

Bereit für die Zukunft!

Neu fünf vegane Tartelettes im Sortiment von HUG.



Immer mehr Menschen ernähren sich vegan, auch in der Schweiz. Auf diesen Trend hat das Backwarenunternehmen HUG reagiert und während der Pandemie seine Hausaufgaben bei den Tartelettes erledigt. Ab diesem Herbst führt HUG – durch Rezeptur-Anpassungen – fünf Tartelettes mit rein pflanzenbasierten Rohstoffen im Sortiment:

- Mini Snack-Tartelettes Classic 4.2 cm
 - Mini Snack-Tartelettes Rote Beete-Paprika 4.2 cm
 - Mini Snack-Tartelettes Oliven-Rosmarin 4.2 cm
 - Mini Dessert-Tartelettes, Classic 3.8 cm
 - Dessert-Tartelettes Classic, 5 cm
- Damit ermöglicht es Gastronomen,

auch für deren veganen Gästen ein entsprechendes Angebot herzustellen – selbstverständlich können diese Tartelettes weiterhin auch klassisch gefüllt werden. Alle fünf Tartelettes erfüllen die Anforderungen der HUG-Rohstoff-Charta.

Erhältlich sind die veganen Tartelettes bei den regionalen und nationalen Abhol- & Belieferungsgrosshändler.

Der Backwarenhersteller bietet nicht nur die vegane Apéro- oder Dessert-Grundlage: Nein, auf der weltweit grössten Tartelettes-Rezeptdatenbank finden Gastronomen gleich eine breite Palette an Rezept-Inspirationen für Füllungen. Von einfach bis anspruchsvoll – vegan oder konventionell.

Die neue Dessert-Stange für alle!

Das neueste Mitglied im umfassenden Dessertstangen-Sortiment von HUG entspricht dem Zeitgeist: Es ist laktosefrei und zu 100 % aus pflanzlichen Zutaten hergestellt, also auch für die vegane Küche geeignet.

Die Himbeermousse-Stange besteht aus einem herben Schokoladen-Boden gefolgt von einem luftigen Biscuit mit eingebakenen, ganzen Himbeeren. Es folgen ein fruchtiges Himbeermousse und als Topping ein süsser Himbeer-Überzug.

Dank der praktischen, in die Verpackung integrierte Schneidehilfe, lassen sich alle Dessert-Stangen von HUG schnell für viele verschiedene Anwendungen verwenden. Sei es als etwas grössere Pâtisserie- und Tagesdessertstücke oder als kleine Würfel zur Ergänzung des Dessert-Buffets.

Die Dessert-Stangen von HUG sind einfach in der Handhabung: Einfach leicht antauen

lassen, in gewünschte Stücke schneiden, 3 Stunden im Kühlschrank fertig auftauen und servieren!

Die neue Himbeermousse-Stange ist ab November bei allen regionalen und nationalen Abhol- & Belieferungsgrosshändler erhältlich.

Für weitere Informationen und Rückfragen:
HUG AG, Neumühlestrasse 4, 6102 Malters

www.hug-foodservice.ch/rezepte



ANZEIGEN

Kassensysteme



Mit weit über 60 Jahren Erfahrung sind wir der richtige Partner für Sie. Legen Sie Wert auf Qualität und einwandfreie Beratung? Bei uns liegen Sie richtig, was tausende von Maschinen im Einsatz tagtäglich beweisen.

Otto Mathys Cashtec AG
Marchweg 6 5035 Unterentfelden
Fon 062 737 74 74 Fax 062 723 66 55
www.cashtec.ch info@cashtec.ch

Aarau B+L Kassensysteme AG
Tel. 062 737 74 14

Bern Roland Stauffer Kassensysteme GmbH
Tel. 031 301 54 34

Buchs Keller & Dürr Kassensysteme AG
Tel. 081 756 45 72

Chur Keller & Dürr Kassensysteme AG
Tel. 081 285 19 90

Lausanne ATG Systèmes
Tel. 021 691 82 82

Luzern/Hellbühl Blättler Kassensysteme
Tel. 041 250 46 33

Ostermundigen Christener Kassensysteme
Tel. 031 932 27 47

St.Gallen Keller & Dürr Kassensysteme AG
Tel. 071 310 22 60

Zürich MPW Kassensysteme AG
Tel. 044 454 10 40

RECO electronic ag



Im Schossacher 19
8600 Dübendorf
Tel. 044 822 11 33



CASIO

Bewährte Top-Hardware mit
der Android Kassensoftware KlARCash CH APP

www.recoelectronic.ch info@recoelectronic.ch