



Chef's Own™

COATING SYSTEMS



www.customculinary.global



Chef's Own™



1 2 3

Anwendung in 3 einfachen Schritten.

GLEICHBLEIBENDE QUALITÄT

Custom Culinary® Chef's Own™ Produkte liefern Geschmack, Textur und perfektes Aussehen.

PERFEKTE TEXTUR

Hergestellt auf einer einzigen Backlinie:
Mischen, Backen, Trocknen und zu gleichgroßen Brösel gerieben.

SAFTIGKEIT UND NATÜRLICHEN GESCHMACK

Custom Culinary® Chef's Own™ Pre-Dust schafft eine Schutzhülle um das Produkt Saftig zu halten und Aufnahme von Öl zu verhindern.

VIELSEITIGKEIT

Custom Culinary® Chef's Own™-Panierung eignet sich für die verschiedensten Lebensmittel.

VERTRAUEN

Alle unsere Produkte werden von Chefs für Chefs entworfen und entwickelt.

Der Druck, jeden Tag eine große Anzahl von Mahlzeiten zuzubereiten und dieses konstant zu tun, erfordert Effizienz. Das Custom Culinary® Chef's Own™ Panierung ermöglicht es Ihnen, in nur 3 einfachen Schritten ein extrem gutes Endergebnis zu erzielen, Ihre Gäste werden begeistert sein.





PRE-DUST

REISMEHL MIT SALZ UND SCHWARZEM PFEFFER

Für eine bessere Haftung der Panade

Ein gewürztes Reis Mehl, das zur Verbesserung der Teighaftung verwendet wird. Es bildet eine Schutzhülle um die Saftigkeit zu bewahren und die Aufnahme von Öl zu verhindern.



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR VEGANER



OHNE KÜNSTLICHE
FARBSTOFFE



TEMPURA BATTER

LEICHT GEWÜRZTE, KNUSPRIGE TEMPURATEIGMISCHUNG MIT REISMEHL

Sorgt für eine knusprige, knackige Textur

Ein leicht auflösbarer und gewürzter Tempura-Teig, der eine knusprige und knackige Textur erzeugt. Geeignet für vegane Gerichte.



GLUTENFREI



GEEIGNET FÜR VEGANER



OHNE KÜNSTLICHE
FARBSTOFFE



CORNFLAKE CRUMBS

MAISFLOCKEN

Für besonders knusprige Paniergerichte

Eine ungesüßte Panade auf Maisbasis, die eine extra knusprige Panierung für Vorspeisen & Snacks aller Art bietet. Sie kann auch für eine köstliche & besondere Kruste auf verschiedenen Produkten dienen.



LEICHT IN DER
ANWENDUNG



GEEIGNET FÜR VEGANER



OHNE KÜNSTLICHE
FARBSTOFFE



COARSE PANKO BREADCRUMBS

SEMMELBRÖSEL

Für knusprige, texturierte Frittiergerichte

Eine grobe, flockige Panade, die Meeresfrüchten, Gemüse und Vorspeisen eine besonders knusprige Textur verleiht. Es kann auch bei der Füllung von Geflügel oder Gemüse verwendet werden.



LEICHT IN DER ANWENDUNG



GEEIGNET FÜR VEGANER



OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE



FINE PANKO BREADCRUMBS

FEINE SEMMELBRÖSEL

Für alle klassischen Paniergerichte

Ein traditionelles feines Paniermehl, ideal für alle klassischen Panieranwendungen. Sie kann für alle Sorten von Protein- oder veganen Rezepten verwendet werden oder als Kruste auf Braten dienen.



LEICHT IN DER ANWENDUNG



GEEIGNET FÜR VEGANER



OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE



GOLDEN BREADCRUMBS

GOLDENE SEMMELBRÖSEL

Zum Panieren von Fisch und Meeresfrüchten

Eine mild gewürzte Panade, ideal für Fisch- und Meeresfrüchte-Rezepte. Kann auch für andere Rezepte verwendet werden, bei denen Sie eine goldener Kruste erzielen möchten.



LEICHT IN DER ANWENDUNG



GEEIGNET FÜR VEGANER



OHNE KÜNSTLICHE FARBSTOFFE



Chef's Own™

123 SCHRITTE COATING SYSTEM



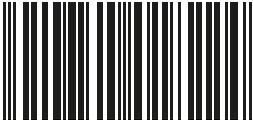
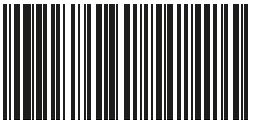
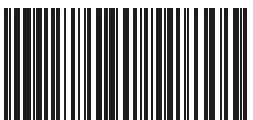
3 EINFACHE SCHRITTE FÜR DAS BESTE PANIER ERGEBNIS

1 Mehliere das Produkt mit Custom Culinary®
Chef's Own™ Pre-Dust.

2 Verrühre den Custom Culinary® Chef's Own™ Tempura-Teig
mit eiskaltem Wasser und lasse ihn für 10 Minuten stehen,
bevor das Produkt darin gleichmäßig umhüllt wird.

3 Paniere das mit Teig umhüllte Produkt mit
einer von 4 Custom Culinary® Chef's Own™ Crumbs.



PRODUKT	NAME	EAN	GEWICHT	VERPACKUNGSFORMAT
	PRE-DUST	 (01)08435129201496	2 kg	3 x 2 x 2 kg
	TEMPURA BATTER	 5414744018224	2 kg	3 x 2 x 2 kg
	CORNFLAKE CRUMBS	 (01)08435129201519	1 kg	3 x 2 x 1 kg
	COARSE PANKO BREADCRUMBS	 (01)08435129201533	1 kg	3 x 2 x 1 kg
	FINE PANKO BREADCRUMBS	 (01)08435129201540	1 kg	3 x 2 x 1 kg
	GOLDEN BREADCRUMBS	 (01)08435129201526	1 kg	3 x 2 x 1 kg



BE TRUE TO THE FOOD.®

ERFAHREN SIE ALLES ÜBER UNSERE MARKEN

Der Custom Culinary® Shop bietet kulinarische Lösungen aus einer Hand mit sämtlichen Zutaten für Ihre Zubereitungen. Mit Hilfe von Analysen in den Bereichen der Verbraucherpsychologie und Marktdynamik erkennen wir Trends früher als andere und übersetzen sie in Produktkonzepte, die den Konsumenten überzeugen. Dabei stützen wir uns auf weltweit führende Geschmacksforschung, innovative Herstellungstechnologie und die kulinarische Expertise unseres internationalen Teams aus Chefköchen.



Vielseitige Möglichkeiten zur Gestaltung Ihrer kulinarischen Kreationen.



Praktische Anwendung zur Vereinfachung des Kochens in großen Mengen.



Servierfertige aromatische Lösungen zur geschmacklichen Verfeinerung von Speisen.

FÜR MEHR INFORMATIONEN
SCANNEN SIE DEN QR-CODE
www.customculinary.global

