

passt auch die krosse Bruschetta von Hatting ideal zu den heute deutlich veränderten Verzehrsgewohnheiten. Der Hersteller bietet sie ebenfalls mit verschiedenen Geschmacksrichtungen. Besonders lecker: mit Spinat.

Am Bedarf in diesem „schnellen“ Segment hat sich darüber hinaus Hilcona orientiert, als der Schweizer Marktführer im Lebensmittel-Einzelhandel erstmals im Dezember 2001 seine Frisch-Pizza in die Gastronomie brachte – eigens den Bedürfnissen der Gastronomen angepasst, z. B. mit einem Boden, der auch bei längerer Warmhaltezeit knusprig bleibt. Die Gastro-Pizza gibt es als Prosciutto mit Mozzarella, Schinken und Tomaten, als klassische Margherita mit Mozzarella und Tomaten und als Tre Gusti mit einer Mixtur aus „Margherita“, „Prosciutto“ und Gemüse. Alle drei zu 1100 Gramm – mit üppigem Belag – eignen sich gut für den Thekenverkauf, sie passen in jedes Gastronomie- oder Bäckernormblech und ergeben 4 bis 6 Portionen. Die Zubereitung in gängigen Backöfen dauert 8 bis 12 Minuten, dabei lassen sich die Pizzas bis

zu 30 Minuten warm halten. Ebenfalls auf das authentisch italienische Erlebnis setzt Beck Feinkost mit seinen neuen Bruschetta-Belägen „Napoli“ und „Siciliana“. Unter dem Motto „Viva Italia – so schmeckt Lebensfreude“ zur Zeit und noch bis Ende Oktober 2002 der Gastronomie erstmals präsentiert, eignet sich die mediterrane Spezialität für die Selbstbedienung am Buffet, zum Brunch oder eben für das Zwischendurch. Napoli steht dabei für eine Kreation aus Tomaten, Zwiebeln und Paprika, Basis für Siciliana sind gelbe, rote und grüne Paprika, Tomaten und schwarze Olivensteine, jeweils verfeinert durch Kräuter, Knoblauch und Olivenöl. Den Gastronomen im 1-kg-Gebinde zur Verfügung gestellt, wird die Mischung entweder klassisch auf die gerösteten Brotscheiben aufgestrichen oder als Füllung etwa für Wraps, Blätterteigtaschen und Gemüse wie Auberginen und Zucchini verwendet. Auch als Belag für Mini-Pizzas eignet sich die Neuheit von Beck.

### Trendy Fingerfood

Weg vom italienischen, hin zum American way, setzt das kanadische Unternehmen Maple



Die Mixtur aus Emmentaler und Putenschinken macht Engelfrost zu einem knusprigen „Crispidor“. Foto: Nestlé

## Schwedisches Spezialöl hilft Kosten reduzieren

### Albaöl als preisgünstiger Butterersatz

Albaöl basiert auf gepresstem schwedischem Rapsöl (nur die 1. Pressung findet Verwendung), ist cholesterinfrei, salzlos und enthält keine Milchbestandteile. Dennoch schmeckt und riecht Albaöl auf Grund seiner Aromatisierung wie frische Butter. Eine Rapsözüberei-tung, die immer dann zum Einsatz kommt, wenn eigentlich Butter angesagt wäre, aber aus Kosten- oder Handlinggründen ausscheidet.

### Ideale Fettbasis für Saucen

Bei der Zubereitung empfindlicher Saucen à la béarnaise oder hollandaise entfällt das zeitraubende Schmelzen und Abscheiden, wie es z. B. bei Butter erforderlich ist. Zudem besteht keine Gerinnungsgefahr. Auch lassen sich im Kühlschrank aufbewahrte Saucen im Wasserbad problemlos wieder erhitzen. Und als „ausgelassene Butter“ ist das Produkt in der leichten, cholesterinarmen Küche unschlagbar. Albaöl ist aber auch für besonders kalorienarme Dressings und Saucen einsetz-



Mit Albaöl lassen sich leckere Saucen zubereiten.

bar, da es sich z. B. mit Wasser oder Essig problemlos emulgieren lässt.

### Sparsame Sprühmethode

Mit Albaöl sind die Zeiten des „Unkontrolliert-aus-dem-Kanister-in-die-Kippfanne-Schüttens“ endgültig passé. Denn Albaöl lässt sich aufgrund seiner extremen Dün-flüssigkeit mittels Handpumpzerstäuber (aus Kanister oder Flasche) als dünner Fettfilm auf Kippfanne, Bratblech, Grillplatte oder Dampfgartart aufsprühen. Zum einen vereinfacht dies das Handling enorm. Zum anderen ist Albaöl extrem ergiebig, so dass sich im Vergleich zu herkömmlichen Fetten und Ölen je nach Bratgut bis zu 90 % Fett einsparen lassen. Da der Rauchpunkt bei ca. 220 Grad liegt, sind fast alle Garprozesse möglich.

Albaöl ist in der 1-Liter-Flasche sowie im 10-Liter-Kanister erhältlich. Verwendungstipps, Rezepte und Bezugsquellen unter [www.albaeol.de](http://www.albaeol.de)



Albaöl lässt sich direkt aus Flasche oder Kanister versprühen.

Taste of Sweden  
c/o Lohkamp & Schmilewski GmbH  
Tel. 0 52 02-91 27-0,  
Telefax 0 52 02-91 27-20  
[mail@taste-of-sweden.de](mailto:mail@taste-of-sweden.de),  
[www.taste-of-sweden.de](http://www.taste-of-sweden.de)