

JEREMIAS - P R A X I S I N F O

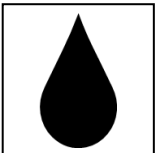
Nudeln kochen mit moderner Küchentechnik effizient – energieschonend - zeitsparend

Teigwaren von **JEREMIAS** bieten viele Vorteile für GV & Gastro. Vor allem beim Einsatz von moderner Großküchentechnik wie z.B. dem **iVario von RATIONAL**.



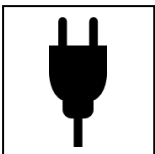
Mehrfachkochen

Nacheinander mehrere Chargen im selben Kochwasser kochen. Der Weizenkleber wird nicht ins Kochwasser gespült, sondern bleibt in der Nudel. Verbrauchtes Wasser (+Salz) auffüllen und weiterkochen!



Wasser

Bis zu **70%** weniger Wasserverbrauch möglich bei konstant gleichbleibender Qualität!
Lediglich 20% Wasserzugabe pro Kochgang notwendig!



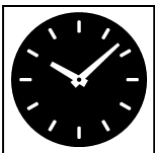
Energie

Bis zu **40%** weniger Energieverbrauch möglich, da kein erneut langes Aufheizen nötig!
Problemloses Erwärmen bzw. Regenerieren!



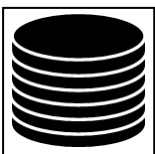
Quellfaktor

100g Trockenware ergeben \varnothing 250g gekochte Nudeln!
Das verringert Ihren Rohwareneinsatz und damit Ihre Kosten!
Kein kleben, kein klumpen! Ideal für Cook & Chill!



Zeit

Da nur wenig Wasser nachgefüllt wird, ist ein schnelles Weiterkochen bereits nach wenigen Minuten möglich!
Sie sparen dadurch wertvolle Zeit und Energie!



Geld

Teigwaren von JEREMIAS sind speziell auf die Bedürfnisse der Großküche abgestimmt. Sie sparen somit im gesamten Kochprozess Geld und verbessern Ihre Kostenkalkulation!