THE FLAVOUR KITCHEN

#justorder

Produktion | Catering | Events

www.theflavourkitchen.ch

THE FLAVOUR KITCHEN

#justorder

Inhaltsverzeichnis

3 + 4 Vorstellung

5 Empanadas Herstellung

6 + 7 Empanadas Sorten, Preise, Lieferung

8 Empanadas Ihre Vorteile

9 Eric`s Rezepte

10 Referenzen

11 Catering- & Eventservice

THE FLAVOUR KITCHEN
#justorder

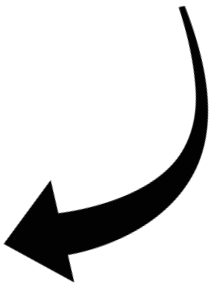
Vorstellung

The Flavour Kitchen wurde von den vier Gastronomen der Kitchen Reunion GmbH und La Casa Chilena Anfang 2023 gegründet.

Mit Innovation und gelebter Handwerkskunst entwickeln wir ständig neue Produkte und Dienstleistungen, die unseren Kunden einen Mehrwert bringen. Die Transparenz vom Einkauf bis zum Genuss schafft das notwendige Vertrauen für unsere Kunden.

just order
Kitchen Reunion
Food Concepts

LA CASA CHILENA



THE FLAVOUR KITCHEN
#justorder

THE FLAVOUR KITCHEN

#justorder

Unsere Kernkompetenzen umfassen nicht nur die Produktion von authentischen, chilenischen Empanadas.

Sondern auch die Organisation von Events inklusive Infrastruktur und Durchführung von Anlässen jeglicher Art. Von Musikfestivals in der ganzen Schweiz bis hin zu Hochzeiten und Geschäftsessen - wir sind für Sie da.

Dienstleistungen / Produkte:

- Herstellung & Vertrieb Küchenfertiger Produkte
- Auftragsfertigung Food - wir produzieren Ihr Produkt
- Organisation & koordination von Events
- Catering für Firmenanlässe, Personalfeste, Geburtstage

Nehmen Sie Kontakt mit uns auf, um ein individuelles Angebot für Ihr Projekt zu besprechen. Wir freuen uns darauf, Ihnen die perfekte Lösung von The Flavour Kitchen zu bieten!

Kontaktieren Sie uns unter info@theflavourkitchen.ch, um Ihre Anfrage zu platzieren.

THE FLAVOUR KITCHEN
#justorder

Empanadas Herstellung

Unser Erfolg ist die traditionelle Herstellung.
Die Empanadas werden nach einem alten Familienrezept von Hand hergestellt.

Empanadas bedeutet wörtlich übersetzt nichts anderes als “eingebrotet” und genauso funktioniert das Prinzip dieser südamerikanischen Spezialität. Hausgemachter Weizenmehlteig umarmt die leckere Füllung.
Ob herzhaft, mit Rindfleisch oder Poulet, als vegane Variante mit frischem Gemüse oder frittiert mit Käse. Wir haben für jeden Geschmack etwas dabei.

THE FLAVOUR KITCHEN
#justorder

Unsere Empanadas

Unsere Empanadas werden in den beiden grössen **Mini 30g** perfekt für Fingerfood, Buffets etc. und **Apéro 80g** perfekt um einzeln zu vertreiben, als Beilage zu Salat etc. hergestellt und verkauft. Auf Anfrage sind auch spezielle Formate möglich.

<u>Erhältlich sind die Sorten:</u>

- mit Rindfleisch
- mit Pouletfleisch
- mit Gemüse (vegan)
- mit Käse (vegetarisch)

<u>Verkaufseinheiten / Preise:</u>

- Mini 30 g - (Rind, Poulet, Gemüse, Käse)
  Einheiten Sortenrein à 50 Stk - CHF 2.90 / Stk.

- Apéro 80 g - (Rind, Poulet, Gemüse, Käse)
  Einheiten Sortenrein à 30 Stk - CHF 3.60 / Stk.

THE FLAVOUR KITCHEN
#justorder

Bestellen

Gerne können Sie unsere Produkte per Mail über stefan@theflavourkitchen.ch oder telefonisch unter 079 / 796 20 42 (Stefan Bettschen) bestellen.

Liefern / Abholen

Ab einem Auftragswert von über CHF 500.- werden die Produkte in den Regionen Thun, Bern, Solothurn, Oensingen, Basel (20 km) an Werktagen kostenlos ausgeliefert.

Lieferpauschale für Bestellungen unter CHF 500.- in den Regionen Thun, Bern, Solothurn, Oensingen, Basel (20 km) pauschal CHF 30.-

In Absprache können die Produkte auch in unserer Produktion in Oensingen abgeholt werden.

The Flavour Kitchen
Nordringstrasse 19
4702 - Oensingen

THE FLAVOUR KITCHEN

#justorder

Empanadas Ihre Vorteile

- **Authentisches, chilenisches, handgemachtes Produkt.**

Von lokalen Produzenten, mit viel Liebe, professionell verarbeitet.

- **“no Foodwaste” - Aufbacken nach Ihrem Bedarf**

Bei der reservierten Gruppe sind nun doch ein paar Personen dazugekommen. Kein Problem, einfach innerhalb kürzester Zeit nachbacken.

- **Einfach zu kalkulieren - Werden nach Stück verkauft.**

Maximale Flexibilität für Sie und Ihre Kunden.

- **Sehr einfache Zubereitung**

Alle unsere Empanadas sind vorgebacken und müssen nur noch verzehrfertig erwärmt werden. Direkt aus dem Tiefkühler auf Blech mit Backpapier absetzen und bei ca. **180°C Umluft im vorgeheizten Ofen für ca. 7 - 14 Min backen.** (Abweichungen, nach grösse, Ofen und System sind möglich)

- **Food Safety und HACCP**

Die Produkte werden nach CH Hygienestandards in unserer Produktion hergestellt. Für alle Produkte bestehen Laborberichte und Produktspezifikationen.

THE FLAVOUR KITCHEN
#justorder

Eric`s Rezepte (Beilagen)

Natürlich munden unsere Empanadas mit allen möglichen Beilagen wie Salate, als Snack auf die Hand oder in Kombination mit den verschiedensten Saucen der Welt hervorragend.

Eric teilt gerne drei einfache chilenische Saucen- Rezepte, um Ihren Kunden möglichst ein authentisches Erlebnis zu ermöglichen.

THE FLAVOUR KITCHEN

#justorder

Referenzen

Die Produkte von La Casa Chilena werden schon seit über drei Jahren an verschiedene Gastronomie-Kunden verkauft. Auch im Wankdorf Stadion und am Gurtenfestival wurden schon unsere Empanadas genossen.

THE FLAVOUR KITCHEN

#justorder

Catering- & Eventservice

Wir freuen uns, Sie bei Firmenanlässen, Generalversammlungen, Business- oder Public Events aber auch im privaten Rahmen bei kleinen und grossen Feiern, Hochzeiten oder Geburtstagen zu verwöhnen. Unser breites Angebot bietet höchste Flexibilität, sodass in einer persönlichen Beratung auf all Ihre Wünsche eingegangen und ein perfektes Catering zusammengestellt werden kann.