberry Sauce auf den Salat, bestreue alles mit ein wenig Sesam. Nach 2:15 Minuten sind die Chicken Sticks fertig, diese kannst Du nun anlegen und servieren.

Beliebig mit anderen Spießen von Langenbach zu ergänzen oder auszutauschen. Ein wunderbares Gericht für die Bar, die Terrasse oder auch für's Fingerfood.











ZUTATEN



Langenbach Cajun Hühner-Innenfilet

(Artikel 12640)

Kugler Rucolasalat

(Artikel 6517) Kugler Grandios Salat Mix

(Artikel 6523)

Sesam

(Artikel 2643)

Ballymaloe Jalapeno Relish

(Artikel 7875)

Gurke frisch (Steigenware)

(Artikel 400090)

Tomate frisch (Steigenware)

(Artikel 400087)

Castello Olivenöl Olio Extra Virgine

(Artikel 11358)

Meersalzflocken

(Artikel 10801) Petersilie frisch

(Artikel 400064)

SAFTIG, KNACKIG, FRISCH.

Nicht in Dressing ertränkt, mit hohem Frischeanteil und super-saftigen Hühnerinnenfilets. Wow!.

TERRASSE & BAR



DAUER 3 MINUTEN



USER SKILL

Atollspeed

SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne eckig mit geriffeltem Boden

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:20	270	100	0
01:30	270	60	100
00:40	270	80	80

Ohne viel Aufwand eines der beliebtesten Salat-Produkte verkaufen. Der Salat mit Hühnerbrust ist fast ein Klassiker, hier in einer würzig-fruchtigen Variante.



Tipp der **snackPROFIS**: Ein paar Paprikastreifen (ca. 1 cm) zu den Hühnerteilen in die Crisp Pfanne geben, ohne weitere Zugabe von Öl. So wird die Paprika schön kross und wertet den Salat noch einmal optisch und geschmacklich auf. Funktioniert natürlich auch mit Zwiebelstreifen.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Pro Portion nehmen wir zwischen 8 und 10 TK Cajun-Hühnerteile. Diese legen wir OHNE weitere Zugabe von Fett in die Crisp Pfanne des **Atollspeed** und aktivieren das CAJUN Programm. Vermenge die Salatbestandteile wie Du magst, wir empfehlen mehr Grandios-Mix als Rucola. Verrühre ca. einen Esslöffel Olivenöl mit dem Jalapeno-Relish.

STEP 3

Richte den Salat in einer geeigneten Schale bzw. Schüssel an, verteile die geschnittene Gurke und Tomate in der Schüssel und gib Dein angerührtes Dressing über den Salat. Nach 2:30 klingelt der Atollspeed, nimm die bratfrischen Hühnerteile, leg sie auf den Salat und bestreue alles mit ein wenig Sesam. Petersilie und Meersalz drauf und ab zum Gast! Reiche dazu ein schönes frisches Brot oder gern auch mal Nachochips als Alternative.

Beliebig mit anderen Hühnerprodukten von Langenbach zu ergänzen oder auszutauschen. Ein wunderbares Gericht für die Bar und die Terrasse.



ZUTATEN



Schnefrost Hash Brown Fries (Artikel 5452) Kugler Rucolasalat (Artikel 6517)

und Dips / Saucen nach Wahl
PIER 7 bietet hier eine
große Auswahl

RÖSTI-STÄBCHEN RUSTIKAL

Hergestellt aus frischen Kartoffelraspeln mit buntem Pfeffer und einer leichten Zwiebelnote.

FINGERFOOD, BAR & BEILAGEN







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne eckig mit glattem Boden

 Zeit
 Temperatur
 Luft
 Mikrowelle

 02:30
 280
 100
 100

100

0

Nennt man sie "Pommes" oder nicht - Hash Brown Fries sind eine tolle Beilage, aber als Single-Snack auch großartig! Die Wahl des Dips ist das Zünglein an der Waage.

01:00



Tipp der **snackPROFIS**: Rucola, Parmesanchips und Trüffelöl. Die Granatenkombi zum crunchy Rösti-Zwiebel-Geschmack. In der Kombination spart man sich sogar die eine oder andere Prise Salz, weil Parmesan und Trüffel geschmacklich ordentlich was auf dem Kasten haben.

270

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Die Portion definierst Du selbst, eine bis anderthalb gute Hände voll sind ideal. Diese legen wir (TK) OHNE weitere Zugabe von Fett in die Crisp Pfanne des **Atollspeed** und aktivieren das HASH BROWN Programm. Nach dem Garvorgang kurz in der Pfanne ausdampfen lassen und anschließend direkt anrichten. Ein Snackpapier ist perfekt, so bleiben Fett, Temperatur und Crunch da, wo sie hingehören.

STEP 3

Richte an, wie Du magst - ganz nach Verwendungszweck. Auf dem Bild siehst Du eine Variante, wir mögen diese Körbchen, weil auch keine Stauhitze entsteht. Dazu reichst Du einen Dip Deiner Wahl oder versuchst den Tipp von den snackPROFIS mit Rucola, Parmesan und Trüffelöl.

Pommes kann jeder, Hash Brown Fries haben (noch) die wenigsten. Wenn Du es crunchy und "not standardized" magst, ist hier die Lösung.



PLANTY OF



ZUTATEN



Planty of Meat "Planty of Nuggets" (Artikel 17938) Ballymaloe Smooth Original Relish (Artikel 7873)

> und / oder andere Saucen / Dips aus dem großen Sortiment von Pier 7

ÜBERRASCHEND HÜHNERİG

Die knusprigen Happen schmecken nicht nur Erwachsenen, sondern auch den Kids mega gut!

FINGERFOOD, À LA CARTE, POOL, TERRASSE & BAR



DAUER 3 MINUTEN



USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne eckig mit glattem Boden

 Zeit
 Temperatur
 Luft
 Mikrowelle

 00:20
 270
 100
 0

 02:00
 270
 100
 100

Für "Fleischfresser" kein Verlust eines Lebensgefühls, sondern eine echte Alternative. Für Veganer der Hühnerhimmel ohne Huhn.



Tipp der **snackPROFIS**: mach mal Spieße! Hühnernuggets etwas verkürzt garen, mit Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Staudensellerie und was du sonst noch magst oder cool findest aufspießen und fertig garen. Dein Kunstwerk legst Du auf einen schönen, bunten Salat und zack - Dein fancy vegan food ist fertig. Keine Hexerei und richtig lecker!

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Pro Portion verwenden wir 7 TK Nuggets. Diese legen wir OHNE weitere Zugabe von Fett in die Crisp Pfanne des **Atollspeed** und aktivieren das PLANTY NUGGETS Programm. Pfanne mit zwei oder drei Portionen?

Wenn Du mehr als eine Portion Nuggets in der Pfanne hast, drücke nach der Programmwahl nicht nur "START", sondern auch "+1". Damit verlängert sich die Garzeit und alles wird gleichmäßig fertig.

STEP 3

Nach Programmende lässt Du die Nuggets kurz in der Pfanne nachziehen und richtest sie dann je nach Verwendung an: als Single Snack, auf dem Salat, für einen Burger oder ein Panini, als "Menü" mit den Hash Brown Fries von der Vorseite. Hier sind Deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Planty of meat ist der Hersteller dieses Top-Produktes und bietet weitere vegane Highlights an: Schnitzel, veganes Hühnerfilet, Hackfleisch, Wurst und Burger.





AUCH HIER EINE ÜBERRASCHUNG:

Sandwich - dieser Snack geht immer.

Vegane Nuggets sprechen nicht nur die veganen Gäste an, Als Barsnack oder auf dem Salat, im Burger, Panini oder

KEINE CHICKEN NUGGETS!





CRUNCHY

OKTOPUS

ZUTATEN



Rabas Empanadas (Artikel 6899)

Aioli

(Artikel 12956)

Ballymaloe Jalapeno Relish (Artikel 7875)

Meersalzflocken

(Artikel 10801)

Petersilie frisch

(Artikel 400064)

WIE IM URLAUB.

Butterzarte Tintenfischsticks sind eine tolle Alternative zu Nuggets und Co. Diese sind perfekt!

FINGERFOOD, À LA CARTE, POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL

Atollspeed

SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne eckig mit geriffeltem Boden

 Zeit
 Temperatur
 Luft
 Mikrowelle

 00:45
 270
 100
 0

 02:45
 280
 100
 100

Mit den gebackenen Tintenfischstreifen holt man sich einen mediterranen Klassiker auf den Tisch, der mit der kraftvollen Aioli und dem würzigen Relish perfekt wird.



Tipp der **snackPROFIS**: eine Portion Pommes Frites Deiner Wahl (je dicker, desto toller) mit einer Portion Rabas Empanadas mischen und in einer Pommestüte als Fish'n Chips verkaufen. Mit einem tollen Dip und vielleicht auch mit einem schnell gemachtem Erbsenpüree eine tolle Mischung aus Klassiker und individueller Interpretation. Und: ein bisschen Limettenabrieb sorgt für Pfiff und Leben.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Pro Portion nehmen wir zwischen 8 und 10 tiefgefrorene Oktopusstreifen. Diese legen wir OHNE weitere Zugabe von Fett in die Crisp Pfanne des **Atollspeed** und aktivieren das RABAS EMPANADAS Programm. Zwei Portionen? Drei Portionen? Kein Problem: einfach nach dem Start des Programms auf "+1" drücken, eventuell auch zwei Mal. Nach dem Garvorgang die Streifen einmal wenden und in der Pfanne nachziehen lassen.

STEP 3

Je nach Verwendungszweck anrichten und mit tollen, stimmigen Dips kombinieren. Pier 7 hat viele Saucen im Angebot, die über die klassische Aioli hinausgehen. Vielleicht auch dem Tipp der snackPROFIS folgen und die Sticks mit Pommes gemischt als Fish'n Chips "house style" verkaufen!

Die snackPROFIS können hier bei der vielfältigen Verwendung und dem kreativen Einsatz der Produkte unterstützen, nutzen Sie unsere Netzwerkkompetenz!

SPECK IST



Scarlin Pizza Focaccia Provola Speck e Funghi (Artikel 11372) Kugler Rucolasalat (Artikel 6517)

PILZ TRIFFT SPECK

Diese gefüllte Focaccia von Scarlin Pizza ist so italienisch, dass man fast vergisst, wo man is(s)t.

À LA CARTE, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Hot Spot Black Edition

Luft Zeit Temperatur Mikrowelle 00:15 270 80 0 01:45 100 270 60 01:00 270 100 100

Frische Focaccia ist als Imbiss oder ganze Mahlzeit richtig lecker. Der Crunch und die tolle Füllung ist bei dieser Variante großartig!



Tipp der **snackPROFIS**: Die Focaccia an einem schmackhaften Rucolasalat servieren, ein paar Kirschtomaten und Parmesanspäne dazu sowie mit gutem Balsamico und Olivenöl arbeiten. So transportiert man über simple Basics ein Urlaubsfeeling für die Gäste. Wohlfühlen next level.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Die **tiefgefrorene** Focaccia der Verpackung tiefgefroren entnehmen und mit der Original Atollspeed Snackschaufel auf der Hot Spot Platte platzieren.

Wähle das FOCACCIA Programm am Atollspeed aus und drücke Start.

STEP 3

Nach Programmende (3 Minuten) entnimmst Du die Focaccia und servierst sie je nach Verwendungszweck.

Wasser, Mehl, Salz und Leidenschaft. Das sind Hauptzutaten der Produkte aus dem Hause Scarlin Pizza. Pier 7 führt eine gute Auswahl und berät gern.







Scarlin Pizza Focaccia Italiana (Artikel 11374) Kugler Rucolasalat (Artikel 6517)

KLASSE KNUSPRIG KÄSIG

24 Stunden Teigruhe während der Produktion machen die Scarlin-Teige so sensationell gut!

À LA CARTE, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Hot Spot Black Edition

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:15	270	80	0
01:45	270	60	100
01:00	270	100	100

"Pizza geht immer", sagt man ja. Diese Focaccia geht mindestens genauso gut, genauso leicht, genauso lecker und natürlich auch immer...



Side-Info der **snackPROFIS**: In einigen Teilen Italiens isst man zum Frühstück eine herzhafte Focaccia mit Zwiebeln, nachdem man sie in den Cappuccino tunkt. Eine wirklich ungewöhnliche Kombination, die aber sowohl vom Geschmack als auch von der Kreativität einmalig ist!

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Die **tiefgefrorene** Focaccia der Verpackung tiefgefroren entnehmen und mit der Original Atollspeed Snackschaufel auf der Hot Spot Platte platzieren.

Wähle das FOCACCIA Programm am Atollspeed aus und drücke Start.

STEP 3

Nach Programmende (3 Minuten) entnimmst Du die Focaccia und servierst sie je nach Verwendungszweck.

In Italien ist Focaccia ursprünglich ein traditioneller Teil des Frühstücks. Mittlerweile hat sich die Focaccia zu einer populären Zwischen- oder Hauptmahlzeit entwickelt.









PIZZA



ZUTATEN



Scarlin Pizza Pizza Salami (Artikel 11200)

> optional Kugler Rucolasalat (Artikel 6517)

optional **Grana Padano Flakes "Brescialat"** (Artikel 40308)

BELEGTES FLADENBROT?

Ja, das beschreibt die Pizza eigentlich vollumfänglich. Wenngleich etwas untertrieben...

> FINGERFOOD, À LA CARTE, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Hot Spot Black Edition

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:20	270	100	0
01:40	270	80	80
01:00	270	70	0

Entgegen der landläufigen Meinung ist Pizza keine Erfindung aus Italien. Zu verdanken ist dieses Gericht den Etruskern in Mittelitalien und den Griechen im Süden.



Side-Info der **snackPROFIS**: Kaum zu glauben! 2017 wurde die neapolitanische Kunst des Pizzabäckers (Art of Neapolitan 'Pizzaiuolo') von der UNESCO in die repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.

Tipp der **snackPROFIS**: Ein paar Parmesanflocken über die Pizza streuen...

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Die **tiefgefrorene** Pizza der Verpackung tiefgefroren entnehmen und mit der Original Atollspeed Snackschaufel auf der Hot Spot Platte platzieren. Wähle das SCARLIN PIZZA Programm am Atollspeed aus und drücke Start.

STEP 3

Nach Programmende (3 Minuten) entnimmst Du die Pizza und servierst sie je nach Verwendungszweck. Ein paar Blätter Basilikum oder Rucola freut nicht nur das Auge, sondern vielmehr auch den Gaumen, sie unterstütze die fruchtige Note der Tomatensauce.

Zwei drittel aller Frauen und die Hälfte aller Männer essen ihre Pizza mit der Hand.

Am begehrtesten ist die Pizza Salami, dicht gefolgt von der Pizza Margeritha.





GARDEN'S

CHOICE

ZUTATEN



Scarlin Pizza Pizza Vegan (Artikel 11392)

optional

Kugler Rucolasalat
(Artikel 6517)

Kugler Grandios Salat Mix
(Artikel 6523)

Chiliöl - Peperoncino Piccante in Olio
(Artikel 5451)

VEGAN IST LANGWEILIG?

Überhaupt nicht und vor allem nicht mit dieser Pizza von Scarlin Pizza - die mag jeder!

FINGERFOOD, À LA CARTE, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Hot Spot Black Edition

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:20	270	100	0
01:40	270	80	80
01:00	270	70	0
00:20	270	100	100

Handgemachte Pizza mit Tomaten, veganem Käse, Zucchini, Auberginen und Paprika. Die 24 Stunden Teigruhe bei Scarlin-Teigen macht das Ergebnis perfekt.



Tipp der **snackPROFIS**: Ein schönes Salatbouquet und ein paar Tropfen Chiliöl runden die tolle vegane Pizza ab. Mach ein Erlebnis aus dem Essen Deiner Gäste!

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Die **tiefgefrorene** Pizza der Verpackung tiefgefroren entnehmen und mit der Original Atollspeed Snackschaufel auf der Hot Spot Platte platzieren.

Wähle das SCARLIN PIZZA VEGAN Programm am Atollspeed aus und drücke Start.

STEP 3

Nach Programmende (3:20 Minuten) entnimmst Du die Pizza und servierst sie je nach Verwendungszweck. Vielleicht setzt Du den Tipp der snackPROFIS um und peppst die Pizza mit Chiliöl auf.

Good to know: Etwa acht Millionen Deutsche, also rund zehn Prozent der Bevölkerung, leben vegetarisch, weitere ca. 2% leben (offiziell) vegan, Tendenz steigend.

FINFACH



ZUTATEN



Panini Bomby gegrillt (Artikel 11453)

Big Al's Pork Rib Steak (Artikel 7237)

Ballymaloe Stout Steak Sauce (Artikel 7889)

Ballymaloe Cranberry Sauce (Artikel 17930)

Kugler Grandios Salat (Artikel 6523)

Tomate (Steigenware) (Artikel 400087)

Gurke (Steigenware)

(Artikel 400090) Zwiebel rot (Steigenware) (Artikel 400026)

PERFEKT VORZUBEREITEN

Ob frisch zubereitet oder für die Servicezeit vorbereitet: dieses Panini geht schnell und macht glücklich.

POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne glatt und / oder geriffelt

PANÍNÍ BOMBY (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	100

BIG AL'S PORK RIB STEAK (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:15	270	100	0
01:45	270	80	100
01:00	280	100	70



Tipp der **snackPROFIS**: Eine "HOT VERSION" mit Jalapenos kommt hier auch ausgesprochen gut. Diese Version aber nur dann umsetzen, wenn das Panini frisch zubereitet wird, weil in der Kühl- und Lagersituation die Jalapenos durch das "durchziehen" zu dominant werden. Jalapenos findest Du im Pier 7 Katalog in der Kategorie TEX MEX in vielen Varianten.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Panini stückweise im Programm "BOMBY" auftauen und anknuspern. Panini aus dem Atollspeed holen und Big Al's Pork Rib Steak in die Pfanne geben. Mit dem Programm "PORK RIB" garen.

Während der Garzeit des Rib Steaks die Unterseite des Panini mit der Steak Sauce bestreichen, wenige Salatblätter verteilen, Gurke, Zwiebel, Tomate auflegen.

STEP 3

Sobald das Rib Steak fertig ist, frisch aus der Pfanne auf das knackige Gemüse legen, einige großzügige Tupfer der Cranberry Sauce auf dem Fleisch verteilen, Deckel drauf und ab zum Gast.

Die Menge macht's? Es lassen sich bis zu vier Panini und bis zu vier Rib Steaks in je einem Durchgang zubereiten!

Wenn Du das Panini fix und fertig vorbereitet in der Kühltheke liegen hast, erwärmst Du es im Programm "SNACK INNEN WARM" für 40 Sekunden im Atollspeed. SPEED!



SPICY



ZUTATEN



Panini Bomby gegrillt (Artikel 11453)

Langenbach Cajun Hähnchen Innenfilet

(Artikel 12640)

7's Best Salsa Mexicana (Artikel 2945)

> Kugler Rucolasalat (Artikel 6517)

Ballymaloe Tomato Country Relish (Artikel 7873)

> Gurke (Steigenware) (Artikel 400090)

Zwiebel rot (Steigenware) (Artikel 400026)

PERFEKT VORZUBEREITEN

Ob frisch zubereitet oder für die Servicezeit vorbereitet: dieses Panini geht schnell und macht glücklich.

POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne glatt und / oder geriffelt

PANÍNÍ BOMBY (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	100

LANGENBACH CAJUN HÄHNCHEN INNENFILET (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:20	270	100	0
01:30	270	60	100
00:40	280	80	80



Tipp der **snackPROFIS**: Langenbach hat einige andere Top Geflügelprodukte, die sich hervorragend für den Bereich Sandwich und Panini eignen. Werde hier ruhig mal erfinderisch und probiere die Produkte durch - es gibt zum Beispiel auch Hühner-Kebabfleisch.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Panini stückweise im Programm "BOMBY" auftauen und anknuspern. Panini aus dem Atollspeed holen und die Cajun Innenfilets in die Pfanne geben. Mit dem Programm "CAJUN HUHN" garen.

Während der Garzeit des Hühnchens die Unterseite des Panini mit der Salsa Mexicana bestreichen, Rucolasalat verteilen, Gurke und Zwiebel auflegen.

STEP 3

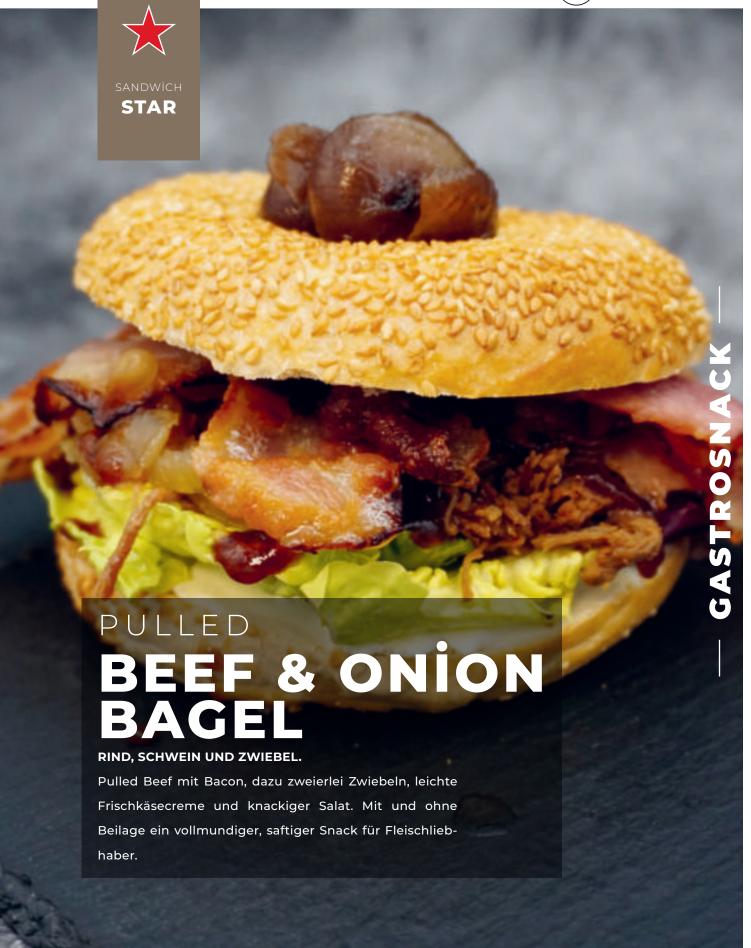
Sobald das Cajun Chicken fertig ist, frisch aus der Pfanne auf das knackige Gemüse legen, einige großzügige Tupfer des Tomato Country Relish auf dem Fleisch verteilen, Deckel drauf und ab zum Gast.

Die Menge macht's? Es lassen sich bis zu vier Panini und bis zu vier Portionen Huhn je Garvorgang zubereiten!

Wenn Du das Panini fix und fertig vorbereitet in der Kühltheke liegen hast, erwärmst Du es im Programm "SNACK INNEN WARM" für 40 Sekunden im Atollspeed. SPEED!







ZWIEBEL



ZUTATEN



Bagel Bakery New York Bagel Vitalkorn (Artikel 4179)

Delikant Frischkäse natur (Artikel 11566)

Kugler Grandios Salat (Artikel 6523)

Pulled Beef smoked (Artikel 1598)

Jack's Ranch Bacon (Artikel 16038)

Karamellisierte Zwiebeln (Artikel 8330)

> Zwiebeln eingelegt (Artikel 8305)

Den Bagel verwenden wir hier aufgetaut. Sollte man ihn schnell brauchen, gibt es hier natürlich auch ein passendes Programm für den Atollspeed!

WOW! WAS FÜR EIN SNACK!

Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen. Bagel, Rind, Schwein und Zwiebel klingt AMERICAN!

À LA CARTE, POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne glatt

PULLED BEEF SMOKED (AUFGETAUT)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
01:45	270	100	100

JACK'S RANCH BACON (KÜCHENFERTİG)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
01:00	280	100	100



Tipp der **snackPROFIS**: Geht natürlich auch mit Käse, den Du auf den Bacon legst. Dann komt der Bagel nach der Fertigstellung noch mal ca. 35 Sekunden in den Atollspeed. Als Beilage eignen sich Pommes aller Art, aber auch die Hash Brown Fries - die haben den perfekt subtil zwiebeligen Geschmack, der das Ganze noch runder macht.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Das Pulled Beef geben wir aufgetaut in die Crisp Pfanne und aktivieren das Programm PULLED BEEF... Während der Garzeit des Pulled Beef die Unter- und Oberseite des Bagels mit Frischkäse bestreichen und unten wenige Blätter Salat platzieren. Auf den Salat geben wir die erste Ladung karamellisierte Zwiebeln..

STEP 3

Sobald das Rindfleisch fertig ist, frisch aus der Pfanne auf den knackigen Salat mit den Zwiebeln legen. Nun geben wir vier Scheiben von Jack's Ranch Bacon in den Atollspeed und aktivieren das Programm BACON JACK. Wenn der Bacon fertig ist, legen wir ihn auf das Beef, geben noch einmal ein paar karamellisierte Zwiebeln drauf und klappen den Bagel zu. In die Öffnung des Bagels oben platzieren wir nun ein paar eingelegte Zwiebeln und fertig ist der Onion-Bagel.

Der älteste erhaltene Beleg, der den Bagel erwähnt, sind Verordnungen der jüdischen Gemeinde Krakaus von 1610. Daher wird die polnische Großstadt auch oft als Geburtsort des Bagels bezeichnet.

PULLED

BEEF KEBAB

ZUTATEN



Originale Pinsa Romana Pinsa Romana Mini (Artikel 10934)

(Artikei 10934)

Pulled Beef smoked (Artikel 1598)

Kugler Grandios Salat (Artikel 6523)

Zwiebel rot (Steigenware) (Artikel 400026)

Ballymaloe Tomato Country Relish (Artikel 7873)

Delikant Olivenölcreme

(Artikel 6323)

Meersalzflocken

(Artikel 10801)

optional **Chiliflocken** (Artikel 2261)

WHAT A SURPRISE!

Da kommt die Pinsa als Dönertasche daher und macht eines ganz souverän: überzeugen!

POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne glatt für das Pulled Beed Atollspeed Hot Spot Black Edition für die Pinsa Romana

PİNSA ROMANA MİNİ (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:20	270	100	0
01:40	270	40	100

PULLED BEEF SMOKED (AUFGETAUT)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
01:45	270	100	100



Tipp der **snackPROFIS**: Die "Kebabtasche auf Pinsa-Basis" funktioniert natürlich auch mit anderen Füllungen, wie zum Beispiel dem Kebab-Hühnerfleisch von Langenbach oder natürlich auch vegetarisch mit Grillgemüse, Rucolasalat, frischen Tomaten und gehobeltem Parmesan. So erzielt man Speisekartenkreativität mit verhältnismäßig wenigen Grundprodukten.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

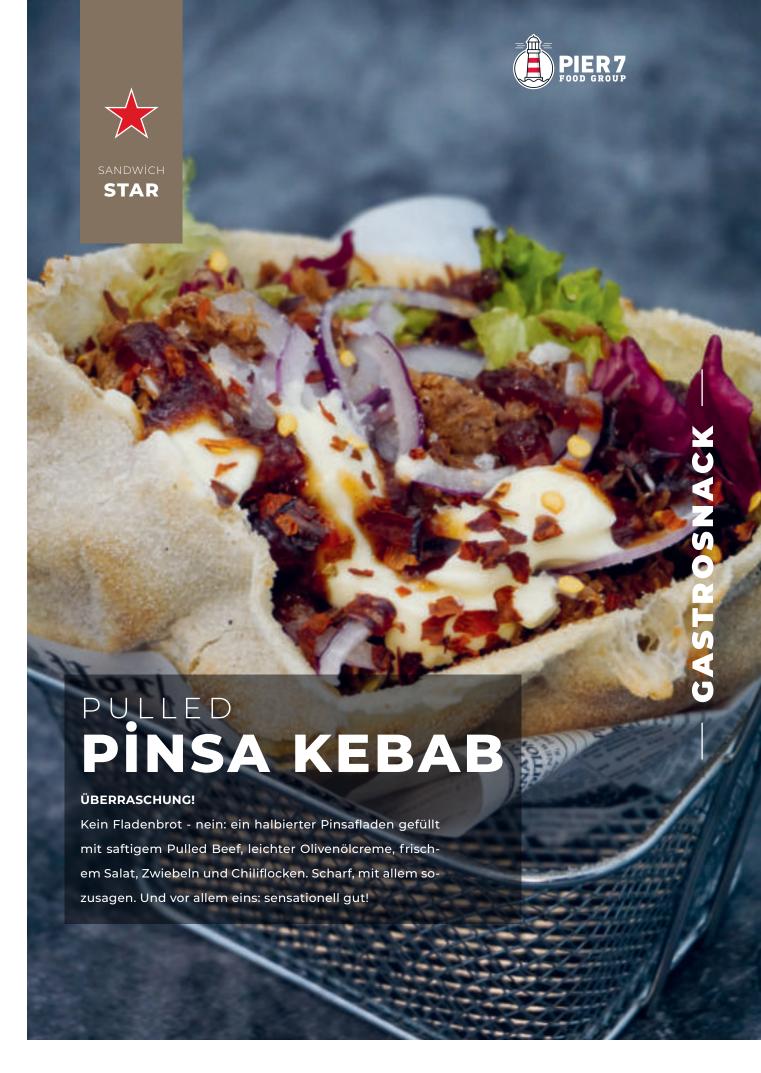
Pinsa tiefgefroren im Programm "PINSA TK" aufbacken. Pinsa aus dem Atollspeed holen und das Pulled Beef (aufgetaut) in die Pfanne geben. Mit dem Programm PULLED BEEF garen.

Während der Garzeit des Rindfleischs die Pinsa halbieren und "öffnen". In die Tasche geben wir ein wenig Salatmix mit Country Relish und roten Zwiebeln.

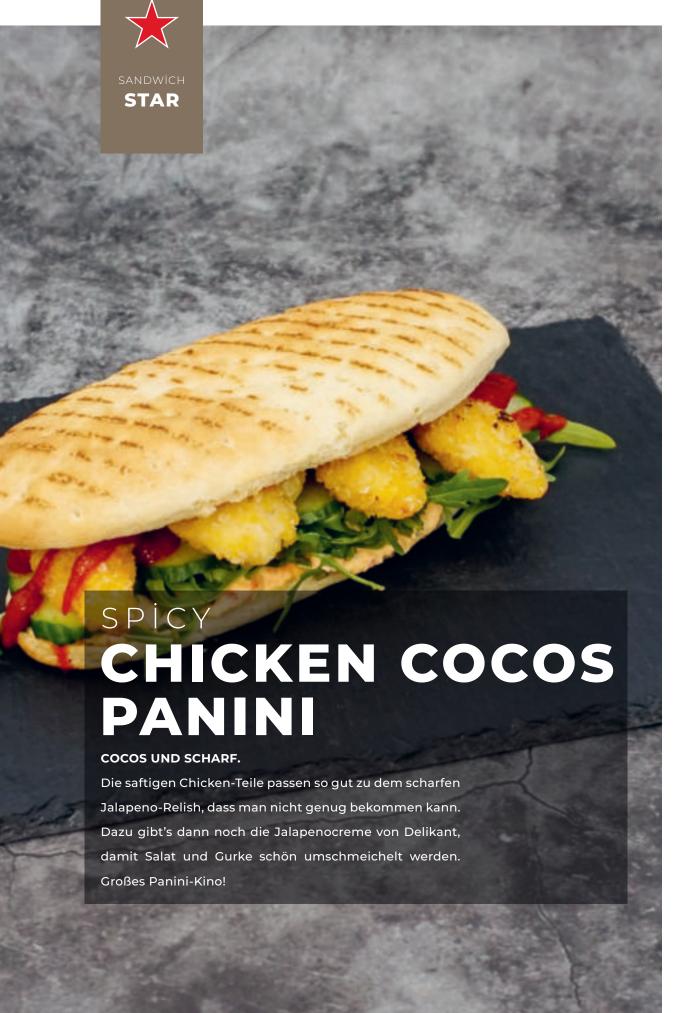
STEP 3

Nachdem das Pulled Beef fertig ist, platzieren wir das Fleisch auf dem Salat, geben ausreichend Olivenölcreme, noch ein paar rote Zwiebeln, einige Kleckser Relish und optional Chiliflocken auf das Fleisch. Meersalzflocken sind das Topping. Optional: Wer mag, kann natürlich noch ein paar gehackte frische Kräuter drüberstreuen.

In Deutschland werden täglich 3,1 Millionen Döner verzehrt. Schnapp Dir ein Stück vom Kuchen und mach Dein eigenes, ganz individuelles, geiles Döner-Ding!







CRUNCHY



ZUTATEN



Panini Bomby gegrillt
(Artikel 11453)
Salomon Chik'n Fingers Coconut
(Artikel 1859)
Delikant Jalapenocreme
(Artikel 400435)
Ballymaloe Jalapeno Relish
(Artikel 7875)
Kugler Rucola

(Artikel 6517) **Gurke (Steigenware)** (Artikel 400090) Süßliche Kokosnuss, feurige Jalapenos, nussiger Rucolsalat, fruchtige Tomaten. Was braucht man mehr?

OH MAN! DAS DING IST TOLL!

POOL, TERRASSE & BAR



5 MINUTEN





USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne glatt und / oder geriffelt

PANÍNÍ BOMBY (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	100

SALOMON CHIK'N FINGERS COCONUT (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	0
03:15	280	100	100



Tipp der **snackPROFIS**: Funktioniert selbstverständlich auch mit anderen Produkten (nicht nur) von Salomon. Auch mit den Chik'n Fingers Tikka ist das Panini ein super Gerät, das mit Coleslaw (Artikel 2623) und Röstzwiebeln richtig abgeht.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Panini stückweise im Programm "BOMBY" auftauen und anknuspern. Panini aus dem Atollspeed holen und Chik'n Fingers in die Pfanne geben. Mit dem Programm "COCOCHICKEN" garen.

Während der Garzeit der Hühnerteile die Unterseite des Panini mit der Jalapenocreme bestreichen, Rucola und Gurke dicht und ausreichend verteilen.

STEP 3

Sobald Die Coconut Fingers fertig sind, frisch aus der Pfanne auf die knackigen Gurken legen, das Ballymaloe Relish aufspritzen, Deckel drauf und ab zum Gast.

Die Menge macht's? Es lassen sich bis zu vier Panini und bis zu vier Portionen Huhn je Durchgang zubereiten!

Die Sauce macht's! Bei PIER 7 erhalten Sie eine nahezu unerreichte Vielfalt an Saucen, die in dieser Broschüre verwendeten Ballymaloe Saucen kommen aus Irland.

KEINE BLÖDE



ZUTATEN



Beef Ribs gegart 1000g (Artikel 11310) Ballymaloe Tomato Country Relish (Artikel 7873) Meersalzflocken (Artikel 10801)

> optional **Chiliflocken** (Artikel 2261)

optional **Röstzwiebeln** (Artikel 2248)

MAL WAS ZUM STAUNEN!

Wenn der Teller an den Tisch gebracht wird, sind die Nachahmer nicht weit weg. 1 Kilo. 1 Gedanke: geil!

EVENT, POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne geriffelt

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
02:45	270	100	100

Die fleischigen Beef Ribs sind eine beliebte Alternative zu den klassischen Spare Ribs vom Schwein und ein kulinarisches Highlight für echte Fleischfans.



Tipp der **snackPROFIS**: bereite Dir in einer kleinen Schüssel eine Marinade vor, die aus einem Drittel Teriyakisauce, einem Drittel Austernsauce und einem Drittel Honig besteht. Drücke eine Knoblauchzehe durch die Knoblauchpresse, verrühre alles und bestreiche Deine Beef Ribs mit dem Lack. Noch einmal 30 Sekunden in den Atollspeed und tadaaa: Asian Beef Ribs fertig. Dazu ein asiatisches Bier und alle sind happy!

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

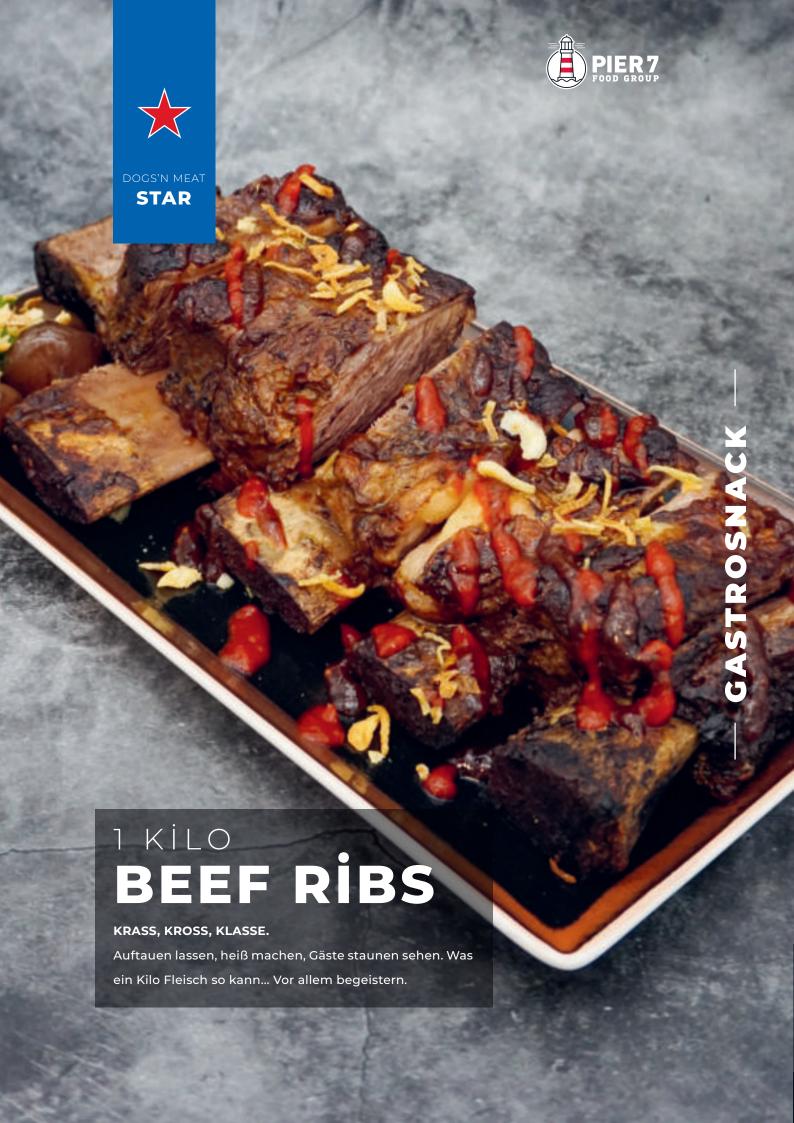
Lass das Fleisch schonend über Nacht im Kühlhaus auftauen, nicht in warmes Wasser werfen oder so... Das ist der Qualität nicht zuträglich, zudem können so unschöne graue Ränder am Fleisch entstehen.

Die Rippe am Stück (das ganze Kilo) in der Atollspeed Crisp Pfanne in den Atollspeed geben und das Programm BEEF RIB wählen. Nach noch nicht einmal drei Minuten sind die Ribs fertig.

STEP 3

Ca. 2 Minuten rasten lassen. Richte das Fleisch auf einem schönen großen Teller oder gern auch auf einem Holzbrett an. Ein paar Meersalzflocken, das fruchtige Tomatenrelish von Ballymaloe und vielleicht auch ein paar Röstzwiebeln drauf und fertig ist der Hingucker. Toll zum Beispiel für "Bier- und Sportrunden" oder das food sharing an der Bar. Serviere dazu eine schöne Brotauswahl mit zwei oder drei verschiedenen Dips oder Saucen.

Ein oder zwei Rippen zu viel aufgetaut? Dann schau auf der nächsten Rezeptseite nach der besten, kreativen Verwertung dieses saftigen Fleischstückes...







BFFF RIB

DOG #1

ZUTATEN



Hot Dog U-Brötchen (Artikel 140011) Beef Ribs gegart 1000g (Artikel 11310)

Ballymaloe Jalapeno Relish (Artikel 7875)

> French's Mustard (Artikel 2246) Röstzwiebeln

(Artikel 2248)

Petersilie Frischware (Artikel 400064)

FINGERFOOD, POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne geriffelt

HOT DOG U-BRÖTCHEN (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	100

HOT DOG FERTIG ANGERICHTET (KALTE THEKE)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:35	270	10	100
00:15	270	100	50

Tipp der **snackPROFIS**: bereite die Hot Dogs komplett vor bis auf die letzten Toppings. In das U-Brötchen spritzt Du in diesem Fall ein wenig French's Mustard und die gleiche Menge Ballymaloe Jalapeno Relish. Auf die Saucen legst Du eine großzügige Portion des Beef Ribs und stellst alles kalt. Erwärmen: im Atollspeed SNACK INNEN WARM und dann finishen!

BEEF RIB



ZUTATEN



Hot Dog U-Brötchen
(Artikel 140011)
Beef Ribs gegart 1000g
(Artikel 11310)
Ballymaloe Tomato Country Relish
(Artikel 7873)
BBQUE Honig Senf
(Artikel 2157)
Karamellisierte Zwiebeln
(Artikel 8330)

FINGERFOOD, POOL, TERRASSE & BAR



DAUER 3 MINUTEN



USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne geriffelt

HOT DOG U-BRÖTCHEN (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	100

HOT DOG FERTIG ANGERICHTET (KALTE THEKE)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:35	270	10	100
00:15	270	100	50

Tipp der **snackPROFIS**: auch diese Dogs komplett vorbereiten bis auf das Country Relish - das machen wir frisch drauf. Die Hot Dogs können als Standardfood im Hotel angeboten werden, auch wenn es personell eng und enger wird. Mit dem richtigen Take away Geschirr bieten sich solche Snacks auch ideal als TO GO an!



FINGERFOOD, POOL, TERRASSE & BAR





DAUFD 5 MINUTEN **USER SKILL**

JACKFRUIT

DOG #1

ZUTATEN



Hot Dog U-Brötchen (Artikel 140011)

Jackfruit Bratwurst

(Artikel 10917)

Ballymaloe Jalapeno Relish

(Artikel 7875)

French's Mustard

(Artikel 2246)

Ballymaloe Cranberry Sauce

(Artikel 17930)

Meersalzflocken

(Artikel 10801)

Petersilie Frischware

(Artikel 400064)

JACKFRUIT

DOG #2

Hot Dog U-Brötchen

(Artikel 140011)

Jackfruit Bratwurst (Artikel 10917)

Ballymaloe Tomato Country Relish

(Artikel 7873)

Karamellisierte Zwiebeln

(Artikel 8330)

Röstzwiebeln

(Artikel 2248)

by *ШІЕЅНЕՍ*

SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne glatt

Die Jackfruit Bratwurst muss gefettet werden, je Bratwurst ca. 2 EL Pflanzenöl.

FINGERFOOD, POOL, TERRASSE & BAR





USER SKILL

OKTOPUS

DOG #1

ZUTATEN

Hot Dog U-Brötchen (Artikel 140011)

Delikant Basilikumcreme

(Artikel 11395)

Rabas Empanadas (Artikel 6899)

Kugler Rucola

(Artikel 6517)

Ballymaloe Tomato Country Relish

(Artikel 7873)

Röstzwiebeln

(Artikel 2248)

by *ШІЕЅНЕՍ*

Tipp der snackPROFIS

Wähle eine asiatische

Variante mit Sweet Chili Sauce, frischem Kori-

ander und einem Srira-

Gestalte eine griechische Variante mit Tza-

tziki, roten Zwiebeln

Eine italienische Vari-

ante mit Tomaten, Basi-

likum und Mozzarella,

getoppt mit fruchtig

scharfen Chiliflocken.

cha-Mayo-Dip.

und Feta

Tintenfischsticks sind so gut, sie lassen sich perfekt mit vielen Länderthemen kom-

die

binieren

OKTOPUS

DOG #2

Hot Dog U-Brötchen (Artikel 140011)

Delikant Jalapenocreme

(Artikel 400435)

Rabas Empanadas

(Artikel 6899)

Kugler Rucola

(Artikel 6517)

Zwiebel rot (Steigenware)

(Artikel 400026)

Petersilie frisch

(Artikel 400064)

SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Crisp Pfanne mit geriffeltem Boden.

Zubereitungsparameter für die Rabas Empanadas findest Du weiter vorn in dieser Broschüre, unten bei den Jackfruit Dogs stehen die Daten zum Hot Dog Brötchen.

Viel Spaß bei der Zubereitung!

HOT DOG U-BRÖTCHEN (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	100

JACKFRUIT BRATWURST (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:15	270	100	0
02:00	270	80	100
01:00	270	100	60

Tipp der snackPROFIS: bereite Dir ein paar Portionen vor! Die fertigen Dogs (ohne Toppings) gibst Du dann im Programm SNACK INNEN WARM in den Atollspeed, gibst Toppings und Sauce drauf und ab die Post. So bist Du schneller und flexibler.

BLACK IS

BEAUTIFUL

ZUTATEN



Bun Black Jack Sesam (Artikel 3968)

Ballymaloe Tomato Country Relish

(Artikel 7873)

Kugler Grandios Salat

(Artikel 6523)

Salomon Chik'n Fingers Tikka (Artikel 1899)

k's Danch Ba

Jack's Ranch Bacon

(Artikel 16038)

Monterey Jack (Artikel 6697)

Delikant Feigen-Honig-Senf-Creme

(Artikel 11575)

Ballymaloe Cranberry Sauce (Artikel 17930)

Meersalzflocken

(Artikel 10801)

Die TK Buns dauern im Atollspeed nur 30 Sekunden. Idealerweise stehen sie aber aufgetaut zur Verfügung.

EINE SCHÖNHEIT. UND GUT!

Farben, Texturen, Geschmack. Wenn das alles passt, ist das Essen perfekt. Wie dieser Burger.

À LA CARTE, POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Hot Spot Black Edition für den Bun und Atollspeed Crisp Pfanne geriffelt und glatt für den Rest

JACK'S RANCH BACON (KÜCHENFERTİG)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
01:00	270	100	100

SALOMON CHIK'N FINGERS TIKKA (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	0
03:15	280	100	100



Tipp der **snackPROFIS**: die Chik'n Fingers sind selbstverständlich austauschbar, hier kannst Du auch ein "normales Patty" verwenden zum Beispiel. Wenn Dir außer dem Atollspeed keine Küchentechnik zur Verfügung stehen sollte, raten wir Dir aber immer auf vorgegarte Produkte zurückzugreifen - es soll ja schnell und flexibel ablaufen.

HANDGRIFFE

STEP 1

Wenn die Buns aufgetaut zur Verfügung stehen, kannst Du direkt die Chik'n Fingers in den Atollspeed geben (Step 2). Alternativ startest Du mit dem BUN Programm und legst danach los:

STEP 2

3 Chik'n Fingers in den Atollspeed und während der Garzeit das Brötchen Unter- wie Oberteil mit der Feigen-Honig-Senf-Creme bestreichen. Unten kommt noch Tomaten-Relish dazu und wenige Salatblätter.

STEP 3

Sobald die Fingers fertig sind, legst du 6 Scheiben Bacon rautenförmig übereinander in die Crisp Pfanne und startest Dein BACON JACK Programm. In der Zwischenzeit platzierst Du die 3 Hühnerteile auf dem Salat und gibst noch ein wenig Tomaten-Relish drüber. Nach einer Minute ist der Bacon fertig, schön heiß und knusprig. Auf den Bacon legst Du noch in der Pfanne zwei Scheiben Monterey Jack und kannst ihm schon beim Anschmelzen zuschauen. Ab auf's Huhn mit dem Mix, zwei gute Teelöffel Cranberry-Sauce und Meersalz drauf, Deckel zu und Gäste glücklich machen.

Wenn Du magst, passen hier auch noch perfekt ein paar Zwiebelringe drauf. Eine scharfe Version mit Jalapenos geht auch, das kommt gut mit den Cranberries!





STAR



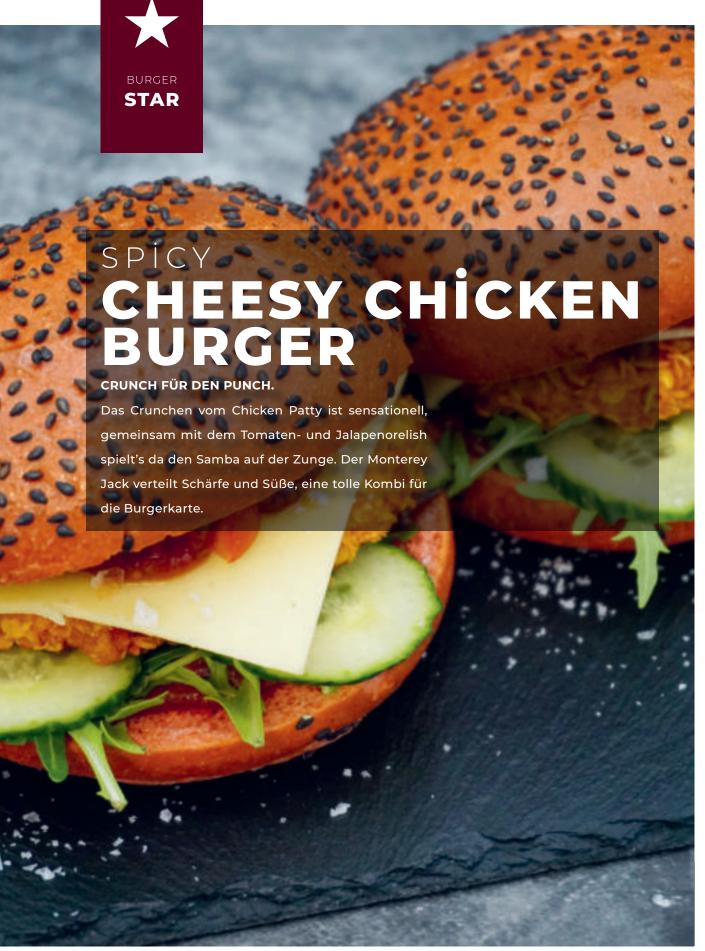


BLACK JACK CHESY BACON CHICKEN

BLACK IS BEAUTIFUL.

Knusprige Chick'n Fingers mit Bacon, zart schmelzendem Monterey Jack Käse und drei fein aufeinander abgestimmte Saucen machen den Black Jack zu einem Geschmackserlebnis. Und schön anzuschauen ist er auch noch...





PINK IS



ZUTATEN



Bun Beetroot Black Sesam (Artikel 3964)

Ballymaloe Tomato Country Relish

(Artikel 7873)

Kugler Rucola

(Artikel 6517)

7's Best Chicken Crunchy Patty

(Artikel 6997)

Monterey Jack

(Artikel 6697)

Ballymaloe Jalapeno Relish

(Artikel 7875)

Gurke Steigenware

(Artikel 400090)

Tomate Steigenware

(Artikel 400087)

Die TK Buns dauern im Atollspeed nur 30 Sekunden. Idealerweise stehen sie aber aufgetaut zur Verfügung.

COLORED BUNS SIND HIP!

Keine Angst für die Paniker: die rote Bete im Bun schmeckt man nicht, aber man sieht sie.

À LA CARTE, POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Hot Spot Black Edition für den Bun und Atollspeed Crisp Pfanne geriffelt und glatt für den Rest

JACK'S RANCH BACON (KÜCHENFERTİG)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	100

SALOMON CHIK'N FINGERS TIKKA (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	0
03:15	280	100	100



Tipp der **snackPROFIS**: Diese Burger sind die idealen Vorbereitungsburger. Beim Belegen darauf achten, dass nicht zu viel über den Bun-Rand übersteht, dann ist das schnelle Erwärmen mit SNACK INNEN WARM im Atollspeed kein Thema. Die gleiche Konstellation übrigens wie auf dem rezeptierten Burger funktioniert auch mit einem tollen Veggie Patty oder auch einem Fischprodukt. Probier's aus!

HANDGRIFFE

STEP 1

Wenn die Buns aufgetaut zur Verfügung stehen, kannst Du direkt das Chicken Patty in den Atollspeed geben (Step 2). Alternativ startest Du mit dem BUN Programm und legst danach los:

STEP 2

1 Chicken Patty in den Atollspeed und während der Garzeit das Brötchen Unterteil mit dem Jalapeno-Relish bestreichen, das Oberteil mit dem Tomatenrelish. Unten kommen noch ein paar Rucolablätter, frische Gurke und Tomate dazu.

STEP 3

Sobald das Patty fertig ist, platzierst Du es auf dem frischen Salat auf dem Unterteil des Buns. Auf das Huhn gibst Du noch ein paar Kleckser Tomaten-Relish. Auf das Patty legst Du nun zwei eingeschlagene (zum Dreieck geknickte) Scheiben Monterey Jack und fügst dem noch ein wenig Jalapenorelish hinzu. **Variante 1:** Dein Burger ist nun fertig und kann heiß serviert werden. **Variante 2:** Du bereitest Dir genauso wie beschrieben ein paar Burger vor und gibst sie bei Bestellung in den Atollspeed und aktivierst das Programm SNACK INNEN WARM.

Seven's Best bietet Dir im Pier 7-Katalog eine große Auswahl an exzellenten Produkten rund um Burger & Co. - auch vegetarisch und vegan.

PLANT BASED

BURGER

ZUTATEN



Moving Mountains® Burger Patty

(Artikel 8549)

Sesam Bun

(Artikel 14845)

BBQUE Honig Senf

(Artikel 2157)

Ballymaloe Cranberry Sauce

(Artikel 17930)

Kugler Grandios Salat

(Artikel 6523)

Tomate (Steigenware)

(Artikel 400087)

Röstzwiebeln

(Artikel 2248)

Die TK Buns dauern im Atollspeed nur 30 Sekunden. Idealerweise stehen sie aber aufgetaut zur Verfügung.

LOOKS LIKE FLEISCH!

Ein rein pflanzlicher Burger, der aussieht, riecht und schmeckt wie echtes Fleisch. Das ist cool & trendy.

À LA CARTE, POOL, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Hot Spot Black Edition für den Bun und Atollspeed Crisp Pfanne geriffelt und glatt für das Patty

SESAM BUN (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	100

MOVING MOUNTAINS BURGER PATTY (TK)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	100	0
02:45	270	100	100



Tipp der **snackPROFIS**: mit einer fruchtigen Rote Bete-Salsa oder einem schönen Wurzelgemüsesalat bringt man hier noch mal mehr Power auf's Brot. Die Rezeptur ist ausgerichtet auf Vorbereitung und Erwärmung, daher haben wir auf zu feuchte Komponenten verzichtet. Wenn Du aber frisch ausgibst, gib' dem Ding noch einen Knaller mit auf die Reise!

HANDGRIFFE

STEP 1

Wenn die Buns aufgetaut zur Verfügung stehen, kannst Du direkt das Patty in den Atollspeed geben (Step 2). Alternativ startest Du mit dem BUN Programm und legst danach los:

STEP 2

1 Moving Mountain® Patty in den Atollspeed und während der Garzeit das Brötchen Unter- wie Oberteil mit BBQUE Honig Senf bestreichen. Unten kommen noch wenige Salatblätter und Röstzwiebeln dazu.

STEP 3

Sobald das Patty fertig ist, legst du es auf den Salat und gibst noch ein paar Tomatenscheiben drauf. Getoppt wird das Ganze mit ausreichend Cranberrysauce und noch mehr Röstzwiebeln für den Crunch. **Variante 1:** Dein Burger ist nun fertig und kann heiß serviert werden. **Variante 2:** Du bereitest Dir genauso wie beschrieben ein paar Burger vor und gibst sie bei Bestellung in den Atollspeed und aktivierst das Programm SNACK INNEN WARM.

Aus Erbsen-, Weizen- und Sojaprotein, Pilzen, Zwiebeln, Rote Bete, Chicorée, Tomaten, Kokosnussöl, Haferflocken, Gerste... Viel drin. Aber kein Mist!







PLANT BASED BURGER

100% PLANT BASED.

Dieser saftige Burger auf pflanzlicher Basis wird das Verlangen nach Fleisch stillen und selbst die engagiertesten Fleischesser zum Narren halten. Wir haben ihn mit Honig-Senf-Sauce und Cranberries verfeinert. Wow!



CHILL CON



ZUTATEN



Chili con carne (Artikel 114500)

optional Tortillachips Natur (Artikel 6010) Tortillachips Chili (Artikel 6009)

optional Original Pinsa Romana Pinsa Romana Mini (Artikel 10934)

MOOD FOOD. 12 MONATE.

Chili geht immer. Ob CON oder SIN Carne - je nach Gemüt, Hunger und Uhrzeit ein must have.

À LA CARTE, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Hot Spot Black Edition

CHILI CON CARNE (AUFGETAUT)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
02:40	270	100	100

OPTIONAL PINSA ROMANA MINI (TK)

Zeit	Temperatur	Luft Mikrow	
00:20	270	100	0
01:40	270	40	100



Tipp der **snackPROFIS**: Schöpfgerichte, Linsengerichte, Eintöpfe - im Atollspeed geht mehr als man meint. In Kokotten abgefüllt, in der kalten Theke gelagert und auf Bestellung erhitzen ist genau der Weg, den man in Bereichen "der Alleinwirkung" (Bar, Rezeption etc.) gehen sollte. Snacks vorbereiten und erwärmen, nicht alles ist à la minute möglich. Wir beraten da gerne!

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Chili über Nacht im Vakuumbeutel im Kühlschrank auftauen lassen und dann portionsweise in Kokotten bzw. kleine Töpfe (HITZEBESTÄNDIG!) abfüllen.

Portionsweise im Atollspeed erwärmen und nach Beendigung des Garprozesses die Kokotte mit Thermohandschuhen herausnehmen.

STEP 3

Am besten auf einem Holzbrett servieren und Tortillachips oder Brot direkt auf's Brett geben. Das macht es rustikaler, stimmiger und spart hinterher mehrere Spül- und Aufräumprozesse.

Ein bisschen frischer Koriander und / oder Chiliflocken machen das Ganze noch etwas individueller und feiner, manche mögen auch einen Klecks Saure Sahne on top.

Eh klar: funktioniert auch mit hausgemachtem wie Gulasch, Eintöpfen und Co. insofern die Küchensituation es hergibt. Frischwaren bietet Pier 7 natürlich auch an.

BRITISCH



ZUTATEN



Chicken Tikka Masala (Artikel 4689)

optional Naan Bread Natur (Artikel 104022)

Naan stückweise in den Atollspeed auf die Hot Spot Black Edition, auf der nach oben zeigenden Seite mit einem Pinsel dünn (aromatisiertes) Fett auftragen: Knoblauchöl, zerlassene Butter, Ingwerbutter, Chiliöl etc.

> optional **Riso Basmati Rapid** Produkt für die Mikrowelle fertig in 2 Minuten

AROMATISCH, BUTTERZART,

Ein einfaches und leckeres Gericht aus der indischen Küche, das ein wenig Exotik ins Angebot bringt.

À LA CARTE, FINGERFOOD, TERRASSE & BAR







USER SKILL



SETUP

Ideales Zubehör für beste Garergebnisse: Atollspeed Hot Spot Black Edition

CHICKEN TIKKA MASALA (AUFGETAUT)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
02:40	270	100	100

OPTIONAL NAAN BREAD NATUR (KÜCHENFERTIG)

Zeit	Temperatur	Luft	Mikrowelle
00:30	270	80	50



Side-Info der **snackPROFIS**: Chicken Tikka Masala hat seine Geschichte in der britischen und indischen Küche. Obwohl es ein britisches Nationalgericht ist, wurde es von südasiatischen Einwanderern nach der Auflösung des britischen Empires in das Land gebracht und dort für den britischen Geschmack entwickelt. Das Gericht verdankt seinen Geschmack der indischen Gewürzmischung Garam Masala.

HANDGRIFFE

STEP 1

STEP 2

Das Tikka Masala über Nacht im Vakuumbeutel im Kühlschrank auftauen lassen und dann portionsweise in Kokotten bzw. kleine Töpfe (HITZEBESTÄNDIG!) abfüllen.

Portionsweise im Atollspeed erwärmen und nach Beendigung des Garprozesses die Kokotte mit Thermohandschuhen herausnehmen.

STEP 3

Am besten auf einem Holzbrett servieren und Beilagen á part reichen. Die Variante "Naan" kannst Du auf dem Holzbrett schön präsentieren, die Variante "Reis" zum Beispiel sollte seinen Platz in einer extra Schüssel finden.

Ein bisschen frischer Koriander und / oder Chiliflocken machen das Ganze noch etwas individueller und feiner, auch ein Klecks Joghurt würde zum Gericht passen.

Das Gericht entstand in der Nachkriegszeit in Großbritannien, um indisches Essen mit englischen Essgewohnheiten in Einklang zu bringen.







Kulinarische Vielfalt umgesetzt mit nur einem Gerät

Alle präsentierten Speisen und Gerichte in dieser Broschüre wurden mit nur einem Gerät produziert bzw. auf Ausgabetemperatur gebracht und erhitzt. Wir haben uns bewusst bei der Produktion dieses Folders auf das am deutschsprachigen Markt beliebteste und meistplatzierte Gerät (Atollspeed AS300Hplus) konzentriert, um Dir auch die entsprechenden Garparameter liefern zu können.

Natürlich hat **Atollspeed by WIESHEU** mehr Modelle im Angebot - da sprechen wir aber von Beratungskompetenz und wollen uns in diesem Snackguide nicht in technische Details und Verkauf verirren.

Gerne aber stellen wir Dir den Protagonisten in zwei verschiedenen Varianten vor:

ATOLLSPEED AS300Hplus

Der Topseller **Atollspeed AS300Hplus** setzt auf die bewährte Hybridofenkombination aus Impingement- und Mikrowellentechnologie, welche die Back-, Brat- und Garzeiten um das bis zu 20-fache verkürzt. Perfekte Bräunung und Krustenbildung sorgen für einen exzellenten Geschmack.



ZAHLEN - DATEN - FAKTEN

Außenmaße (B x T x H)	445 × 687 × 570 mm	
Backkammer (B × T × H)	317 × 311 × 170 mm	
Elektrischer Anschluss	220–230 V / 1Ph / PE / 50 Hz	
Gewicht	65 kg	
Absicherung	C16	
Max. Verbrauchswert	3,3 kW	

Diese technischen Daten sind identisch mit dem nächsten Gerät, was wir Dir gern vorstellen möchten: Der **Atollspeed AS300HBplus** vereint modernste Technik mit zeitgemäßem Design: black is beautiful!



ATOLLSPEED AS300HBplus

Die Flexibilität der **Atollspeed**-Geräte ist neben den technischen Finessen das absolute Highlight. Lass Dich nicht einschränken auf Deinem Weg zu mehr Kunden, Zusatzgeschäft und Auswahl! Auch mit dem **Atollspeed AS300HBplus** kannst Du wie mit allen anderen Geräten aus dem Hause **Atollspeed by WIESHEU**

BACKEN, BRÄUNEN, TOASTEN, ÜBERBACKEN, GRATINIEREN, GRILLEN, REGENERIEREN UND VIELES MEHR - das Limit setzt Du selbst. Wir können Dich gern beraten und begleiten.

WELCHES GERÄT brauchst Du?

Wir setzen auf kompetente Beratung und mögen keine Kristallkugel. Die Wahl des Gerätes bzw. der Geräte hängt nicht unwesentlich von Deiner Welt ab.

Wo finden wir Dich? In der Hotellerie in der Bar, klassische Gastronomie, im Catering bei Events und Messen oder im Kiosk, auf Märkten, an der Tankstelle, im mobilen Verkaufswagen? Sag es uns, wir haben DEINE Lösung.

KONTAKT & INFORMATIONEN

Torsten Exß
Business Development Manager
WIESHEU GmbH
torsten.exss@wiesheu.de

MOBIL +49 173 3867367



Atollspeed AS300HBplus Black Edition





Große Auswahl an perfektem Zubehör

Das tollste Steak wird Dich nicht glücklich machen, wenn Du es auf dem falschen Medium grillst. Daher hat sich **Atollspeed by WIESHEU** viel Gedanken über effektives, situatives Zubehör gemacht und nun kannst Du inklusive Pflegemittel aus 19 Artikeln auswählen.

Auf dieser Doppelseite zeigen wir Dir hauptsächlich die Zubehörteile, die wir für die Herstellung der präsentierten Snacks und Gerichte verwendet haben, alles andere ist wieder Beratungsthematik und wird hier nicht vertieft.

HOTSPOT "Black Edition"



Die Pizza, das Panini, Gebäck zum Auffrischen und vieles mehr legst Du einfach mit der Snackschaufel auf den Hotspot. Dort erzielt das Gargut schnell die gewünschte Temperatur, weil die spezielle Aluminiumplatte zur schnellen Hitzeübertragung ja die ganze Zeit im Gerät verbleibt. Clever: die Platte hat Rillen für das typische Grillmuster und zur besseren Temperaturverteilung. Ein Must have!

CRISP PFANNE glatter Boden



Es ist einfach sauberer, in einer Pfanne zu arbeiten. Fett, Käse, Gemüsestückchen: irgendwas wird irgendwie immer auf Deinem Hotspot landen.

Mit den Crisp Pfannen hast Du ein beschichtetes Garmedium mit ausreichend hohem Rand und mit dem passenden Griff brauchst Du nicht jedes Mal Ofenhandschuhe an- oder ausziehen!





CRISP PFANNE

geriffelter Boden

Die Riffel sind nicht nur perfekt für ein schönes Grillmuster. Sie helfen Dir auch bei tiefgefrorenen Produkten die Produktfeuchtigkeit schneller und besser zu verarbeiten und so ein zeitlich attraktiveres Garergebnis zu erzielen.

Auch hier passt der Griff, um im Alltag flexibler agieren zu können!



MULDENPFANNE

mit 5 Vertiefungen

Abgesehen von der Zubereitung von Eierspeisen, gratinierten Produkten, gebackenen Produkten, Gemüse und Tapas eignen sich die Muldenpfannen auch für das schnelle und inkomplizierte Erwärmen kleiner vordefinierter Portionen: 4 x Zwiebelmarmelade und 1 x Parmesanchip in 20 Sekunden fertig. Top Produkt mit viel Kreativitäts- und Produktivitätspotenzial.



EINIGE TOOLS

und Pflegemittel

Die guten Beschichtungen der Crisp- und Muldenpfannen sind natürlich noch langlebiger, wenn man sie pflegt und gutes Zubehör verwendet. Die Original Atollspeed Gadgets mit schonender Silikonbeschichtung sind hier ideal auf die Herstellerqualität abgestimmt und erfüllen höchte Anforderungen.

Reinigung und Pflege? Unkompliziert!



Food & Service für die Profiküche

PIER 7 ist ein Food Service Unternehmen und versteht sich als Partner für Gastronomen und Hoteliers in Deutschland und Österreich. Das Unternehmen liefert Frischeprodukte und High-End-Convenience aus aller Welt und inspiriert Küchen mit immer neuen Trends.

FRISCHE LEBENSMITTEL, HIGH-END-CONVENIENCE & AKTUELLE TRENDS IN EINER EIN-MALIGEN VIELFALT.

Das Ziel ist es, der Küche Arbeit abzunehmen, damit mehr Zeit bleibt für Kreativität und Leidenschaft. Das erreicht man durch eine sorgfältige Produktauswahl, die auf die Bedürfnisse der Kunden ausgerichtet ist.

Wer seine Gäste jederzeit mit qualitativ hochwertigen und modernen Gerichten verwöhnen möchte, kann sich auf die über 20-jährige Erfahrung und Kompetenz von **PIER 7** verlassen. Als weltoffenes Unternehmen mit einer Faszination für Food ist **PIER 7** ein zuverlässiger Partner, der genau weiß, was kreative Küchenprofis benötigen.

"UNSERE AUFGABE IST ES, zum kulinarischen Erfolg unserer Kunden beizutragen"

Daher ermächtigt **PIER 7** seine Kunden sich kontinuierlich zu verbessern und einen Wert zu schaffen. Man geht dafür flexibel auf die Wünsche und Bedürfnisse der Kunden ein, das schafft man durch maßgeschneiderte kulinarische Lösungen zu einem fairen Preis.

KONTAKT & INFORMATIONEN

PIER 7 Foods Import GmbH Zentrale Kiesweg 2 DE-85232 Bergkirchen info@pier7.de

+49 8142 65244-0



KENNST DU SCHON DAS GESAMTE PIER 7-SORTIMENT?

Mit großer Leidenschaft und Sorgfalt werden Produkte aus der ganzen Welt für Dich ausgewählt. In den Bereichen Frische, High-End-Convenience, Snacks und 24-Stunden Verpflegung hilft man Dir auch gerne im Aufbau neuer Ideen und in der Optimierung bestehender Sortimente.

Bei **PIER 7** hast Du eine beispiellose Auswahl bester Produkte und ersparst Dir die Zeit für die Suche.

Verbinde Dich und Deine Gastronomie mit dem branchenführenden Netzwerk, das Dir garantiert, stets über neueste Produkte, Trends und Ideen auf dem Laufenden zu sein.

SIMPLY DOWNLOAD

Alle Kataloge findest Du zum Download auf der Unternehmenswebseite **www.pier7.de** - weitere Informationen (Bezeichnung des Lebensmittels, Zutaten, Nährwertdeklaration, Allergene, Zubereitung) erhältst Du vom geschulten Personal.







VORSTELLUNG&Angebot

triebs sind nur ein paar wenige Dinge, die die gastro-PROFIS um Kopf und Gründer Sascha Wenderoth als ihr tägliches Brot bezeichnen.

Mit Power, Elan und Knowhow unterstützen sie gastronomische Betriebe und Unternehmen der Lebensmittelindustrie in Deutschland und Österreich dabei, realistische Konzepte zu erarbeiten und umzusetzen, Mitarbeiter direkt am Arbeitsplatz oder im eigenen Trainingscenter zu schulen und Arbeitsabläufe zu optimieren.





snackPROFIS für den wachsenden Snackmarkt

Mit einfachen, aber auch kreativen und raffinierten Snacks Zusatzgeschäft zu generieren kann so einfach sein – da kennen sich die **gastroPROFIS** aus. Daher entschloss man sich 2021, die Kompetenzen rund um den wachsenden Markt "Snack" in das Unternehmen **snackPROFIS** zu verlagern. Mit dem gewissen Etwas und Auge fürs Detail entwickeln sie unter anderem einzigartige Snackkonzepte mit betriebseigenen Rezepturen, die genau an die Gegebenheiten des Unternehmens angepasst sind. Angefangen von der Planung bis hin zur Umsetzung, über professionelles Marketing und dem Vertrieb von snackrelevanter Technik, Tools & Gadgets sind die Profis Feuer und Flamme. Starke Partner wie zum Beispiel **Atollspeed by Wiesheu** stehen dem Unternehmen zur Seite.

Sascha Wenderoth ist Spezialist für High Speed Snacking, Foodstyling und die "Creative Cuisine". Er und sein Team betrachten Zahlen & Fakten der Kunden und nehmen nicht nur Kalkulationen ganz genau unter die Lupe. Durch das umfangreiche und stets wachsende Kompetenznetzwerk an Dienstleistern in **Deutschland und Österreich** gibt es kaum etwas, das das Unternehmen nicht umsetzen kann. So arbeitet man beispielsweise mit sorgfältig ausgewählten Küchenplanern, Ladenbauern, Werbeagenturen, Textern, Fotografen oder Lebensmittelspezialisten erfolgreich zusammen.

WORKSHOPS &Coaching

Professionelle Mitarbeiterschulungen und Workshops werden direkt am Arbeitsplatz durchgeführt. Die Palette ist breit und lässt keine Wünsche offen. Ob beispielsweise ein intensiver Snack-Workshop, Mise en place für Profis, Müll vermeiden oder Cook & Chill – da ist für jeden etwas dabei.

Auch für Neugründer auf dem Weg in die Selbständigkeit bzw. Betriebsübernahmen unterstützen die **gastroPROFIS** sowie die **snackPROFIS** von der Planung bis hin zur Eröffnung sowie weit darüber hinaus mit ihrer Expertise und unterstützen an allen Ecken.

Die **gastroPROFIS** arbeiten komplett unabhängig und neutral ohne jegliche Bindung an Vereine oder Verbände. Außerdem betreiben sie ein eigenes, stetig wachsendes Online-Magazin mit aktuellen Tipps, Rezepten und Daten in Sachen Gastronomie, Küche, Kulinarik sowie Informationen zu Netzwerkpartnern. Reinschauen lohnt sich definitiv. Alles in allem also das perfekte Gesamtpaket, um etwas zu bewegen, Zusatzgeschäft zu generieren und durchzustarten – mit den **gastroPROFIS** und den **snackPROFIS** Hand in Hand.

KONTAKT & INFORMATIONEN

Sascha Wenderoth Inhaber gastroPROFIS | snackPROFIS | veganPROFIS wenderoth@gastroprofis.net



MOBIL +43 677 62863686



Anrichten & verpacken

Die **snackPROFIS** entwicklen mit Dir gemeinsam nicht nur ein schnelles Speisenkonzept und sind dann gleich wieder weg. Die Beratung und Betreuung ist viel umfangreicher und beinhaltet unter anderem natürlich auch Tipps und Tricks zum "Plating", dem schönen Anrichten und der Speisenpräsentation. Nachdem die **snackPROFIS** dreidimensional und über den Tellerrand hinaus beraten, thematisiert man natürlich auch die Themen TO GO und NACHHALTIGKEIT. Bei Bedarf gibt es im Netzwerk spezialisierte Nachhaltigkeitscoaches.

"NICHT BESSER SEIN WOLLEN! ANDERS ist das Stichwort."

Ziehe Dir den Zahn, BESSER als der Mitbewerb oder der Nachbar sein zu wollen. Wer definiert dieses BESSER? Du. Nicht der Gast. Was der Gast sehr wohl wahrnimmt: ANDERS sein. Das nimmt jeder wahr, weil es auf den ersten Blick erkennbar ist und bereits dann Appetit und Lust auf mehr macht. Lass Dich auf dem Weg zum ANDERS sein, Deinem Weg zur COOLinarik von den **PROFIS** unterstützen.

REZEPTUREN & Kalkulation

Der Weg zur Veränderung ist mit Arbeit verbunden, das brauchen wir an dieser Stelle nicht wegargumentieren. Das ist so. Lass Dir aber auch in diesem Bereich durch die **gastroPROFIS** oder die **snackPROFIS** helfen und bring' ab Tag 1 des Wind of Change Ordnung in die Bude. Lager-, Artikel- und Bestelllisten. Rezepturen. Beleganleitungen. Gerätetrainings und Vornehmen von betriebsindividuellen Einstellungen. Speisen- und Verkaufspreiskalkulationen. Bildmaterial. "Alles aus einer Hand" klingt abgedroschen und unwirklich, wird aber wirklich alles von den **PROFIS** abgebidet.

Digitalisierung! Kundenorientierung.

Auch bei diesem umfangreichen Thema können Dir die **PROFIS** helfen: Payment Systeme, Bestellsystem mit QR Codes, Roboter und vieles mehr. Einfach fragen und Hilfe bekommen.







Pier 7 Foods Import GmbH Kiesweg 2 85232 Bergkirchen Deutschland +49 8142 65 244-0 info@pier7.de www.pier7.de

Zentrale

Hotline +49 8142 65244-0 info@pier7.de



WIESHEU GmbH Schleifwiesenstraße 27 71723 Großbottwar Deutschland +49 7148 1629-0 info@wiesheu.de www.wiesheu.de

Ansprechpartner

Torsten Exß +49 173 3867367 torsten.exss@wiesheu.de



snackPROFIS | gastroPROFIS Lagerstraße 3 5071 Wals bei Salzburg Österreich +43 677 62863686 info@snackprofis.com www.snackprofis.com

Ansprechpartner

Sascha Wenderoth +43 677 62863686 wenderoth@gastroprofis.net