

# RACLETTE

## DER KULINARIK-TREND 2017



### VON CHRÜTLI BIS SCHWIIZ!

Der Kulinariktrend 2017: Original Raclette nach Schweizer Vorbild. Von uns bekommen sie die 5 TOP-KÄSEWÜRZUNGEN für den perfekten Raclettekäse!



#### RACLETTE - DER TREND 2017

Gasthaus, Adventmarkt oder Weihnachtsfeier - Raclette ist der Wintertrend 2017. Mit weichem Schmelz oder bereits mit hellbraun verkrusteten Bläschen „schwimmt“ der geschmolzene Käse vom Laib auf eine Scheibe deftiges Schwarzbrot. Gewürzt und verfeinert wird der Käse mit unseren Raclette Käsewürzungen. Herrlich anzusehen und jede für sich ein würziges Gedicht.

Die RAPS Raclette Würzungen eignen sich darüber hinaus hervorragend für alle Gerichte mit geschmolzenem oder gebackenen Käse.

#### ANWENDUNGEN

- Klassisches Raclette vom ganzen Laib
- Raclette mit Schälchen
- Kartoffeln mit Käse überbacken
- Alle Gratins mit Käsekruste
- Würzen von Käsespätzle und Kasnockn
- Kärnter Kasnudeln
- Käsefondue
- Schinken-Käse Toast
  
- Auch zum Würzen von Kartoffelgerichten geeignet.

## RACLETTEWÜRZUNG „SCHWIIZ“

[62713] STREUDOSE 90G, VE 7 STK

Das feinwürzige Original nach Schweizer Vorbild mit Piment, Pfeffer, Paprika, etwas Kümmel und weiteren Gewürzen.

FEINWÜRZIG  
RUND

## RACLETTEWÜRZUNG „ALMÖHI“

[62715] STREUDOSE 80G, VE 7 STK

Rustikal und würzig mit Zwiebel, Knoblauch, Kräutern, Pfeffer und einer feinen Rauchnote

DEFTIG  
RUSTIKAL

## RACLETTEWÜRZUNG „CHRÜTLICHÄS“

[62714] STREUDOSE 80G, VE 7 STK

Die edelwürzige Mischung für Raclettekäse mit deutlicher Kräuternote, abgestimmt mit einem Hauch Knoblauch und Pfeffer.

KRÄUTER-  
BETONT

## RACLETTEWÜRZUNG „PEPPERITO“

[62712] STREUDOSE 80G, VE 7 STK

Der besonders runde Grundgeschmack betont die fruchtig-pikante Pepperiternote.

FRUCHTIG  
PIKANT

## RACLETTEWÜRZUNG „PFEFFERCHÄS“

[62711] STREUDOSE 100G, VE 7 STK

Pfeffrig-würzig - ein Klassiker für Raclettekäse, sehr vollmundig und begleitet von einer leichten Zwiebelnote.

PFEFFRIG  
WÜRZIG