

Produktinfos | Kunden |

Küchenbereich

Wir verwenden;

Reine pflanzliche Fette | Ungehärtet

→ somit keine Entstehung von Transfettsäuren, Mitverursacher von koronaren Herzkrankheiten

Original Rapsöl |

Olio d´oliva extra vergine | Natives Olivenöl Extra |

→ die höchste Güteklasse

Eier von Hühnern aus → Freilandhaltung

Brötchen-Paniermehl

→ keine Fertigpanade

Salatdressing | Eigene Herstellung

→ kein Fertigdressing

Grundsaucen und Saucen | Eigene Herstellung

→ keine Fertigsaucen

Suppen ziehen wir selbst

→ keine Fertigbasenprodukte

Keine Verarbeitung von künstlichen Aromen, Farbstoffen sowie Geschmacksverstärkern (Glutamat)

Desserts | Eigene Herstellung

→ ohne Basenprodukte

Verwendung von frischer Sahne und Milch

Vanille-Eis | Bourbon Vanille

→ kein Vanille-Aroma

Frische, überwiegend deutsche Kartoffeln

→ keine Convenience Produkte

Röstkartoffeln | Eigene Herstellung

→ keine vorgefertigten Produkte

Frischfleisch; deutsche Qualitäts-Fleischwaren und australisches Roastbeef (Premiumqualität)

Frischfisch, wenn eben möglich aus der Tiefsee (Nordostatlantik) wie z.B.; Kabeljau, Rotbarsch...

Zitronen und Orangen sind bei uns nicht behandelt, ungewachst

Getränkereich

Wir verwenden;

Fruchtsäfte, Mineralwasser und Limonaden überwiegend, in Portionsgebinden 0,2l

Weine | Qualitätsweine von ausgesuchten Weingütern

Espresso aus der Original Faema Espressomaschine (Siebträger)

unter Verwendung von besten Bohnen

Tee; wir verwenden verschiedene Teesorten als losen Tee

→ keine kuvertierten Teebeutel

Kaffee; Kaffee Crème wie man ihn aus der Schweiz kennt -Druckverfahren-

Schokolade; unter Verwendung von Frischmilch

→ keine Milchflocken, keine Wasseraufbereitung