

"MADE FRESH DAILY": לחמים ופסטה טריים מידי יום בסיפון

Posted on 2 במרץ 2025 by עוזי בכר



הולנד אמריקה ליין הידועה בהגשת מרכיבים טריים באוניותיה עוברת לשלב הבא: ייצור עצמי של לחמים, פסטות וקינוחים בעבודת יד ובהשראה אזורית

Categories: חדשות, ראשי

Tag: הולנד אמריקה ליין, Made Fresh Daily, Destination Dining

זוכרים את **תוכנית הדגים הטריים הגלובלית** של **הולנד אמריקה ליין** (Holland America Line), זו רק חלק מתוכנית הקולינריה הרחבה של אוניות הצי. חברת השייט היוקרתית ממשיכה את הקו של מזון טרי מידי יום ושמחה להציג את **'Made Fresh Daily'**: ייצור עצמי של לחמים, פסטות וקינוחים בעבודת יד ובהשראה אזורית.

האורחים יכולים כעת ליהנות ממגוון של מבחר מוצרים טריים שנעשים בסיפון - מבגטים שיצאו מהתנור ועד ספגטי מוכן בצורה מושלמת. כדי לשפר את האפשרויות הכוללים מרכיבים טריים, השף **איתן סטוואל** (Ethan Stowell) אצר תפריט בהשראה איטלקית של מנות פסטה, יחד עם פיצה לפי הזמנה. בנוסף לפסטה וללחם בעבודת יד, הולנד

אמריקה ליין מגישה גם ג'לאטו טרי מדי יום, קונוסים של וופל, קינוחים בהשראה אזורית ומאפים נוספים.

בקיץ 2025, הולנד אמריקה ליין תשיק לחם ייחודי: כיכר צימוקים מחמצת עם גרעיני דלעת. הפריט יהיה זמין בכל צי האוניות ב-Pinnacle Grill בכל לילה ובחדר האוכל בלילות מיוחדים.

"כשמכינים לחם או פסטה טריים, אתם בהחלט יכולים להרגיש את ההבדל, וזו הסיבה שאנחנו בוחנים מקרוב את התוכנית הקולינרית שלנו כדי להעריך מה אנחנו יכולים לעשות בסיפון מאפיס כדרך נוספת להחיות את הפלטפורמה הקולינרית של Destination Dining", אמר מייקל סטנדבאך (Michael Stendebach), סגן נשיא חטיבת המזון, המשקאות והחדרים ב-Holland America Line. "הפסטה והפיצה של השף סטוואל - תוספת יוצאת דופן לפריטי התפריט שלנו 'Made Fresh Daily'."



השף מסהארו מורימוטו, שגריר הדגים של הולנד אמריקה ליין. צילום החברה

Sur La Table

הולנד אמריקה ליין חוברת שוב ל-Sur La Table (על השולחן) ומציעה שיעורי בישול בהשראת המתכונים Destination Dining של חברת השייט המעניקים למשתתפים הזדמנות להכין וליצור פסטה טרייה, בהנחיית אחד השפים המקצועיים של חברת Sur La Table, ובאמצעות כלים מהשורה הראשונה של החברה.

החל ממרץ 2025 ייחלו שיעורי **"Made from Scratch Ravioli with Holland America Line"** לקהל הרחב, ב-58 החנויות של Sur La Table בפריסה ארצית, בו ילמדו המשתתפים להכין בצק לרביולי. Sur La Table מלמדת מדי שנה למעלה מ-425,000 תלמידים ומציעה 40,000 שיעורים. כל שיעורי הקולינריה של Sur La Table הם 100% מעשיים, כך שהאורחים יודעים שהם באמת יחוו את השיעור הקולינרי, במקום פשוט להתבונן.

"השיעור הראשוני שלנו על דגים טריים בשיתוף פעולה עם חברת Sur La Table היה פנטסטי, ואנו נרגשים להרחיב את

השותפות על ידי כך שהצרכנים יכינו ויבשלו תפריטים שעוצבו בקפידה על ידי שני המותגים המתחברים ביותר מ-140 הנמלים שאנו פונים אליהם ברחבי אירופה", אמרה **קאסי קול** (Kacy Cole), סמנכ"לית השיווק של הולנד אמריקה ליין. "Sur La Table ו-Holland America Line חולקים חזון לפיו המטבח מהווה דלת לתרבויות שונות, והמעמד החדש הזה יציג בפני המשתתפים יותר מהטעמים הגלובליים שלנו, תוך שהם נהנים מהמומחיות הקולינרית של Sur La Table".

לפרטים נוספים: טופ קרוז ☎ **נציגים בישראל של הולנד אמריקה ליין**. טלפון ☎ 035284010 , Lucy@topcruise.co.il , **ברוכים המצטרפים לקבוצת הפייסבוק "קרוז חלום של הפלגה"** ☎ הייחודית בעולם הקרוזים. כ-15,600 חברים

.There are no comments yet