Lacroix Suppe & Sauce

Une touche de luxe

Vous aimez les plats raffinés et la cuisine est votre passion? Alors vous êtes au bon endroit chez Lacroix! En tant que marque culinaire de qualité, Lacroix est toujours à la recherche de nouveaux moyens de partager sa passion pour la cuisine avec vous, le cuisinier amateur, le cuisinier professionnel ou le fin gourmet.
Les fonds LACROIX sont des bases indispensables pour préparer des soupes et des sauces raffinées. Ils sont un gain de temps en cuisine créative et permettent de mieux profiter du moment et de ses invités.
Les SOUPES LACROIX s'invitent à tous les menus. Classiques et de grande qualité, elles sont élaborées par des cuisiniers qui marient des recettes de la cuisine traditionnelle et des ingrédients raffinés avec des techniques délicates. Ainsi vos soupes auront le goût espéré, celui du fait-maison!
Restaurateur à Baden, Eugen Lacroix (1886–1964) s'installa à Francfort sur le Main au début du XXe siècle. Avide de plaisirs culinaires, l'idée lui vint de préparer à l'avance certaines spécialités chronophages en cuisine pour que les cuisiniers professionnels ou amateurs aient plus de temps à consacrer à leurs convives. Dans cette vision, il crée en 1921 une petite entreprise qui commence par produire du foie gras d'oie aux truffes. D'autres mets fins suivirent et quatre ans plus tard, son idée s'était transformée en entreprise internationale de produits fins employant 350 salariés. Un idéal de réussite culinaire qui continue d'animer Lacroix aujourd'hui et en fait une marque phare du segment de l'épicerie fine.

Article:

Carton

Gustav Gerig AG
Hardturmstrasse 169
CH-8005 Zürich

Téléphone +41 44 444 33 33
Fax: +41 44 444 33 00

Website: www.gerig.ch
Mail: info@gerig.ch