

DÉ UI-OPLOSSING VOOR ELKE VERSPECIALIST

Boost efficiëntie en rendement

GEGAARDE UI

- Gegaarde ui is gemaakt van verse uien die gewassen, gepeld, gesneden en in eigen vocht gegaard worden. Daarna warm afgevuld en gepasteuriseerd in alu-zak. Een 100% natuurlijke basis voor tal van gerechten.

ONIONI050-01 - Type R - (12x1 KG)



Direct klaar voor gebruik

GEKARAMELISEERDE UI MET BRUINE SUIKER

- Gemaakt van verse ui, gewassen, gepeld en gesneden, gepasteuriseerd in bruine suiker en koolzaadolie. Daarna warm afgevuld en gepasteuriseerd in alu-zak. Een zoetheid met umami-tonen geschikt voor in producten maar vooral ook als topping.

ONIONI051-01 - Type CMI - (12x1 KG)



RECEPT INSPIRATIE MET UI

Veelzijdig in én op het gerecht



Ambachtelijk
Uiengehaktbrood



Pinso met
Gekarameliseerde Ui



Gehaktballen
'Speciaal' met Uienjus

GRATIS PROEVERIJ

Wilt u zelf deze uien ervaren?

Vraag een proeftest aan bij uw Degens vertegenwoordiger.



Ontdek de mogelijkheden. Scan hier!

VERGELIJK RAUWE UI VERSUS GEGAARDE UI



RAUWE UI 50 KG
ZAKOPSLAG



4 UUR UIEN SCHILLEN
EN SNIJDEN

16%
uienverlies



1 UUR UIEN KOKEN

33%
verdampings
verlies



GEKOOKTE UIEN

44%
product
verlies

VAN 50 KG NAAR 28 KG



5 UUR WERK



ENERGIE



OPSLAG



PRIJS
SCHOMMELINGEN

VOORDELEN GEGAARDE UI



50 KG = 50 KG



BESPARING TIJD
EN ARBEID



VOORGESNEDEN



DUURZAMER



LAGERE
KAPITAAL
UITGAVE



EFFICIENTIE
DRUKKE
KEUKENS



LAGER VERBRUIK
NUTSVOORZIENINGEN



VOEG SMAAK TOE



VOEG TEXTUUR TOE



VOEG AROMA TOE



VOEG ZOETIGHEID TOE



VOEG UMAMI TOE



GEZONDHEIDSVORDELEN

