

Indasia Presseausendung 07 2017

Süffa 2017

Indasia präsentiert das innovative Thekenkonzept Les Trésors sowie weitere Neuheiten auf der Fachmesse Süffa in Stuttgart



Die Indasia Gewürzwerk GmbH versteht sich nicht allein als Lieferant hochwertiger Gewürze und Marinaden, sondern vor allem als Ideengeber und Problemlöser für ihre Kunden aus Fleischwarenindustrie, Fleischerhandwerk, allgemeiner Lebensmittelindustrie, Fischindustrie, Molkereiindustrie und Handel. Daher gehören auch ganzheitliche Produktkonzepte ins Programm des Familienunternehmens aus Georgsmarienhütte.

Auf der diesjährigen Süffa präsentiert der Würz-Spezialist daher neue Konzepte für die Theke sowie innovative Rezepturen und ihre Herstellung.

Les Trésors - Der Thekenpräsentier. Ein System. Viele Möglichkeiten.

Ein edles Design und eine lange Lebensdauer sind neben hoher Flexibilität die wesentlichen Vorteile des neuen Thekenkonzepts von Indasia „Les Trésors“. Herzstück des Konzepts ist der exklusive Thekenpräsentier aus hochwertigem ABS-Kunststoff. Dieser ist bruchsicher, temperaturbeständig von -25°C bis +80°C, spülmaschineneeignet, lebensmittelecht und besticht durch eine ansprechende und unempfindliche Oberfläche. Er ist nicht nur exakt auf die Bedientheke abgestimmt, sondern bietet dazu zahlreiche Kombinations- und Präsentationsvarianten.

Damit präsentiert Indasia seinen Kunden vielfältige Möglichkeiten, ihre Warenschätze immer wieder neu zu zeigen und ihren Erfolg an der Bedientheke zu sichern. Zudem bietet Indasia natürlich auch die passende Rezeptsammlung und Beratung an.



Ob in Kombination mit den praktischen Aluschalen für Single-Portionen, mit den edlen Serviertellern für unzählige Köstlichkeiten oder mit den langen Servierplatten für besonders große Angebote – der ultimative Thekenpräsentier von Indasia lässt sich den Bedürfnissen jedes Kunden anpassen.

Die BBQ-Smoke-Bags.

Schnell – praktisch – sauber – lecker.

Die innovativen Garbeutel „Smoke-Bags“ ermöglichen kurze Garzeiten, eine besonders schonende und saubere Zubereitung. Das Fleisch verbrennt während des Garvorgangs nicht, Beilagen können sofort mitgegart werden und der Bratensaft bleibt erhalten. Das Besondere ist die integrierte Trennmembran. Dadurch entsteht eine zweite Kammer im Beutel, in die ein Rauchspänesäckchen platziert werden kann. Eine angenehme Rauchnote ist damit garantiert, egal ob auf dem (Elektro-)Grill oder im Backofen zubereitet wird.



In der ansprechenden Broschüre zum Garbeutelkonzept erklärt Indasia Schritt für Schritt beispielsweise die Zubereitung von Pulled Pork, Spare Ribs und Schweine-Haxe. Zudem werden dem Metzger verschiedene Verkaufsmöglichkeiten an die Hand gegeben sowie ein Informationsflyer für Endverbraucher.

Neben den praktischen Smoke-Bags und allen erforderlichen Zutaten für Pulled Pork, Spare Ribs und Co. bietet Indasia auch die Rauchspänesäckchen und passenden Saucen an.

Besuchen Sie Indasia auf der Süffa 2017 vom 21. bis 23. Oktober in Stuttgart, Stand 9C71 in Halle 9. Und lassen Sie sich inspirieren!

Kontakt Presse:

Indasia Gewürzwerk GmbH
Marketing Managerin Sabine Müller-Weinhold
Malberger Str. 19, 49124 Georgsmarienhütte

Tel.: +49 (0) 5401 33 728
e-mail: sabine.mueller-weinhold@indasia.de