

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Curaviva : revue spécialisée**

Band (Jahr): **1 (2009)**

Heft 2: **La protection de l'adulte : impact du nouveau droit sur le quotidien des EMS**

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



TuttoGusto



Ce que les Italiens appellent Crema est une pâte naturelle qui trouve des utilisations très variées en cuisine. Cet été, Hügli lance en Suisse cette spécialité originale italienne qui devrait le placer une nouvelle fois à la pointe des tendances de la restauration.

Début juin, à point nommé pour inaugurer la saison estivale gastronomique, Hügli Produits Alimentaires SA lance son assortiment novateur de Crema. Directement importés du pays de la cuisine méditerranéenne, ces «surdoués» crémeux seront proposés en six variations aux professionnels et aux experts du métier. Ces pâtes multiples usages sont préparées, par exemple, avec des aubergines, des artichauts, du fromage ou des noix, frais hachés. Avec quelques épices et des huiles de qualité, il n'en faut pas plus pour faire une bonne Crema.

«En Italie, la Crema est très répandue et les Italiens en raffolent», indique Rolf Büchli, chef de cuisine et délégué à la qualité chez Hügli. Mais jusqu'à présent, en Suisse, on ne trouve la Crema que dans les magasins de spécialités italiennes. Désormais, les choses vont changer. «Cette pâte est utilisable de mille façons, ce qui est une chance pour nous», poursuit le délégué à la qualité.

Hügli importe la Crema de la filiale italienne du groupe, la société AliBig qui la produit depuis des générations selon une recette originale. «Nous avons choisi six sortes : artichaut, noix, aubergine, fromage, asperge et courge», explique Rolf Büchli. Mais avant d'intégrer un produit à son assortiment, Hügli le soumet à de nombreux essais. A cet effet, Rolf Büchli avait invité son collègue italien d'AliBig et quelques connaisseurs du marché suisse, dans la cuisine expérimentale du siège de la société, à Steinach, et tous s'en donnèrent à cœur joie pour tester et déguster.

«Ce produit est vraiment d'une polyvalence étonnante», s'enthousiasme Rolf Büchli. A côté de toutes sortes de penne ou de risotto, la Crema convient pour les potages, les crostinis, les beurrés aux herbes, les desserts et même pour les espumas. «La Crema permet de réaliser beaucoup de choses, mais ce n'est pas un produit fini que l'on verse simplement sur les pâtes, le cuisinier doit faire preuve de réflexion et d'inventivité», précise Rolf Büchli.

Car on ne peut pas comparer une Crema avec les produits commercialisés jusqu'à présent en Suisse. La Crema est un produit naturel qui est fabriqué sans préproduits, ce qui signifie qu'il dépend fortement de la qualité des matières premières. Si les produits de la terre ont fait le plein de soleil pendant leur croissance, celui-ci est enfermé dans le verre par la transformation effectuée tout en douceur. Avec la Crema, le restaurateur a tous les atouts en main. A savoir un produit naturel qui, bien utilisé par le cuisinier, ouvre toutes les possibilités créatives. « Il faut peut-être changer un peu de manière de penser », explique Rolf Büchli. On ne peut pas utiliser la Crema comme le pesto, il faut la faire cuire avec du lait et de la crème par exemple, pour en faire une sauce à laquelle on ajoute directement les penne, et avec des tomates séchées et des herbes fraîches, on obtient un plat qui a le charme et le goût incomparable de la cuisine italienne. Et on profite non seulement d'un excellent plat, mais aussi de coûts de marchandise intéressants, inférieurs à deux francs.

La Crema à la courge sort un peu du lot. « En fait, ce n'est pas une Crema à proprement parler, mais une pure purée de courge non assaisonnée ». Comme la Crema à la courge a une saveur un peu sucrée, elle se prête particulièrement bien à la confection de toutes sortes de desserts originaux.

Ce lancement s'accompagne du démarrage du nouvel assortiment de pâtes, car que serait la Crema sans elles ? Avec ce large déploiement de nouveaux assortiments, Hügli ajoute un troisième volet à sa « gamme



italienne ». Après le lancement de l'assortiment initial avec plus d'une cinquantaine de produits TuttoGusto, suivi par les produits à base de tomate, c'est maintenant le tour de la Crema et des pâtes, toujours sous la marque TuttoGusto. Et les spécialistes du lac de Constance réservent encore des surprises au marché du FOOD Service. Nous n'en dirons pas plus pour le moment, mais sachez qu'à côté des sauces, des bouillons, des potages et de Maître Dessert, TuttoGusto continuera de faire régner la créativité.



Hügli Produits Alimentaires SA

Hügli Produits Alimentaires SA est une entreprise suisse aux activités internationales qui a son siège à Steinach (SG). A côté de ses potages et des sauces connus dans toute l'Europe, Hügli est surtout réputé pour la marque de desserts Maître Dessert et l'assortiment italien TuttoGusto. En juin prochain, sous la marque TuttoGusto, Hügli lance une nouveauté : la Crema, un produit à la pointe des tendances, encore largement inconnu chez nous. Entièrement dédié aux cuisines professionnelles, Hügli décline sa nouveauté en six variations pour ouvrir aux experts des espaces de créativité quasiment illimités.

Hügli Produits Alimentaires SA
Bleichstrasse 31 | 9323 Steinach
Tél. 0800 554 692 | Fax 071 447 29 94
verkauf.ch@huegli.com | www.huegli.com