

Bella Italia: Chicoréesalat

Dolce Vita mit Grafschafter Goldsaft

Meckenheim, September 2018 – Langsam aber sicher fallen die ersten Blätter von den Bäumen und der goldene Herbst kündigt sich an. Genau jetzt ist die richtige Zeit, um sich nochmal ein bisschen La Dolce Vita ins Haus zu holen und die letzten Sonnenstrahlen zu genießen. Bella Italia ist so das Stichwort für den Speiseplan und hier bieten Antipasti eine unglaubliche Vielfalt, indem sie einen mediterranen Charme mitbringen. Für das richtige italienische Flair empfiehlt die Grafschafter Krautfabrik einen Chicoréesalat mit Orangen und Wallnüssen. Antipasti eingelegt im Grafschafter Zuckerrübensirup bieten eine tolle, natürliche Alternative, die gleichzeitig prickelnd und frisch im Geschmack ist.

Antipasti zaubern immer eine kleine Prise Bella Italia in den Alltag – egal ob als leckere Kleinigkeit zur Mittagszeit oder als Gericht für einen geselligen Abend mit Freunden und Familie. Die bunten italienischen Vorspeisen sind einfach vorzubereiten und werden meist roh gegessen. Die Zutaten können so ihren wunderbaren Geschmack entfalten, wissen aber auch durch ihr besonderes Zusammenspiel zu überzeugen. Ein absolutes Highlight ist der Chicoréesalat mit Orangen und Wallnüssen. Der Grafschafter Goldsaft veredelt die Geschmackskombination dieses Rezepts. Die herb, bittere Note des Chicorées und der Walnüsse harmoniert perfekt mit der natürlichen Süße des Grafschafter Goldsaftes. Die Orangen zaubern einen Hauch von Frische in den Salat, der geschmacklich an einen warmen Sommerabend auf einer italienischen Piazza erinnert.

Grafschafter Goldsaft ist ein aus erntefrischen Zuckerrüben hergestellter, naturreiner Zuckersirup ganz ohne chemische Zusätze. Er ist von Natur aus gluten- und laktosefrei und daher auch für Veganer geeignet. Mit seiner unverwechselbaren und natürlichen Süße schafft es der Grafschafter Goldsaft jedes Sommer-Rezept zum geschmacklichen Highlight zu machen.

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de

Pressemitteilung

Rezept: Chicoréesalat mit Orangenfilets und Walnusskernen (4 Portionen)

Zutaten:

3 kleine Chicorée
2 Romana-Salatherzen
2 Orangen
1 Zwiebel
50 g gehackte Walnüsse

Für das Dressing:

5 EL Apfelessig
5 EL Apfelsaft
2-3 EL Grafschafter Goldsaft
5 EL Sonnenblumenöl
2-3 EL Walnussöl
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Chicorée und Salat putzen, waschen und in Blätter zerteilen. Orangen schälen, Filets herausschneiden, mit Chicorée und Salat auf Teller anrichten. Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Zwiebelringe mit den Nüssen auf dem Salat verteilen. Essig, Apfelsaft, Grafschafter Goldsaft und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat mit dem Dressing beträufeln und nach Wunsch mit Orangenscheiben garniert servieren.

Weitere Informationen zu Grafschafter gibt es unter www.grafschafter.de/rezepte.

Über Grafschafter

Seit 125 Jahren produziert die Grafschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Grafschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Grafschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen und die „Lütticher Delikatesse“, eine Spezialität nach belgischer Rezeptur. Für die Wintersaison bietet Grafschafter vier köstliche Sorten unter der Range „Grafschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt, die frische Variante Birne-Orange und neu ab Herbst 2018 Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Weitere Informationen finden Sie unter www.grafschafter.de

Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de