

Buntes und zartes Eisdekor

Mit den ersten warmen Tagen wird der Eiskonsum wieder in den blauen Himmel schießen. Raps sorgt für die perfekte Optik am kühlen Stoff. Die Obertrumer Gewürzmanufaktur kann mit einem großen Dekorprogramm für Eis und Patisserie aufwarten.

Feines Haselnusskrokant, Schokostreusel in verschiedensten Farben und die herrlichen Tagliatelli aus Schokolade sind nur ein kleiner Ausschnitt aus dem Raps-Dekorprogramm. Eines der beliebtesten Produkte sind aber die hauchzarten Schokostäbchen. Direkt aus dem Kühlschrank sind sie besonders knackig und bilden damit einen reizvollen Gegensatz zur cremigen Verführung eines Cup Dänemark oder dem klassischen Bananensplit. Dazu noch ein sündiges Karamell- oder Schokoladentopping und der sommerliche Hochgenuss ist perfekt.

Raps hat sein Patisserie-Sortiment in den vergangenen Jahren konsequent erweitert und gehört spätestens seit dem Launch der Eigenmarke „Zuckergoscherl“ zu den potentesten Anbietern wenn es um das Thema Patisserie und Konditorei geht. Seit zwei Jahren ist Raps auch exklusiver Vertreter der Schweizer Edelmarke Frey in Österreich und hat damit sein Angebot im hochwertigen Schokoladensegment weiter ausgebaut.



Spätestens seit der vergangenen Eissaison sehr gefragt sind, weil ganz dem Zeitgeist entsprechend, verschiedene Blütenarten als optischer Blickfang für besonders raffinierte Eiskreationen. Sowohl die duftenden Rosenblütenblätter als auch die tiefblauen Kornblumenblüten bilden eine sehr reizvolle Ergänzung zu den verspielten Kreationen vieler heimischer Spitzengeletter. Für Liebhaber klassischer oder fruchtiger Eis-Ensembles bietet Raps seinen Kunden einen bunten Dekor-Früchte-Mix aus getrockneten und klein geschnittenen Früchten sowie die hochwertige, gemahlene Bourbon-Vanille für die charakteristischen schwarzen Punkte, die gutes Vanilleeis auch als solches kennzeichnen.

Feinherbe Schokospäne, knusprige Schokoperlen, verschiedene Dekorelemente – Raps bietet seinen Kunden für die kommende Saison ein durchdachtes und wirtschaftliches Sortiment rund um die Eiskarte.

www.raps.at

CHOCOLATE FREY/RAPS

Exklusiver Pastry-Workshop

Die Schweizer Schokoladen-Manufaktur Frey und die Österreichische Geschmacksschmiede Raps laden am 7. April zum exklusiven Pastry-Training in den roten Saal des Palais Ferstel in Wien. Erleben Sie in diesem Intensiv-Workshop die „Kunst der fünf Sinne“ mit Meister-Pâtissière und mehrfacher Preisträgerin Brigitta Schickmaier im wunderschönen Ambiente des Palais Ferstel im Herzen Wiens. ■



DATEN & FAKTEN

Datum:

07. April 2016

Veranstaltungsort:

Palais Ferstel,
Strauchgasse 4,
1010 Wien

Beginn: 12:30 Uhr

Ende: 18:00 Uhr

Teilnahmegebühr: EUR 80,- p. P.

(inkl. 5 kg Frey Kuvertüre als Gastgeschenk)

Maximale Teilnehmerzahl: 60 Personen

Referentin: Brigitta Schickmaier

Veranstalter: Chocolat Frey AG Suisse & Raps GmbH Österreich

Anmeldung: E-Mail an Hr. Andreas Pongruber:
a.pongruber@raps.at