

SOLINA'S NIEUWE UIEN OPLOSSINGEN VOOR IEDERE VERS SPECIALIST

Boost efficiëntie en rendement met onze snelle uienoplossing!

GEGAARDE UI

- Onze gegaarde ui, vervaardigd met verse uien, wordt gewassen, gepeld, gesneden en daarna in hun eigen vocht gegaard, warm gevuld in zakken en gepasteuriseerd. Deze 100% natuurlijke ui, een perfect basisproduct om toe te voegen aan gerechten.



Gebruiksklaar/
aangepast
worden



Klaar voor
gebruik

NATUURLIJK GEKARAMELISEERDE UI

- Natuurlijk gekarameliseerde uien gevaardigd met zorgvuldig geselecteerde verse uien, zonder toevoeging van suiker. Na het karamelisatieproces worden de uien warm in zakken gevuld en gepasteuriseerd, waardoor de natuurlijke smaak en kwaliteit behouden blijven. Dit 100% natuurlijke product bevat geen kunstmatige kleur- of smaakstoffen, waardoor het een perfecte aanvulling is op diverse gerechten.



Klaar voor
gebruik

GEKARAMELISEERDE UI

- Met verse ui vervaardigd. Deze wordt gewassen, gepeld, gesneden en daarna in bruine suiker en koolzaadolie gepasteuriseerd. Het product wordt warm in de zakken gevuld en daarna in de zak gepasteuriseerd.



GRATIS PROEVERIJ

Wilt u zelf deze uien ervaren?

Vraag een proeftest aan bij uw Degens vertegenwoordiger.

DEGENS



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

