



präsentiert



Nahrung für Feinschmecker und aktive Menschen

- bio
- vegetarisch / vegan
- reich an pflanzlichem Eiweiss
- praktisch
- zum warm und kalt Essen



Warum Rhino-Food?

Trotz seiner imposanten Erscheinung ist das Rhinozeros ein Feinschmecker!

Das Rhinozeros wählt sein Fressen nach seiner Lust und seinen Bedürfnissen aus; die besten Beeren, die besten Triebe, Grashalme, Früchte und Gemüse, falls es sie findet. Kurz, das Rhinozeros frisst bewusst und nicht beliebig...

Bei der Suche nach den besten Zutaten für seine Rezepte wählt Rhino-Food dasselbe Vorgehen für die Entwicklung seiner Produktlinie.

Zertifizierte Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Rezepte, die unter Berücksichtigung des Gehaltes an Eiweiss, Fett und Kohlenhydrate erstellt wurden.

Der Entwickler der Rezepte, der Koch Andy Bossert, betreibt auch einen Traiteur-Service (www.mietkoch.ch) und sein Flaggschiff ist das "Nashornbuffet", das Buffet des Rhinozeros, wo er seinen Gästen eine überraschende Auswahl von feinen und abwechslungsreichen Speisen anbietet.

Rhino-Food ist geboren!

Ein handwerkliches Produkt

Im Gruyère handwerklich hergestellt und abgepackt, wird Rhino-Food unter besten hygienischen Bedingungen hergestellt. Indessen können aus Produktionsgründen und trotz der vorhandenen Rezepturen von einer Herstellung zur anderen kleine Abweichungen im Geschmack entstehen. Auch darin liegt der Unterschied und Charme von Rhino-Food.

Sechs gekochte Basisgerichte und Saisonvorschläge

Die Rhino-Food Palette setzt sich aus Basisgerichten, die während des ganzen Jahres erhältlich sind und aus Saisonspezialitäten zusammen

Das Basisangebot

- Hafer-Salat mit getrockneten Tomaten
- Quinoa-Salat mit Süssmais
- Teigwaren-Salat mit getrockneten Tomaten
- Gemüse-Tofu / Aramé-Algen / Karottenschaum mit Meerrettich
- Tofu pikant / Beluga-Linsen / Karottenschaum mit Meerrettich
- Basmati-Vollkornreis mit Mandeln / Chili aus roten Bohnen

Gerichte, die man zu Hause isst oder ins Büro, zur Wanderung oder an den Strand mitnimmt. Gerichte zum kalt Essen oder zum Aufwärmen in der Mikrowelle (die Folie 2 - 3 Mal einstechen, 2 Minuten zu 600W) oder im Backofen (die Folie entfernen, max. 140°C) oder auch in der Pfanne.



Rhino-Food, eine Exklusivität von Bio-Service F. Lauper SA
2074 Marin-Epagnier
www.bio-service.ch