

## Frittierölqualität zuverlässig prüfen

Ebro, Ingolstadt, stellt das neue Ölqualitätsmessgerät FOM 330 vor. Es baut auf die Stärken seines Vorgängermodells auf, wie zuverlässige Bestimmung der Qualität von Frittierfett und robustes Design.

Bei dem neuen Gerät wurde vor allen die Funktionalität verbessert. Die Signallampe in den Ampelfarben informiert den Anwender über die Qualität des Frittieröls in drei Kategorien als gut, mittel oder schlecht. Detailliertere Informationen übermitteln die Angaben im Display.

Mit dem neuen FOM 330 erhalten die Anwender aus Gastronomie und Catering sowie auch die Lebensmittelkontrolleure eindeutige Information über die Qualität des Frittieröls.

Das Benutzermenü mit seinen umfangreichen Einstellungsoptionen wurde komplett überarbeitet. Die Bedienungsfläche wurde verbessert bei gleichbleibender Funktionalität. Wenn die Grundeinstellungen selten oder gar nicht verändert werden müssen, empfiehlt sich die Einknopf-Variante des FOM 330

– einschalten, messen, fertig. Das Display zeigt nun größere Zahlen an, damit das Ablesen leichter fällt. Zusätzlich zeigt die neue Next Step-Abbildung an, welcher Arbeitsschritt nach dem Einschalten als nächstes auszuführen ist: eintauchen, umrühren, ablesen.

Der Kunde erhält das neue FOM 330 zusammen mit dem Handschutz vor spritzendem Öl im abwaschbaren Tragekoffer, inklusive Kalibrierzertifikat, Handbuch und Acht-Schritt-Gebrauchsanleitung.

[www.ebro.com](http://www.ebro.com)



Mit dem Frittierölmessgerät FOM 330 erhält der Benutzer neben den Messwerten im Display, visuell mit dem Signal im Ampel-Prinzip, Information über die Ölqualität. Ebro

## Genussvoll und schnell zubereitet

Passend zum Ready to Cook-Trend im hochwertigen Convenience-Food-Bereich hat Wolfram Berge, Nümbrecht, ein neuartiges „Fixgericht“ auf Basis von Quinoa im Stil eines Risotto komponiert: das „Qui-Sotto“. Wolfram Berge bietet vier Quinoa-Mischungen für die einfache, zeitsparende Verwendung an – das Ergebnis eignet sich als Beilage zu Fleisch oder Fisch oder als Grundlage für ein feines vegetarisches oder

veganes Hauptgericht.

Quinoa ist ein idealer Nährstofflieferant und bekannt als eine gute pflanzliche Eiweißquelle. Es eignet sich aufgrund seiner spezifischen Eigenschaften besonders für die Ernährungsbedürfnisse der fleischlosen Küche. Das Korn, welches kein Getreide ist, sich aber ähnlich verwenden lässt, wird auch das „Gold der Inka“ genannt. Es ist besonders mineralreich. Die kleinen

Körnchen enthalten acht essenzielle Aminosäuren, sind vergleichsweise kalorienarm und sättigen lange.

Die Komposition Qui-Sotto Madras-Curry besteht aus rotem Quinoa ergänzt mit roten Linsen, Korinth und Mandeln sowie einer feinen Gewürzmischung, die dem Gericht die exotische Curry-Note verleiht. In nur 20 Minuten und unter Zugabe von Wasser und Kokosmilch ist dieses Gericht, das mit Gemüse ergänzt werden kann, schnell zubereitet.

Das Qui-Sotto mit Pilzen besteht aus weißem Quinoa, Röstzwiebeln und Pilzen sowie Kräutern und Gewürzen und wird einfach in kochendem Wasser zubereitet. Anschließend mit Salz, Pfeffer und etwas Butter oder Öl abschmecken, schon ist die Beilage fertig. Verfeinert mit oder gefüllt in größere Gemüse und überbacken entsteht daraus schnell ein Hauptge-

richt. Auch als Beilage passt dieses Qui-Sotto zu allen klassischen italienischen Fleisch- und Fischgerichten.

Qui-Sotto Paprika besteht aus weißem Quinoa ergänzt mit gefriergetrockneten Paprika, Tomatenflocken und Zwiebeln sowie einer feinen Gewürzmischung und ist eine köstliche Beilage zu asiatischen Gerichten und Fisch. Das beigefügte hausgemachte Wolfram Berge Paprika-Geele rundet den Genuss mit leicht süß-scharfer Note ab.

Die Komposition Qui-Sotto Gemüse besteht aus weißem Quinoa ergänzt mit Karotten, Erbsen, Paprika, Zucchini, grünen Bohnen, Zwiebeln sowie einer feinen Gewürzmischung. Verfeinert mit einem Esslöffel Olivenöl und abgeschmeckt mit Salz und Pfeffer begleitet es leichte Fleisch- und Fischgerichte. Alle vier Qui-Sotto-Mischungen sind glutenfrei.

[www.delikatessen-berge.de](http://www.delikatessen-berge.de)



Qui-Sotto sind vier neuartige „Fixgerichte“ aus Quinoa, die nach Risotto-Art zubereitet werden und köstlich als Beilage zu Fleisch oder Fisch schmecken.

Wolfram Berge