

SPICE ISLANDS, Pressemitteilung, Januar 2011

Neu bei Raoul Rousso:



**Scharf, schärfer...
teuflich scharf**



Raoul Rousso, der Importeur internationaler Feinkostartikel, erweitert sein erlesenes Gewürzsortiment der Premium-Marke SPICE ISLANDS um zwei teuflisch-scharfe Neuprodukte. Mit den neuen Sorten Bird's Eye und Habanero bietet SPICE ISLANDS exotische Chilisorten mit besonderer Schärfe für echte Chilifans, die es besonders feurig mögen.

Chili-scharfes Essen ist trendy. Dabei soll die Chilischote nicht nur scharf sein, echte Chili-Fans lieben ihren Lieblings-scharfmacher so richtig teuflisch. Inzwischen gibt es einige Hundert verschiedene Chilisorten die sich in Größe, Form, Farbe, Aroma und vor allem im Schärfegrad unterscheiden. Eine kleine und feine Auswahl bietet das SPICE ISLANDS Sortiment. So spielt die scharfe Schote in einigen Gewürzmischungen die Hauptrolle, ist als Angels-Hair präsent oder kommt als ganze oder gebrochene Ware ins Glas. Von der milden Schärfe der Jalapeno Schote und des Chili Con Carne-Würzers über das mittelscharfe Harissa-Pulver und den scharfen Cayennepfeffer gibt es jetzt zwei extra-scharfe neue Chili-Sorten: Für einen besonders scharfen Genuss!!



NEU
SPICE ISLANDS
Chili Bird's Eye
ganz

Diese kleinen roten Schoten haben es in sich und sind aufgrund ihrer Größe nicht zu unterschätzen. Mit einem Scoville-Gehalt von 100.000 bis 225.000 sind sie im oberen Drittel der Schärfe-Scala für Chilischoten zu finden und lösen damit unser bisher schärfstes Chiliprodukt, den Cayennepfeffer mit 45.000 Scovile, ab. Auch als Devil Chilis bekannt, geben sie Chili con carne, Eintöpfen und Marinaden die gewünschte Schärfe.

Vorsichtig dosieren und von Kindern fernhalten!

Füllmenge: 18 g

Unverbindliche Preisempfehlung: 4,99 €



NEU
SPICE ISLANDS
Chili Habanero
gebrochen

Wer es teuflisch mag, greift zu SPICE ISLANDS Habanero Chili. Mit einem Schärfegrad von 100.000 bis 500.000 Scoville ist Habanero als eine der schärfsten Chilisorten bekannt. Dabei hat sie außer einer teuflischen Schärfe auch ein tropisch fruchtiges Aroma und gibt vor allem Tomaten- und Fleischgerichten sowie pikanten Saucen exotisches Feuer.

Vorsichtig dosieren und von Kindern fernhalten!

Füllmenge: 24 g

Unverbindliche Preisempfehlung: 4,99 €

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

SPICE ISLANDS, Pressemitteilung, Januar 2011

Seite 2

Neu bei Raoul Rousso:



**Scharf, schärfer...
teuflich scharf**



SPICE ISLANDS bietet ein unvergleichliches Sortiment an feinen Aromen, Gewürzen und Kräutern dieser Erde. In bester (Gewürz-) Ordnung kennzeichnen 5 Farben die 5 Produktlinien der Marke für mehr Übersicht im Regal. Braun steht für Pfeffer, grün für Bio-Qualität, blau gehört den Salzen, chamois sind die Gewürze und rosa die Backzutaten. Die einzigartige grenzenlose Vielfalt mit über 100 Sorten an Spezialitäten von A wie Allround-Gewürzsalz bis Z wie Zwiebelsalz hält für nahezu jede Länderküche die passende Würze bereit. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe, professionelle Veredelung sowie hohe Würzkraft sind die Qualitätsmerkmale dieser Premium-Gewürzmarke. SPICE ISLANDS Gewürze versprechen 100% naturgereiften Geschmack ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Konservierungsstoffe.

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
Public Relations

Raoul Rousso GmbH
Am Eggenkamp 8-10
48268 Greven
Tel.: +49 2571 507-57
Fax: +49 2571 507-11 57
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