

20.12. 2024

Exklusiv bei Manor im Retail erhältlich: Raclette à la Pistache - ein neuartiges Geschmackserlebnis dank der Kombination von zwei Schweizer Expertisen

Von Contcept Commu...



Bild Rechte

zvg

(Basel)(PPS) **Eine Neuheit in der Welt der Feinschmecker*innen: Mit dem Raclette à la Pistache, hergestellt von der regionalen Käserei Seiler, kommt pünktlich zu den Feiertagen eine neue Interpretation des Schweizer Nationalgerichts in die Regale. Köstlich und überraschend zugleich ist die limitierte Edition mit einem Herz aus Pistazien, die ab 20. Dezember 2024 exklusiv bei Manor Food* in allen 27 Supermärkten der Schweiz erhältlich ist.**

Mit ihrem süssen, leicht buttrigen Geschmack, der an Haselnüsse erinnert, gehören Pistazien zu den edelsten Nüssen und werden immer häufiger in der Küche verwendet. Schokolade mit Pistazienfüllung hat diesen Megatrend noch beschleunigt. Inspiriert von ihrem weltweiten Erfolg wird mit Raclette à la Pistache eine neue kulinarische Variante für warme Winterabende angeboten. Diese köstliche und raffinierte Variante des Schweizer Nationalgerichts zeichnet sich durch einen feinen Kern aus Pistazienpaste aus. Das einzigartige Rezept entstand durch die enge Zusammenarbeit zweier renommierter Schweizer Spezialisten: der traditionsreichen Käserei Seiler und dem Experten für gefüllten Käse, Eberle. Die Käserei Seiler, ein unabhängiges Unternehmen mit Sitz in Giswil im Kanton Obwalden, blickt auf eine fast 100-jährige Geschichte zurück und unterstreicht das kulinarische Erbe der Zentralschweiz und des Alpenraums.

Diese neue Kreation bereichert das breite Sortiment von Manor Food, das aus mehr als 40 Sorten Raclette-Käse besteht. Die Auswahl ändert sich mit den Jahreszeiten und umfasst Käse aus Rohmilch, Alpkäse, pasteurisierten oder thermisierten Käsesorten, die pur oder mit originellen Geschmacksrichtungen wie Pfeffer, Chili, Bergkräutern oder Trüffel angeboten werden.

Zart schmelzend mit einer Note von Haselnuss

Wie alle Produkte von Seiler wird auch dieses Raclette lokal aus natürlichen Rohstoffen ohne Zusatzstoffe hergestellt: pasteurisierte Milch aus den Schweizer Alpen und Bio-Pistazien aus Italien.

Pistazien sind ein Synonym für Raffinesse mit einem Hauch von Exotik und stellen somit eine neue Verbindung zur Schweizer Käsetradition her. Mit ihrem milden, buttrigen Geschmack, der an Haselnuss erinnert, gehören sie zu den edelsten Nüssen. Dank der Vielfalt ihrer Aromen einerseits und der zartschmelzenden Textur der Pistazienpaste andererseits, wird der Charakter des Raclettekäses sanft ausgeglichen.

Christian Ulrich, Director Manor Food, betont: "Die Kombination von Käse und Pistazie mag auf den ersten Blick überraschend sein, aber wenn man diesen Käse probiert, entfaltet sich eine perfekt harmonische Verbindung von zwei zartschmelzenden Aromen. Für Manor Food ist es wichtig, Trends zu verfolgen und neue Geschmacksrichtungen zu erforschen, um Feinschmecker*innen, die eine qualitativ

hochwertige Küche zum besten Preis schätzen, eine einzigartige Erfahrung zu bieten".

Verfügbarkeit und Preis

Das limitierte Angebot des Raclette à la Pistache ist ab dem 20. Dezember 2024 in den Supermärkten von Manor Food exklusiv für mehr als einen Monat und solange der Vorrat reicht für 49 CHF/kg erhältlich.

Ein "Premium"-Abend voller Genuss, ganz ohne langen Aufwand in der Küche: Das Raclette à la Pistache bietet eine aussergewöhnliche kulinarische Erfahrung, ideal für festliche Anlässe wie Heiligabend oder Silvester. Diese exklusive Kreation vereint den edlen Geschmack mit unkomplizierter Zubereitung und macht besondere Abende unvergesslich.

Über die Organisation:

Als grösste Warenhausgruppe der Schweiz hat Manor das Ziel, ihre Kund*innen mit einem Omnichannel und einem 360-Grad-Erlebnis zu begeistern – sowohl physisch in den Warenhäusern wie auch online auf manor.ch und mit der Manor App. Zur Manor Gruppe gehören 59 Manor Warenhäuser, 27 Manor Food Supermärkte und 23 Manora Restaurants. Das Unternehmen ist in allen Landesteilen vertreten und beschäftigt rund 7'100 Mitarbeitende.

Bei Manor Food liefern bereits heute ca. 700 lokale Produzent*innen im Rahmen des Manor Nachhaltigkeitsprogramms «Lokal» u.a. saisonale Produkte in die Manor Food Supermärkte. Manor ist stolz auf ein Sortiment mit über 5'000 lokalen Produkten, mit denen die Landwirte und lokalen Unternehmen unterstützt werden sowie der lokale Anbau gefördert wird. Auch für die Zubereitung der Gerichte in den Restaurants Manora werden frische Zutaten von höchster Qualität und zertifizierte lokale Produkte aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern verwendet.

<https://www.manor.ch/de>

Pressekontakt:

Manor AG – Corporate Communications
edia @ manor.ch

Contcept Communication GmbH

Hardturmstrasse 76, CH-8005 Zürich

Simona Dürmüller | Tel. +41 43 501 33 00

simona.duermueller @ contcept.ch | contcept.ch

Kategorie

Freizeit & Vermischtes

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/exklusiv-manor-im-retail-erhaeltlich-raclette-la-pistache-ein-neuartiges>