

PREP™

HIGH PERFORMANCE OILS

PREP™

≡ BUTTER
ALTERNATIVEN

PREP™

PREMIUM

PREP HÄLT LÄNGER

**KOCHT SICH WIE MIT
BUTTER, NUR BESSER!**

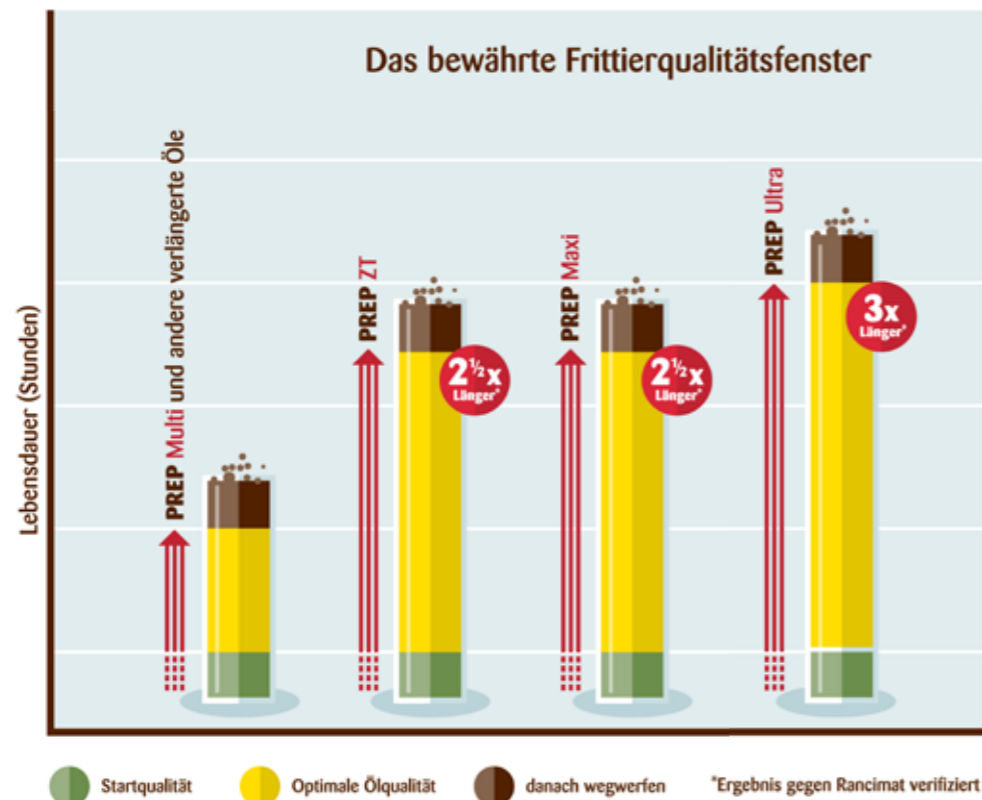
**EINE NEUE WELT
DES GESCHMACKS**



AAK
Foodservice

PREP™ lasts **LONGER!***

Dank ihrer sorgfältigen Mischung sind die Brat- und Frittieröle von PREP ergiebiger als herkömmliche Öle mit verlängerter Lebensdauer. PREP ist zwar möglicherweise etwas teurer als das Speiseöl, das Sie bisher nutzen – es hält aber auch bis zu dreimal länger. So sichern Sie sich eine ganze Reihe von Vorteilen: einen optimierten Ölverbrauch, weniger häufige Ölwechsel und geringere Abfallmengen. Bereiten Sie einfach länger köstliche Speisen zu, die genauso gut schmecken, wie sie aussehen – bei stets gewährleisteter Küchen- und Lebensmittelsicherheit.



WAS SIE VON PREP ERWARTEN KÖNNEN...



Optimierter Ölverbrauch

Verwenden Sie das richtige Brat- und Frittieröl für Ihre Zwecke und ist Ihr Verbrauch optimal? Das falsche Öl kann negative Folgen für Ihr Geschäft haben. Zu kurz genutztes Öl ist Geldverschwendung. Zu lange genutztes Öl kann dagegen die Qualität der Speisen beeinträchtigen. Wenn Sie das richtige Brat- und Frittieröl verwenden, können Sie nicht nur Ihren Ölverbrauch optimieren, sondern auch von vielen anderen Vorteilen profitieren.



Lebensmittelqualität

PREP Brat- und Frittieröle sind dank ihrer sorgfältigen Mischung äußerst beständig. Dadurch verderben sie nicht so schnell wie einfache Pflanzenöle und halten auch ihre Qualität länger. Auf diese Weise behalten sie ihren köstlichen Geschmack und ihre knusprigen Oberflächen länger. Wenn Sie sich außerdem an unseren Tips zum optimalen Ölmanagement orientieren, können Sie sich immer auf frittierte und gebratene Speisen verlassen - mit großartigem Geschmack und tollem Aussehen.



Zeitersparnis und weniger Abfall

Mit dem richtigen Brat- und Frittieröl von PREP muss Ihr Öl seltener gewechselt werden. Das spart Zeit und wird auch in Ihrem Team gut ankommen, denn: wer wechselt schon gerne das Frittieröl? Außerdem erzeugen Sie weniger Müll, denn PREP Öle halten länger und sind sparsamer im Verbrauch.



Sicherheit (Lebensmittel und Küche)

Die langlebigen Brat- und Frittieröle von PREP sind darauf ausgelegt, hohen Temperaturen über längere Zeit standzuhalten. In Kombination mit unseren Tips für ein optimales Ölmanagement können Sie so ein sicheres Küchenumfeld gestalten und sich gleichzeitig auf die Qualität Ihrer Speisen verlassen. Denn wenn Öl zu lange verwendet wird, sind die zubereiteten Gerichte häufig nicht mehr so gesund und hochwertig.

PREP
EXTREME

NEU
IM SORTIMENT



Das ultimative, langlebige Pflanzenfett in Blockform

Prep Extreme PREP Extreme ist das ultimative, langlebige Pflanzenfett in Blockform, ideal für heavy duty Braten. Es wurde speziell zum Braten von Fleisch-, Fisch- und Kartoffelprodukten entwickelt. PREP Extreme ist bei Raumtemperatur zu 60% fest und hält 2,5-mal länger als herkömmliches Palmöl. Es ist eine aufregende Ergänzung im PREP Sortiment.

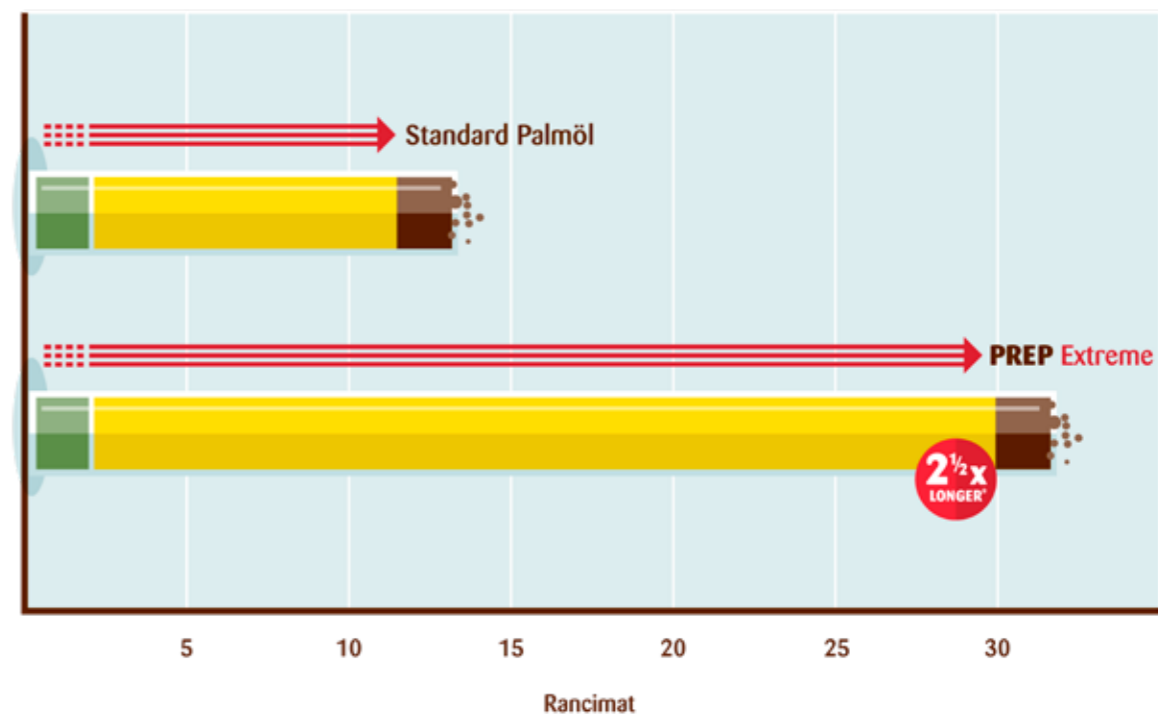


PREP EXTREME

62299 /10kg Karton

PREP
EXTREME

Feste Öle
Frittierzeit im Vergleich zu standard Palmöl



PREPTM
BUTTER
ALTERNATIVEN



Kocht sich wie mit Butter, nur besser!

PREP Gourmet verbinden den authentischen Geschmack von Butter mit den Vorteilen eines flüssigen Pflanzenöls.



PREP Gourmet ist die erste Wahl von Köchen und Caterern, wenn es um flüssigen Butterersatz geht.

Ein flüssiges Pflanzenöl mit Buttergeschmack. PREP Gourmet bietet alle Annehmlichkeiten und gesundheitlichen Vorteile eines Öls mit einem satten, buttrigen Geschmack.

Es spritzt und brennt nicht, man muss nicht warten bis es schmilzt, es muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden – die einfache Anwendung von PREP Butter-Alternativen ist unschlagbar.

PREP GOURMET
PFLANZENÖL MIT
BUTTERGESCHMACK
OHNE SALZZUSATZ

61884 / 6x2L PET
61895 / 10L Eimer



GESCHMACK - PREP Gourmet und PREP Deli schmecken dank seines vollen butterartigen Geschmacks so gut wie Butter!

CONVENIENCE
PREP Gourmet und PREP Deli müssen nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, hält sich 12 Monate und spritzt und brennt nicht.



KOSTEN - PREP Gourmet und PREP Deli sind kostengünstiger als Butter und vergleichbar mit den Kosten für Margarine.



GESUNDHEIT - PREP Gourmet und PREP Deli enthalten weniger gesättigte Fettsäuren als Butter, aber mehr einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren.

PREP DELI
PFLANZENÖL MIT
BUTTERAROMA MIT
LEICHTEM SALZANTEIL

61837 / 6x2L PET
61793 / 10L Eimer



VEGAN

Wenn ein Gericht Butter verlangt, wählen Sie PREP Gourmet und PREP Deli!

Ölmanagement Leitfaden

TOP 10 TIPPS

1.



ÜBERFÜLLEN SIE DEN FRITTIERKORB NICHT

2.



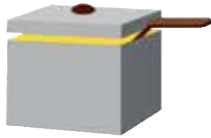
SCHÖPFEN SIE RESTE REGELMÄSSIG AB

3.



ENTFERNEN SIE VORAB MÖGLICHST VIEL FEUCHTIGKEIT UND ÜBERSCHÜSSIGE KRÜMEL VOM BRAT- UND FRITTIERGUT

4.



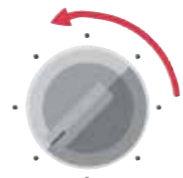
VERWENDEN SIE EINEN DECKEL, WENN DAS ÖL NICHT VERWENDET WIRD

5.



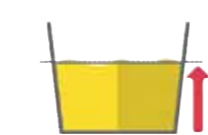
BRATEN UND FRITTIEREN SIE BEI DER RICHTIGEN TEMPERATUR

6.



SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS ODER SENKEN SIE DIE TEMPERATUR, WENN DAS ÖL NICHT VERWENDET WIRD

7.



FILTERN SIE DAS ÖL TÄGLICH UND FÜLLEN SIE ES MIT FRISCHEM ÖL AUF

8.



VERWENDEN SIE DIE PREP-STICKS, UM ZU PRÜFEN, OB DAS ÖL GEWECHSELT WERDEN MUSS

9.



REINIGEN UND TROCKNEN SIE DIE FRITTEUSE GRÜNDLICH, BEVOR SIE FRISCHES ÖL EINFÜLLEN

10.



ENTSORGEN SIE DAS ÖL VERANTWORTUNGSBEWUSST

Weitere nützliche Tipps und Informationen zu PREP und zur Auswahl des richtigen Öls, finden Sie auf unserer Website.



PREP IM DIENST!

Light Duty: PREP Multi

- Vollflüssiges Pflanzenöl; 100% Rapsöl mit Schaumverhüter
- Völlig geruchs- und geschmacksneutral
- PREP Multi ist einfach zu lagern, zu gießen und zu filtern
- Ideal zum Frittieren und Braten

55804 / PREP Multi 2x7, 5L PET

Heavy Duty: PREP Maxi

- Eine Mischung aus High Oleic Sonnenblumenöl und Rapsöl
- Längeres Leben – hält doppelt so lang wie Standard-Pflanzenöle mit verlängerter Lebensdauer*
- Flüssig, einfach zu lagern, gießen und zu filtern
- Medium duty Brat- und Frittieröl zum häufigen Gebrauch

55909 / PREP Maxi 2x7, 5L PET

Heavy Duty: PREP ZT

- Eine Mischung aus nachhaltig zertifiziertem Palmöl, Rapsöl und Sonnenblumenöl in unterschiedlichen Anteilen
- Längeres Leben – hält doppelt so lang wie Standard-Pflanzenöle mit verlängerter Lebensdauer*
- Flüssig bei Raumtemperatur. PREP ZT ist einfach zu lagern, zu gießen und zu filtern
- Heavy duty Brat- und Frittieröl zum täglichen Gebrauch

62488 / PREP ZT 15L Eimer 62043 / PREP ZT 2x7,5L PET

Super Heavy Duty: PREP Ultra

- Eine Mischung aus High Oleic Sonnenblumenöl, Rapsöl, und ganz gehärtetem Rapsöl
- Überdurchschnittlich längeres Leben – hält dreifach so lang als Standard-Pflanzenöle mit verlängerter Lebensdauer*
- Halbflüssig bei Raumtemperatur, einfach zu lagern, zu gießen und zu filtern
- Super heavy duty Brat- und Frittieröl für anspruchsvollste Anwendungen

61967 / PREP Ultra 2x7,5L PET



2 1/2 x
LÄNGER*



2 1/2 x
LÄNGER*



3 x
LÄNGER*

PREPTM
PREMIUM

EINE NEUE WELT DES GESCHMACKS

Komponieren Sie mit unserem Sortiment an aromareichen Öl- und Essigsorten köstliche, von internationalen Küchen inspirierte Speisen. Unsere vielfältigen Geschmacksrichtungen spiegeln die Leidenschaft für das Exotische und Außergewöhnliche wider - von authentisch scharfen und reich gewürzten Speisen bis zu einfachen Lieblingsgerichten mit spezieller Note.

*Alles natürliche Zutaten | Vegetarisch
Vegan | Gentechnikfrei | Sojafrei | Glutenfrei*



PREP PREMIUM: DER EINFACHE WEG ZU EINER WELT VOLLER GESCHMACK



PREMIUM

Hergestellt nach anspruchsvollen Standards und nur aus hochwertigen Spezialölen, sorgfältig gewonnenen Zutaten und natürlichen Aromen: Prep Premium gibt Ihnen die Sicherheit, ein hervorragendes Produkt zu erhalten.



INNOVATION

Wir arbeiten stets daran neue Geschmackskombinationen zu kreieren, einzigartige Zutaten zu verwenden und Verpackungen zu entwickeln, die für den hektischen Küchenalltag geeignet sind. Wir entwickeln unsere Marke weiter, zum Nutzen unserer Kunden.



IM TREND

Frisch, lebendig und innovativ - das Sortiment von PREP Premium erhält seine Inspiration aus neuesten Entwicklungen und Aromen bei Speisen weltweit. Unser Anspruch ist es, die authentischen Aromen der modernen weltweiten Küche mit leicht verfügbaren, praktischen Produkten und überzeugendem Geschmack zu präsentieren.



INSPIRATION

PREP Premium wurde speziell für Köche und Rezeptentwickler hergestellt, um Sie mit hochwertigen Zutaten und authentischen Aromen zu trendigen Speisen und interessanten Menüs zu inspirieren.

NUSS- UND SESAMÖLE

Verbessern Sie Ihre Gerichte mit den besonderen Nuss- und Sesamölen! von PREP Premium, die speziell für anspruchsvolle Köche entwickelt wurden. Diese Öle haben besondere Eigenschaften und Geschmacksprofile.

WOK ÖL

44541 / 6x1L PET

GERÖSTETES SESAMÖL

44524 / 6x1L PET

ERNUSSÖL

44593 / 6x1L PET

WALNUSSÖL

44678 / 6x1L PET

TRAUBENKERNÖL

41803 / 6x1L PET



INFUNDIERTE ÖLE

Markant, aromatisch und voller Geschmack. Die infundierten Öle von PREP Premium helfen Köchen dabei, ihren Gerichten auf einfache Art und Weise mehr Geschmack und Abwechslung zu verleihen. Frische, stimmungsaufhellende Geschmacksrichtungen und Aromen charakterisieren diese vielseitigen Öle, die ideal zum Dippen, für Salatdressings und zum Veredeln.

KNOBLAUCHÖL

44543 / 6x1L PET

CHILIÖL

44542 / 6x1L PET

BASILIKUMÖL

44536 / 6x1L PET

ZITRONENÖL

44544 / 6x1L PET



BALSAMICO-ESSIGE UND OLIVENÖL

BALSAMICO ESSIG

41780 / 6x500ml

BALSAMICO ESSIG WEISS

41782 / 6x500ml

NATIVES OLIVENÖL EXTRA

44745 / 6x500ml



PREP™

HIGH PERFORMANCE OILS



PREP™

BUTTER
ALTERNATIVEN



PREP™

PREMIUM

