

Das Kochverfahren

Cook & Chill - Kochen und kontrolliertes Abbrechen des Garvorgangs

Bei der Cook & Chill-Produktion werden die Speisen wie gewohnt in unserer Küche gekocht; jedoch nur bis zu 80% oder 95% fertiggegart.

Die Regenerierung der Speisen, ca. 10 bis 45 Minuten, bei ca. 160°C und einem Feuchtigkeitsgehalt von ca. 70%, erfolgt unmittelbar vor dem geplanten Verzehr.

Bei der Herstellung unserer Cook & Chill-Produkte legen wir höchsten Wert auf Qualität und Frische. Bereits beim Einkauf unserer Rohstoffe wählen wir die zu verarbeitenden Lebensmittel sorgfältig aus.

Die schnelle und stets zeitnahe Nachproduktion wird so organisiert, dass immer frische Speisen zur Verfügung stehen.

Mit sehr geringem Aufwand vor Ort kann mit dem Cook & Chill-System inklusive frischer Salate und Desserts ein vollwertiges und frisches Speisensortiment angeboten werden, das dem Vergleich mit einer konventionellen Küche nicht zu scheuen braucht.



Wer ist TroService?

Unser Unternehmen mit Sitz in Troisdorf hat sich seit der Firmengründung im Jahre 1992 zu einem Fachunternehmen der Betriebsgastronomie und Schulverpflegung, vornehmlich im Großraum Köln/Bonn, entwickelt.

Das Leistungsangebot umfasst im Wesentlichen:

- Mittagsverpflegung
- Frühstücks- / Zwischenverpflegung
- Automatenversorgung
- Konferenzbewirtung
- Gästebewirtung
- Sonderveranstaltungen
- Konzeptionelle Planung

Individuelle Betreuung, flache Hierarchie, kurze Entscheidungswege sowie unser umfassendes gastronomisches Angebot ermöglicht es uns, auf die vielseitigen Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden und Gäste schnell und flexibel zu reagieren.

TroService GmbH & Co. KG

Mülheimer Straße 26 (Gebäude 210)
53840 Troisdorf

Telefon 0 22 41 / 25 66 - 0
Telefax 0 22 41 / 25 66 - 512
E-Mail info@troservice.de
Internet www.troservice-catering.de