

09.10. 2024

Der Schweizer Kochstar Mario Garcia kreiert exklusive Rezepte für Bel Foodservice

Von Contcept Commu...



Bild Rechte

zvg

(Zürich)(PPS) **Der renommierte Koch und Bocuse d'Or Suisse Gewinner Mario Garcia entwickelt Rezepte für Bel Foodservice. Bel vertreibt bekannte Käsemarken wie Cantadou, Babybel, Kiri und mehr. Die Rezepte sollen die Care Gastronomie sowie Bäckereien inspirieren, die auf genussvolle und ausgewogene Gerichte Wert legen. Im Mittelpunkt steht dieses Jahr Cantadou: Der Frischkäse feiert sein 50-jähriges Jubiläum in der Schweiz.**

Mario Garcia ist einer der talentiertesten Köche in der Schweiz. Der Kochunternehmer, Schweizer Junior-Weltmeister und Fünftplatzierte im Weltfinale des prestigeträchtigen Bocuse d'Or bringt seine Expertise und Kreativität nun bei Bel Foodservice ein. Das Unternehmen Bel vertreibt in der Schweiz die bekannten Käsemarken Cantadou, Kiri, Babybel, La vache qui rit und Alpenhain. Auf Basis dieser Produkte entwickelt Mario Garcia frische, schmackhafte Rezepte, die sich einfach schnell zubereiten lassen.

Für Bäckereien und Care-Gastronomie

Der Bel Foodservice bietet Lösungen überzeugende Konzepte und Lösungen in allen relevanten Kanälen für den den Ausser-Haus-Markt an. Insbesondere auch für Bäckereien und die Care Gastronomie, welche Wert auf gesunde, ausgewogene und genussvolle Ernährung legen. Mario Garcias Rezepte unterstützen diese Küchen mit schnell und einfach umsetzbaren Gerichten, die eine gesunde Ernährungsweise und das Wohlbefinden von Kund*innen unterstützen.

50 Jahre Cantadou in der Schweiz

Im Fokus der ausgewogenen Bel Rezepteküche steht der französische Frischkäse Cantadou: Er feiert dieses Jahr sein 50-Jahre Jubiläum in der Schweiz. Cantadou® ist eine französische Frischkäsespezialität mit natürlich guten Zutaten. und ist in drei Sorten erhältlich – Natur, Knoblauch & Kräuter sowie Meerrettich.

Aufschlagbar, gefrierbar, lange Haltbarkeit

„Cantadou ist ein wahres Multitalent“, sagt Mario Garcia. „Der Frischkäse eignet sich sowohl für die kalte wie auch warme Küche und verleiht vielen Speisen eine besondere Raffinesse.“ Besonders in Gastronomieküchen punktet der Frischkäse durch seine einfache Handhabung und lange Haltbarkeit. „Er lässt sich aufschlagen und gefrieren“, so der Küchenchef. „Ideal ist zudem, dass auch eine lange Vorproduktion und Standzeit gut möglich sind“.

Von herzhaften frischen Sandwiches über Bowls bis hin zur Espuma: Mario Garcias Rezepte sind auf der Website von Bel Foodservice zu finden und werden in einem regelmässigen Newsletter an Bäckereien und die Care Gastronomie verschickt:

<https://www.belfoodservice.ch/de/rezepte/>

Über die Organisation:

Die Bel Suisse SA, gegründet 1973, vertreibt in der Schweiz die Marken Babybel®, Kiri®, La Vache qui rit®, Boursin®, Cantafrais® und Cantadou®. Die Schweizer Tochtergesellschaft der weltweit tätigen Fromagerie Bel SA mit Sitz in Paris setzt auf gesunde und verantwortungsbewusste Ernährungsgewohnheiten und Lebensmittel

für alle. Die Mission "For All. For Good." steht für Bels Engagement für ausgewogene Ernährung, nachhaltige Landwirtschaft, umweltfreundliche Verpackungen, Reduzierung des ökologischen Fussabdrucks und bessere Verfügbarkeit seiner Produkte.

<https://www.belfoodservice.ch/de>

Pressekontakt:

Contcept Communication GmbH | Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich

Barbara Ryter | Telefon +41 (0)43 501 33 00

E-Mail [barbara.ryter @ concept.ch](mailto:barbara.ryter@concept.ch) | www.concept.ch

Kategorie

Freizeit & Vermischtes

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/der-schweizer-kochstar-mario-garcia-kreiert-exklusive-rezepte-fuer-bel-foodservice>