

Zusatzgeschäft ganz ohne Investitionen

Frisch · vielfältig einsetzbar · kostengünstig · einfach





Convenience-Produkte liegen voll im Trend

Mit Walsroder Suppendarm nutzen Sie vorhandene Abfülltechnik und generieren ohne weitere Investitionen ein einträgliches Zusatzgeschäft.

17 Suppenbezeichnungen stehen in gängigen Portionsgrößen und handwerksgerechten Liefermengen sofort ab Lager zur Verfügung. Der moderne mehrschichtige Aufbau erlaubt ohne Probleme ein Sterilisieren des Füllgutes. Dank ihrer guten Barriereigenschaften garantiert die Hülle Qualität, Geschmack und Aroma über Wochen. Aufgrund der besonderen Temperaturtoleranz der **Walsroder Suppenhüllen** können die fertigen Gerichte auch problemlos tiefgefroren werden.

Der entscheidende Vorteil für den Metzger: Vorhandene Zutaten können nach individuellen Rezepten hochwertig veredelt und über die bereits genutzte Technik problemlos gefüllt werden. Dadurch lassen sich dauerhaft attraktive Zusatzgeschäfte erschließen und neue Stammkunden für Suppe aus der Metzgerei gewinnen.

Ein umfangreiches Programm für Suppen, Soßen, Eintöpfe und Kohl

Vorhandene Füllmaschinen problemlos einsetzbar

Schnelle Handabfüllung mit Doppelclipper

Preiswerte Herstellung, hohe Erträge

Walsroder Suppendarm

Füllkaliber	Nennkaliber	Länge
67	65	Raffstränge à 30m