

PRESSE - INFORMATION

Molekularkochkunst bei HOLMENKOL auf der ISPO 2009!

Bei der Molekularküche wird das Wissen über molekulare Abläufe genutzt, um völlig neuartige Geschmackskombinationen zu kreieren. Eine Mischung aus gutem Essen, ein wenig Hokuspokus und neuartigem Genuss!



Jetzt fragen Sie sich, was hat Molekularküche eigentlich mit HOLMENKOL zu tun???

Ganz einfach! Hochwertige Zutaten, Liebe zum Produkt, Präzision – das Ganze verbunden mit viel Wissen und Know-how um Zubereitung, Anwendung und Präsentation. Das sind die Bestandteile jeder guten Erfinder-Schmiede.

Was liegt da näher als unsere exklusiven Technologien, wie das bahnbrechende HOLMENKOL Speed Powder aus dem Ski Weltcup -nano-CFC[®]- oder eine Lotus-Hybrid-Matrix[®] nachzukochen?!

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie die Molecularcooking-Show von Chefkoch Angelo Zicaro an unserem Stand (Halle B4, Stand 507)!

Hintergrund:

Hervé This, ein namhafter Physiko-Chemiker, erforscht molekulare Grundlagen, physikalische Prozesse und chemische Reaktionen der Kochkunst und prägte den Begriff der Molekulargastronomie. Ferran Adrià gelang es in seinem weltberühmten Gourmetrestaurant, diese neue Art zu Kochen gesellschaftsfähig zu machen.

Für Rückfragen oder Bildmaterial wenden Sie sich bitte an:

HOLMENKOL AG
Annabella Cafiero
Wernher-von-Braun-Str. 3
D-71254 Heimerdingen
Tel. 07152-6101-210 Fax 07152-6101-199
E-Mail: annabella.cafiero@holmenkol.de

(Bei einer Veröffentlichung freuen wir uns über ein Belegexemplar. Danke.)