

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.



Die Rezept-App my-RAzept bietet viele Anregungen zur Verarbeitung von Easy-

Grillkæse von Raps

Zartschmelzend und wurzig-gut ist der **Easy Cheesy Grillkase** sicherlich DER Star bei jeder Grillerei. Er sorgt für ein angenehmes Mundgefühl ohne zu quietschen. Aber das vielleicht Beste: Mit dem neuen Compound und mit nur zwei weiteren Zutaten können Fleischer:innen im Handumdrehen diesen vorzüglichen Grillkase herstellen – easy cheesy eben. Die Basisrezeptur basiert auf **Gouda**, ist aber beliebig auch mit anderen Kasesorten umsetzbar. Zusammen mit der Easy-Cheesy-Mischung und Wasser entsteht im Kutter eine feine Emulsion. In mehrschichtige Kunststoff-Darme von Raps zu einer langen Rolle abgefüllt, wird die Kasmasse bei 80 °C bis zu einer Kerntemperatur von 76 °C gebrüht. Im letzten Herstellungsschritt wird die Rolle im Wasserbad abgekühlt und anschließend in Scheiben geschnitten. Auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet, wird der Grillkase außen schon knusprig. Das Innere bleibt jedoch weich, wodurch beim Verzehr keine Quietsch-Gerausche entstehen.

Zahlreiche Rezeptideen

Die Rezeptur lässt sich nach Belieben verfeinern: Weitere Kasesorten wie **Emmentaler** intensivieren den Geschmack; mit Gewürzen, Kräutern, Gemüse oder Früchten entstehen ausgefallene Kreationen. Die Rezept-App **my- RAzept** bietet viele Anregungen, um schmackhafte Grillkase-Zubereitungen mit dem Compound zu zaubern. So entsteht zum Beispiel mit Mango-Chutney ein exotisch-fruchtiger Kase oder mit Grana-Padano-Kase eine besonders herzhafte Variante. **Raps**-Produktmanager Jochen Birkert: Mit unserem All-in-One Compound für Grillkase bieten wir Fleischereien eine effiziente Möglichkeit, 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 wünschen als auch jene, die ihre vegetarischen Grillgäste zum Genießen einladen.

www.raps.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at