

Gäste begeistern: mit dem Hilcona Veganuary 2.0

Nach der erfolgreichen Promotion im Januar 2022 geht Hilcona Foodservice auch im neuen Jahr auf Veganuary-Erfolgskurs.



Randvoll mit neuen veganen Rezeptideen: das Veganuary-Konzept von Hilcona Foodservice.

Veganuary, der Januar voller veganer Gerichte und Inspirationen, ist ein echter Erfolgstitel. Mit dem Veganuary-Konzept unterstützt Hilcona Foodservice auch 2023 wieder den Ausser-Haus-Markt bei der Umsetzung des Veganuarys. Für das neue Jahr wurde die bestehende Rezeptbroschüre „Veganuary 1.0“ komplett überarbeitet sowie die brandneue Broschüre „Veganuary 2.0“ mit neu entwickelten Produkten und Rezepten veröffentlicht. Insgesamt stehen so über 40 kreative vegane Rezepte zur Verfügung, mit denen der vegane Monat ganz einfach gelingt.

Vielfältiger Genuss, ganz einfach vegan

Mit der grossen Auswahl an Rezepten ist garantiert für jeden Geschmack und für jede Zielgruppe etwas dabei. Zum einen enthalten die Rezepte landestypische Klassiker aus der Schweiz, Deutschland und Frankreich,

Die Rezeptsammlungen Veganuary 1.0 und 2.0 können digital oder gedruckt beim Hilcona Aussendienst bestellt werden. Alle Rezepte sind für jeweils 10 Portionen kalkuliert, können aber auch in beliebiger Portionszahl als PDF-Datei angefordert werden.

etwa Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti, Frikadelle mit Kartoffelpüree sowie Hachis Parmentier. Zum anderen geht es mit den Gerichten einmal geschmacklich um die Welt: von italienischen Pastagerichten zu Rezepten aus Asien, Australien, Süd- und Nordamerika sowie Afrika – natürlich komplett vegan und absolut gelingsicher.

Alle Rezepte sind durch die Step-by-step-Anleitung und Zutatenliste einfach umzusetzen und für Grossverbraucher und Restaurants, aber auch für die Schulverpflegung

und Kitas geeignet. Und auch nach dem Veganuary spricht natürlich nichts dagegen, die Gerichte auch in allen anderen Monaten anzubieten.

Hilcona setzt seit über 80 Jahren auf höchste Produktqualität. Natürliche, ausgewählte Zutaten und innovative Profi-Rezepturen geben jedem Koch die Sicherheit, dass er mit jedem Gericht täglich Topqualität serviert. Alle Hilcona Spezialitäten überraschen mit vollem, authentischem Geschmack und schmeicheln mit raffinierten Gewürzen dem anspruchsvollsten Gaumen.

Kontakt:

Hilcona AG, FL-9494 Schaan
Telefon +41 (0)58 895 9502 (Bestellbüro)
Fax +41 (0)58 895 9817

foodservice@hilcona.com
www.foodservice.hilcona.com

Auf www.foodservice.hilcona.com finden Sie alle Infos zum Veganuary-Konzept und zum grossen Trend der veganen Ernährung

ANZEIGEN

ÖKONOMIE IM GLAS.

Im Glas sprudelt's, in der Kasse klingelt's,
und ist erst noch **gut für die Umwelt.**

EGI | POST-MIX
ALLES FÜR DEN OFFENAUSSCHANK



Post-Mix AG | www.postmix.com