

Bouillons

Bezeichnung	Art. Nr.	Inhalt in kg	GNS 1/6	GNS 1/3	GNS 1/1	Ausgabezeit Liter/Portionen	Paste	Pulver	Granulat	Kochzeit in Minuten oder Instant	Instant heisswasserlöslich	sichtbare Einlagen	laktovegetabil	laktosefrei	fettfrei	vegetabil	ovolaktovegetabil
Gemüsebouillon Nature	00507	1,5	•			75	•	•		inst.	•					•	
Gemüsebouillon Vegetal	00500	1,3	•			65	•	•		inst.	•	•		•		•	
Gourmet klare Fleischbouillon	00053	2,2	•			100	•	•		inst.	•						
Granox Fleischbouillon gekörnt	08900	3,5		•		166	•	•		inst.	•						
	00047	10,0			•	476	•	•		inst.	•						
Hühnerbouillon	00271	1,8	•			82	•	•		inst.	•	•					
Hühnerbouillon gekörnt	00262	1,5	•			68	•	•		inst.	•	•					
Hühnerbouillon "ohne Einlage"	08506	1,7	•			85	•	•		inst.	•						
Top-Bouillon	01046	2,1	•			81	•	•		inst.	•						
Top-Bouillon gekörnt	01061	1,5	•			75	•	•		inst.	•						
	01063	10,0			•	500	•	•		inst.	•						

Suppen

Basis für Cremesuppe	01340	1,6	•			19	•	•		5			•				
----------------------	-------	-----	---	--	--	----	---	---	--	---	--	--	---	--	--	--	--

Saucen

Basissauce für Fleischpfeffer und Sauerbraten	08441	1,1	•			10	•	•		5						•	
Béarnaise	03931	1,2	•			10,8	•	•		1		•					•
Béchamel	08303	1,6	•			14	•	•		inst.	•		•				
Bratenjus	03169	1,8	•			22,5	•	•		inst.	•			•			
Bratenjus Top	03985	1,35	•			17	•	•		5				•			
Bratensauce gebunden	03271	1,3	•			13	•	•		5				•			
	03260	10,0			•	100	•	•		5				•			
Bratensauce instant	03196	1,6	•			10,7	•	•		1				•			
Carbonara	08448	1,0	•			7,7	•	•		5		•					
Currysauce	03588	1,3	•			11,8	•	•		5		•					
Currysauce instant	08093	1,5	•			7,5	•	•		1							
Demi-Glace	08902	2,5		•		20	•	•		5							
	03367	10,0			•	83,3	•	•		5							
Demi-Glace gekörnt	70229	2x2,5		•		2x22		•		1	•						
Demi-Glace Top	08257	1,2	•			10	•	•		5				•			
Glace de Viande	08755	1,5	•			30	•	•		inst.	•						
Grüne Pfeffersauce	08438	1,0	•			7,6	•	•		5		•		•			
Hollandaise	03658	1,1	•			11	•	•		1				•			•
Hollandaise instant	08091	1,5	•			7,5	•	•		inst.	•						•
Jägersauce	03324	1,0	•			7,2	•	•		5		•		•			•
Käse Sauce Quattro Formaggi	08146	1,2	•			6,6	•	•		inst.	•						
Kräutersauce	03885	1,4	•			12,7	•	•		inst.	•	•		•			•
Mexicaine Sauce	70131	1,1	•			6,5	•	•		15		•		•			•
Morchelsauce	03943	1,1	•			7,4	•	•		5		•		•			
Paprikarahmsauce	08288	1,4	•			7,7	•	•		2		•		•			
Pesto grün	08424	1,5	•			-	•	•		inst.	•			•			
Pesto rot	08416	1,5	•			-	•	•		inst.	•			•			
Pfefferrahmsauce Tricolore	08750	0,9	•			6,9	•	•		5		•		•			
Pomodoro Sauce	03309	1,3	•			7	•	•		5		•		•			•
Rahmsauce	08886	2,5		•		15,0	•	•		3							
Rahmsauce instant	08092	1,5	•			7,5	•	•		inst.	•						
Rotweinsauce	08752	1,0	•			8,3	•	•		5				•			
Sauce all'Arrabbiata	08586	1,5	•			7,8	•	•		inst.	•		•				
Steinpilzsauce	03394	1,3	•			9,3	•	•		10		•		•			•
Stroganoffsauce	08753	1,0	•			7,7	•	•		5		•		•			
Sweet & Sour Basis Sauce	08087	1,5	•			-	•	•		2060	•			•			•
Zitronensauce	70116	1,5	•			7,5	•	•		2		•		•			•
Zwiebelsauce	08756	0,9	•			7,0	•	•		5		•		•			

Fonds

Brauner Kalbsfond	08094	1,3	•			26	•	•		inst.	•						
Fischfond	01011	1,5	•			75	•	•		inst.	•			•			
Weisser Fond	00999	1,2	•			34	•	•		inst.	•						

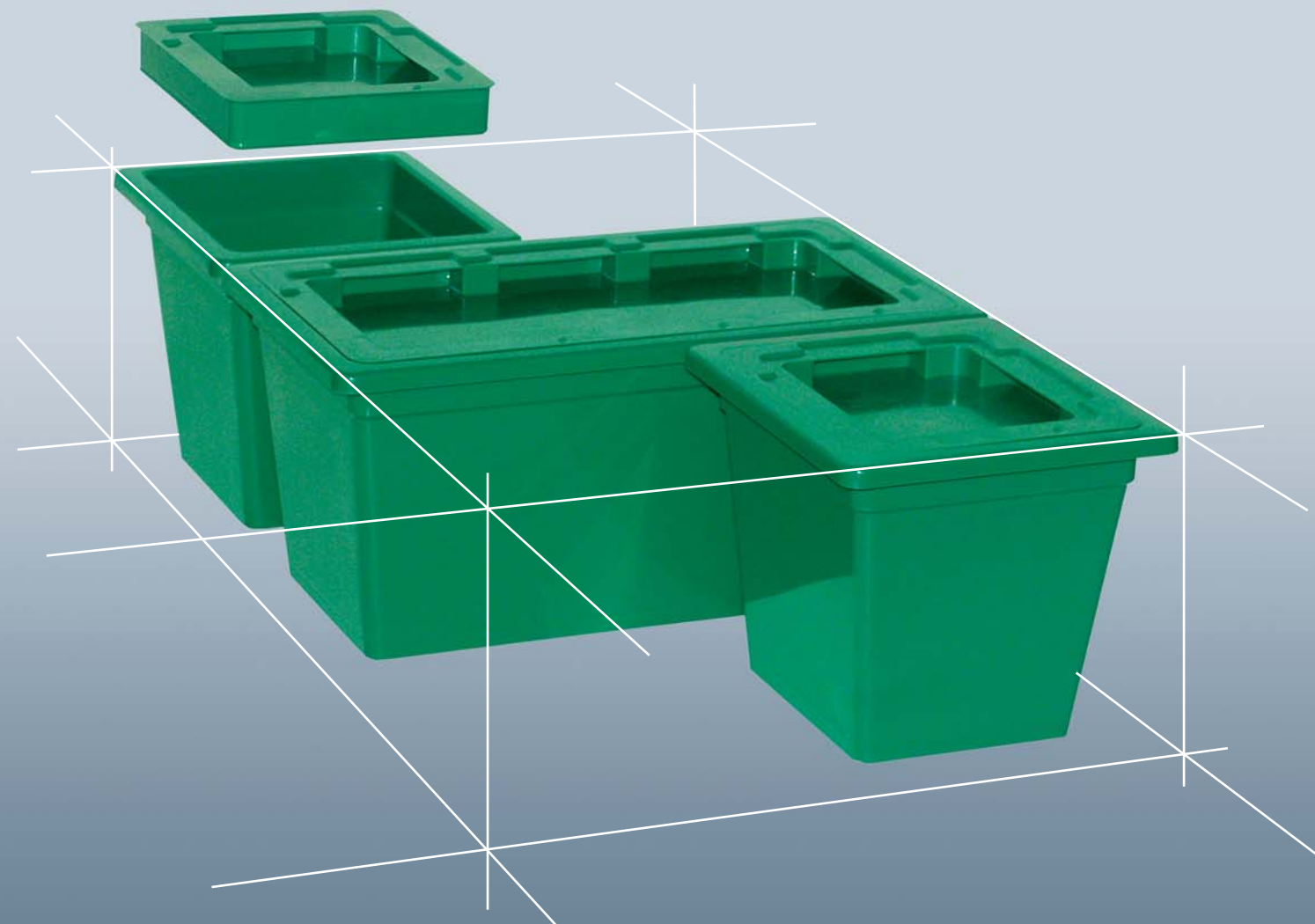
Würzmittel

Picanta Streuwürze	08901	4,0		•			•	•						•			
	00619	10,0			•		•	•						•			



GastroNormSchalen

das intelligente Verpackungs-System





GastroNormSchalen

das intelligente Verpackungs-System



Bain-Marie

Kühl-/Gefrierschrank

Gastro-Norm (GN)/Euro-Norm bedeutet die innerbetriebliche Normierung aller in der Küche gebräuchlichen Einrichtungen, Apparate und Einsätze. Gastro-Norm ist ein Mass-System, das durch die Abstimmung der Normen einen rationellen Arbeitsablauf ermöglicht. Hügli hat die Idee aufgenommen und selbst ein massgeschneidertes, intelligentes GastroNorm Verpackungssystem entwickelt.



Schublade

die Vorteile...

- Hügli Qualität optimal verpackt (feuchteresistent)
- Behälter passen in alle Einsätze der nach Gastronorm aufgebauten Küchen, Freeflow Systeme, Kühlwagen etc.
 - stapelbar
 - Mikrowellenofen tauglich
 - Gefrierfach geeignet
 - Bain-Marie fest
 - lange Lebensdauer
- auswaschbar, dadurch sehr hygienisch
- unbeschränkter Zusatznutzen nach dem Gebrauch
- optimale Ausnutzung des Platzbedarfs durch eckige GNS
 - Entsorgung via Hügli Recyclingsystem
 - Hitzebeständig bis max. 120°C (feuchte Hitze)

die Grössen...

über 50 hochwertige Suppen-, Saucen- und Bouillon-Produkte sind in den praktischen Hügli GastroNorm Schalen verpackt. Drei verschiedene Grössen stehen Food Service Kunden aus der ganzen Welt zur Verfügung:

GNS 1/6
GNS 1/3
GNS 1/1

