

Das *i-Tüpfelchen* jeden Gerichts

Bei der Sauce beweist sich die Qualität einer Küche. Viele, die hier antreten, um geschmackliche Raffinesse, Abwechslung, Güte sowie Wirtschaftlichkeit zu vereinen, nutzen das vielfältige Angebot von Hügli.

Wer sich in der Gastronomie einen Namen machen will, muss einmal in der Schweiz gearbeitet haben. Warum? Weil die Landesküche und die Restaurants als Begriff für herausragende Qualität stehen. Dort hat auch Hügli seinen Ursprung. Seit über 80 Jahren ist Hügli Spezialist, wenn es um Saucen, Suppen und Bouillons geht. Die Saucen wurden über Jahre hinweg perfektioniert. Authentisch im Geschmack und einfach im Handling – alles um den Profiköchen den Alltag zu erleichtern. Der Hersteller bietet über 160 Varianten, für die unterschiedlichsten Ansprüche in Bezug auf Geschmack, Verarbeitung und Wirtschaftlichkeit. Bei der Fülle an Geschmacks- und Qualitätsvarianten finden Köche neben den Klassikern wie Bratensauce, Jus, Café de Paris oder Rahmsauce auch abwechslungsreiche Spezialitäten. Zum Beispiel Vertreter für die asiatische Küche wie u. a. Chop-Soey Wok Sauce oder die tomatig-scharfe All'Arrabbiata, die einem Pastateller das gewisse Etwas verleiht. Für die vereinfachte Zubereitung von Fleischgerichten empfiehlt Hügli die Ansatz- und Basisprodukte wie der Ansatz zu Sauerbraten oder die Basis für Chili con Carne. Mit ihnen erspart man sich das zeitaufwändige Anbraten.

Ready to eat & Bio

Für alle diejenigen, für die es noch schneller gehen soll, hat Hügli passende Produkte im Ready to eat-Sortiment. Cremige Sauce Hollandaise, praktische Grundsaucen und raffinierte Klassiker wie Sauce Bolognese und Tomatensauce mit Gemüse gibt es als servierfertige Variante. Einfach erhitzen und servieren. Fertig.

Wer Bio bevorzugt, wird auch hier fündig. Der Hersteller bietet eine Auswahl an Grundsaucen und einen veganen Schmorfond mit ausgewählten Zutaten in Bio Qualität. Praktische Fonds und Bindemittel sowie der Texturgeber runden das Angebot ab. Natürlich achtet Hügli auch hier



auf die Produkteigenschaften. Fast alle Produkte sind ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe, viele sind ohne Allergene und für Veganer sowie Vegetarier geeignet.

Von klassisch bis innovativ

Ein guter Teil des Unternehmenserfolges basiert zudem auf der Kompetenz in Sachen Suppen.

Bei der abwechslungsreichen Sortenvielfalt finden Köche vom Klassiker bis zur innovativen Rezeptur, vom Alltags- bis zum Gourmetprodukt, beispielsweise aus der Range Selection Gourmet, alles was das Suppenherz höher schlagen lässt. Hier ist für jede Küche etwas geboten: Von der Erlebnisgastronomie bis hin zum Altenheim ist für alle etwas dabei. Dabei lassen die Hügli-Produkte die Wahl zwischen der anweisungsgerechten Zubereitung und einer individuellen Ableitung.



Hügli Nahrungsmittel GmbH

Güttinger Straße 23
78315 Radolfzell

Tel.: +49 (7732) 807-0 | Fax: +49 (7732) 807-200
huegli@huegli.de | www.huegli.com

