

SPICE ISLANDS, Pressemitteilung, Juli 2010

Neu bei Raoul Rousso:



Bollywood @ Home: So schmeckt Trendküche

Indien entwickelt sich auch hierzulande zu einer beliebten Trendküche mit einer wachsenden Fangemeinde. Raoul Rousso, der Importeur internationaler Feinkostartikel, erweitert sein erlesenes Gewürzsortiment der Premium-Marke SPICE ISLANDS und bietet nun fünf exotische Curry-Mischungen von mild bis extrascharf sowie die bekannte Gewürzmischung Garam Masala an.

Curry ist eine der bekanntesten Gewürzmischungen der Welt. Aber Curry ist nicht gleich Curry. Das beliebte Pulver setzt sich aus verschiedenen Gewürzen zusammen, deren Anteile je nach Art der Mischung variieren. Für jeden Geschmack hat SPICE ISLANDS jetzt die richtige Variante im Sortiment. Mal klassisch mild, mal edel komponiert, mal feurig scharf oder exotisch anders. Alle Curry-Mischungen versprechen die typischen Aromen der indischen Regionalküchen. Das Garam Masala ist eine feine Gewürzkomposition mit Tradition.

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



**Curry
klassisch-mild**

Elf exotische Gewürze verleihen dieser edlen Curry-Variante ihren Wohlgeruch, die brillante Farbe und das bekannte Curry-Aroma. 4,79 €



**Curry Malabar
fruchtig-pikant**

Durch die leicht süßliche Note dieser Curry-Mischung bereichert sie nicht nur Reistafeln, auch Kürbisgerichte, Bananendesserts und exotische Salate bekommen einen Hauch Indien. 4,79 €



**Curry Red
feurig-scharf**

Pikante Gewürze verleihen dieser besonderen Curry-Mischung ihr kräftiges Aroma und ihre dominante Schärfe. 4,79 €



**Curry Calcutta Heat
raffiniert-exotisch**

Diese pikante Komposition edler Gewürze ist anders. Sie kommt nicht fein gemahlen daher, sondern beeindruckt durch die Auswahl feiner Zutaten mit Biss. 4,79 €



**Bio Curry
Natürlich mild**

Feine Gewürze aus kontrolliert biologischem Anbau verleihen dieser edlen Curry-Mischung ein feines Aroma, und einen besonders weichen Geschmack. 4,99 €



Garam Masala

Garam Masala ist die wichtigste Gewürzmischung der nordindischen Küche und passt mit seinem starken Aroma und der feinen Zimtnote hervorragend zu Curry-Gerichten und Chutneys. Sie gibt aber auch Fleisch- und Gemüsegerichten eine typisch orientalische Note. 4,79€

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, Juli 2010

Seite 2

Neu bei Raoul Rousso:



Bollywood @ Home: So schmeckt Trendküche

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, zu der auch CLUB Feinkost mit der Marke GOUTESS gehört.

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