

Produktinfos

Küchenbereich:

- Zucker; Verwendung von Roh-Rohrzucker, Palmzucker und nach Möglichkeit, wenig bis gar keinen raffinierten weißen Industriezucker.
- Wasabi besteht bei uns zu 100% aus frischem und echtem Wasabi „Japonica“, den wir aus China importieren.
- Salz; wir verwenden Meersalz und Kristallsalz.
- Zum Braten und Frittieren nutzen wir ausschließlich pflanzliche, ungehärtete Öle/Fette wie z.B. Rapsöl/Pflanzenfett → somit keine Entstehung von Transfettsäuren, Mitverursacher von koronaren Herzkrankheiten.
- Weine aus unserem offenen Ausschank sind auch mit weilen Basis für die Herstellung von Saucen und keine minderwertigeren! Sie trinken und essen dieselbe Qualität!
- Unserer Rindfleisch stammt aus Deutschland. Premium „Meisterfrisch“. Aus ausgesuchten deutschen Färsen. Frischfleisch: Deutsche Qualitäts-Fleischwaren.
- Bei Zitrusfrüchten wie z.B. Zitronen, Limetten & Grapefruit setzen wir auf frische Früchte und Entsaften diese selbst→ keine vorproduzierten Säfte.
- Unsere Hauptimporteure für asiatische Frische-Produkte sind China, Indonesien, Japan, Thailand und Vietnam.
- Kräuter; nur Schnittware und im Garten kultivierte Arten.
- Kartoffeln; beziehen wir frisch und unverarbeitet, schälen diese im Betrieb und verarbeiten sie weiter für eine Vielzahl von Produkten wie Röstkartoffeln, Salzkartoffeln, Püree, Suppen etc. → keine vorgeschälten/konservierten Kartoffelprodukte.
- Eier verarbeiten wir ausschließlich frisch → keine Fertigprodukte!
- Brötchen-Paniermehl → keine Fertigpanade.
- Verwendung von frischer Sahne, Milch und Butter.
- Salatdressing; eigene Herstellung → kein Fertigdressing.
- Grundsaucen und Saucen; eigene Herstellung → keine Fertigsaucen
- Keine Verarbeitung von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Glutamat.
- Desserts; eigene Herstellung → ohne Basenprodukte
- Frischfisch, wenn eben möglich aus der Tiefsee (Nordostatlantik).

Getränkereich:

- Fruchtsäfte, Mineralwasser & Limonaden überwiegend, in Kleingebinden 0,2l
- Weine; Qualitätsweine von ausgesuchten Weingütern.
- Espresso aus der Original FAEMA Espressomaschine (Siebträger) unter Verwendung von besten Bohnen.
Tee; 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.