

Neue Willys braucht das Land

Es hat schon Tradition, dass der Obertrumer Gewürzhersteller Raps zur Grillsaison mit neuen Willys aufwartet. Steak Willy und Senf Will heißen die beiden Neuen in diesem Jahr.



*Gegrilltes mit Willys gut gewürzt.
© Hitesh Dewasi / Unsplash*

Die Willy-Familie aus dem Hause Raps ist wieder größer geworden. Der Obertrumer Gewürzhersteller hat auch diesmal sehr viel Wert auf ein besonders harmonisches und ausgewogenes Geschmacksbild geachtet – und liefert mit Steak Willy und Senf Willy wieder zwei ganz besonders fein abgestimmte Marinaden.



Der Willy für Rindersteaks

Der Steak Willy unterstreicht den Eigengeschmack von Rindfleisch, ohne ihn zu verfälschen und lässt die feinen Aromen damit besonders gut zur Geltung kommen. Einzig eine feine Pfeffernote ist innerhalb des runden Gesamteindrucks identifizierbar. Schließlich wollen die Konsument:innen auch schmecken, was sie für gutes Geld erworben haben. Diese Zurückhaltung wird übrigens auch optisch sichtbar. Der Steak Willy besitzt eine sehr dezente Optik mit nur wenigen Sichtgewürzen, um die „Sicht“ auf das hochwertigste vom Rind nicht zu versperren. Zugleich unterstützen die besonders fein vermahlene Gewürzanteile die Röstopik und eine knusprige Textur am gebratenen Steak.



Ein Freudenfest für Senf-Fans

Der Senf Willy ist optisch opulenter und macht auf den ersten Blick deutlich, was in ihm steckt. Der großzügige Senfanteil und die begleitenden Gewürze und Kräuter verleihen dem marinierten Fleisch, vorzugsweise üppige Cuts vom Schwein, eine sehr einladende, kräftige Optik. Die hellbraune Optik des Senf Willy verwandelt sich am Grill in sehr schöne, dunkelbraune Röstfarben. Diese stehen damit im reizvollen Kontrast zum

hellen Anschnitt der gegrillten Stücke. Das Geschmacksbild des Senf Willy ist würzig, vollaromatisch mit deutlicher Senfnote, begleitet von Pfeffer und Knoblauch. Weitere Gewürze und Kräuter runden den kräftigen Geschmack ab und sorgen für ein rundes Gesamtbild.

Vielfältiger Grill-Genuss

Die beiden neuen Willys von Raps bedienen in erster Linie Klassiker vom Grill wie Filetsteak, T-Bone oder Beiried vom Rind beim Steak Willy sowie Kotelett, Spare Ribs und Filet vom Schwein beim Senf Willy. Der etwas zurückhaltende Steak Willy eignet sich mit seinem dezenten Geschmacksbild darüber hinaus besonders gut für geröstetes Brot oder Folienkartoffeln. Mit dem Senf Willy würzt man neben Schweinefleisch auch würzige Grilladen vom Lamm. Wie auch alle anderen der 17 Sorten umfassenden Willy-Serie enthalten Steak Willy und Senf Willy kein Palmöl, sondern ausschließlich Rapsöl. Und selbstverständlich sind auch die beiden Neuen frei von zugesetzten Geschmacksverstärkern – und auch für vegetarische Grilladen geeignet.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at