

Die neue Käsewagen-Generation für die Gastronomie

fromagetta

DER KÄSE-HUMIDOR



Tölzer Kasladen GmbH
Königsdorfer Str. 22G
D-83646 Bad Tölz

Tel.: +49 (0) 80 41 / 94 27
Fax. +49 (0) 80 41 / 46 58

info@toelzer-kasladen.de
www.toelzer-kasladen.de

TÖLZER KASLADEN

FEINER KÄSE

Wie bleiben seine hohe Qualität, sein guter Geschmack und das optimale Aroma bestmöglich erhalten?
Bis zum vollendeten Käsegenuss für die Gäste?

Das Geheimnis liegt in der kontinuierlich idealen Lagerung – die richtige Temperatur und Luftfeuchtigkeit sind dabei entscheidend!



DIE VISION

PERFEKTE ENTFALTUNG DER KÄSE-AROMEN

Genauso wie dem Tölzer Kasladen die beste Qualität bei der Herstellung von hochwertigem Käse am Herzen liegt, ist ihm die Frage seiner optimalen Lagerung und ästhetisch ansprechenden Präsentation in den Restaurants ein großes Anliegen.

Die Frage war: Wie sieht ein moderner, hochwertiger Käse-Präsentations- und Servierwagen mit integrierter Kühlung aus, der die Ansprüche der gehobenen Gastronomie heute erfüllt?

Der Fromagetta ist die Antwort: Der Käse-„Humidor“ stellt den Käse in den Mittelpunkt und inszeniert ihn, damit beste Qualität sich möglichst lange von ihrer attraktiven Seite zeigt und quasi „in Form bleibt“ – kurz, damit das Beste auch das Beste bleibt!

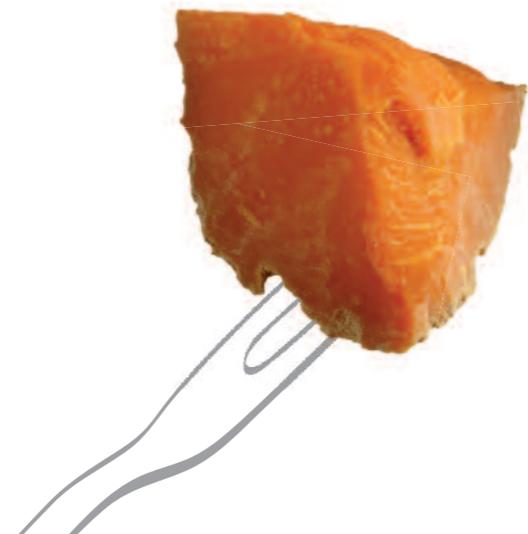


DER FROMAGETTA – KÄSE-HUMIDOR

Welche Rolle der Käse(verkauf) in der Gastronomie spielt und wie wichtig seine Präsentation im Restaurant ist, damit kennt sich der Tölzer Kasladen bestens aus. Die Anforderungen der Praxis, vor allem seitens der Service-Mitarbeiter im täglichen Einsatz, flossen dank der engen jahrelangen Zusammenarbeit selbstverständlich in die Geräte-Neuentwicklung ein.

Zusammen mit den Spezialisten von Technik und Design gelang Susanne Hofmann vom Tölzer Kasladen eine ausgefeilte Konstruktion: der Fromagetta – Käse-Humidor, der mit seinem modernen Design die Gastronomie-Herzen höher schlagen lässt.

Im Fromagetta lagert feiner Käse bei optimaler Luftbefeuchtung und Umgebungstemperatur. Dabei entfaltet er seinen einzigartigen Geschmack und wird zu einem unvergleichlichen Sinnengenuss für die Restaurant-Gäste.





Brücke mit
LED Beleuchtung

Glasplatte
mit Führungsschiene

Arbeitsplatte
Corian

Seitenverkleidung

Griff

Einleger-
fächer
Corian

Tür
rückwärts

Tür

IDEALE SYMBIOSE AUS QUALITÄT UND DESIGN

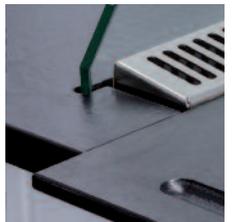
Die robuste Qualität – das Ergebnis seiner anspruchsvollen Designentwicklung – sieht man dem Fromagetta auf den ersten Blick nicht an.

Für den intensiven Dauereinsatz im Restaurant ist der Fromagetta mit den besten und natürlich geprüften Materialien ausgestattet:

- hochwertiges starkes Edelstahl
- belastungsfähige und geländegängige Räder
- veredelte Oberflächen
- pflegeleichte Kühleinheiten
- servicefreundliche und einfache Wartung

Da seine Grundkonstruktion „beweglich“ angelegt ist, kann der Fromagetta von beiden Seiten genutzt werden – je nach Bedarf für das Servicepersonal, für die Selbstbedienung der Gäste oder auch für die ansprechende Präsentation direkt am Tisch des Gastes.

Optional wird der Fromagetta – Käse-Humidor mit einer Präsentationsbrücke ausgestattet. Sie dient als Anrichte für den Gast. Integriert ist eine LED Beleuchtung, um mit elegant gesteuertem Licht die richtigen Akzente zu setzen.



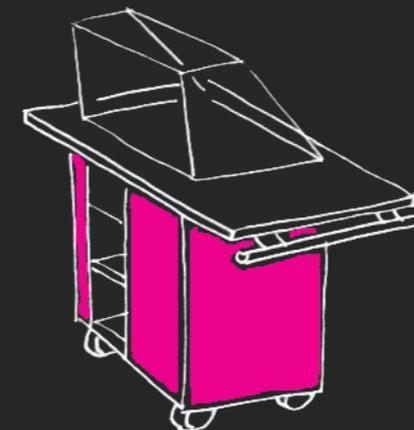
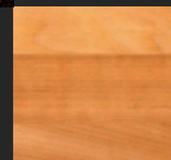
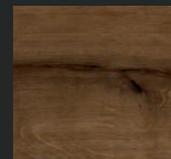
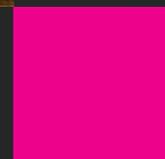
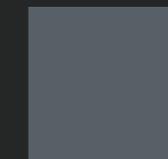
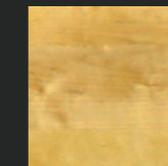
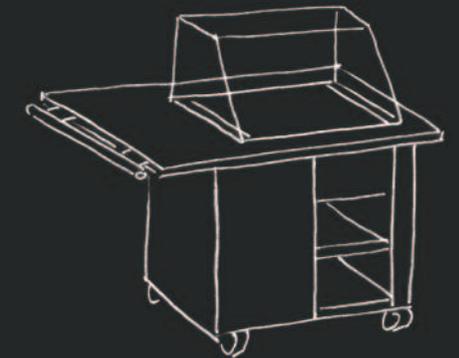
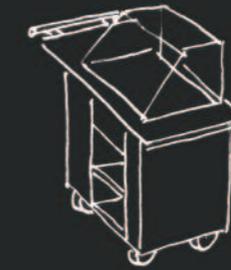
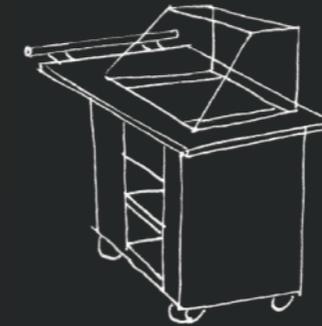


FROMAGETTA – DAS CHAMÄLEON DER GASTRONOMIE

Das zeitlos-elegante Design, ein Erkennungszeichen des Fromagetta, ist wandelbar. Es passt sich wie ein Chamäleon harmonisch an die jeweilige Umgebung an.

Die Seitenverkleidungen sind individuell zu bestellen: Je nach der Innenausstattung des Restaurants kann der Fromagetta bezüglich der einzelnen Materialien, Oberflächen und Farben ganz persönlich aus Modulen ausgewählt bzw. zusammengestellt werden. So fügt er sich komplett in das Interieur des Restaurants ein – oder setzt mit einer neuen Farbe als Kontrast einen interessanten Akzent im Raum und sorgt als Blickfang für Aufmerksamkeit.

Der formschöne Fromagetta mit seinem außergewöhnlichen Design erfüllt rundum alle Ansprüche für den Einsatz in der gehobenen Gastronomie.



FROMAGETTA – PRÄZISION UND ÄSTHETIK

DIE VORTEILE DIESES „KÄSEWAGENS DER EXTRAKLASSE“
AUF EINEN BLICK:

- Funktional:** Für den Alltag des Restaurant-Service-Bereichs konzipiert
- Repräsentativ:** Ästhetisches Design mit individuellen Gestaltungsfreiräumen
- Ökonomisch:** Spart Zeit und steigert die Rentabilität, da kein Umpacken mehr notwendig ist
- Wirtschaftlich:** Der Käse vertrocknet nicht und ölt nicht aus – dadurch weniger Verlust
- Genussvoll:** Dank optimaler Lagerung der Käse-Spezialitäten behält er sein Aroma
- Ansprechend:** Eine einladende Präsentation im Restaurant animiert zu mehr Verzehr
- Perfekt temperiert:** Der Käse leidet nicht durch Temperaturschwankungen
- 1a Klimatechnik:** Dank technischer Perfektion mit immer idealer Feuchtigkeit
- Servicefreundlich:** Reinigung und Pflege sind unkompliziert und kostengünstig

FUNKTIONAL
REPRÄSENTATIV
WIRTSCHAFTLICH



OPTIMALE KÄSE-PRÄSENTATION



Nicht nur in der Küche, sondern auch im Service helfen geeignete Arbeitsmittel und Instrumente enorm, wenn es um Optimierung und Verbesserungen im Alltag geht.

Hier einige Statements von Gastronomen, die den Fromagetta – Käse-Humidor bereits getestet haben:

... als moderne Alternative zum old-fashioned Käsewagen ist der Fromagetta ein attraktiver Blickfang im Restaurant.«

... ohne erhöhten Personalaufwand wird mehr Käse verkauft, d.h. der Einsatz des Fromagetta mit der schönen Präsentation steigert langfristig die Nachfrage und damit den Umsatz.«

... dank der optimalen klimatischen Lagerung ist der (bisher oft unvermeidbare) Warenverlust stark verringert worden.

... seitens der Service-Mitarbeiter kam großes Lob für den Fromagetta, da das Arbeiten mit ihm mehr Freude bereitet – und seitens der staunenden Gäste gab es eine sehr positive Resonanz und Neugier.

... der Service spart viel Zeit, da jegliches Umpacken und weitere Wege zur Kühlung entfallen (dank der Lagerung von Käse-Vorräten).

... die ansprechende Inszenierung schafft mehr Nähe zum Gast und verstärkt mit entsprechender Käse-Beratung die individuelle Note des Restaurants.

TESTEN SIE DEN FROMAGETTA

- Sie legen großen Wert auf Qualität und sind offen für Neuentwicklungen?
- Sie sind interessiert an der Optimierung der Arbeitsabläufe bzw. der Geschäftsentwicklung?
- Sie möchten Ihre feine Käse-Auswahl professionell und ansprechend präsentieren?
- Eine tägliche Erleichterung für Ihre Servicekräfte wäre von Vorteil?
- Sie freuen sich über positives Feedback Ihrer Gäste und steigende Nachfrage bei Käse?

Dann laden wir Sie gerne ein, den Fromagetta – Käse-Humidor in Ihrem Restaurant zu testen.

Wir haben für Sie ein attraktives Miet-Angebot in Kombination mit dem feinen Käse aus der Tölzer Käseereiferei.

Rund um den Käse sind wir mit großer Leidenschaft aktiv und innovativ im Einsatz – sehr gerne beraten wir Sie kompetent zum Thema optimale Käselagerung, Käsepräsentation mit dem Fromagetta und bieten eine Ausbildung Ihrer Servicekräfte zum *Fromelier* – dem geprüften Käseexperten oder zum *Conseiller* – dem Käseberater an.

Ihr Kontakt: Tölzer Kasladen GmbH, Tel.: +49 (0) 80 41 / 94 27

