

Herstellverfahren Cook & Chill

Cook & Chill bedeutet übersetzt „kochen und kühlen“.

Bei diesem Verfahren werden die Menükomponenten auf den Punkt genau gegart, sofort in Mehrwegbehälter geschöpft und verschlossen. Diese werden anschließend im Schnellkühler innerhalb von 90 Minuten auf 4 °C heruntergekühlt.

Bis zur bedarfsgerechten Zusammenstellung der Speisen werden die Menagen bei 4 °C im Kühlraum aufbewahrt.

Sensorische Qualität

Das Cook & Chill-Verfahren trägt dazu bei, dass Aussehen und Geschmack der Speisen in optimaler Frische, Farbe und Konsistenz erhalten bleiben. Durch Regeneriervorschriften auf den Speisenbehältern wird die Qualität der Speisen gesichert.

Frische Komponenten wie Salate, Rohkost, Desserts oder kalte Soßen werden verzehrfertig hergestellt und ebenfalls bei 4 °C zwischengelagert.

Für das **Regenerieren der Speisen** werden die Behälter in den Regenerierofen geschoben und dort nach den Angaben auf dem Etikett jedes einzelnen Behälters auf Verzehrttemperatur gebracht.

Die Speisentransport- und Regenerierbehälter werden im **Mehrweg-System** verwendet.