PHASE Professional

Schnell, einfach
und gesünder.

PHASE COMBI – IDEAL FÜR GROSSE UND KLEINE MENGEN PARNIERTES ODER NATURGEBRATENES

Für mehr Informationen:
www.upfieldprofessional.com

Upfield™ Professional

PHASE PROFESSIONAL COMBI

VORTEILE

90 % weniger Fettverbrauch

Hälfte der Kosten

Weniger Fett am Gargut

Kürzere Zubereitungszeiten

Weniger Reinigungs-aufwand

Deutliche Arbeitserleichterung
(Altfett-Entsorgung)

WENIGER FETTVERBRAUCH BESTER GESCHMACK

- Ideal für's Catering
- Jede Portion mit frischem Fett zubereitet
- TK-Produkte können ohne Auftauen gegart werden

EINFACH
UND EFFIZIENT
GAREN MIT
COMBI PHASE

STEPS

- Den Combi PHASE Sprayer von Boyens mit **PHASE Professional Combi** befüllen
- Das Blech mit **PHASE Professional Combi** dünn einsprühen
- Gargut auf das eingesprühte Blech auflegen.
- Das Gargut gleichmäßig mit **PHASE Professional Combi** einsprühen
- Das Gargut nach Angabe im Ofen garen
- Das Ergebnis wird Sie begeistern

boyens backservice

Wir kriegen's gebacken!

GARTABELLE

Art des Garguts	Vorheizen	Empfohlene Gartemperatur & Zeit
Brathähnchen	250 °C	200 °C / 10 min + 160 °C / 12 min
Wiener Schnitzel	250 °C	210 °C / 8 min
Schweinskotelette natur	250 °C	230 °C / 11 min
Schweinemedaillion natur	250 °C	230 °C / 8-10 min
Hühnerbrust paniert	250 °C	210 °C / 12 min
Hühnerbrust natur	250 °C	230 °C / 10 min
Lachs TK	250 °C	230 °C / 10-12 min
Zander TK	250 °C	230 °C / 10-12 min
Cordon Bleu	250 °C	210 °C / 10 min
Gebackener Camembert	250 °C	230 °C / 5 min
Kleine Kartoffeln mit Schale/ Rosmarinkartoffeln	250 °C	210 °C / ca. 25 min
Grillgemüse- Zucchini, Aubergine in 1 cm dicke	250 °C	230 °C / 4-6 min

PHASE Professional Combi wurde speziell für Combidämpfer und elektrische Sprühpistolen entwickelt.

Denn **PHASE Professional Combi** vereint hervorragende Bräunungseigenschaften mit einfacher Handhabung und führt so zu perfekten Ergebnissen.

Die ideale Lösung für das Garen im Combidämpfer und Backofen.

EINFACHSTE HANDHABUNG...

- PHASE Professional Combi einfach auf das Gargut aufbringen (z.B. pinseln, tauchen oder mit Elektrosprühern aufsprühen)
- Je nach Gargut und Gerät entsprechend den Empfehlungen der Gerätehersteller ohne Dampf garen/bräunen (Betriebsart Heißluft)

OPTIMALE PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Rein pflanzlich
- Ohne deklarationspflichtige Allergene*
- Vegan
- Keine gluten- oder laktosehaltigen Zutaten laut Rezeptur**
- Ohne Palmöl
- Geeignet für leichte Vollkost
- Auch nach dem Öffnen ungekühlt haltbar

- **Deutliche Einsparungen von Material, Zeit und Energie gegenüber Zubereitung in der Pfanne oder Fritteuse:**
  - Geringerer Fettverbrauch und deutlich geringerer Bratverlust
  - Ressourceneinsparung durch Spezialfett für die moderne Gerätetechnik
  - Garen und Bräunen größerer Mengen unmittelbar zur Ausgabe hin
  - Kurze Garzeiten pro Garvorgang

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Produkt	PHASE Professional Combi 3,7 L	PHASE Professional Combi 10 L
Art.Nr.	180222	180246
Bestelleinheit	3 x 3,7 L	1 x 10 L
Zutaten	Pflanzliche Öle (Sonnenblumen, Raps ganz gehärtet), Trinkwasser, Aromen, modifizierte Stärke, Stärke, Emulgator (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren), Säuerungsmittel (Citronensäure), Farbstoff (Carotin).	
Deklarationen	Ohne glutenhaltige Zutaten lt. Rezeptur**, vegetarisch, ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe*	

* o.d.A.: Die Rezeptur enthält keine deklarationspflichtigen Zutaten mit allergenem Potential gemäß der Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II). Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.
** Keine glutenhaltigen Zutaten laut Rezeptur: Die Rezeptur enthält keine glutenhaltigen Zutaten gemäss Verordnung EU Nr. 1169/2011 (Anhang II).

EUROPEAN VEGETARIAN UNION · V-LABEL.EU · KEINE LAKTOSEHALTIGEN ZUTATEN LT. REZEPTUR * · OHNE MSG MSG LT. REZEPTUR · PALMÖL-FREI · KEINE GLUTENHALTIGEN ZUTATEN LT. REZEPTUR ** · OHNE KONSERVIERUNGSSTOFFE · ohne deklarationspflichtige Allergene o.d.A.*

TIPPS ZUM BRATEN

TIPPS

- Warmhalten von paniertem Gargut ist im Combidämpfer bei 80°C ohne Qualitätsverlust bis zu 30 Minuten möglich
- Paniertes Gargut nicht übereinander gestapelt warmhalten (Durchweichung der Panierung und Zusammenkleben des Gargutes)
- Effizienteres Aufbringen von PHASE Combi mit einer Sprühpistole

HINWEIS

Für Pfannenbraten empfehlen wir **PHASE Professional Butter Flavour.**

PHASE Professional Combi ist speziell für's Heißluftgaren geeignet.

FEHLERQUELLEN BEIM BRATEN

ZU GERINGE BRÄUNE

- Mehr Fett
- Höhere Temperatur
- Längere Garzeit

ZU STARKE BRÄUNUNG

- Temperatur entsprechend senken oder Garzeit verkürzen

UNTERSCHIEDLICHE GARUNG

- Gleichmäßige Kalibrierung wählen

ZU GERINGE UNTERSEITENBRÄUNUNG

- Granitemaillierte Bleche verwenden

UNGLEICHMÄSSIGE BRÄUNUNG

- Drehrichtung des Ventilators prüfen
- Gleichmäßige Befettung
- Nur jede zweite Schiene bestücken

TROCKENE RÄNDER

- Geringere Temperatur
- kürzere Garzeit
- Gleichmäßigere Kalibrierung

Boyens Backservice – Wir kriegen's gebacken!

boyens backservice

Aus einer Vision entwickelt sich ein Plan. Ein Plan wird Wirklichkeit. Und Boyens Backservice macht Visionen zur Wirklichkeit! Wann immer es darum geht, innovative Produkte für Profis zu entwickeln, sind wir im Dienste unserer Kunden mit der Ausarbeitung der optimalen Lösung dem Markt immer einen Schritt voraus.

Wir beraten Sie gern zu allen Fragen rund um unser umfangreiches Produkt-Programm.

boyens backservice GmbH

Gildestraße 76-82
49479 Ibbenbüren

Tel.: 05451-9637-0
Fax: 05451-9637-16
www.boyensbackservice.de
info@boyensbackservice.de

Die Upfield Vision

Eine bessere, pflanzenbasierte Zukunft!

Wir sind der **weltweit grösste pflanzenbasierte Lebensmittelanbieter** und der **Nr. 1 Hersteller pflanzlicher Brotaufstriche**.

Wir übernehmen Verantwortung dafür, Menschen gesünder und glücklicher zu machen – mit großartig schmeckenden, pflanzenbasierten Lebensmitteln.

Frei von Plastik. Besser für den Planeten.

Jörg Zellmann
Culinary Advisor Upro

Tel.: **+49 (0)172/9629536** Mail: **joerg.zellmann@upfield.global**

Für mehr Informationen **www.upfieldprofessional.com**

Upfield™ Professional

Unsere Marken.
Von Profis für Profis.

Rama PROFESSIONAL · FLORA PROFESSIONAL PLANT · PHASE Professional · LÄTTA · Becel · Violife 100% Vegan