Koch, arrivano dall'Alto Adige i croissant surgelati per il canale Horeca

20251106141403croissantkoch

Un prodotto pensato per soddisfare le esigenze operative di bar, hotel, caffetterie e ristoranti, combinando qualità, versatilità e praticità d’uso. Sono i croissant destinati al canale Horeca di Koch, azienda altoatesina che agli esercenti fornisce i prodotti surgelati e non precotti, pronti per essere lievitati e cucinati direttamente in loco. Una soluzione che consente di servire un prodotto sempre fresco e fragrante, appena sfornato, riducendo al minimo gli sprechi e ottimizzando la gestione degli stock. Il processo di preparazione è semplice: è sufficiente lasciarli scongelare e lievitare (preferibilmente durante la notte), per poi cuocerli in forno a 180–200?°C per circa 10–12 minuti, fino a completa doratura.

Una volta cotti, i croissant sprigionano un profumo capace di attirare l’attenzione dei clienti e valorizzare l’atmosfera dell’ambiente, e presentano una sfogliatura leggera e ambrata, con una crosta croccante e un interno soffice ben lievitato. L’aspetto e la consistenza li rendono perfetti per la colazione, ma anche per brunch o proposte personalizzate, fino alle più creative per il servizio di catering. Senza farcitura, lasciano ampio spazio alla creatività del professionista: è possibile riempirli con creme, marmellate, cioccolato o utilizzare varianti salate per ampliarne l’offerta. Koch consiglia, in particolare, l’abbinamento con la crema al pistacchio.

Con questa linea, Koch conferma il proprio impegno nel fornire prodotti studiati per le reali esigenze dei professionisti della ristorazione, con un’attenzione costante alla qualità, alla funzionalità e all’efficienza.