

Oscar, Pressemitteilung, Juli 2010

Neu bei Raoul Rousso:



## Pilzfond-Konzentrat

**Wenn der Sommer sich dem Ende neigt, sprießen die kleinen Wald- und Wiesenbewohner aus der Erde. Als beliebte Sammlerobjekte gelangen sie dann in Pfannen und Töpfe und verwöhnen mit ihrem einzigartigem Aroma unsere Gaumen. Passend zu Beginn der Herbst- und Pilzzeit bringt Raoul Rousso das OSCAR Pilzfond-Konzentrat auf den Markt. Damit erweitert Raoul Rousso sein vielfältiges Fond-Konzentrat-Sortiment der Marke OSCAR um eine weitere Sorte.**

### 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 langen Zeitraum von drei Tagen. Das Ergebnis sind hochergiebigere Fond-Konzentrate, allergenfrei, ohne Farbstoffe, Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker, wie hausgemacht.

Aus einer 200 ml Flasche Fond-Konzentrat können 6 Liter fertiger Fond gewonnen werden. Das Fond-Konzentrat wird einfach je nach Bedarf und Verwendung beim Kochen mit Wasser verlängert. Der Verwender dosiert selbst und bestimmt so die Intensität des Geschmacks. Ein geringer Platzbedarf, lange Haltbarkeit und ein unschlagbares Preis- Leistungsverhältnis lassen Zeit, Mühe und Geld sparen für ein unvergessliches Geschmackserlebnis.



### OSCAR Pilzfond-Konzentrat

Ausgesuchte Champignons, Shiitake und Butterpilze werden zu OSCAR Pilzfond-Konzentrat verarbeitet.

200 ml OSCAR Pilzfond-Konzentrat ergeben 6 Liter Fond. Cremesuppen, herzhaftes Wildgerichte, Gulasch aber auch Pastasaucen, Risotto und Saucen zu kurz gebratenem Fleisch gelingen einfach und lecker mit einer feinen Pilznote. Das klassische Jägerschnitzel erhält mit dem OSCAR Pilzfond-Konzentrat eine elegante Pilzwürze und erlangt so einen überraschenden Gourmetstatus.

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 ca. 6,49 € (unverbindliche Preisempfehlung). Die Verkaufseinheit an den Handel sind 6 Flaschen im Karton.

### 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

Oscar, Pressemitteilung, Juli 2010

Seite 2

Neu bei Raoul Rousso:



### **Pilzfond-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](mailto:ibrinkmann@groco.de)

[www.raoul-rousso.de](http://www.raoul-rousso.de)