

Vill ni ha hjälp vid event så är vi ett mycket bra hjälpmedel.

Vi använder oss av en grillteknik som ger en maximal smak upplevelse och är mycket iögonfallande.

Vårt fokus när det gäller grillning ligger på Barbeque grillat. Det innebär i korthet indirektgrillning med en tillagning temperatur omkring ca 120 grader under en längre tid. Denna teknik fungerar bäst på hela köttstycket som tex hel karré , kamben, bringa, högrev och hela större fiskar tex lax.

Det innebär bland annat att ni som kund får ut mer av varan och oss. Jag ska förklara lite mer med ett litet exempel.

Ni vill exempel viss göra reklam för ert sortiment av grillsåser. Vi grillar tex. hel karré i våran smoker. Detta alternativ är billigare än skivor av Karré. Köttet i smokern klarar sig själv och behöver inte vändas och ses till hela tiden, Det innebär att vi kan skära upp kött, servera smakprov och lägga mycket tid på att prata om varan som vi vill sälja. I detta fall våra grillsåser.

Detta upplägget fungera i många sammanhang. Till exempel om ni ska ha Öppet hus, Butiksdemo eller produktlanseringar. Listan kan göras lång.

Är ni intresserade att veta mer så är ni välkomna att kontakta oss.

Gourmet Grillaren telefon 042-150 444 eller maila på info@gourmetgrillaren.se

