

REUST

Sushi 2go

ANDERS
ALS DU DENKST.



ORIGINAL SUSHI
HANDROLLS.





Sushi2go auf einen Blick

- Gastrorolls zum selber die typischen Makis schneiden
- Alle Zutaten sind geräuchert, gekocht, gegart oder grilliert
- Wir verwenden bewusst keinen rohen Fisch oder rohes Fleisch
- Ohne zusätzliche Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker
- Haltbarkeit bedeutend länger als bei traditionellem Sushi: 5 Tage bei 5 Grad
- Optisch und geschmacklich voll im Trend
- Täglich frisch produziert in der Ostschweiz mit Schweizer Fleisch und Schweizer Fisch
- Gesund, kalorienarm & kostengünstig
- Attraktive Marge, unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis

Gastrorolls



- 18 cm lang, teilbar in 10-12 Makis
- Direkt verarbeitungsbereit
- Makis bei Bedarf abschneiden, restliche Gastrorolle gekühlt weiter aufbewahren
- Einzel verpackt - in handlicher 3er Box
- Grundlage für Amuse-bouche, als Apéro, Vorspeise, oder gleich als Hauptgang
- Bei einem EKP von 8.- pro Rolle, kann eine Marge von 300-400% erzielt werden.
- Sorten: Thunfisch, Mediterran, Lachs, Chicken Terijaki

Sortiment



- Chicken

- Schweizer Poulet
- Salatgurke
- Flexitarie Curry Sauce

- Lachs

- Lachs (Schottisch)
- Salatgurke
- Flexitarie Wasabi Sauce

- Mediterran (Vegan)

- Zuchetti
- Salatgurke
- Dörrtomaten
- Flexitarie Pikante Sauce

Bestellungen & Kontakt



Reust Gastro AG
Aargauerstrasse 1b
8048 Zürich

044 275 90 90
bestellung@reust.ch
www.reust.ch

