La prima colazione diventa un successo in ogni albergo con Gran Chef Premium Food

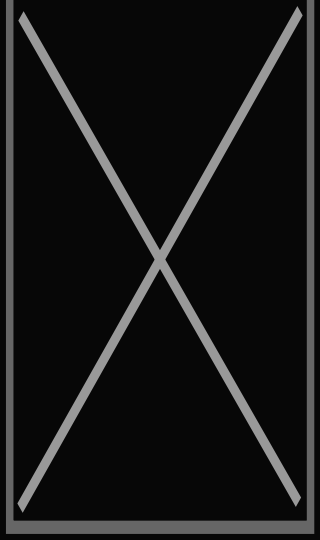
gran-chef-confetture-222226c0

Gran Chef Premium Food, brand di punta di Woerndle Interservice, storica azienda di Bolzano che importa e distribuisce prodotti food d’eccellenza, dedica particolare attenzione alla prima colazione. La prima colazione, infatti, è uno degli aspetti più importanti di cui l’ospite di un albergo tiene conto nel valutare l’ospitalità ricevuta.



Gran Chef Premium Food ha molte proposte interessanti ed esclusive come

“Il miele in favo” presentato su un telaio di legno non trattato che permette di far ammirare e gustare il miele di fiori grezzo in tutta la sua freschezza oltre a rendere più piacevole e scenografico, il buffet della prima colazione. Il favo è il raggruppamento di celle esagonali a base di cera d’api costruite dalle api nel loro nido, quindi il miele offerto non viene sottoposto ad ulteriori passaggi per essere degustato. A seconda della temperatura dell’ambiente, il miele fuoriesce dal favo più o meno lentamente. Ogni favo contiene circa 2 kg di miele, misura 44,5x16,5 cm e può essere conservato nel box con coperchio che viene dato in dotazione dall'azienda altoatesina.



Un'altra specialità è la spremuta d'arancia fresca Rauch, esclusiva dell'azienda altoatesina. La spremuta Rauch non è pastorizzata, è senza additivi e senza conservanti. Ogni bottiglia da 2 litri contiene la spremuta di circa 6 kg di arance e il prodotto conserva la sua freschezza grazie all'imbottigliamento ad alta pressione. Inoltre la qualità è sempre sotto controllo costante tutto l'anno. Una gran comodità oltre che un aiuto perché non è più necessario avere scorta di arance, macchine da pulire, attrezzi in cucina.

E non è tutto, perché Gran Chef Premium Food ha una gamma molto ampia di prodotti per la prima colazione che va dai latticini dalle Alpi come latte, burro, yogurt, panna, alle confetture con il 65% di frutta, al muesli, cereali e semi vari, per arrivare ai salumi regionali e ai prodotti senza glutine e lattosio, perché oltre alla bontà, per Gran Chef è importante anche il benessere degli ospiti dei propri clienti albergatori.

Infine, un aspetto da non sottovalutare, è la rapidità con la quale il prodotto viene consegnato grazie a una logistica efficiente che permette la consegna nel giro di un paio di giorni dall’ordine. Gran ChefPremium Food è il partner ideale per gli hotel che desiderano “coccolare” i propri clienti, iniziando dalla prima colazione.