

Geschenk-Set 1: Raclette-Trio

Für Raclette-Liebhaber: Probiere das Schweizer Käsegericht mit den Gewürzmischungen Zulu Fire, Madagaskar Garlic Pepper und Cape Garden Herb. Es wird dir vorkommen, als sei deine gemütliche Raclette-Runde in der afrikanischen Savanne gestrandet.

Zulu Fire: Wenn mans gerne scharf mag - Eine absolute Brüller-Kombination. Die feurig-hitze Chili-Pfeffer-Ginseng-Mischung entfaltet sich mit dem cremigen Käse aufs Wundervollste und hält dich schön warm.

Madagaskar Garlic Pepper: Diese Gewürzmischung ist für unser Traditionsgericht, wie ein stahlblauer Himmel im Sommer - Perfekt. Aromatisch schwarzer Pfeffer, vermählt mit naturbelassenem Khoisan-Meersalz und kräftigem Knoblauch lässt Käseliebhaber träumen.

Cape Garden Herb: Schenkt Kartoffeln Liebe in Form feinsten Gewürze. Zweierlei Pfeffersorten, Khoisan-Meersalz und ein erquickendes Kräuterbouquet sind hier die Protagonisten. Aromatisch gekrönt lassen sich deine Kartoffeln voller Stolz und mit geschwellter Brust mit Raclettekäse übergießen. Verlockung pur!

Aber Achtung!!! Das Raclette-Trio kann mehr als bloss Raclette. Es kann alles, wenn du es lässt. Versuch es! Du wirst es nicht bereuen!

Geschenk-Set 2: Fondue-Duo

Fondue Chinoise und Bourguignonne kennen und lieben wir. Das Allerbeste: Die Saucenvielfalt. Dieses Saucen-Duo bereichert deine Auswahl um vielfältige Genussaspekte. Mit der Cape Malay und Safari BBQ Sauce wird dein Fleisch-Fondue zu einer kulinarischen Geschmacks-Begegnung.

Cape Malay: Nichts bringt unsere Geschmackswelt so zum Träumen, wie eine ausgewogene aromatische Currysauce. Abgeschmeckt mit knackigen Karotten, Süsskartoffeln und fruchtig-saftigem Aprikosenpüree, ist diese Sauce ein milder Traum.

Safari BBQ: Stell dir vor, du sitzt am Lagerfeuer, den Rauch verbrennenden Holzes in der Nase. Diese herb-raue Note vermischt mit sonnengereiften Tomaten, geschmackintensiven Pfirsichen und herb scharfem Senf auf einem zarten Stück Fleisch. Da bleibt kein Wunsch offen.

Diese beiden Kostbarkeiten bitte nicht nur für Fondue Chinoise oder Bourguignonne aus dem Schrank holen. In der Grillsaison machen sie eine ebenso gute Figur, wie zu allem, dem noch das gewisse Etwas fehlt.