

Raps launcht All-In-One Compound für Grillkäse

Um die Ladentheke auf unkomplizierte Weise auch mit fleischlosen Grillprodukten zu bestücken, hat Gewürzexperte Raps Easy Cheesy entwickelt.



Grillkäse von Raps

Zartschmelzend und wu?rzig-gut ist der **Easy Cheesy Grillka?se** sicherlich DER Star bei jeder Grillerei. Er sorgt fu?r ein angenehmes Mundgefu?hl ohne zu quietschen. Aber das vielleicht Beste: Mit dem neuen Compound und mit nur zwei weiteren Zutaten ko?nnen Fleischer:innen im Handumdrehen diesen vorzu?glichen Grillka?se herstellen – easy cheesy eben. Die Basisrezeptur basiert auf **Gouda**, ist aber beliebig auch mit anderen Ka?sesorten umsetzbar. Zusammen mit der Easy-Cheesy-Mischung und Wasser entsteht im Kutter eine feine Emulsion. In mehrschichtige Kunststoff-Da?rme von Raps zu einer langen Rolle abgefu?llt, wird die Ka?semasse bei 80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 76 °C gebu?ht. Im letzten Herstellungsschritt wird die Rolle im Wasserbad abgeku?hlt und anschließend in Scheiben geschnitten. Auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet, wird der Grillka?se au?en scho?n knusprig. Das Innere bleibt jedoch weich, wodurch beim Verzehr keine Quietsch-Gera?usche entstehen.

Zahlreiche Rezeptideen

Die Rezeptur la?sst sich nach Belieben verfeinern: Weitere Ka?sesorten wie **Emmentaler** intensivieren den Geschmack; mit Gewu?rzen, Kra?utern, Gemu?se oder Fru?chten entstehen ausgefallene Kreationen. Die Rezept-App **my- RAzept** bietet viele Anregungen, um schmackhafte Grillka?se-Zubereitungen mit dem Compound zu zaubern. So entsteht zum Beispiel mit Mango-Chutney ein exotisch-fruchtiger Ka?se oder mit Grana-Padano-Ka?se eine besonders herzhaft Variante. **Raps**-Produktmanager Jochen Birkert: „Mit unserem All-in-One Compound fu?r Grillka?se bieten wir Fleischereien eine effiziente Mo?glichkeit, ihre Grilltheke mit fleischlosen Alternativen noch vielseitiger zu gestalten. Damit sprechen wir sowohl probierfreudige Kund:innen an, die sich Abwechslung und Vielfalt auf dem Grill wu?nschen als auch jene, die ihre vegetarischen Grillga?ste zum Genie?en einladen.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at