

NEU: RAPS MAGIC TARTUFO STYLE

HEUTE SCHON (TRÜFFEL)SCHWEIN GEHABT?



NEU

RAPS MAGIC TARTUFO STYLE [39288]

- Der unverkennbare, authentische Trüffelgeschmack mit begleitenden Gewürzen zu einer vollendeten Brat- und Grillmarinade abgerundet. Das ist unser neues RAPS Magic Tartufo Style. Für Kurzgebratenes von Schwein und Rind, als Außenwürzung für Schmorgerichte, zum Abschmecken von Ragouts und Saucen oder für Pastagerichte.
- **100% Rapsöl, ohne Palmöl**
- **mit Sommertrüffel**
- **zum Braten, Grillen, Schmoren**



PRODUKT

Gebinde: Eimer 2,5 kg
Zugabe: 100g/kg Masse

BEISPIEL GESCHNETZELTES

Fleischstücke für Geschnetztes mit Magic Tartufo Style marinieren (Zugabe 100 g/kg Masse) und 2-3 Stunden ziehen lassen. Gemüse (z.B. Paprika, Tomaten, Zucchini, Zwiebel) in grobe Stücke schneiden und im Verhältnis 1:1 mit dem Fleisch scharf anbraten. Danach noch 5-10 min bei mittlerer Hitze ziehen lassen.



BEISPIEL TAGLIATELLE

Nudeln kochen, abseihen und mit Magic Tartufo Style mischen (Zugabe 50-70 g/kg Masse), danach noch einmal kurz anwärmen und servieren. Je nach Geschmack mit Parmesan oder Trüffelscheiben garnieren. Als Variante kleine Kürbiswürfel anbraten und über die Pasta streuen.



BEISPIEL POMMES MIT TRÜFFELDIP

Sauerrahm und Magic Tartufo Style (Zugabe 100g/kg Masse) vermengen und wenn möglich 2-3 Stunden ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal aufrühren. Als Dip zu Pommes, Wedges oder Krokette.

