Die eigene Logistik von S'Papillons Catering Service gewährleistet zuverlässige und pünktliche Lieferung!

## Regenerieren, Aufbereiten vor Ort

Die Belieferung mit genussfertigen, im „Freeze'n'go"**-Verfahren hergestellten Menüs hat mehrere Vorteile: Geschmack und Konsistenz bleiben erhalten. Es entstehen kein Geschmacksverlust, kein Eindicken. Die Vitamine und die Farben bleiben, im Vergleich zum Warmhalten über lange Zeit, optimal erhalten.

Die Aufbereitung der Speisen ist sehr einfach und benötigt keine grosse und spezielle Infrastruktur. Sie werden direkt aus den Liefern Behälter (Green-Vac System*) im Kombisteamer oder Reg-o-mat schonend erwärmt, Qualitätssichernde und ohne Vitaminverluste.

*Das Green-Vac System dient zum beutellosen vakuumieren direkt im Gastronorm-Behälter und erlaubt somit auch das Verpacken von druckempfindlichen Produkten, wie zum Beispiel: Gemüse, Salaten, Früchten und Teigwaren. Durch den Einsatz von Green Vac lässt sich die Arbeitsabläufe optimieren und sorgt für mehr Frische, mehr Hygiene und mehr Sicherheit. Dieses umweltfreundliche, moderne mehrweg- Vakuummiersystem verlängert die Haltbarkeit, verhindert das Austrocknen der Produkte und gewährt eine ideale Zubereitung der Nahrungsmittel direkt am Arbeitsplatz.

**Beim "freeze'n'go"-Verfahren werden die Speisen im Dampf gegart und anschliessend heiss sautiert, d.h. im Kipper oder in der Pfanne klassisch gewürzt, geschmort, glaciert, gratiniert u.a. Auf jeden Fall werden sie fertig abgeschmeckt und auf den perfekten Gar punkt gekocht. Anstatt diese nun zu servieren, werden sie heiss in die GreenVac Schale abgefüllt und mit dem Deckel verschlossen. Auf diesen Zeitpunkt hin wird der Schnellkühler auf minus 40 Grad vorgekühlt.

Nun wird die heisse Speise in der geschlossenen Schale in den „sibirischen Eishauch" geschoben.

Diese gewaltige Kälte stoppt innert weniger Minuten durch die geschlossenen Schale hindurch das Weitergaren in der Eigenwärme, ohne dass irgendein Verlust an Feuchtigkeit auftritt. Der Dampf tropft von der Deckelunterseite „geschmackgeschwängert" auf die Speisen zurück. Bevor eine Kristallisation (Anfrieren) eintritt, schaltet die Steuerung des Schnellkühlers auf Kühlen 2 Grad plus. Auf diese Weise wird die Speise von +95°C schnell auf eine Kerntemperatur von +2 Grad gekühlt.