

neu

Französische Kartoffel- und Gemüsevariationen



Zwischen Tradition und Kreativität



Die perfekte Harmonie aus Geschmack und Genuss

Vent des Saveurs ist eine französische Marke, die 2012 von Jean-Luc und Nathalie Puech in Talmont-Saint-Hilaire an der französischen Atlantikküste gegründet wurde. Das familiengeführte Unternehmen hat sich auf die Entwicklung und Herstellung hochwertiger, tiefgekühlter Premiumprodukte für die professionelle Küche spezialisiert.

Das Sortiment umfasst kreative Gemüse- und Kartoffelspezialitäten, die kulinarische Raffinesse mit handwerklicher Qualität verbinden. Von Kartoffelnestern mit cremigen Füllungen und dekorativen Kartoffelblüten bis hin zu innovativen Gemüsebeilagen in unterschiedlichen Formen, Texturen und Farben bietet Vent des Saveurs vielseitige Lösungen für eine moderne, anspruchsvolle Küche.

In jedem Produkt spiegelt sich die Vielfalt und der Reichtum der französischen Kulinarik wider. Frankreich steht wie kaum ein anderes Land für Genuss, Tradition und echtes Savoir-vivre. Genau dieses Lebensgefühl bringt Vent des Saveurs auf den Teller: mit authentischen, genussvollen Spezialitäten, die Gerichte veredeln und Gästen einen Hauch französischer Joie de vivre schenken.



Ein kulinarisches
Erlebnis, das
alle Sinne weckt



Kartoffelnester

Kartoffelnest mit Raclette-Käse

Zubereitung aus Kartoffeln, gefüllt mit Raclette-Käsecreme, gegart, tiefgefroren

vegetarisch

Ein klassisches französisches Gericht aus herzhaften Kartoffeln und einer cremigen Füllung aus mild-würzigem Raclette-Käse. Die besonders zarte Konsistenz und die einfache Zubereitung machen es zur idealen Beilage oder zum köstlichen Hauptgericht.

Artikelnummer: 331040

Inhalt / Karton: 2,4 kg (ca. 24 x 100 g)



Kartoffelnest mit Waldpilzen

Kartoffelzubereitung mit Emmentaler Käse, garniert mit Waldpilzcreme, gegart, tiefgefroren

vegetarisch

Fein abgestimmte Waldpilze in einer cremigen Füllung, umhüllt von zarten Kartoffeln. Die aromatische Pilznote sorgt für ein herzhaftes Geschmackserlebnis und verleiht dem Gericht eine besonders natürliche und rustikale Note.

Artikelnummer: 331042

Inhalt / Karton: 2,4 kg (ca. 24 x 100 g)



Kartoffelnest mit Trüffel

Kartoffelzubereitung mit Emmentaler und aromatisierter Cremefüllung und Sommertrüffel (1,1%), gegart, tiefgefroren

vegetarisch

Eine edle Komposition aus zarten Kartoffeln und einer feinen Trüffelcreme. Das Trüffelaroma verleiht diesem Kartoffelnest einen exklusiven Charakter und macht es zu einem besonderen Genuss für anspruchsvolle Gäste.

Artikelnummer: 331043

Inhalt / Karton: 2,4 kg (ca. 24 x 100 g)



Alle Produkte sind vorgegart, tiefgefroren und lassen sich schnell und unkompliziert zubereiten.

Kartoffelbeilagen

neu

Kartoffelblüte à la Sarladaise

Kartoffeln in Entenfett gebacken, tiefgefroren

Inspiziert von einer traditionellen Spezialität aus dem Südwesten Frankreichs sind die goldgelb in Entenfett gebackenen Kartoffelscheiben mit Petersilie und Knoblauch veredelt. Die Kartoffelblüte überzeugt durch ihre Optik, die zarte Konsistenz und dem authentischem Geschmack. Zur idealen Begleitung von festlichen Gerichten wie Entenbrust, Gänsekeule, Steak oder Wildspezialitäten.

Artikelnummer: 331020

Inhalt / Karton: 2,16 kg (ca. 24 x 90 g)



Pommes Annette

Kartoffeln mit Emmentaler, Butter und Guérande Meersalz, gebacken, tiefgefroren

vegetarisch

Hauchdünne Kartoffelscheiben, verfeinert mit Emmentaler, Butter und Guérande Meersalz, goldgelb gebacken. Ein französischer Kartoffelklassiker mit besonders zarter Konsistenz – ideal als feine Beilage oder köstliches Hauptgericht.

Artikelnummer: 331191

Inhalt / Karton: 1,5 kg (ca. 15 x 100 g)



Kartoffelgratin Spezial mit Sahne und Emmentaler Käse, gebacken, tiefgefroren

vegetarisch

Herzhafte Kartoffeln, verfeinert mit Sahne und Emmentaler Käse, goldbraun gebacken. Das Kartoffelgratin Spezial begeistert mit seiner besonderen Konsistenz und einem harmonisch-cremigen Geschmackserlebnis. Ideal als vielseitige Beilage.

Artikelnummer: 331194

Inhalt / Karton: 2,88 kg (ca. 24 x 120 g)



Gemüsebeilagen

Karotten-Duo

Kartoffel-Karotten-Törtchen, gegart, tiefgefroren

vegetarisch

Ein raffiniert geschichtetes Kartoffel-Karotten-Törtchen, cremig verfeinert mit Sahne, Butter und Emmentaler. Die leuchtende Farbe und die zarte Textur sorgen für attraktive Akzente auf dem Teller.

Artikelnummer: 331004

Inhalt / Karton: 1,4 kg (ca. 20 x 70 g)



Zucchini-Duo

zweischichtiges Zucchini-Törtchen, gebacken, tiefgefroren

vegetarisch

Ein feines Zucchini-Törtchen mit cremigem Charakter, veredelt mit Sahne und Emmentaler. Die perfekte Gemüsebeilage für moderne, leichte und mediterrane Gerichte.

Artikelnummer: 331008

Inhalt / Karton: 2,7 kg (ca. 36 x 75 g)



Gemüse-Crumble

Gemüsekuchen mit Grana Padano g.U und Streuseln, gebacken, tiefgefroren

Zarter Gemüseflan aus Karotten, Zwiebeln und Lauch, verfeinert mit Emmentaler und Grana Padano g.U., gekrönt von einer goldbraun-knusprigen Crumble-Kruste. Die Kombination aus cremigem Gemüsekuchen mit feinem Knuspergenuss macht das Gemüse-Crumble zu einer besonderen Gemüsebeilage.

Artikelnummer: 331135

Inhalt / Karton: 2,7 kg (ca. 36 x 75 g)



Ihr Partner für Geschmack seit 2005

Mit einer Vielzahl an vegetarischen und veganen Artikeln bieten wir Ihnen eine moderne und international ausgerichtete Auswahl an flexibel einsetzbaren Produkten für den grenzenlosen Genuss.

Kennen Sie schon unser Sortiment für die feinst pürierte Kost bei Kau- und Schluckstörungen? - Eine Übersicht über das gesamte Sortiment finden Sie im püretto Folder oder unter pueretto.de.

Bei Fragen
sprechen
Sie uns an!

Erfahren Sie mehr im Internet
auf www.bestcon-food.de.

Neben den Produkten von Vent des Saveurs finden Sie im
Sortiment der BestCon Food GmbH Spezialitäten der Marken:



Vertriebspartner



BestCon Food GmbH
Franz-Lenz-Straße 1-3
D-49084 Osnabrück
Telefon +49 (0)541 181767-0
Telefax +49 (0)541 181767-21
info@bestcon-food.de
www.bestcon-food.de