

BOUTER: GROOT IN BUFFETTEN



BOUTER: GROOT IN FRONTCOOKING



Frontcooking is "in" en wordt steeds meer toegepast in de horecagelegenheden. De kok bereidt het voedsel in het restaurant, zodat de bezoekers kunnen zien wat er in hun bestelde gerechten wordt verwerkt. De speciale frontcookingapparatuur maakt het mogelijk om de verschillende menu's, die vaak allemaal verschillend moeten worden bereid, op één punt samen te brengen.

Neem voor meer informatie over de producten van Bouter contact op met onze adviseurs. Of bezoek onze website www.bouter.nl.