

Chef to Chef

## Über Nacht garen

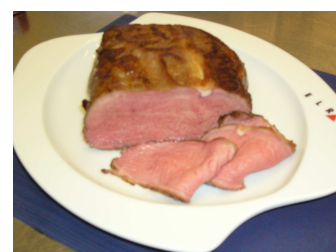
Warum garen Sie Ihre grösseren Fleischstücke über Nacht?

Über Nacht garen oder das Garverfahren im Niedertemperaturbereich ist alt bekannt und hat sich seit langem bewährt. Dabei wird nichts dem Zufall überlassen und Sie haben weniger Stress. Nachfolgend die ganzen Vorteile und Ihr Gesamtnutzen dieses Garverfahrens.

- **Weniger Gewichtsverlust, Gewinn von 10% oder mehr**
- **Saftigeres Fleisch, Strukturhaltung des Fleischstückes**
- **Apparate stehen über Nacht im Einsatz und sind am Morgen frei für die weitere Produktion**
- **Minimaler Energieverbrauch, Niederstromtarif in der Nacht**
- **Bessere Apparateauslastung**
- **Produktionssteigerung, Apparate können mehrmals innert 24 Stunden benutzt werden**
- **Stressfreierer Produktionsablauf**

Besonders geeignet für das über Nacht garen sind grosse Fleischstücke wie Siedfleisch, Tafelspitz, Schmorbraten, Sauerbraten, Wildbraten, Zungen usw.

Von Vorteil wählen Sie die Druckgarbraisière oder den Druckkochapparat, da dadurch der Garraum hermetisch geschlossen werden kann und sie somit keine Temperaturverluste haben. Die Grad Celsius Genauigkeit ist Voraussetzung für diesen Prozess und wird mit ELRO Apparaten gewährleistet.



Herzlichst

Dirk Neumerkel

*Küchenchef-Instruktor*  
 ELRO Werke AG  
 Bremgarten / AG  
[demokueche@elro.ch](mailto:demokueche@elro.ch)