

ARGAND'OR, Pressemitteilung, März 2011

Neu bei Raoul Rousso:



Die kulinarische Entdeckung des Jahres: Drei neue tafelfertige Gourmet-Bio-Speiseöle

Eine einzigartige Besonderheit aus dem großen Angebot der Speiseöle bereichert bereits seit 2 Jahren das vielfältige Sortiment des Grevener Importeurs Raoul Rousso: ARGAND'OR Arganöl.

Jetzt präsentiert das Unternehmen die Speiseöl-Produktneuheit des Jahres: Die ersten tafelfertigen ÖL-Kombinationen mit handgepresstem Bio-Arganöl in drei neuen Gourmet-Speiseöl-Varianten der Marke ARGAND'OR. Kostbares geröstetes Arganöl wird mit vollmundig-aromatischem Olivenöl, gesundem Rapsöl und reichhaltigem Sonnenblumenöl fein komponiert. Drei erlesene Gourmet-Speiseöle in Bio-Qualität mit besonderem Geschmack und eigenem Charakter sind das einzigartige Ergebnis.

Handgepresst, weltweit prämiert und als einzige Arganöl-Marke mit einem sozialen und nachhaltigen Konzept trägt ARGAND'OR zu Recht den Titel „Das Gold Marokkos“.

Für alle, die gerne kochen und Wert auf aromatische kaltgepresste Speiseöle in ihrer Küche legen, präsentiert ARGAND'OR nun drei neue einzigartige Gourmet-Speiseöle komponiert mit dem mehrfach ausgezeichneten, handgepressten ARGAND'OR Arganöl. Drei der beliebtesten Speiseöle wurden für die neuen Gourmet-Öl-Kombinationen ausgewählt. Reichhaltiges Sonnenblumenöl, gesundes Rapsöl und vollmundig-aromatisches Olivenöl aus kontrolliert biologischem Anbau geben dem einzigartigen Arganöl einen wohlschmeckenden Rahmen und unterstreichen das besondere Arganöl-Aroma auf unterschiedliche Weise. Der Arganöl-Gehalt beträgt 26 % für einen angenehm-nussigen Charakter.

Die neuen ARGAND'OR Gourmet-Speiseöle sind DLG prämiert. So erreichte die Sorte Olive & Arganöl die DLG Bronze Prämierung und das Raps & Arganöl die DLG Silber Prämierung. Das Sonnenblume & Arganöl wurde mit der goldenen DLG Prämierung ausgezeichnet.



ARGAND'OR Olive & Arganöl



Der feine nussige Geschmack von Arganöl vereint sich in eleganter Harmonie mit vollmundigem, aromatischem Olivenöl. Diese fruchtige Mischung passt nicht nur zur Mittelmeerküche. Heimisches Gemüse und Salate der rustikalen Landküche verfeinert diese Speiseöl-Rarität ebenso wie klassische Cremesuppen und würzige Grillmarinaden. Diese Kostbarkeit sollte nur in der kalten Küche verwendet werden oder zum Abschmecken nach dem Garen an die Speisen gelangen. Für einen besonderen Geschmack.

Ungesättigte Fettsäuren und Polyphenole, seltenes Gamma-Tocopherol so wie die hohe Konzentration an Phytosterolen des Arganöls ergänzen sich zu einem ernährungsphysiologisch wertvollen Speiseöl.

Preis: 10,95 € UVP, 250 ml.

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

ARGAND'OR, Pressemitteilung, März 2011

Seite 2

Neu bei Raoul Rousso:



Die kulinarische Entdeckung des Jahres: Drei neue tafelfertige Gourmet-Bio-Speiseöle



ARGAND'OR **Raps & Arganöl**

Diese markante Mischung zeichnet sich durch den intensiv-nussigen Geschmack des Arganöls aus. Das Raps & Arganöl duftet nach gerösteten Argannüssen und ist herzhaft im Geschmack. Es verleiht deftigen Speisen eine besondere Note und schmeckt Ragouts und Eintöpfe herzhaft ab. Aber auch eine Vinaigrette mit feinen Obstessigen und eingelegtem Gemüse gelingt mit nussigem Charakter.

Das gesunde, kaltgepresste Rapsöl regt den Stoffwechsel an und bildet mit dem Gamma-Tocopherol und der hohen Konzentration an Phytosterolen aus dem Arganöl eine einzigartige Komposition.

Preis: 10,95 € UVP, 250 ml.



ARGAND'OR **Sonnenblume & Arganöl**

Das Aroma des gerösteten Arganöls gibt dem geschmacksneutralen, kaltgepressten Sonnenblumenöl eine einzigartige Würze. Es peppt gedünstete Gemüse auf und macht Salatdressings unwiderstehlich.

Nicht nur geschmacklich ist dieses Gourmet-Speiseöl einzigartig. In der Küche gilt es als besonders wertvoll und vor allem gesund. Sonnenblumenöl enthält sehr viel Vitamin E, ist cholesterinfrei, hat einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und enthält Beta-Carotin.

Preis: 10,95 € UVP, 250 ml.

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

ARGAND'OR, Pressemitteilung, März 2011

Seite 3

Neu bei Raoul Rousso:



Die kulinarische Entdeckung des Jahres:
Drei neue tafelfertige Gourmet-Bio-Speiseöle

ARGAND'OR ist der Spezialist für Bio-Arganöle und die bekannteste Arganöl-Marke. Die ARGAND'OR GmbH ist ein marokkanisch-deutsches Unternehmen mit Sitz in Friedrichsdorf, Hessen und wurde 2005 gegründet. Das Unternehmen arbeitet als einziges mit dem marokkanischen Dachverband der Frauenkooperation UCFA zusammen. In dieser Organisation haben sich 24 Frauenkooperative zusammengeschlossen und vermarkten ihre Produkte über die ARGAND'OR GmbH weltweit. Etwa 1.000 Berberfamilien, die noch als einzige die Fertigkeit der traditionellen, einzigartigen Handpressung beherrschen, sind auf diese Weise organisiert. Sie sorgen mit ihrer Tätigkeit für den Lebensunterhalt von rund 6.000 Personen ihrer Dorfgemeinschaft.

Die ARGAND'OR GmbH unterstützt die Berberfamilien und die UCFA in ihrem Bestreben, die traditionelle Herstellung des Arganöls und damit die einzigartige Kulturlandschaft der Arganbäume zu erhalten.

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.

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