

OSCAR VISSER VAN
TOPKING FINGERFOOD

Klaar voor die luxe (TOSTI) TREND?



Het is een donkere dag. Koud, nat, winderig. En dan komt er een groepje klanten binnen. Ze hebben zin in iets warmes, iets met body. Handig als u dan de Tosti Deluxe hebt. Even ontdooien in de magnetron en na een paar minuten in het tosti-ijzer lijkt-ie lekker vers gemaakt.

Oscar Visser signaleert een trend. “Nu de economie weer volop bloeit, willen gasten meer kwaliteit, originaliteit en verrassing op hun bord.” Minstens zo belangrijk: “Ze willen hier ook best meer geld voor neertellen.” Het ideale moment voor Tosti Deluxe, vindt de commercieel manager van Topking Fingerfood. En dat moment kan trouwens net zo goed op een gure dag zijn als op een zonovergoten terrasjesavond.

Grillen en andere bevliegingen

Als Oscar over ‘zijn’ tosti praat, geeft hij een gevoel van overvloed, van rijkdom, van genot. Maar... hoe kan dat, bij een ‘gewone’ tosti? Hiervoor helpt hij eerst een misverstand uit de wereld: “We hebben het over een royale tosti met luchtig desembrood. In plaats van dat vierkante casinobrood creëerden wij brood met een grillige, ambachtelijke, hardkrokante korst. Een korst waar de bloem nog op zit.”

Betere body

De luxe van de tosti blijkt ook uit het gewicht. Maar liefst 148 gram, tegenover een normale tosti van 95 gram. Meer body dus. Tussen het lekkere desembrood zit bovendien rijkelijk beleg. Wat te denken van kaas van weidemelk en ham in de kwaliteit 1 ster beter leven? De koeien die deze melk produceren, staan 120 dagen per jaar 6 uur per dag in de wei.

Ze smelten de kazen...

Sommige horecabedrijven maken de klassieke tosti zelf. Wat raadt de manager hier aan? “Als je echt alles doorrekent, kun je niet tegen ons machinale product op werken. Bovendien heb je hiermee altijd een product van constante kwaliteit in de vriezer op voorraad. Iedereen kan ‘m in zo’n tien seconden ontdooien in de magnetron en daarna nog een minuut of zeven in de voorverwarmde contactgrill, oven of koekenpan doen. Hij is klaar als het brood lekker knapperig goudbruin is en de kaas gesmolten. Een snel én makkelijk product dus, waarbij het lijkt alsof de tosti zo uit eigen keuken komt.” Een ander voordeel dat Oscar ziet? “Je hoeft zelf geen ingrediënten op voorraad te houden en weg te gooien. Je voorkomt er dus ook verspilling mee.”

He’s got the looks

Om meer waarde te creëren en de vraagprijs te verhogen, heeft Oscar verder nog enkele tips: “Doe kaas of bechamelsaus over de tosti en bak deze mooi af onder de grill. Zo creëer je een totaal andere beleving. Leg er verder wat garnering naast, zoals rucola, komkommer en tomaat.” Voor meer pit raadt hij vlammsaus aan. Heeft hij ook een creatieve serveersuggestie? “Snij ‘m eens in vier kleine driehoekjes en rijg die aan een satéprikker. Wat groente erbij en klaar. Of leg ze op hun rug op een houten plank, zodat de driehoekjes naar boven steken. Dan kun je er zo 5 euro 95 voor vragen.” Voor meer variatie werkt de fabrikant ondertussen ook aan allerlei toppings voor de tosti. Wordt vervolgd dus... ■