# COOK & CHILL
## IN DER BÜRGER PROFIKÜCHE

BÜRGER
PROFIKÜCHE

# MIT BÜRGER-PRODUKTEN ENTSPANNT REGENERIEREN

Das Cook & Chill-Verfahren vereint mit Wirtschaftlichkeit und guter Speisequalität zwei der wichtigsten Faktoren im Care-Catering. Die meisten Produkte aus der BÜRGER Profiküche sind Cook & Chill-geeignet und lassen sich somit unabhängig vom Verzehrzeitpunkt zubereiten und vor Ort regenerieren.

## ZWEI SYSTEME FÜR EIN GUTES ERGEBNIS

**Kontaktwärme:** Die Speisen werden auf wärmeleitenden Tellern oder Schalen angerichtet und auf speziellen Tabletts in den Wärmewagen geschoben. Durch Ausschnitte in den Tabletts geht die Wärme der Heizelemente direkt in das Geschirr und somit in die Speisen über.

Durch den Kontakt zwischen Heizplatte und Tellerabdeckung erkennt das System, welche Heizplatte regenerieren soll, es werden also nur die zu regenerierenden Speisen erwärmt. Die Energiezufuhr erfolgt individuell nach Bedarf, abhängig von Menge, Konsistenz und Eingangstemperatur der zu erhitzenden Speisen. Ein Überhitzen und Austrocknen der Speisen ist damit ausgeschlossen.

**Induktionswärme:** Im Gegensatz zur Kontaktwärme wird bei der Induktion die zum Erhitzen benötigte Energie indirekt übertragen. Elektromagnetische Wellen erzeugen in der Silberbeschichtung der Geschirrböden Reibungshitze, die sich auf die Speisen überträgt. Gleichzeitig bleibt Geschirr ohne diese Beschichtung kalt und ermöglicht es auch hier, kalte und warme Komponenten auf dem selben Tablett anzurichten.

Die Energie verteilt sich bei Induktionssystemen gleichmäßig auf alle Induktionsspulen, eine für jeden Teller individuelle Regulierung ist nicht möglich.

# **EINSTELLUNGSSACHE –**
# RICHTIG REGENERIEREN

Für ein optimales Ergebnis ist die passende Geräteeinstellung wichtig. Diese ermittelten wir in Geräten der Marke temp-rite. Beim Einsatz von Geräten anderer Hersteller können sie variieren, genauso wie die Garzeiten und Endtemperaturen.

## INDUKTIONSWÄRME

Induktionswagen temp-rite ITW 2x10 TR
Hauptgang: 85 % Leistung
Suppen: 65 % Leistung

## KONTAKTWÄRME

Kontaktwärmewagen temp-rite TR400EN-16/095
Intensität wird automatisch reguliert

# BEISPIELHAFT REGENERIERT – GARZEITEN UND TEMPERATUREN UNSERER BESTSELLER

Innerhalb einer Produktgruppe variieren die Garzeiten und Temperaturen nur geringfügig. So dienen die nachfolgenden Angaben aus exemplarischen Tests unserer Bestseller zur groben Orientierung.

## MAULTASCHEN (GEKÜHLT)

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| **GEROLLTE MAULTASCHEN, ca. 85 g** Art.-Nr. 15529 | | | | | |
| 47 min | 87,8 °C | In Fleisch-brühe oder Sauce | 38 min | 76,4 °C | In Fleisch-brühe oder Sauce |

## MAULTASCHEN (TIEFGEKÜHLT)

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| **GEROLLTE MAULTASCHEN, ca. 85 g** Art.-Nr. 65520 | | | | | |
| 47 min | 77,5 °C | In Fleisch-brühe oder Sauce | 38 min | 79,4 °C | In Fleisch-brühe oder Sauce |

| | INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| | **SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN, ca. 50 g**<br>Art.-Nr. 65508 | | | | | |
| | 47 min | 78,7 °C | In Fleisch-brühe oder Sauce | 38 min | 84,4 °C | In Fleisch-brühe oder Sauce |
| | **GEROLLTE VEGETARISCHE MAULTASCHEN, ca. 85 g**<br>Art.-Nr. 65800 | | | | | |
| | 47 min | 77,6 °C | In Gemüse-brühe oder Sauce | 38 min | 78,8 °C | In Gemüse-brühe oder Sauce |
| | **VEGETARISCHE MAULTASCHEN, ca. 85 g**<br>Art.-Nr. 65895 | | | | | |
| | 47 min | 75,7 °C | In Gemüse-brühe oder Sauce | 38 min | 79,7 °C | In Gemüse-brühe oder Sauce |
| | **GEMÜSEMAULTASCHEN, ca. 50 g**<br>Art.-Nr. 65914 | | | | | |
| | 47 min | 81,9 °C | In Gemüse-brühe oder Sauce | 38 min | 83,5 °C | In Gemüse-brühe oder Sauce |
| | **VEGANE MAULTASCHEN, ca. 50 g**<br>Art.-Nr. 65424 | | | | | |
| | 47 min | 76,5 °C | In Gemüse-brühe oder Sauce | 38 min | 81,0 °C | In Gemüse-brühe oder Sauce |

## EIERKNÖPFLE (GEKÜHLT)

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| **SCHWÄBISCHE EIERKNÖPFLE „SPÄTZLE“** Art.-Nr. 23512 | | | | | |
| 47 min | 77,8 °C | In Sauce | 38 min | 83,8 °C | In Sauce |

## EIERSPÄTZLE, EIERKNÖPFLE, SCHUPFNUDELN (TIEFGEKÜHLT)

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| **SCHWÄBISCHE EIERSPÄTZLE** Art.-Nr. 63501 | | | | | |
| 47 min | 83,0 °C | In Sauce | 38 min | 78,5 °C | In Sauce |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **SCHWÄBISCHE EIERKNÖPFLE „SPÄTZLE“** Art.-Nr. 63510 | | | | | |
| 47 min | 75,8 °C | In Sauce | 38 min | 76,1 °C | In Sauce |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **SCHWÄBISCHE KARTOFFEL-SCHUPFNUDELN (BUBASPITZLE)** Art.-Nr. 63381 | | | | | |
| 47 min | 86,7 °C | Vor dem Kühlen und Regenerieren anbraten | 38 min | 82,3 °C | Vor dem Kühlen und Regenerieren anbraten |

## PFANNENGERICHTE (TIEFGEKÜHLT)

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| **KÄSESPÄTZLE „ALLGÄUER ART“** Art.-Nr. 63560 | | | | | |
| 47 min | 87,0 °C | 2-3 EL Wasser hinzugeben | 38 min | 75,8 °C | 2-3 EL Wasser hinzugeben |
| **SCHUPFNUDEL-GEMÜSE-PFANNE, VEGETARISCH** Art.-Nr. 63582 | | | | | |
| 47 min | 83,8 °C | 2-3 EL Wasser hinzugeben | 38 min | 80,4 °C | 2-3 EL Wasser hinzugeben |

## KNÖDEL (TIEFGEKÜHLT)

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| **SERVIETTENKNÖDEL-SCHEIBEN, ca. 60 g** Art.-Nr. 67301 | | | | | |
| 47 min | 77,4 °C | In Sauce | 38 min | 79,3 °C | In Sauce |
| **SPINATKNÖDEL, ca. 75 g** Art.-Nr. 63417 | | | | | |
| 47 min | 85,3 °C | In Sauce | 38 min | 79,3 °C | In Sauce |

## SUPPENEINLAGEN (TIEFGEKÜHLT)

### MARKKLÖSSCHEN, ca. 8,5 g
Art.-Nr. 73460

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| 47 min | 81,3 °C | In Fleisch- oder Gemüse-brühe | 38 min | 79,0 °C | In Fleisch- oder Gemüse-brühe |

### SCHWÄBISCHE HOCHZEITSSUPPE
Art.-Nr. 63602

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| 47 min | 78,9 °C | In Fleisch- oder Gemüse-brühe | 38 min | 79,5 °C | In Fleisch- oder Gemüse-brühe |

### GRIESSSCHNITTE, ca. 60 g
Art.-Nr. 63641

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| 47 min | 85,2 °C | Angetaut regenerieren | 38 min | 76,6 °C | Angetaut regenerieren |

## ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN (TIEFGEKÜHLT)

### GNOCCHI „ALL‘ ITALIANA“
Art.-Nr. 73535

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| 47 min | 83,3 °C | In Sauce | 38 min | 76,8 °C | In Sauce |

## CANNELLONI RICOTTA-SPINACI, ca. 40 g

Art.-Nr. 65975

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| 47 min | 80,4 °C | In Sauce | 38 min | 85,2 °C | In Sauce |

## TORTELLINI VERDI FORMAGGIO-SPINACI, ca. 5 g

Art.-Nr. 65651

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| 47 min | 75,5 °C | In Sauce | 38 min | 76,3 °C | In Sauce |

## TORTELLONI TRICOLORE FORMAGGIO, ca. 10 g

Art.-Nr. 65687

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| 47 min | 77,4 °C | In Sauce | 38 min | 82,9 °C | In Sauce |

## RAVIOLI FORMAGGIO, ca. 10 g

Art.-Nr. 65577

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| 47 min | 77,7 °C | In Sauce | 38 min | 75,8 °C | In Sauce |

## GEMÜSE-LASAGNE, Portionsgewicht 250 g

Art.-Nr. 65609

| INDUKTION | | | KONTAKTWÄRME | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Garzeit | End-temperatur | Zubereitung | Garzeit | End-temperatur | Zubereitung |
| 57 min | 81,3 °C | In Sauce | 48 min | 77,5 °C | In Sauce |

BÜRGER
PROFIKÜCHE

**BÜRGER GMBH & CO. KG** – Zeiss-Str. 12 – 71254 Ditzingen – Tel. 07156 3002-0 – Fax 07156 3002-2066 – www.buerger-profikueche.de