

Oscar, Pressemitteilung, 04.02. 2010

P
R
E
S
S
E
M
I
T
T
E
I
L
U
N
G
.

P
R
E
S
S
E
M
I
T
T
E
I
L
U
N
G

Die Osterneuheit:



Lammfond-Konzentrat

Für die fantasievolle Zubereitung festlicher Ostermenüs gibt es das ergiebige Fond-Konzentrat von OSCAR jetzt auch in der Sorte Lammfond-Konzentrat. Damit erweitert Raoul Rouso sein vielfältiges Fond-Konzentrat-Sortiment der Marke OSCAR um eine weitere Sorte und führt gleichzeitig die neu gestaltete Verpackung ein.

Nur reine, natürliche Zutaten werden bei der Herstellung verarbeitet und drei Tage lang intensiv geröstet, eingekocht und veredelt. Dabei entsteht ein Fond-Konzentrat für die moderne Küche. OSCAR Lammfond-Konzentrat und auch die anderen Sorten sind allergenfrei, sie enthalten weder Farbstoffe oder Geschmacksverstärker noch Konservierungsstoffe und haben einen geringen Salzgehalt. Im Raoul Rouso Sortiment sind außerdem die Sorten Rinderfond, Hühnerfond, Gemüsefond, Kalbsfond, Fischfond, Wildfond, und das Demi Glace-Konzentrat erhältlich.

Die einzigartigen Fond-Konzentrate von OSCAR sind eine echte Innovation

Das Geheimnis der OSCAR- Qualität ist die Herstellung der Fond-Konzentrate wie selbstgemacht. Um ein geschmackvolles Fond-Konzentrat zu erhalten, braucht es viel Zeit zum Rösten, Einkochen und Veredeln der ausgewählten Zutaten. Dieses geschieht bei OSCAR in einem Zeitraum von drei Tagen. Das Ergebnis sind hochergiebige Fond-Konzentrate, allergenfrei, ohne Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker, wie hausgemacht.

Aus einer 200 ml Flasche Fond-Konzentrat können 6 Liter fertiger Fond hergestellt werden. Das Demi Glace-Konzentrat ergibt 2,5 Liter. Ein geringer Platzbedarf, lange Haltbarkeit und ein unschlagbares Preis-Leistungsverhältnis lassen Zeit, Mühe und Geld sparen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



OSCAR Lammfond-Konzentrat

200 ml OSCAR Lammfond-Konzentrat ergeben 6 Liter Fond für den typischen Lammgeschmack an Saucen, Suppen, Eintöpfen und Schmorgerichten. Ob kurz gebratene Lammkoteletts oder auch eine knusprig geschmorte Lammkeule, mit dem ergiebigen Lammfond-Konzentrat von OSCAR gelingen alle Lieblingsgerichte rund ums Lamm geschmackvoll und kinderleicht.

Die Produkte sind im LEH erhältlich. Sie haben eine Restlaufzeit im Handel von 6 Monaten und sind nach dem Öffnen im Kühlschrank aufzubewahren. Die 200 ml Flasche kostet 6,49 €. Die Verkaufseinheit an den Handel sind 6 Flaschen im Karton.

EIN UNTERNEHMEN DER GRONEWEG-GRUPPE

Raoul Rouso GmbH · Public Relations · Am Eggenkamp 8-10 · 48268 Greven · Telefon: +49 (0) 25 71/507-57
Fax: +49 (0) 25 71/507-51 · www.raoul-rouso.de

Oscar, Pressemitteilung, 04.02.2010

P
R
E
S
S
E
M
I
T
T
E
I
L
U
N
G
.

P
R
E
S
S
E
M
I
T
T
E
I
L
U
N
G

Die Osterneuheit:



Lammfond-Konzentrat

Seit 1992 ist OSCAR der Spezialist für die Herstellung von Grund- und Basisprodukten für die moderne Aroma- und Geschmacksküche. Das Premium-Sortiment beinhaltet seit 2002 Fond-Konzentrate und Demi Glace-Konzentrate. Für den dänischen Lebensmittelhandel und Großverbrauchermarkt stellt das Unternehmen ein umfangreiches Sortiment an Suppen, Saucen und Fleischbrühen her.

Raoul Rousso ist Spezialist für Import, Vermarktung und Distribution von Feinkostprodukten aus aller Welt. Das Sortiment besteht aus international renommierten Originalmarken von hoher Qualität und innovativen Trendartikeln.

Raoul Rousso ist ein Unternehmen der Groneweg-Gruppe, zu der auch CLUB Feinkost mit der Marke GOUTESS gehört.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Iris Brinkmann

Raoul Rousso GmbH

Public Relations

Am Eggenkamp 8-10

48268 Greven

Tel.: 0 25 71/507-57 · Fax: 0 25 71/507-1157

E-Mail: ibrinkmann@groco.de

www.raoul-rousso.de

EIN UNTERNEHMEN DER GRONEWEG-GRUPPE

Raoul Rousso GmbH · Public Relations · Am Eggenkamp 8-10 · 48268 Greven · Telefon: +49 (0) 25 71/507-57
Fax: +49 (0) 25 71/507-51 · www.raoul-rousso.de