



PRESSEINFORMATION HILCONA FOODSERVICE

Mit den veganen Ideen von Hilcona Foodservice sind die Gäste „Hin und vegi“!

Die vegane Küche wird immer beliebter. Zum Jahresstart mit dem Veganuary ganz besonders, aber insgesamt haben sich vegane Köstlichkeiten das ganze Jahr über fest auf der Karte etabliert. Wie man diese besonders attraktiv gestaltet, das zeigt jetzt Hilcona Foodservice. Gemeinsam mit Lauren Wildbolz, der bekannten Zürcher Catering-Unternehmerin und Expertin für die Plant-based Küche, und Axel Dröge, Manager Concept Development vom Hilcona Foodservice, wurden neue spannende vegane Gerichte entwickelt. Ganz einfach umzusetzen, ganz ohne tierische Produkte wie Fleisch oder Milchprodukte, aber mit viel Genuss und Nachhaltigkeit. Kein Wunder also, dass auch Gäste mit ihren wachsenden Ansprüchen an gesundheits- und umweltbewusste Ernährung „Hin und Vegi“ sein werden.

Ein Auszug aus den neuen veganen Rezepten von Hilcona Foodservice macht bereits beim Lesen Appetit. Da werden „Falafel-Spiesse auf Rote Beete-Gazpacho“ serviert, „Hummus-Variationen mit Gemüsesticks“ oder „Lasagne aus Raviolini Ratatouille und Zucchini.“ Diese innovativen Rezepte verbinden viel frisches Gemüse mit pflanzlichen Proteinen, Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren. Ideal, um gesundheitsbewusste Gäste zu begeistern.

Vegane Rezepte fürs ganze Jahr: mit Klima-Score und Nutri-Score

Gut für die Küchenprofis: Alle Rezepte sind sowohl mit dem Klima-Score als auch mit dem Nutri-Score versehen. Damit lässt sich ganz einfach Teller für Teller das Klima schützen. Denn die Haltung von Nutztieren ist mit enormem Wasserverbrauch und CO₂-Emissionen verbunden – das sind wichtige Argumente für pflanzliche Alternativen



zu tierischen Produkten. Und wenn die Gerichte dann so köstlich daherkommen und neu interpretiert werden, dann macht vegan gleichzeitig neugierig und weckt die Lust, sich inspirieren zu lassen. Das gilt für das Küchenteam und auch für deren Gäste.

Startklar für ein Jahr veganen Genuss

Wer seine Gäste in Deutschland, der Deutsch-Schweiz und Österreich mit den innovativen veganen Gerichten begeistern möchte, klickt ganz einfach auf die Rezeptdatenbank für Profis auf <https://foodservice.hilcona.com>. Alle Rezepte sind nicht nur mit Klima-Score und Nutri-Score versehen, sondern lassen sich auch mit dem Portionsrechner auf die gewünschte Menge individualisieren. So einfach kann man sich also inspirieren lassen und Gäste vegan begeistern!

Hilcona setzt seit fast 90 Jahren auf höchste Produktqualität. Natürliche, ausgewählte Zutaten und innovative Profi-Rezepturen geben jedem Koch die Sicherheit, dass er mit jedem Gericht täglich Topqualität serviert. Alle Hilcona Spezialitäten überraschen mit vollem, authentischem Geschmack und schmeicheln mit raffinierten Gewürzen dem anspruchsvollsten Gaumen.

Kontakt:

Hilcona AG
FL-9494 Schaan
Telefon +41 (0)58 895 9502 (Bestellbüro)
Fax +41 (0)58 895 9817
E-Mail: foodservice@hilcona.com
<https://foodservice.hilcona.com>

Anlage:



BU:
Vegane Lasagne: mit Ravoilini Ratatouille und Zucchini



BU:
Frisches Gemüse als Sticks, kombiniert mit verschiedenen Hummus-Varianten



BU:

Optisch und geschmacklich top: Indian-Coconut-Dal in Aubergine



BU:

Haben gemeinsam spannende vegane Rezepte entwickelt: Lauren Wildbolz, (Catering-Unternehmerin und Expertin für die Plant-based Küche) und Axel Dröge (Hilcona Foodservice)