

Erfolgreiches Dessertgeschäft mit den beliebten Schlagrahm-Automaten

Auch im beliebten Höhenrestaurant Waldegg in Teufen/AR: SCHLAGRA SWISS-CREAM

Die Herstellerin der bekannten SCHLAGRA SWISS-CREAM Schlagrahm-Automaten, die Walter Peterhans AG aus Goldach, durfte in den vergangenen Jahren eine kontinuierliche Nachfragesteigerung bei den von ihr fabrizierten Geräten verzeichnen.

Denn wenn es sich um Schlagrahm aus der SCHLAGRA SWISS-CREAM dreht, geht es um etwas garantiert Erstklassiges und bakteriologisch Einwandfreies. Darum ist es wohl

kein Zufall, dass erfolgreiche Gastrobetriebe wie beispielsweise auch das beliebte Erlebnis-Restaurant Waldegg in Teufen/AR, auf den legendären Top-Schlagrahm aus diesen Geräten setzen und ihre anspruchsvollen Dessertkreationen mit einer stark verkaufsfördernden SCHLAGRA-Krone aufwerten.

Denn die Herstellung von erstklassigem, bakteriologisch einwandfreiem Schlagrahm verlangt nach einem professionell

konstruierten Schlagrahm-Automaten. Auch dank dieser sprichwörtlichen Robustheit und Dauerhaftigkeit bauen immer mehr Gastronomen auf die legendäre Spitzenqualität der SCHLAGRA SWISS-CREAM.

Weitere Infos bei:

Walter Peterhans AG
Bruggmühlestrasse 24, 9403 Goldach
Tel. 071 841 03 03

Das Original: Erfolgreiche Gastronomen haben längst erkannt, dass mit dem Top-Schlagrahm aus der SCHLAGRA SWISS-CREAM die Dessert-Umsätze massiv gesteigert werden können.



info@schlagra.ch

www.schlagra.ch



Auch in der sehr gut frequentierten „Waldegg“ in Teufen/AR, gelegen im wunderschönen Appenzellerland, werden die delikaten Dessertkreationen schon seit Jahren erfolgreich mit Schlagrahm aus der SCHLAGRA SWISS-CREAM verfeinert.

www.waldegg.ch

ANZEIGEN

Pâtisserieskühlvitrinen – Salatkühlbuffets – Kühlmöbel – Kühlschränke

Der Spezialist für Ausführung nach Ihren Wünschen. Hergestellt in der Schweiz.



FRIGONORM
AG/SA

**Kälte – Klima –
Energietechnik**

3020 Bern (Riedbach) **Tel. 031 926 12 01**
Rosshäusernstr. 20 Fax 031 926 12 41

Suisse Romande: **Tel. 021 691 11 77**
1000 Lausanne **info@frigonorm.ch** www.frigonorm.ch

1-2-3.. FLIEGENFREI

auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.

Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.

Das geruchslose Spray ist für den Menschen völlig ungefährlich

Ein Gerät deckt bis 80 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum Insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen.

Auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager. Sowie weitere Schädlingsbekämpfungsmittel gegen Schaben, Maden, Ameisen, etc



RÜD

RÜD Pro Gastro AG
Rietstr. 29 / Postfach
CH - 8240 Thayngen
Tel: 052 649 42 39
Fax: 052 649 42 17
info@rued.ch
www.rued.ch

8 Tage zur Probe

Weitere Spezialitäten: www.rued.ch