



PRESSEMITTEILUNG

Lukull Sauce Hollandaise garantiert in jeder Saison Zeitersparnis, Geschmack und Qualität

Die Spargelsaison steht vor der Tür, eine gute Vorbereitung ist da neben hochwertigen und zeitsparenden Produkten gefragter denn je. Unilever Food Solutions & Langnese liefert Profiküchen mit der Lukull Sauce Hollandaise eine erstklassige Sauce und vereint mit dem begleitenden Konzeptfolder neben Rezepten hilfreiche Tipps und Tricks für die Spargelzeit und darüber hinaus.

Hamburg, März 2024. „Stressige Zeiten erfordern mehr Effizienz. Mit der sofort einsetzbaren Lukull Sauce Hollandaise können Gastronomen Zeit sparen, ohne auf Geschmack und Qualität verzichten zu müssen“, erklärt René-Noel Schiemer, stellvertretender Leiter der Culinary Fachberatung bei Unilever Food Solutions & Langnese. Lukull-Hollandaise ist Marktführer¹, perfekt geeignet für Spargel sowie als vielseitige, leicht anpassbare Sauce auch für viele weitere Gerichte einsetzbar. Mit dem Konzeptfolder, der neben Rezepten auch Tipps und Inspiration für die Zubereitung und Verfeinerung saisonaler Gerichte beinhaltet, liefert die Culinary Fachberatung von Unilever Food Solutions & Langnese Köchinnen und Köchen umfangreiche Hilfestellungen für die Integration der Lukull Sauce Hollandaise in Profi-Küchen, auch über Spargel-Gerichte hinaus.

Von Eggs Benedict bis zu zartem Maibock

Die Empfehlungen der Culinary Fachberatung zeigen, dass die Lukull Sauce Hollandaise nicht nur ein fester Bestandteil von klassischen Spargelgerichten sein kann, sondern auch mit modernen Speisen harmoniert und durch ihre flexible Einsetzbarkeit in jede Menükarte integrierbar ist.

Als Vorspeise empfiehlt Unilever Food Solutions & Langnese zum Beispiel Eggs Benedict mit herzhaftem, pochiertem Freilandei, Brioche-Bun und Zitronensaft-

Tabasco-Hollandaise. Als Hauptspeise eignet sich zarter Maibock mit fruchtiger Cassis-Hollandaise, süß und salzig gegarten Spargelstangen und Kartoffeln. Eine moderne Alternative mit Nuancen aus der levantinischen Küche sind Kichererbsen und rote Linsen mit grünem Spargel, Kräuter-Maispoularde und einer Hollandaise, die mit Rahmjoghurt, Tahini-Sesampaste, frischem Zitronensaft und einem würzigen Chiliflocken-Schwarzkümmel-Mix verfeinert wurde.

Weitere Informationen gibt es unter ufs.com/spargel

Mit bekannten Marken wie Knorr Professional, Hellmann's, The Vegetarian Butcher, Lukull, Carte D'Or und Langnese unterstützt Unilever Food Solutions & Langnese Gastronomen weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig. Es arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Größen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, werden regelmäßige Workshops im modernen Chefmanship Centre organisiert. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Gastronomen und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions & Langnese
Isabel Jeske
Neue Burg 1
20457 Hamburg
Isabel.jeske@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Lisa von Hünersdorff /
Alexandra Kampe
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 – 29 / -15
l.vonhuenersdorff@gourmet-connection.de
a.kampe@gourmet-connection.de

¹ Lukull ist Marktführer im professionellen Produktbereich Sauce Hollandaise, flüssig. Quelle: Geo-Marketing GmbH, Großverbraucherpanel, Marktanteil Absatz, 2023