

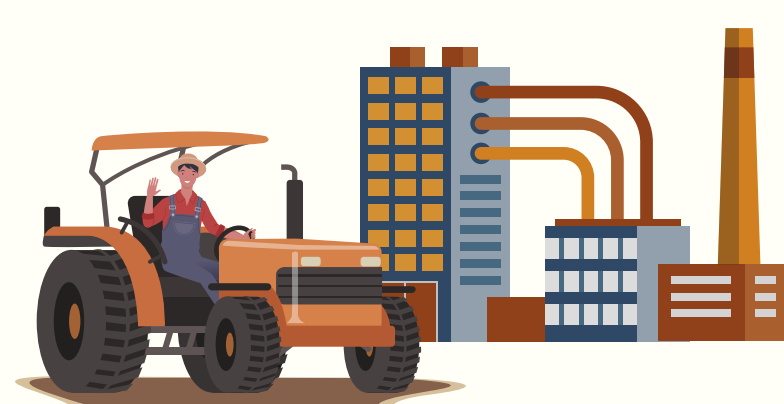
ONS PASTA ASSORTIMENT



Geproduceerd in Italië-
TOSCANE,
CAMPANIE &
VENETO



100% griesmeel
van durum
tarwe



Ons pasta productieproces



... KNORR PROFESSIONAL KLASSIEKE & KOOKSTABIELE PASTA ...



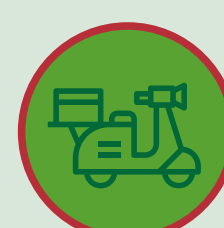
Geproduceerd in Italië



Traditioneel Italiaans recept



Geschikt voor ontkoppeld koken



Geschikt voor afhaal- en bezorgmaaltijden



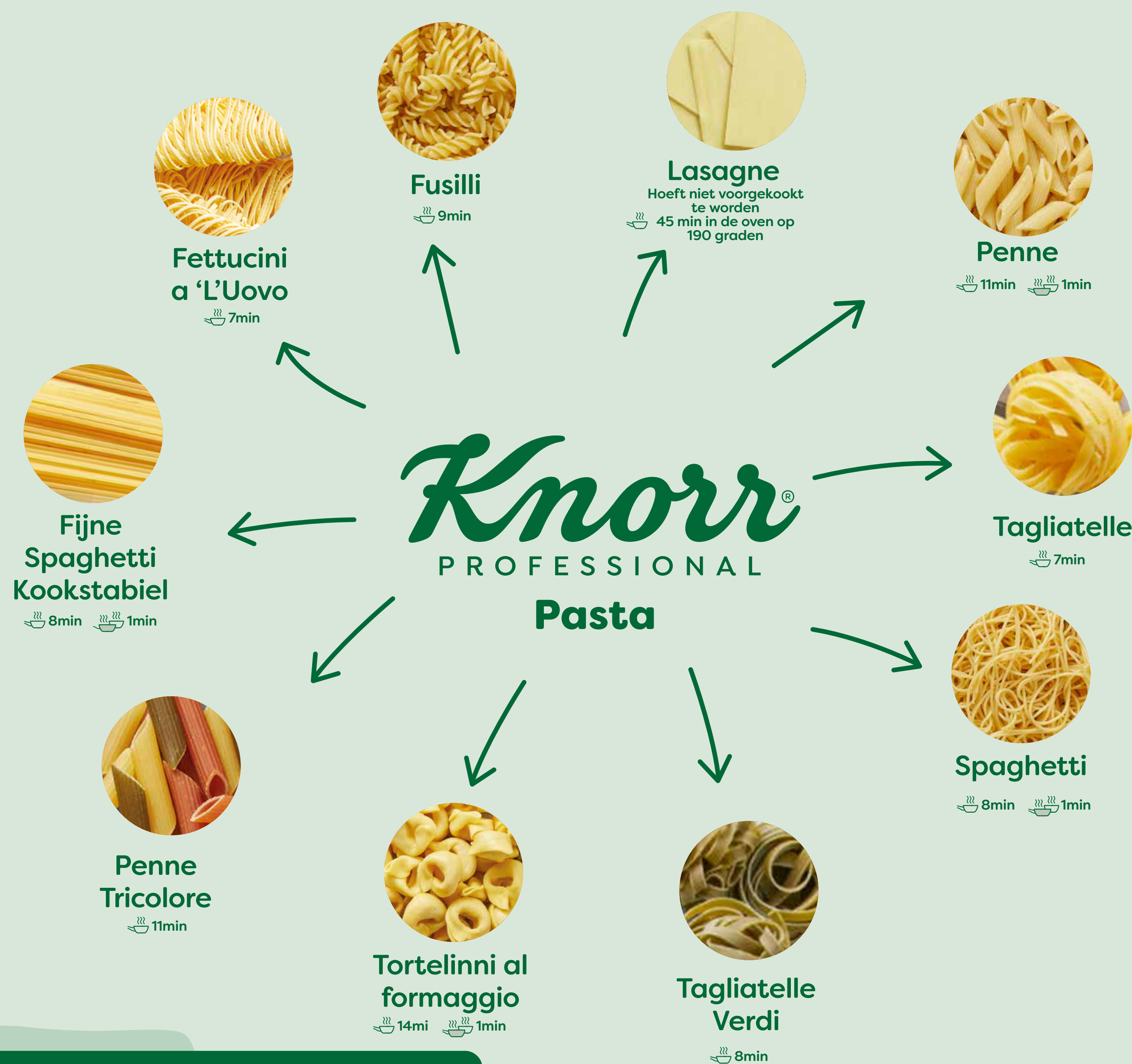
Divers aanbod



Bain-marie stabiel



Plantaardig*
*behalve pasta met ei, kookstabielen gevulde pasta



Sleutel:

- Normale kooktijd
- Ontkoppeld koken: additionele kooktijd

Past perfect bij: Spaghetti Napolitana

De beste tips van onze chef

Mise en Place

De optimale pasta voor afhaal- en bezorgmaaltijden

- Voor een snelle service kun je je pasta op voorhand koken, om later snel terug op te warmen.
- Voeg de pasta toe aan kokend water en roer hem om zodat hij niet kleeft.
- Volg de precieze pastatijden van Knorr Professional Kookstabele Pasta zodat hij optimaal is bij afhalen/levering en wanneer hij later weer opgewarmd wordt.
- Spoel de pasta onmiddellijk met koud water
- Voeg 2 eetlepels olie toe aan 500 g droge pasta om te voorkomen dat de pasta aan elkaar kleeft.
- Bewaar ten minste 2 uur afgedekt in de koelkast alvorens op te dienen.
- Verwarm in kokend water gedurende 40 seconden of 2 min. in een combistoomoven.



DE JUISTE VERPAKKING KIEZEN

voor afhalen en bezorgen

De juiste verpakking kiezen voor afhaalmaaltijden is essentieel. Dit bepaalt namelijk hoe je gerecht op zijn bestemming aankomt.

Er zijn veel verschillende verpakkingen voor afhaalmaaltijden:



Herbruikbaar

Pro

- Duurzaam
- Geschikt voor de magnetron
- Goede leveringsprestaties

Cons

- Olie en vloeistoffen kunnen lekken



Karton

Pros

- Stevig
- Geschikt voor de magnetron
- Recycleerbaar

Cons

- Olie en vloeistoffen kunnen doordringen
- Produceert condensatie na levering



Snackdoos

Pros

- Doeltreffende isolatie
- Gemakkelijke te hanteren
- Recycleerbaar

Cons

- Olie en vloeistoffen kunnen doordringen
- Produceert condensatie na levering



Aluminium

Pros

- Kan de oven in
- Voedsel behoudt uitzicht na levering

Cons

- Warmte kan doordringen en gemakkelijk verloren gaan
- Produceert condensatie na levering



Plastic

Pros

- Houdt doeltreffend vloeistoffen vast
- Lagere kost
- Geschikt voor de microgolf
- Recycleerbaar

Cons

- Houdt de temperatuur niet goed vast
- Produceert condensatie na levering



Polystyreen

Pros

- Doeltreffende isolatie
- Minder condensvorming
- Lagere kost
- Kan op geschreven worden

Cons

- Ziet er minder premium uit
- Breekbaar
- Komen makkelijk vlekken op

Overwegingen



Prijs



Duurzaamheid



Prestatie

Verpakking & Transport

Overwegingen:

- Restwarmte in de verpakking tijdens transport
- Aanvullende verpakkingselementen voor sauzen
- Instructies om thuis opnieuw op te warmen



Bekijk onze gratis **UFS Academy-cursussen** die exclusief zijn ontworpen voor chef-koks voor ondersteuning met je menu en inspiratie! Ons volledig assortiment is te vinden op **UFS.com**

UFS ACADEMY

