

Trend-Produkt Gemüse-Reis

05. Dezember 2017

Die Neuheit konnte man auf dem PMA Fresh Summit in New Orleans, USA im Oktober in vielfältigen Varianten sehen. Die KRONEN Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V ermöglicht die Herstellung des Reises aus verschiedenen Gemüsesorten.



Brokkoli-Reis, geschnitten mit der KRONEN KUJ V. Foto KRONEN GmbH

Die Zubereitungs- und Essgewohnheiten vieler Menschen haben sich in den vergangenen Jahren verändert. Gesunde Ernährung ist immer mehr in den Fokus gerückt. Dazu zählt auch der Verzehr von Obst und Gemüse. Zudem wird der Bereich „Convenience“ weiter wichtiger. Ein neuer Trend, der in diesen Kontext einzuordnen ist und auf dem PMA Fresh Summit in New Orleans, USA, vom 20.-21. Oktober in den Mittelpunkt rückte, ist das Angebot von Gemüse-Reis. Das sind in kleinste Form gebrachte Brokkoli und Blumenkohl-Stängel oder auch Karotten in Reis-Format.

Das Produkt richtet sich an solche Konsumentengruppen, die sich gesund und gemüserreich oder vollständig vegetarisch ernähren möchten. Es ist einerseits als Reis-Ersatz zu sehen und damit eine völlig neue Food-Variante, die sowohl als Komponente einer Hauptspeise (z.B. Risotto) wie auch als Beilage einsetzbar ist. Zudem erfüllt der Gemüse-Reis den Convenience-Anspruch vieler Verbraucher, die Wert legen auf eine vollwertige Ernährung und gleichzeitig auf eine schnelle, einfache Zubereitung.



Blumenkohl-Reis, geschnitten mit der KRONEN KUJ V. Foto KRONEN GmbH

Gemüse-Reis kann mit der Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V von KRONEN schnell und unkompliziert hergestellt werden. Es lassen sich somit kleine, längliche Stifte aus verschiedenen Gemüsesorten und in verschiedenen Einstellungen produzieren, z.B. in einem Format wie 3 x 3 x 5 mm.

„Die KRONEN GmbH steht nicht nur für hohe Qualität. Unser ständiges Bestreben ist es auch nah an der Branche zu sein, Markttrends zu erkennen und unseren Kunden entsprechende technische Lösungen anzubieten, mit denen sie ihr Geschäft erfolgreich ausbauen können. Mit der Herstellung von Gemüse-Reis auf der KRONEN KUJ V ermöglichen wir die optimale Produktion eines weiteren vielversprechenden Frische-Gemüseprodukts für die Convenience- und Freshcut-Industrie.“ erläutert KRONEN-Geschäftsführer Stephan Zillgith.

Leistungsbereich der Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine KUJ V

Die KUJ V von KRONEN schneidet Gemüse, Früchte oder Fisch in Scheiben von 2 bis zu 12 mm, Stifte von 2 bis zu 20 mm und Würfel von 3 bis zu 20 mm in exakter, perfekter Schnittqualität und in einem einzigen Arbeitsgang.

- Die Qualität der Messer erlaubt einen sehr sauberen Schnitt ohne das Produkt zu zerquetschen.
- Je nach Produkt und Schnittstärke liegt die Kapazität zwischen 300 bis 3000 kg pro Stunde.
- Selbst empfindliche Produkte (wie Zwiebeln, Paprika, Pilze, Tomaten, Zucchini oder angefrorene Produkte) können verarbeitet werden.
- Der standardmäßig eingebaute Frequenzumrichter mit 7 verstellbaren Geschwindigkeiten garantiert einen schonenden Schnitt von sensiblen Produkten wie z.B. Erdbeeren, rote Beete, usw.
- Neben größeren Würfeln aus Äpfeln, Melonen, Schinken, gekochtem, angefrorenem Fleisch und einer Vielzahl von Gemüsen können auch 3 x 3 mm Feinstwürfel (Brunoise) oder 3 x 3 x 5 mm Stifte (Gemüse-Reis) geschnitten werden.
- Für Dips, Suppen, Soßen, Salate und vieles andere mehr können mit der KUJ V feine Stifte in 2 x 2 mm Stärke produziert werden.



KRONEN KUJ V Würfel-, Stift- und Scheibenschneidemaschine. Foto KRONEN GmbH

Im Kurz-Video sehen Sie wie schnell und einfach die Herstellung von Blumenkohl- und Brokkoli-Reis funktioniert.
[Klicken Sie hier.](#)

Weitere Informationen unter: www.kronen.eu

Quelle: KRONEN GmbH Nahrungsmitteltechnik
Veröffentlichungsdatum: 05.12.2017

Fruchtportal © 2004 - 2017

Online Fachzeitschrift für den internationalen Handel mit frischem Obst und Gemüse