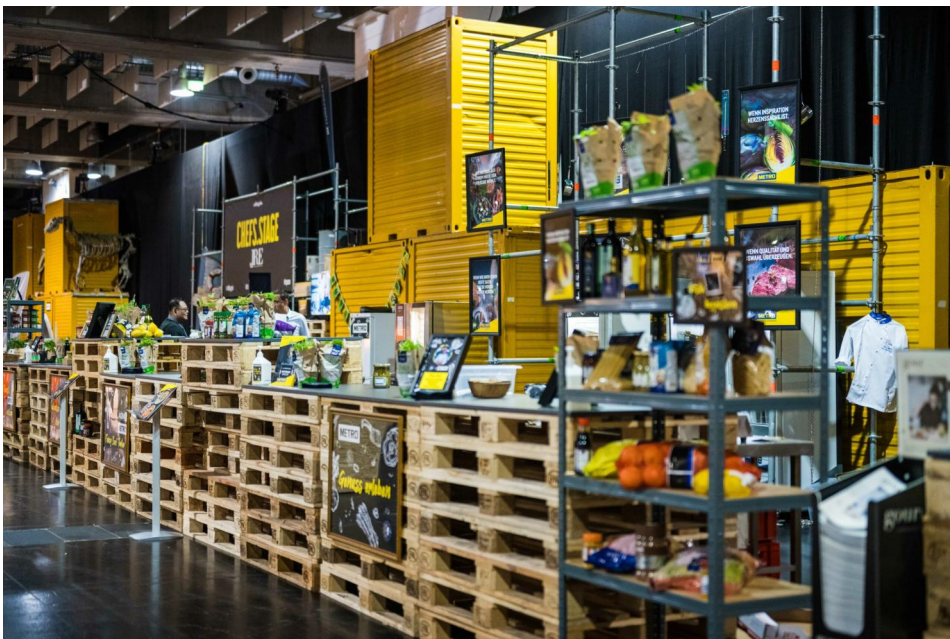


Rollin Pin Convention: METRO und AGM als Partner dabei

Wenn von 22. bis 23. Mai die Rollin Pin Convention in Graz über die Bühne geht, sind auch METRO und AGM wieder als Partner mit dabei. In der Chef.Days-Area und der Bar.Days-Area wird die Marken- & Produktvielfalt präsentiert und in fünf Showküchen Inspiration und Genuss erlebbar gemacht. METRO übernimmt auch heuer wieder die Patronanz für die „100 Best Chefs Austria“, für den „Besten Barkeeper des Jahres“ und die „Jungen Wilden“ aus der Partnerschaft mit AGM. Das Credo beschreibt den weiteren Weg #NoFear und #SpeedMatters und Kunden sollen vom Besten aus beiden Welten noch mehr profitieren.



METRO & AGM präsentieren bei der Rolling Pin Convention in Graz ihre Marken- und Produktvielfalt. (©Metro)

Von 22. bis 23. Mai geht die Rollin Pin Convention in Graz über die Bühne. Metro und AGM präsentieren dort ihre Marken- und Produktvielfalt.

Programmübersicht

- METRO und AGM bilden eine Fusion Kitchen
- Eine Showküche widmet sich 100% der METRO Marke METRO Chef
- Das Asia Sortiment präsentiert Kreyenhop & Kluge, Asia Lebensmittel-Importeur aus Bremen
- Rungis Express bietet die Lebensmittel für die gehobene Gastronomie dar

Vielfältiges kulinarisches Programm und Produktentwicklung

Das kulinarische Programm spiegelt die Marken- und Produktvielfalt, aber auch die Vorreiterrolle, was Produktentwicklung anbelangt, wider: Denn METRO Executive Chef und Haubenkoch Aaron Walzl kreiert in seiner Masterclass ein Fischgericht mit MAP-Fisch: Das sind Fischfilets verpackt unter Schutzatmosphäre (MAP = Modified Atmosphere Packaging) Die Haltbarkeit frischer Lebensmittel wird dadurch erheblich verlängert. Die Filets sind praktisch grätenfrei und in optimalen Portionsgrößen für den gastronomischen Bedarf.

Längst ist METRO für das größte Asia-Sortiment unter den Mitbewerbern bekannt und so kommt der kulinarischen Reise durch Fernost auch in diesem Jahr eine besondere Rolle zu. Unter dem Titel Lee Kum Kee und Kreyenhop & Kluge "Wokerei" by Xiao Wang werden eine Vielzahl an asiatischen Aromen, Otafuku Saucen und saisonales Gemüse wie Wildspargel und Fischspezialitäten aus dem METRO Sortiment geboten, authentisch exotisch, dank der kulinarischen Fertigkeit des chinesischen Spitzenkochs Xiao Wang, der sich auch in diesem Jahr persönlich bei der Rolling Pin Convention für METRO einbringt.

Plattform für junge Talente

METRO gibt auch wieder jungen Talenten eine Bühne und damit auf der Rolling Pin Convention die Möglichkeit mit METRO und AGM-Produkten zu experimentieren: Emilia Eppensteiner von Rosa & Blau, dem BIO-Burger PopUp im Prater kreiert aus AGM-Produkten bekannte köstliche Burger-Variationen, Eugen Belousoff, Gastrofachmann, Eiskonditor und ehrenamtlicher Koch der KPW, Lachs mit 100% METRO Chef Bagnetto Verde sowie Max Horak, vielversprechender Nachwuchs der Tourismusschule MODUL in Wien, Hühnerspieße mit Erdnüssen, Sesamreis und Yuzo-Mayonnaise, dazu eine Himbeersorbet-Variation mit Crumble und Shiso-Limettenschaum an Shiso-Kresse.

Vernetzung und Zusammenarbeit für junge Gastronominnen und Gastronomen

Am Puls der Zeit ist METRO bestrebt, ihre Produkte für die Gastronomie, aber auch Lösungen und Services gemeinsam stetig mit der Branche weiterzuentwickeln. Dabei steht METRO Executive Chef und Haubenkoch Aaron Waltl, immer im direkten Kontakt mit der Szene und greift das Streben der jungen motivierten Gastronominnen und Gastronomen zum Vernetzen, zum gemeinsamen Austausch und zur Zusammenarbeit auf. Mit und für YOUNG HORECA. METRO soll künftig noch mehr Möglichkeit dazu gegeben werden. Bei der Rolling Pin Convention beweist Victoria Trapel ihre YOUNG HORECA Power. Geboten wird heimische Regenbogen Forelle aus dem METRO Sortiment.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at