

Von Klassiker Kalbsbäckchen bis Food-Trend Falafel

Das aktuelle Lieferprogramm von Block Menü bietet vielseitige Frische

Mit einem umfangreichen Lieferprogramm und vier starken Konzept-Flyern rund um die Genuss-Themen Oster- und Spargelzeit, Veggie, Burger & Snacks sowie Pasta startet Block Menü kulinarisch ins Frühjahr 2018. Ob Produkt-Innovation oder Klassiker der Saison – die wichtigsten Zutaten sind dieselben: beste Qualität und Frische. Dabei ist Block Menü auch sehr regional ausgerichtet: 70 Prozent der Rohwaren, die in den Rezepturen verwendet werden, stammen aus einem Umkreis von 150 Kilometern rund um den Unternehmensstandort in Zarrentin. Dort wird alles klassisch, frisch und in gleichbleibender, hervorragender Qualität zubereitet. Durch optimale Portionsgrößen gewährleisten die Menükomponenten Gelingsicherheit sowie Wirtschaftlichkeit in der Kalkulation. Zudem schaffen sie Raum für die Kreativität des Küchenchefs.

Neuheiten, Neu-Interpretationen und Fleischkompetenz

Neue Produkte und Neu-Interpretationen von Rezepturen finden sich in allen Bereichen des Lieferprogramms 2018. So ist zum Beispiel eine fruchtig-aromatische Paprika-Schmand-Suppe erstmals im Angebot, ebenso wie eine feine Kalbsrahmsauce oder ein Lachsfilet mit Haut, das ideal zum schonenden Braten und Grillen geeignet ist. Für die Fans süßer Versuchungen hat Block Menü unter anderem eine Nougat-Toffee-Creme ins Programm aufgenommen. Neu interpretiert haben die Produktentwickler die Rezeptur der raffinierten Involtini Toscana oder auch des Apfelrotkohls, der mit Butter abgeschmeckt und mit Balsamico verfeinert ist.

Erstklassige Geflügel- und Fischgerichte hält das aktuelle Sortiment genauso bereit wie die Vielfalt beliebter Komponenten für Suppen, Saucen, Dressings, Beilagen oder Desserts. Darüber hinaus unterstreicht Block Menü einmal mehr seine Fleischkompetenz mit Prime Beef aus der Block House Fleischerei: verfügbar am Stück, als portionierte Steaks, in Dry-Aged-Qualität oder als Burger, darunter auch Uckermärker Burger und Angus-Burger aus Fleisch aus dem eigenen Rinderaufzuchtprogramm der Block Gruppe. Auch Klassiker vom Kalb, wie zarte Kalbsbäckchen oder ein original österreichisches Kalbschnitzel, sind im Sortiment.

Köstliches für die Oster- und Spargelzeit

Einer der beliebtesten kulinarischen Frühjahrsboten ist alljährlich der Spargel – und mit dem Saisonbeginn bietet Block Menü ihn schonend in Butter sous-vide-gegart an. Rund um die feinen weißen Stangen gibt es eine Vielzahl köstlicher Begleiter für kreative Gerichte, wie Kalbsmedaillons oder Lachsfilet, Süßkartoffelrösti und natürlich eine klassische Sauce Hollandaise. Zu Ostern gehört einfach ein rosa gebratenes Lammcarrée. Und wenn es etwas exotischer sein darf, dann ist das neue indische Lammcurry eine schmackhafte Variante für die Speisekarte.

Pasta, Pasta!

Trüffelinguini, Spaghettini, Fussiloni und vieles mehr – der Pasta-Flyer von Block Menü bietet alles für schönste italienische Momente. Dazu gibt es eine Vielzahl von Saucen, Suppen, Pesto-Variationen und natürlich Klassiker wie Piccata Milanese und zum Dessert Tiramisu.

Food-Trends für Burger-Fans und Veggie-Liebhaber

Mit dem Pulled-Beef-Burger in einer würzigen BBQ-Sauce oder dem Block Burger Trüffel lassen sich spannende Highlights auf der Speisekarte setzen. Ganz neu im Programm ist eine handgemachte Gourmet-Fischfrikadelle aus saftigem Lachs und Thunfisch. Für Veggies und Veganer bietet Block Menü ebenfalls eine große Auswahl trendiger Gerichte, wie zum Beispiel das Falafel-Patty, aus dem sich ein vegetarischer Burger zaubern lässt, Kartoffelrösti mit Gemüsestreifen oder die Tempura Gemüsetrio Sticks.

Das Lieferprogramm von Block Menü ist ab 1. März 2018 gültig. Weitere Informationen unter www.block-menue.de

Hamburg/Zarrentin, 23. Februar 2018

Pressekontakt:

Block Gruppe

Christina Schreiner

Presse & Öffentlichkeitsarbeit

Tel: +49 40 538007-766

Christina.Schreiner@block-gruppe.de

www.block-gruppe.de