

DAS PERFEKTE GULASCH

DIE NEUE RAPS GULASCHPASTE



Unsere Gulaschpaste wird dem Status des Gulasch als eines der kulinarischen Heiligtümer Österreichs voll gerecht. Das ist ein Versprechen! MIT UNSERER GULASCHPASTE KREIEREN SIE DIE PERFEKTEN GULASCHVARIATIONEN.



RAPS GULASCHPASTE [30845]

Herrlich rund und vollwürzig, intensiver Paprikageschmack, besonders sämig und einladende Optik. Einfach mit Wasser angerührt ist die duftende Gulaschsauce im Handumdrehen zubereitet.

Durch die besondere Zusammenstellung der RAPS Gulaschpaste entsteht ein Zeitraffer-Effekt: Das Gulasch weist nach der Zubereitung bereits die vollmundige Charakteristik auf, wie sie sonst erst nach dem zweiten Aufwärmen entsteht.

- **Ohne zugesetzte Geschmacksverstärker**
- **Ohne deklarationspflichtige Allergene**
- **Auch für vegetarische Gulaschvariationen**

ANWENDUNGSBEISPIELE

- Wiener Saftgulasch
- Fiakergulasch
- Kartoffelgulasch
- Biergulasch
- Würstelgulasch
- Würstel mit Saft
- Gulaschsuppe

Zugabe:

250g Gulaschpaste pro kg Fleisch
+ 1 L Wasser

ZUBEREITUNG

250g Gulaschpaste mit 1kg Fleischstücken vermengen, mit 1L Wasser aufgießen und ca. 3-4 Stunden köcheln lassen.



250g



+ 1kg



+ 1L

Praktische Ergänzungsartikel:

- RAPS Gulaschzwiebel [38946]
- RAPS Röstzwiebel [00874]
- RAPS Paprikaflocken [32714]

