



# «Freude herrscht» – «Nice Fruit» ist da!

Das wird alle Küchenbrigaden freuen. Denn jetzt gibt es eine Alternative zum unbeliebten Rüsten und Schneiden von frischen Früchten. Jetzt ist nämlich «Nice Fruit» in der Schweiz angekommen – die tiefgekühlten und geschnittenen Früchte, die nach einem weltpatentierten Verfahren ohne Verletzung ihrer delikaten Zellstrukturen tiefgefroren werden, sind bei der Gmür AG erhältlich.

Text: Chefredaktor René Frech, Fotos: zVg



Gastronomen, Restaurateure, Küchenchefs und auch Pâtisseries wissen ein garstig Lied davon zu singen – davon, dass sich mit gefrorenen Früchten nichts kulinarisch Vernünftiges zubereiten lässt. Die tiefgekühlten Früchte (wie beispielsweise Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Zwetschgen, Birnen, Ananas, usw.) haben in der Regel einen Beigeschmack, wirken optisch schlaff und welk – kurz, sie eignen sich selten für eine gastronomische Weiterverarbeitung und kulinarische Kreation, welche diesen Namen verdient.



## «Nice Fruit» bringt die Tiefkühl-Revolution

Doch jetzt steht die Lebensmittel- und Tiefkühlbranche vor einer sensationellen «Revolution». Nach über zehnjähriger Forschung und Entwicklung ist es dem spanischen Unternehmen «Nice Fruit» (Barcelona) gelungen, eine innovative und schonende Tiefkühl-Technologie zu entwickeln, welche die heiklen und delikaten Zellstrukturen der Früchte während des gesamten Gefrierprozesses nicht verletzt. Die Technologie ist weltweit patentiert und kann somit nicht kopiert werden.



Die Folgen sind erfreulich: Dank der Schonung der subtilen Zellstrukturen in den Früchten bleiben der volle Geschmack, die Vitamine und Nährstoffe, das Saftvolumen sowie die natürliche Textur der Früchte auch nach dem Auftauen erhalten! Zudem ist überhaupt kein Saftverlust zu verzeichnen.

### Optimaler Reifegrad bei der Ernte

Der schonende Tiefkühlprozess ermöglicht es «Nice Fruit», die Früchte genau zum Zeitpunkt ihres optimalen Reifegrades ernten zu lassen. Das heisst nichts anderes, als dass die Produkte von «Nice Fruit» ihr volles Aroma, ihre optimale Süsse, ihren vollen Saft-, Vitamin- und Nährstoffgehalt und ihre optimale Konsistenz erreicht haben, wenn sie ihrem Gefrierprozess zugeführt werden.

Anders verhält es sich heute bei der Ernte von frischen Früchten: Aus Gründen der Logistik, der langen Transportwege und -zeiten bis zum Anwender und Konsumenten werden die Früchte zu einem

Zeitpunkt geerntet, bei dem sie erst 50 oder 60 Prozent ihres optimalen Reifegrades erreicht haben. Die Folgen dieses Prozederes sind allen Küchenchefs und Restaurateuren, aber auch den Gästen und Konsumenten bekannt: Der volle Geschmack von frischen Früchten zum Zeitpunkt der Konsumation bleibt dem glücklichen Zufall überlassen...

Mit andern Worten: Die gefrorenen Früchte von «Nice Fruit» sind frischer, reifer, geschmackvoller, aromatischer, vitaminreicher und saftiger als frische Früchte! Dazu kommt, dass die volle Geschmacksqualität der tiefgekühlten «Nice Fruit»-Produkte während drei Jahren gewährleistet ist.

### SIAL 2014: «Best Product of the Year»

Da ist es nicht erstaunlich, dass «Nice Fruit» in der internationalen Tiefkühl- und Lebensmittelbranche für Aufsehen sorgt



und dass deren Produkte seit ihrer Markteinführung vor zwei Jahren Auszeichnung auf Auszeichnung einheimen. So wurde an der SIAL 2014 «Nice Fruit» mit dem Award «Best Product of the Year» im Foodservice-Sektor ausgezeichnet. Auch an andern internationalen Fachmessen wie der Alimentaria wurde «Nice Fruit» mit fünf Innovations-Awards prämiert. Das zeigt, dass «Nice Fruit» kein blosses Marketing-Konstrukt ist, sondern eine wirkliche und echte Weiterentwicklung der Tiefkühlung bedeutet, welche dem professionellen Anwender einen willkommenen Mehrwert und -nutzen bringt.

### «Nice Fruit» bei der Gmür AG

In der Schweiz werden die «Nice Fruit»-Produkte seit Anfang 2015 durch die Tiefkühl-Spezialistin Gmür AG in Zürich vertrieben. Im Rahmen seines regelmässigen



Food-Scoutings ist Geschäftsführer Reto Gmür auf die Produkt-Innovationen von «Nice Fruit» gestossen und hat dafür gesorgt, dass die «Nice Fruit»-Produkte an der im November 2014 durchgeführten Hausmesse als Schweizer Premiere demonstriert und degustiert werden konnten – bei sehr grosser positiver Resonanz!

## Ueberzeugende Argumente für «Nice Fruit»

Geschäftsführer und Mitinhaber Reto Gmür zu GOURMET: «Die Vorteile von 'Nice Fruit' sind derart evident und überzeugend, dass diese innovativen Produkte den Durchbruch im Gastro-Markt mit Sicherheit schaffen werden. Alle 'Nice Fruit'-Früchte sind gefroren während dreier Jahre haltbar. Sie sind vorgeschnitten, können aber auch im gefrorenen Zustand zusätzlich zerkleinert werden.



Vorbestellung erhältlich sind Ananas, Pfirsich, Melonen, Orangen-Scheiben, Birnen, Mango, Kiwi-Viertel, halbe Erdbeeren und Limes-Scheiben. Geliefert werden sie in Packungseinheiten von 2 x 2,5 Kilo. Der Kilopreis bewegt sich bei CHF 10.80.

Auch in kommerzieller und kalkulatorischer Hinsicht kann «Nice Fruit» eine überzeugende Bilanz präsentieren. Dazu Reto Gmür von der gleichnamigen Gmür AG: «'Nice Fruit' muss keinen noch so kniffligen Kostenvergleich scheuen. Neben der sicheren Verfügbarkeit zu allen Saisonzzeiten ist 'Nice Fruit' auch in kalkulatorischer Hinsicht ein sicherer, zuverlässiger und berechenbarer Wert. 'Nice Fruit' leistet ganz einfach einen wichtigen und sozusagen genialen Beitrag an die Effizienzsteigerung in der Profi-Küche und an eine attraktivere Angebotsgestaltung, die auch im Bereich der Früchte und der Desserts keine saisonalen Einschränkungen mehr in Kauf nehmen muss.»



Es entsteht im Gegensatz zu frischen Früchten kein Rüstabfall und kein Saftverlust, d.h. die Menge, die eingekauft wird, kann im Massstab 1 zu 1 weiterverarbeitet werden. Die 'Nice Fruit'-Produkte sind in nur einer Stunde aufgetaut und werden allen Qualitäts- und Hygieneanforderungen gerecht. Zudem sind sie lose gefroren und können einzeln entnommen und weiterverarbeitet werden – kurz, 'Nice Fruit' bietet nur Vorteile und einen grossen Mehrwert in der Profi-Küche – auch wenn man an den Kosten- und Zeitdruck denkt, der in den Hotel- und Restaurationsküchen herrscht.»

## Immer mehr «Nice Fruit»-Produkte

Das Sortiment an «Nice Fruit»-Produkten wird bei der Gmür AG sukzessive ausgebaut und komplettiert. Auf Lager oder

