

**TASTE OF
THE ALPS**

GRILL-& BRATKÄSE

Der Grill- und Bratkäse von „Taste of the Alps“ ist vielseitig einsetzbar. Er eignet sich nicht nur bestens zum Grillen und Braten, sondern schmeckt auch hervorragend in Veggie-Burgern.

**Immer goldrichtig:
1 cm dicke Scheiben**

Ca. 3 Minuten je Seite
goldbraun braten.



Auf einer Grillplatte ca.
3 Minuten je Seite grillen.

Symbolbild



AUS GOUDA

EIFREI

QUIETSCHFREI

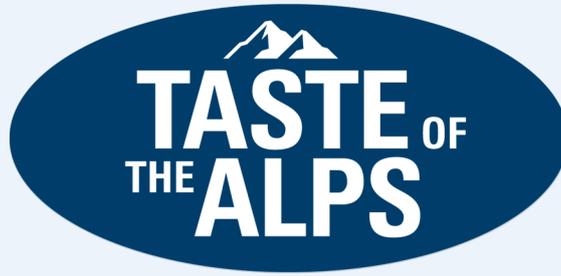
**ERHÄLTlich IN
DEN SORTEN**

Mediterran

Chili Paprika

Natur

Eine Marke der Pinzgau Milch



GRILL- UND BRATKÄSE

- > Unser Brat- und Grillkäse wird aus echtem Gouda und feinen Gewürzen hergestellt, wodurch der authentische Käsegeschmack bewahrt bleibt. Nach der Zubereitung präsentiert er sich kross an der Oberfläche und cremig im Inneren.
- > Um eine optimale Haltbarkeit zu gewährleisten, wird die Käsemischung nach der Produktion sorgfältig gebrüht und bleibt somit auch im kalten Zustand genießbar und haltbar.
- > Unser Brat- und Grillkäse ist eifrei, quietschfrei, reich an natürlichem Protein und schmeckt nicht übersalzen.
- > Im gekühlten Zustand garantieren wir eine Haltbarkeit von 4-6 Monaten.
- > Natürlich können Sie vorportionierte Scheiben auch einfrieren und je nach Bedarf auftauen und verarbeiten. Für das beste Geschmackserlebnis empfehlen wir jedoch die Verarbeitung im frischen Zustand.
- > Die ideale Zubereitung erfolgt in einer beschichteten Pfanne oder auf einem Platten-grill bei mittlerer Hitze und unter Zugabe von etwas Pflanzenöl. Die Scheiben sollten dabei 1 cm - 2 cm breit geschnitten werden. Auch eine Zubereitung im Konvektomat ist möglich.
- > Eine zu hohe Hitze kann die Struktur des Käses zerstören und zu Ankleben und Zerlaufen führen.
- > Zu guter Letzt möchten wir Ihnen einige Anwendungsideen nahelegen!
 - o Perfekt geeignet für Salate
 - o Als geschmackvoller Fleischersatz
 - o Als Patty in vegetarischen Burgern
 - o Schmeckt auch paniert und gebacken
 - o In dünnen Scheiben als Burgerkäse
 - o Auf Sandwiches und Paninis für die Zubereitung im Kontaktgrill

Teilen Sie gerne Ihre Zubereitungs- und Rezeptideen mit uns unter office@pinzgaumilch.at!
Wir veröffentlichen diese monatlich in unserem Newsletter.