Presseinformation

Internorga Teilnahme Pacojet

Pacojet an der Internorga 2022

Am Internorga-Messestand zeigt Pacojet mit verschiedenen Themenbereichen die große Anwendungsvielfalt des Kochsystems.

Pacojet freut sich auf das Wiedersehen und den Austausch mit vielen Messebesuchern in Hamburg. Am Pacojet-Messestand werden Ihnen die neusten Ideen und Konzepte rund um das Pacossieren® gezeigt. Sie erleben, wie der Pacojet auf kleinstem Raum, z. B. in einem Coffee Shop, eingesetzt werden kann. Dabei sehen Sie, dass der perfekte Latte Macchiato auch ganz anders geht – nämlich mit veganer Mandelmilch aus dem Pacojet. In der Gelateria erfahren Sie, wie Sie individuelle Eiscremes und Sorbets zaubern können und an der Fine Dining Live Working Station präsentiert Ihnen ein Chef die neusten Kreationen aus dem Must-have Kochsystem.
Halle 7, Stand B111

Bildanlagen (©Pacojet):

Bild 1: Fine Dining aus dem Pacojet: Kürbispüree, Zitronengel, Spinatcreme und Kräuter Merengue

Bild 2: Kreative Eiscremes aus dem Pacojet

Bild 3: Mandeldrink Macchiato aus dem Pacojet

Unternehmensinformation:

THE PACOJET DIFFERENCE – WE PACOTIZE®. Seit genau 30 Jahren eröffnet der Weltmarktführer Pacojet mit seinem einzigartigen System für die Verarbeitung frischer, tiefgefrorener sowie frischer, nicht gefrorener Lebensmittel nahezu unbegrenzte Möglichkeiten und hat sich als ein unverzichtbares Gourmet-Gerät in den Küchen der besten Restaurants und Catering-Unternehmen rund um den Globus etabliert.

Kontakt:
Pacojet Marketing
Sarah Schupp
Bundesstrasse 7
CH-6300 Zug
Tel: +41 58 510 67 22
s.schupp@pacojet.com
www.pacojet.com