



DIE HARMONISCHE PASSUNG VON SAFT ZU SPEISEN

Darunter versteht man die wissenschaftliche Untersuchung, welche Lebensmittel geschmacklich zusammenpassen. Die Grundlage der Speisepassung liegt in der Geschmacksanalyse. Unsere Expertin Anke Lenk bestätigt, dass Lebensmittel am besten zusammenpassen, wenn sie sich sogenannte „Schlüsselaromen“ teilen. Um die beste Passung unserer granini Fruchtsäfte zu bestimmten Speisen zu bestimmen, wurden dieser einer genauen Profilierung unterzogen und für Sie in eine einfache Matrix gepackt.

Herbe, säurebetonte und kohlenstoffhaltige Saftschorlen wirken appetitanregend.

Sortenreine rote Säfte unterstreichen den Geschmack von deftigen Speisen.

Helle samtige Säfte, z.B. Mango oder Ananas harmonieren gut mit asiatischen Gerichten.

Finden Sie auf einen Blick heraus, welche Fruchtgetränkeempfehlung Sie zu welchem Gericht optimalerweise Ihren Gästen anbieten können. Steht bei Ihnen z.B. Flammkuchen auf der Karte, bieten Sie passend die Kombination mit granini Cranberry an. Zu dunklen Fleischgerichten passt perfekt granini Johannisbeere. Zu Salaten und Fingerfood harmoniert granini Maracuja. Egal ob pur oder als Schorle unterstreichen Sie die Wertigkeit der nichtalkoholischen Begleitung zum Essen und geben Ihren Gästen so eine vielfältige und hochwertige Auswahl neben den Standards wie Wasser, Cola und Limo.

Noch mehr gute Gründe?



Mehr Erlebnis! Mit der Kombination von Speisen und Getränken können Sie Ihren Gäste neue Erfahrungen vermitteln. Sprechen Sie darüber, wie die Aromen zusammenwirken und schaffen Sie Ihren Gästen ein echtes Erlebnis bei Ihrem Besuch.



Mehr Kompetenz! Sie können zeigen, dass die Mitarbeiter ihr Essen kennen, und dass die Küchen- und Bar-bzw. Serviceteams gut zusammenarbeiten.



Mehr Absatz! Es ist die Möglichkeit, jeden Gang einer Mahlzeit mit einer Getränkekombination zu bereichern, undzudem eine großartige Gelegenheit, mehr Getränke zu verkaufen (höherer Pro-Kopf-Betrag).

Trend:



54% der Befragten trinken in Gesellschaft gerne Fruchtsaft!

Umfrage Verband der Deutschen Fruchtsaft-Industrie

SAFT ZU SPEISEN

Die harmonische Passung von Getränken zu Speisen in der Übersicht



Vorspeisen

Salate/ Fingerfood

Ananas

Orange

Maracuja



Vegetarisch/
Zwischengänge

Helle Gemüsegerichte/ Sahnige Speisen/ Risotto

Pink Grapefruit

Orange

Rhabarber



Hauptgänge

Asiatisch-Orientalisch

Ananas

Mango



Desserts

Eis/ Crèmes

Rhabarber

Pfirsich

Apfel naturrüb

Sushi/ klare Suppen

Ananas

Pink Grapefruit

Apfel naturrüb

Mediterrane Gerichte

Schwarze Johannisbeere

Erdbeere

Multivitamin

Pasta/ Pizza

Erdbeere

Kirsche

Cranberry

Helles Gebäck/ Crêpes/ exotische Fruchtdesserts

Ananas

Apfel klar

Eintöpfe/ Crèmesuppen

Multivitamin

Cranberry

Gemüse-Eintöpfe/ Asiatisch-Vegetarisch

Multivitamin

Kirsche

Mango

Fischgerichte

Apfel klar

Orange

Desserts mit Schoko/ Nuss/ dunklen Früchten

Schwarze Johannisbeere

Traube

Kalte Buffets/ Brotzeiten

Traube

Apfel klar

Pink Grapefruit

Quiche/ Flammkuchen

Maracuja

Fleisch hell und dezent

Orange

Rhabarber

Cranberry

Käse/ Fondue

Apfel klar

Traube

Multivitamin

Spargel

Apfel naturrüb

Orange

Maracuja

Pink Grapefruit

Fleisch dunkel und kräftig

Schwarze Johannisbeere

Multivitamin