



Jetzt ist wieder Zeit für Zuckerrüben: Kochen und Backen mit Graftschafter Goldsaft & Co.

Meckenheim, September 2013. Die Frage „Was koche ich heute?“ stellt sich jeder im Laufe der Woche, denn zwischen den Klassikern, die man schon im Schlaf beherrscht, sorgen neue Rezeptideen immer für willkommene Abwechslung. Pünktlich zum Start der Zuckerrübenernte verwöhnt jetzt das neue Graftschafter Kochbuch „Genuss für jeden Tag“ mit 30 Rezepten rund um die rheinischen Spezialitäten Zuckerrübensirup und Apfelschmaus. So lässt sich doch jeder zu neuen herzhaften und süßen Rezepten inspirieren.

Auf Brötchen, Schwarzbrot oder Pfannkuchen kennt man die süßen Aufstriche von Graftschafter. Wie viel mehr in Zuckerrübensirup, Apfelschmaus und Co. steckt, können Naschkatzen und Hobbyköchinnen jetzt im neuen Graftschafter Kochbuch erfahren. Hier verleihen die Spezialitäten aus heimischen Zuckerrüben und Äpfeln vielen Rezepten erst den richtigen Pfiff. Wie wäre es beispielsweise mit zarten Hähnchenspießen, Gemüsecurry oder Kräuterfrikadellen. Diese herzhaften Gerichte erhalten durch die malzige Süße des Graftschafter Goldsafts und den intensiven Fruchtgeschmack von Graftschafter Apfelschmaus eine ganz besondere Note. Natürlich finden auch alle, die es lieber süß mögen leckere Rezepte mit Cupcakes, Tartes und Kuchen im Buch.

Seinen typischen Geschmack und die wertvollen Inhaltsstoffen wie Kalium, Eisen und Magnesium verdank der Graftschafter Goldsaft übrigens den über 50 000 Tonnen Zuckerrüben, die auf den Feldern im rheinischen Meckenheim und der näheren Umgebung von über 140 Vertragslandwirte aktuell wieder seit Mitte

Pressekontakt

Graftschafter Pressedienst ° Kohlentreiberweg 4 ° 45549 Sprockhövel
Tel.: 02339 9185-0 ° Fax: 02339 9185-300 ° www.graftschafter.de



September geerntet werden. Kaum auf den Hof der Graftschafter Krautfabrik angeliefert, werden die Rüben zügig in der Produktion weiterverarbeitet. Nach dem Wiegen, dem Bestimmen des Zuckergehaltes und dem Abladen werden die Rüben zunächst gewaschen, von Blattgrün, Erde und Steinen befreit und dann von einer Schneidemaschine in fingergroße Schnitzel zerkleinert. Um den süßen Saft zu gewinnen, werden die kleinen Stückchen gekocht, gedämpft und gepresst. Dabei entsteht zunächst ein Rohsaft, der durch Reinigung von allen Feststoffteilchen befreit wird. Das Ergebnis ist der Klarsaft, der durch Verdampfen zum dickflüssigen, dunklen Zuckerrübensirup eingedickt wird. Abgefüllt als Graftschafter Goldsaft ist die süße Spezialität mit dem „g.g.A.“-Siegel der geschützten geografischen Angabe dann die ideale Zutat für die unterschiedlichsten Leckereien!

Über Graftschafter

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG verbindet 113 Jahre Zuckerrübensirup-Erfahrung mit dem Angebot zahlreicher Brotaufstrich-Spezialitäten. Sie besitzt einen Marktanteil von über 90 Prozent in der Produktparte Zuckerrübensirup für Handels- und Industriekunden. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. Die Graftschafter Gruppe arbeitet mit Produktionsstätten und Kooperationspartnern in Hamburg, den Niederlanden und Belgien. Europaweit werden 140 Mitarbeiter beschäftigt, die jährlich 14.000 t Brotaufstrich und über 40.000 t Industriesirup herstellen. Das Unternehmen ist nach DIN EN ISO 9001:2008 und International Food Standard (IFS) zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie unter www.graftschafter.de.

Pressekontakt

Graftschafter Pressedienst ° Kohlentreiberweg 4 ° 45549 Sprockhövel
Tel.: 02339 9185-0 ° Fax: 02339 9185-300 ° www.graftschafter.de