

Alp-Wirtschaft Oberbuchsitzen erhöht mit RoRo2000 Fritteusen den Pommes Frites Verkauf!

Die Gebrüder Hans und Ueli Rüeßegger führen in der 4. Generation das Bergrestaurant zur Alp. Die „Alp“ oberhalb Oberbuchsitzen liegt am Jura Südfuss in einem herrlichen Wander- und Freizeitgebiet.



Der gut ausgebaute Waldweg, seit nun 2 Jahren „geteert“ führt durch die immer verändernde Natur, von üppigem, kräftigem Sommergrün, pastellfarbenen Herbsttönen bis zur weissen Puderzucker Pracht.

Auf der „Alp“ angelangt, zu Fuss, mit Velo oder Bikes, im Auto oder Car, die Belohnung bei klarem Wetter ist für ALLE ein atemberaubendes Panorama auch von der „Alp“-Gartenwirtschaft aus.

Bei umgekehrter Witterung vergisst man bald im innern der gemütlichen, urchigen Bergwirtschaft bei der aufmerksamen, offenen und natürlichen Bedienung, das Wetter „draussen“.

Hans und Ueli Rüeßegger stehen für die typische, „feine“ Schweizerküche ein. Die Betonung auf „feine“ Küche bedeutet zweierlei:

1. fein im Gaumen und auf der Zunge, 2. fein in der Zubereitung. Dieses „Credo“ auf der „Alp“ führte unweigerlich zu RoRo2000 Fritteusen.

Den, das A und O des RoRo2000 Systems ist die schonende, „feine“ Erwärmung des gesamten Öl-Inhaltes unter gleichzeitiger Zirkulation. Somit wird das Öl „entspannt“ auf Frittier-temperatur erwärmt und zugleich der berühmte und Energie „fressende“ Wärmestau eliminiert.

„Feine“ und leicht verdauliche Frittierprodukte sind das Ergebnis dieses einzigartigen RoRo2000 Frittiersystems!

Hans und Ueli Rüeßegger erhalten auch immer mehr Lob von Senioren, welche die „Alp“ für „feine“ Pommes Frites entdeckt haben. „Wenn ich auf der Alp Pommes Frites esse liegen die mir nicht auf und habe keine Verdauungsprobleme“. Diese Aussage ist nicht einmalig sondern „Standard“ bei RoRo2000 Kunden und ihren Gästen.

Die Hausspezialitäten der „Alp“ sind das ganze Jahr U- Mengen Pommes Frites und Kroketten, Äpfelermagronen, das „feine“ schmeckende selbst hergestellte Brot und im Herbst die „Metzgete“ von den eigenen Hoftieren und

der Hauseigenen Zubereitung von A-Z, so Hans Rüeßegger.

Dass wirklich Öl gespart wird, bestätigt auch



Hans Rüeßegger und er findet die wöchentliche Reinigung mit dem RoRo2000 System ohne diese unmöglichen Tauchsieder einfach super. Genial ist der Verzicht auf den unübersichtlichen Hahnen und den unhygienischen „Kübel“ die für manche „glitschige“ Überraschung sorgen.

Die RoRo2000 Technik ist einfach und effizient für den Anwender, Reinigungsprogramm bei dem man anderes daneben erledigen kann. Wenn Handling nötig wird, „ruft“ die RoRo2000 bis zur Quittierung. Die 2 individuellen einfachen und klaren Frittier-Programme fördern einen übersichtlichen und ruhigen Arbeitsablauf in der Küche, rufen zum abholen des heissen, goldgelben, servier- bereiten Frittierguts.

Sind Energie- und mindestens 50% Öl-Sparen, verbunden mit weniger Geruchsimmissionen in Küche und Kleidern, wie bei Hans und Ueli Rüeßegger auf der Alp nicht auch für Sie ein erstrebenswerter Vorteil in Ihrer Küche?!

Wann dürfen wir Ihnen einen Besuch mit dem RoRo2000-Mobil machen und die vielen weiteren Vorteile und Aspekte näher bringen?

RoRo2000-Team mit Mobil freut sich auf Ihre Kontaktnahme und den Termin in Ihrem Betrieb.



Das RoRo2000-Team freut sich auf Ihren Kontakt.

RoRo 2000 Fritteusen / Friteuse GmbH
5400 Baden, 056 210 94 41
info@roro2000.ch
www.roro2000.ch

