

Gastro-Beck

Rex Glas

- Das Rex Glas bietet eine gute Variante um Plastik zu reduzieren. Die Schweiz ist Weltmeister, 95% aller Gläser werden gesammelt und recycelt.
- Die Produkte lassen sich gut präsentieren, der Kunde sieht was er kauft, man kann kochen und backen im Glas, es lässt sich auch sehr gut vakuumieren.
- Suppen sind eine ideale Ergänzung, klassisch warm oder in der Sommerzeit als kalte Suppen (salzige Smoothies). Suppen lassen sich vorproduzieren, abfüllen ins Rex Glas. Gekühlt oder tiefgekühlt lagern und einfach im Wasserbad, Atoll Speed oder Mikrowelle regenerieren und servieren
- Eintopfgerichte und Menükomponenten, lassen sich direkt im Rex Glas herstellen. Das Glas sowie der Gummiring sind Hitzebeständig bis 180°C. Wichtig sind die Vorbereitungen, das Rex Glas mit Gummi und Deckel muss abgekocht und steril sein. So lassen sich Gerichte für 3 Wochen vorproduzieren.

pistor



Gastro-Beck

Rex Glas

- Birchermüesli, Quark mit Früchten, Jogurt und Glace präsentieren sich sehr gut im Rex Glas. Das Auge isst mit, der Kunde sieht die Frische, die Garnituren und Dekoration.
- Im Café – Restaurant hausgemachten Eistee offen im Rex Glas serviert. Total in und fein dazu. Farbige Garnituren wie Kräuter, Beeren, Eiswürfel mit gefrorenen Beeren. Widerspiegelt Handwerk, Innovation, Kreativität
- Rex Glas im Take Away für Büro, Verwaltungen und Schulen. Arbeiten mit Depot (2-3 Fr.) oder die Kosten des Rex Glas (Paletten preis ca. 1.50 Fr.) in den Verkaufspreis einrechnen. Erfahrungen zeigen, dass ca. 60% der Rex Gläser zurückgebracht werden.

pistor

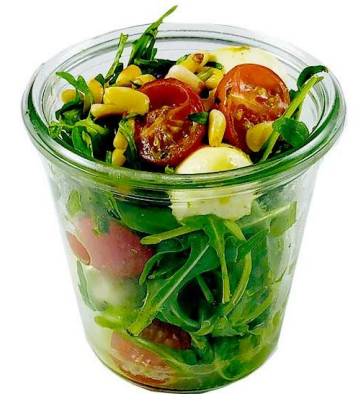


Gastro-Beck

Salat

pistor

- Es braucht kein grosse Auswahl, aber Abwechslung nach Saison und Jahreszeit.
- Salat präsentiert gut, bleibt lange frisch und kann sogar vakuumiert werden.
- Weckglas kann direkt mit Unterteller/Holzbrett im Café serviert werden. Salatsauce, Fleurons, Croûtons und Brotchips separat servieren.



Gastro-Beck

Pasta

- Der Bäcker ist mit seinem Knowhow prädestiniert zur Herstellung von Pasta Teig
- Die Infrastruktur für die Produktion ist vorhanden
- Rohstoffe sind alle bereits im Haus: Eier, Hartweizen, Dinkel, Salz etc.
- Die frische Pasta für Take Away, vorbereiten am Vortag «Kochzeit 3-8 min», mit leichter Sauce serviert
- Das Thema «Dinkel- und Vollkorn-Pasta» lässt sich umsetzen

pistor



Gastro-Beck

Im Rex gegart - Rezepte

- Bulgur-Tomatensalat
- Spargelsalat an Balsamico-Baumnuss-Dressing
- Bouillonkartoffeln
- Gemüsereis
- Fenchel mit Orangen
- Kartoffel-Lauchgratin
- Weisses Kalbsvoressen mit Steinpilzen
- Schweins Ragout an Rotweinsauce
- Poulet Ragout mediterran
- Rinds Ragout an geräucherter Paprikasauce
- Rinds Red Curry
- Lasagne

pistor



Gastro-Beck

Trends im Rex Glas

Poké Bowls

- In Hawaii sind sie ein traditionelles Gericht, bei uns jetzt der neue Food-Trend. Nach einer Schüssel ist man mit vielen wichtigen Nährstoffen versorgt. Frische Komponenten vom Gemüsehändler, geschnitten, gekochter Reis, dazu eine Sauce, fertig.



Gastro-Beck

Servieren-Präsentieren

pistor

