



Dr. Oetker Food-Service bringt Farbe auf den Teller

Neue Roux rot eignet sich ideal für die mediterrane Küche

Bindemittel sind im Küchenalltag unverzichtbar. Mit seinen Erfolgsprodukten **Roux dunkel** und **Roux hell** in unterschiedlichen Gebindeeinheiten nimmt Dr. Oetker Food-Service bereits heute einen wichtigen Platz im Bindemittel-Markt ein. Basierend auf der hervorragenden Qualität der Produkte, lassen sich die Vorteile auf einen Blick zusammenfassen - allen voran die perfekt deckende Bindung, das hervorragende Einrührverhalten und die schnelle und unkomplizierte Zubereitung.

Neues Kocherlebnis mit ETO Roux rot

Nun baut Dr. Oetker Food-Service seine Kompetenz in diesem Bereich weiter aus: Mit der neuen **ETO Roux rot** kommt ab sofort Farbe ins Sortiment! Die Produktneuheit ist keineswegs ein Ersatz für die helle oder die dunkle Variante - vielmehr ergänzt sie die beiden bestehenden Artikel auf ideale Weise. Gerade wenn mediterrane Gerichte oder farbige, moderne Kreationen zubereitet werden, bietet sich die neue **ETO Roux rot** als Problemlöser an. Sie kommt nicht nur bei der Zubereitung vegetarischer Gerichte, Suppen, Soßen und Gemüsefonds zum Einsatz, sondern eignet sich genauso für Geschnetzeltes oder Krusten- und Schalentierzubereitungen.

Ganz nach Bedarf können anspruchsvolle Küchenchefs nun zwischen mehreren Alternativen für eine perfekte Bindung wählen: Traditionell mit dunkler Roux gebundenes Gulasch erhält beispielsweise einen schweren, sättigenden Charakter. Frisch, farbig und unwiderstehlich appetitlich präsentiert sich Gulasch, wenn es alternativ mit **ETO Roux rot** zubereitet wird. Mediterranen Gerichten und

- 2. Seite -

Gemüsezubereitungen verleiht die Produktneuheit appetitlichen Glanz und eine ansprechende Optik, was ihre Wertigkeit deutlich erhöht.

Wer dieses Ergebnis bisher mit Tomatensoße zu erzielen versuchte, weiß um die Problematik, die damit verbunden war: Die übermäßig rote Farbgebung und der intensive Tomatengeschmack konnten viele Anwender nicht zufriedenstellen. Die neue **ETO Roux rot** hingegen überzeugt durch völlige Geschmacksneutralität, sehr gute Standstabilität und ideale Löslichkeit.

Übrigens: Ob rot, ob hell, ob dunkel – die Roux von ETO garantieren nicht nur eine perfekte Bindung, sondern sind auch frei von deklarationspflichtigen Zusätzen.

Ettlingen, im Januar 2008