

**ROUGETTE**



# DER WEICHKÄSE FÜR GRILL UND PFANNE

... JETZT AUCH FÜR GROSSVERBRAUCHER

**JETZT  
NEU!**



**ROUGETTE** – mehr kann man aus Käse nicht machen!



# ROUGETTE Markenqualität in angepasster Verpackungsgröße für Profis!

Sie müssen in kurzer Zeit viele Menschen auf einmal kulinarisch verwöhnen? Genau dafür hat ROUGETTE für Sie die ideale Verpackungseinheit entwickelt, mit einem Preis-Leistungs-Verhältnis, das Sie überzeugen wird.

- Die perfekte Abwechslung für jedes Grillfest oder Großveranstaltung
- 24 x 90g im Karton, einzeln zu entnehmen
- Passt ideal zu unterschiedlichsten Salaten
- Eine hervorragende Alternative für alle, die kein Fleisch grillen möchten
- Gelingsicher und schnell zubereitet
- Bei der Zubereitung wird der Grillkäse cremig zart ohne zu tropfen oder kleben zu bleiben
- Geeignet für Rost/Pfanne oder Grillplatte



## Bunte Grillkäse-Spieße mit Speck, Kirschtomaten, Brokkoli, Fladenbrot und Hummus-Dip

### Zutaten für 2 Brötchen

1 Brokkoli	1 EL + 80 ml Öl	1 Dose (425 ml) Kichererbsen
Salz	Pfeffer	1 EL Tahin (Sesampaste)
2 ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur je 90 g	1 Fladenbrot (ca. 300 g)	1 TL Kreuzkümmel
80 g Frühstücksspeck	1/2 Zitrone	Oregano zum Garnieren
je 70 g gelbe und rote Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	Metallspieße

### Zubereitung

- Brokkoli putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. Grillkäse vierteln. Hälfte Käseviertel mit Speckscheiben umwickeln. Tomaten waschen.
- Alle Käseviertel, Tomaten und Brokkoli abwechselnd auf Spieße stecken. Mit 1 EL Öl bepinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf dem heißen Grill (oder in einer Grillpfanne) grillen. Fladenbrot goldbraun rösten.
- Zitrone auspressen. Knoblauch schälen und hacken. Kichererbsen abtropfen lassen. Mit Knoblauch, Tahin, 80 ml Öl und Zitronensaft pürieren. Dip mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Grillkäse-Spieße, Fladenbrot und Hummus-Dip anrichten. Mit Oregano garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten



Produkt	Art. Nr. GTIN 4000504	Netto-gewicht	Bruttogewicht			Inhalt	Paletten-Maße			Karton-Maße	Restlaufzeit
	Bestelleinheit	Verbraucher-einheit	Verbraucher-einheit	Bestell-einheit	Bestell-einheit	Anzahl Lagen/ Palette	Anzahl Kartons/ Palette	Palettenhöhe in cm inkl. Europalette	L x B x H in cm		
ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur	17246 9	90 g	93 g	2427 g	24	7	84	92,7	32,6 x 21,8 x 11,1	35 Tage	
ROUGETTE Cremiger Grillkäse Kräuter	17216 2	90 g	93 g	2427 g	24	7	84	92,7	32,6 x 21,8 x 11,1	35 Tage	
ROUGETTE Cremiger Grillkäse Chili	17265 0	90 g	93 g	2427 g	24	7	84	92,7	32,6 x 21,8 x 11,1	35 Tage	

ROUGETTE Cremiger Grillkäse Natur



Art. Nr. 17246

ROUGETTE Cremiger Grillkäse Kräuter



Art. Nr. 17216

ROUGETTE Cremiger Grillkäse Chili



Art. Nr. 17265



KÄSEREI CHAMPIGNON

Hofmeister GmbH & Co. KG • Kemptener Straße 17 – 24 • D-87493 Lauben/Allgäu  
 Telefon: +49 837492-0 • Telefax: +49 837492-169 • info@champignon.de • www.champignon.de