

EEN SPECIALE KIPKEBAB, SPECIAAL VOOR U!

Dat de meeste mensen een goede kebab lekker vinden is niks nieuws! Toch is er een kans dat consumenten de vertrouwde rundvlees en lamskebab steeds meer zullen gaan vermijden, de reden hiervoor is dat uit onderzoek gebleken is dat bij de productie van deze vleessoorten grote hoeveelheden CO2 vrijkomen. Deze informatie beïnvloedt de keuze van de groeiende consumentengroep die tijdens het kiezen voor producten een afweging maakt tussen de eigen gezondheid, maar hierbij ook de belasting voor het milieu in acht neemt.

Wij zijn hierom in de markt op zoek gegaan naar de beste kipkebab en kunnen nu met trots vertellen dat wij deze eindelijk gevonden hebben!

Onze nieuwe Top Table kipkebab is gemaakt van het meest smaakvolle deel van de kip, de dijen. Het vlees wordt met de hand op een pen geprikt voordat het vlees geroosterd wordt en uiteindelijk in dunne reepjes gesneden wordt. Met andere woorden, het opwarmen van het vlees is het enige wat u nog moet doen voordat u de smaakvolle kipkebab kan serveren in uw gerechten.

Het vlees is gemarineerd in een mengsel met traditionele kruiden gebaseerd op een speciaal recept. Dit kruidenmengsel maakt de kipkebab uniek en geeft u de kans om u te onderscheiden van de rest. Serveer deze overheerlijke kip bijvoorbeeld in wraps, pita's, als kebab of als topping op een pizza.

De kipkebab van Top Table is het perfecte ingrediënt voor fastfood restaurants die zich willen onderscheiden door producten met een fantastische smaak en van hoge kwaliteit te serveren!

GEGRILDE KIPKEBAB – GEKRUID

Art.nr.: 1022511

Verpakking: 2x2,5 kg /omdoos



NIEUW



Jan Quakernaat: +31 622 863 065
Field manager, Benelux
www.europoultry.nl

**KIP KEBAB, MEER
DAN GEWONE KEBAB**

- VOEG MEER SMAAK TOE AAN UW QUICHE
- MAAK OVERHEERLIJKE "LOADED FRIES"