

Hot

Bredda ditt utbud med
varma, lättserverade
och riktigt goda
familjefavoriter

Vi hjälper dig att
erbjuda bra mat redo
att njutas – Varmt,
snabbt och gott!

Go

G
o
t
t

S
n
a
b
b
t





Bredda ditt utbud med varma, lättserverade och riktigt goda familjefavoriter

Efterfrågan på prisvärd och god "comfort food" är större än någonsin. Med konceptet "Hot To Go" kan du snabbt och enkelt komma igång med försäljning av familjefavoriter som pizza, focaccia och panini. Perfekt på t.ex. nöjesparken, arenan, leklandet eller säsongsserveringen.

Snabbt

Gästen förväntar sig ofta en snabb servering av något som går att ta med sig eller som till och med går att äta ståendes.

Prisvärt

Gästen håller allt hårdare i plånboken vilket ökar efterfrågan på prisvärda alternativ.

Gott och mättande

På semestern med familj och vänner vill många unna sig något gott. Pizza är en mättande favorit bland stora som små.

Vegetariska alternativ

Allt fler vill äta klimatsmart och köttfritt. Vi har flera vegetariska alternativ i sortimentet.

Enkel beredning och servering

Är tiden knapp, köksytorna små och matlagningskunskaperna begränsade? Då är vårt koncept med flexibla och enkla berednings- och serveringslösningar perfekt för dig.

Varm mat "on the go"

Utbudet av varm mat "on-the-go" är många gånger begränsat till korb med bröd. Allt högre krav ställs på ett bredare och mer varierat utbud. Detta är en trend som syns både i Europa och i Sverige.

Hot To Go > Hetare är någonsin!

Försäljning av varm mat on-the-go



Sortiment

Vi erbjuder

ett brett sortiment av goda och prisvärda pizza/snacking produkter såsom; pizza, focaccia, panini och mer. De är enkla att bereda, snabba att servera och oemotståndligt goda!



Flexibla berednings- & serveringslösningar

Vi erbjuder

Våra produkter kan beredas/tillagas och serveras på olika sätt. Tillsammans identifierar vi de lösningar som passar bäst för just din verksamhet och utrustning. Vi kan också hjälpa till med leverantörskontakter med förmånliga leasing- och serviceavtal.



Inspiration & Marknadsföring

Vi kan hjälpa

till med inspiration och idéer på marknadsföringsmaterial som passar just din servering och som hjälper dig att driva merförsäljning.

Vi hjälper dig att komma igång utifrån dina förutsättningar!

Inspiration och idéer



Vi hjälper dig med hur du bäst kommunicerar med gästen för att driva merförsäljning

Hållbarhet & Tips

- Håller tinad i kyldisken 1-2 dagar
- Styckfryst, ta ut det som behövs och minimera på så sätt matsvinnet
- Sälj ut till halva priset 1 timme innan stängning, så slipper du slänga det som trots allt blivit över

TIPS! Förvara i kyldisk och värm på beställning, så går det fortare.

Sälj- och serveringstips

- 10 i kyldisplayen säljer mer än 1
- Droppa gärna lite god olivolja över och strö på lite flingsalt
- Känslan av att kunna få maten snabbt serverad ökar till köp

Produktinformation

Vikt per styck 100 g

Antal per kartong 50 st



Minipizza Margherita
Art nr 454007051



Minipizza Skinka
Art nr 454007050

Minipizza

Snabb One hand food för stora och små i farten.

Stenugnsbakade pizzor med en generös fyllning av mozzarella och mustig tomatsås. Även med skinka för den som vill.

Vikningen på mitten gör den enkel att hålla i en hand när du äter.

**Tina,
värm &
servera**

En är ett snack
– två en måltid!

Fyrkantspizza

- 4 smaker

Fyrkantspizza är enkel och snabb att tillaga som klarar lång varmhållning med bibehållen smak och kvalitet. Med Fyrkantspizza kan du snabbt servera dina kunder en god, mättande och prisvärd pizza. En smarrig och blixtsnabb marginalförstärkare helt enkelt.



Pepperoni

Generöst toppad med tomatsås, ost* och pepperonikorv.

Art nr: 510000849 Vikt 700 g / st



Mexicana

Generöst toppad med tomatsås, ost*, kryddad köttfärs, chili och paprika.

Art nr: 510000847 Vikt 700 g / st



Skinka

Generöst toppad med tomatsås, ost*, skinka och paprika.

Art nr: 510000848 Vikt 700 g / st



Chili Cheese

Vegetarisk och generöst toppad med ost*, tomat och jalapenos.

Art nr: 510002628 Vikt 609 g / st

Gemensamt för alla pizzorna 12 st / kartong

*Laktosfri



Varmhållning
65°C i 90 minuter

Tina,
värm &
servera

**Fyrkantig färdig
pizza med saftig
och fluffig botten**

En pizza ger fyra eller
sex slice som med en
enkel serveringslösning blir
perfekt "grab'n'go"-mat.

Vilken design

Hållbarhet & Tips

- Håller tinad i kyldisken 1-2 dagar
- Källsortera som mat om det blir några över efter stängning

Sälj- och serveringstips

- Här kan man med fördel öppna upp paninin och fylla med extra ost, skinka och ruccola.
- Känslan av att kunna få maten snabbt serverad ökar till köp

Tina,
värm &
servera

Panini Gourmet Skinka & Ost

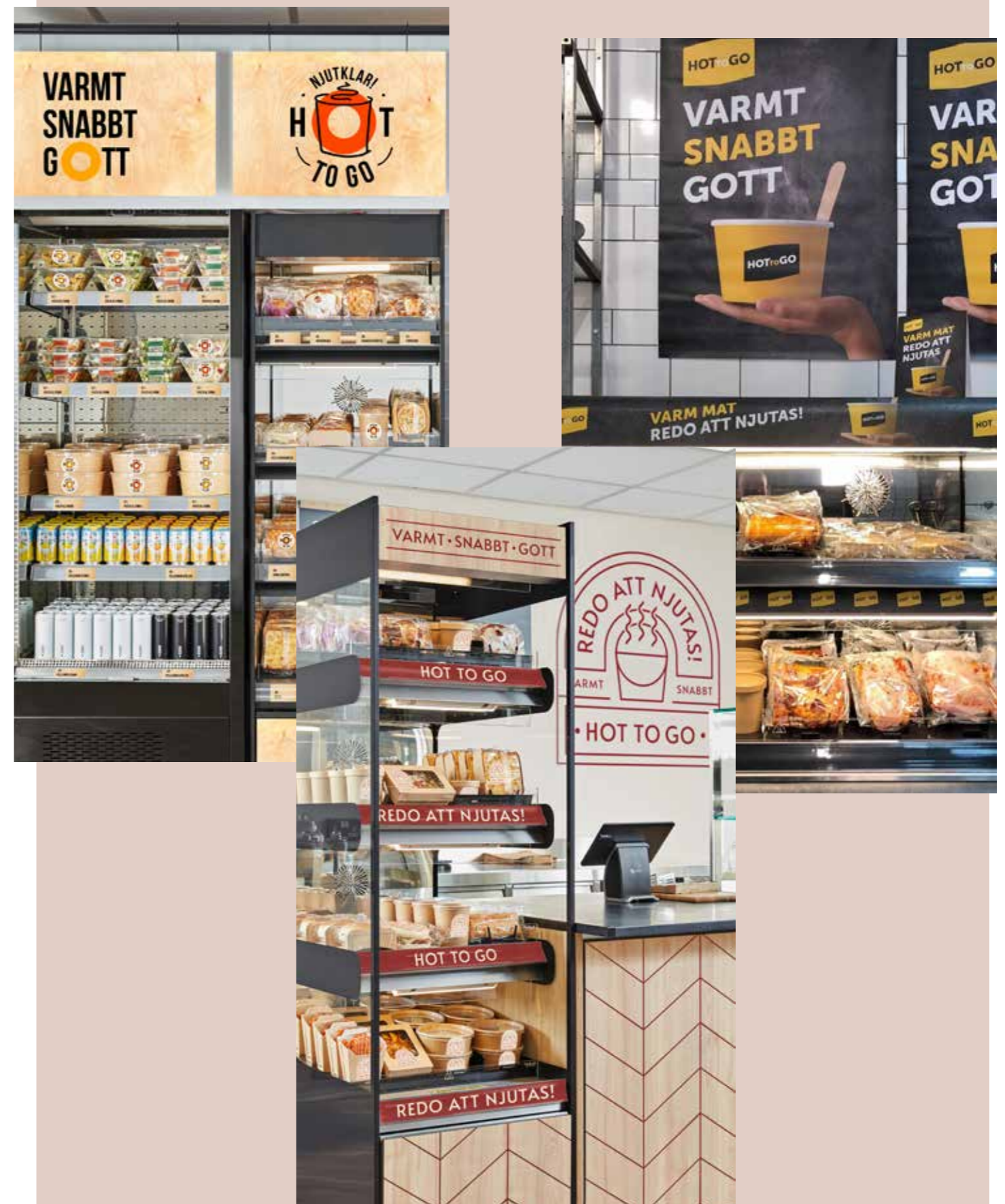
Panini Gourmet skinka och ost är bakad på surdeg, vilket ger den extra fyllighet och smak. Den är fylld med hela skivor av smakfull skinka och ost. Servera som den är, eller med färska grönsaker.



Produktinformation

Vikt per styck 150 g
Antal per kartong 40 st

Panini Gourmet Skinka & Ost
Art nr 454003656



passar hos er?

Tillagnings- anvisningar



Artikel	Artikel nr	UPPTINING		TILLAGNING FRÅN TINAD						TILLAGNING FRÅN FRYST					VARMHÅLLNING	
		i rums- temperatur	i kyl (2-8°C)	Atoll Turboun					Kombiugn	Atoll Turboun					Kombiugn	Wetact FlexeServe värmeskåp inställt på 85 °C
				Steg	m:ss	°C	FAN	Micro		Steg	m:ss	°C	FAN	Micro		
Fyrkantspizza Pepperoni	510000484	ca 2 h	4-12 h	1	01:15	270	100%	100%	210°C i 7 minuter	1	00:30	260	100%	100%	210°C i 12 minuter	1,5 h i rekommenderad förpackning
				2	00:35	270	100%	50%		2	02:00	270	90%	100%		
Fyrkantspizza Skinka	510000847	ca 2 h	4-12 h	1	01:15	270	100%	100%	210°C i 7 minuter	1	00:30	260	100%	100%	210°C i 12 minuter	1,5 h i rekommenderad förpackning
				2	00:35	270	100%	50%		2	02:00	270	90%	100%		
Fyrkantspizza Mexicana	510000849	ca 2 h	4-12 h	1	01:15	270	100%	100%	210°C i 7 minuter	1	00:30	260	100%	100%	210°C i 12 minuter	1,5 h i rekommenderad förpackning
				2	00:35	270	100%	50%		2	02:00	270	90%	100%		
Fyrkantspizza Chili Cheese	510002628	ca 2 h	4-12 h	1	01:15	270	100%	100%	210°C i 7 minuter	1	00:30	260	100%	100%	210°C i 12 minuter	1,5 h i rekommenderad förpackning
				2	00:35	270	100%	50%		2	02:00	270	90%	100%		
Minipizza Margherita	454007051	ca 2 h	4-12 h	1	01:15	270	70%	70%	200°C i 6-7 minuter	1	00:30	200	20%	100%	180°C i 10 minuter	4 h i rekommenderad förpackning
				2	01:00	200	30%	100%		2	01:00	200	30%	100%		
Minipizza Skinka	454007050	ca 2 h	4-12 h	1	01:15	270	70%	70%	200°C i 6-7 minuter	1	00:30	200	20%	100%	180°C i 10 minuter	4 h i rekommenderad förpackning
				2	01:00	200	30%	100%		2	01:00	200	30%	100%		
Panini Gourmet skinka & ost	454003656	ca 2 h	4-12 h	1	01:10	270	90%	80%	180°C i 7 minuter	1	00:30	200	20%	80%	180°C i 10 minuter	4 h i rekommenderad förpackning
										2	01:00	200	20%	100%		
										3	00:15	250	40%	100%		
										2	01:30	250	50%	100%		

Olika sätt för uppvärmning

Det finns olika sätt att värma och värmeålla våra produkter på. Har du fler kunder som kommer i peakar så rekommenderar vi bake-off ugn och ett värmeskåp alternativt en värmemonter. Har du fåtal serveringar över disk, då rekommenderas turbougn eftersom produkterna kan värmas upp på kort tid.

Ett bra exponerat värmeskåp/värmemonter säljer sig självt med både dofter och åsynen av inbjudande maträtter. Det finns många fördelar med att investera i ett värmeskåp/värmemonter.

ENKELT

Gästen kan servera sig själv. Det enda du behöver göra är att ta betalt.

VARIERAT

Ett enkelt sätt att bredda ditt utbud av varm mat och erbjuda annat än korv och hamburgare.

VÄRME MONTER



SNABBT

Du förbereder mycket på en gång och minskar gästens väntetid vid servering

SMIDIGT

Perfekt när tiden, köksytorna och matlagningskunskaperna är begränsade.

TRENDIGT

Runtom i världen serveras allt mer varm mat i servicehandeln och i värmeskåp.

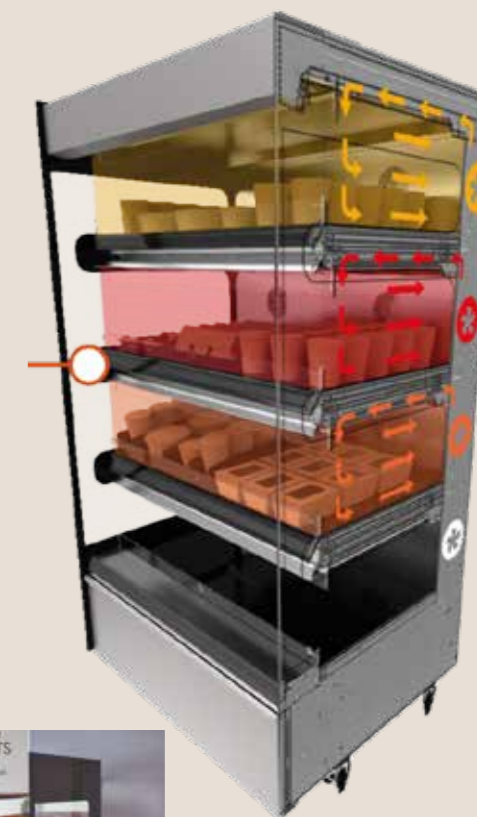


BAKE-OFF UGN



TURBOUGN

Vi samarbetar med Wetact Produkter AB som levererar storköksutrustning. Genom dem kan vi erbjuda allt som behövs för att snabbt och enkelt komma igång med försäljning av varm mat!



- Wetact erbjuder olika typer av värmeskåp som passar just din verksamhet. De vi rekommenderar finns i fyra olika varianter, två som enbart är öppna framtill, och två som man även kan fylla på från baksidan.
- Förmånliga leasing- och serviceavtal på den nya generationens värmeskåp för varmhållning av färdiglagad mat som med patenterad och unik värmeteknik förlänger matens kvalitet och hållbarhet.
- Förpackningsmaterial speciellt framtaget för att bevara matens kvalitet.
- Inspiration och idéer på hur du ökar försäljningen av varm mat.

Givetvis kan vi även se till att själva värmeskåpet ser riktigt inbjudande ut så att det lockar till sig hungriga gäster.

Modell 600-4



Modell 600-3



Modell 1000-4

*finns även
som bakmatad*



Modell B1000-2



Modell B1000-2

Bakmatad



MODELL	600-3	600-4	1000-4	B1000-2	B1000-2
Bredd (mm)	556	556	975	975	975
Djup (mm)	830	865	865	660	712
Höjd (mm)	1520	1865	1865	884	910
Vikt (kg)	146	217	320	106	150
Kapacitet	3 hyllor	4 hyllor	4 hyllor	2 hyllor	2 hyllor

* Finns bakmatade modeller, men har längre leveranstid. Sedvanlig kreditprövning görs vid leasingförslag. Vi reserverar oss för ev tryckfel!