

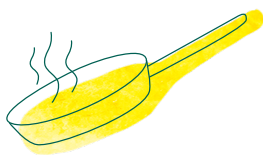


KLEINE HELFER FÜR DIE GROSSE KÜCHE

LITTLE HELPERS FOR GREAT KITCHEN



KOCHEN/
COOKING



BACKEN/
BAKING



MIXEN



FRUCHT, FAMILIE & NATUR. SEIT 1919.
FRUIT, FAMILY & NATURE, SINCE 1919



LIMETTEN Rosmarin Sorbet

Zutaten für 4 Personen: 180 g Rohrzucker,
200 ml Wasser, 1 Zweig Rosmarin,
200 ml RAUCH 100% Limettensaft

Zubereitung: Zucker mit Wasser in einem Topf
erhitzen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.
Rosmarin waschen und trocken tupfen.
Rosmarin im Zuckersirup 8-10 Minuten bei
schwacher Hitze ziehen lassen. Rosmarin entfernen.
Limettensaft zum Zuckersirup geben und
abkühlen lassen. Dann in einem gefrierfähigen
Behälter für mind. 6 Stunden ins Gefrierfach stellen.
Immer wieder mit einem Schneebesen umrühren.
Fertig!

Serviertipp: Je 1 Kugel in ein Weckglas geben und
mit Rosmarin und Limettenscheiben dekorieren.

Tipp: 1 Kugel Sorbet in einem Wein-/Sektglas
mit Sekt übergießen.



RASPBERRY Ice Lollies

Ingredients for 4 molds: 1 tsp RAUCH
lemon juice 100%, 200 g frozen raspberries,
100 ml cream, 2 tbsp powdered sugar

Preparation: Mix RAUCH lemon juice,
raspberries, cream and sugar with the blender.
The mass should become quite creamy.
Fill immediately into the ice cream molds
and close with the covers. Put into the freezer
for 3-4 hours. To remove, hold the ice cream
molds under warm water and carefully
pull out the ice lollies



LEMON Cake

Ingredients: 200 g soft butter, 160 g sugar,
3 tbsp RAUCH lemon juice 100%, 4 eggs, 250 g flour,
1 packet of baking powder, some butter for the loaf pan

For the glaze: 3 tsp RAUCH lemon juice 100%,
300 g powdered sugar

Preparation: Preheat oven to 180 degrees
(convection: 160 degrees).

Grease loaf pan. Mix butter, sugar and lemon juice
until frothy. Add eggs one at a time.
Mix the flour and baking powder. Add to the
mixture and stir in. Pour the batter into the loaf pan
and bake for about 45 minutes (possibly cover
with aluminium foil towards the end of the time).
For the glaze, mix RAUCH lemon juice
and powdered sugar. The glaze must be thick.
Pour over the cooled cake. Decorate with lemon zest.



ZITRONEN Vinaigrette

Zutaten: 2 EL RAUCH 100% Zitronensaft, 1 TL Senf,
Salz, weißer Pfeffer, Zucker, 6 EL Olivenöl

Zubereitung: Rauch Zitronensaft, Senf, Salz
und Pfeffer mit Zucker verrühren.
Öl anschließend unterrühren.

Tipp: Auch geeignet für Fisch und Meeresfrüchte.



Lime & Lemon: rich in Vit C

Zitrone & Limette: reich an Vitamin C

100% pure fruit juice
100% Fruchtsaft



0,25 L EW Glas - glass



1,0L PET

finest quality
höchste Qualität

carefully selected fruits
sorgfältig ausgewählte Früchte



ZAHLEN & FAKTEN

FACTS & FIGURES

Verpackung Packaging	Produktname Product name				
	1,0 L PET Flasche - bottle				
	Culinary 100 % Zitronensaft - 100% Lemon Juice				
	Culinary 100 % Limettensaft - 100% Lime Juice				
	0,25 L EW Glas - glass				
	Culinary 100 % Zitronensaft - 100% Lemon Juice				
	Culinary 100 % Limettensaft - 100% Lime Juice				
Verpackung Packaging	Handelseinheit Trading unit	Handelseinheit pro Palette Trading unit per pallet	Maße Packung [L x B x H in mm] Pack dimensions	Maße Tray [L x B x H in mm] Tray dimensions	Höhe Palette [mm] Pallet height
0,25 L EW Glas - glass	12 x 0,25 L Tray	6 x 24 Trays (144) - 1.728 bottles	54 x 190	225 x 175 x 207	1.387
1,0 L PET Flasche - bottle	6 x 1,0 L Tray	4 x 25 Trays (100) - 600 bottles	79 x 292	237 x 158 x 292	1.329

RAUCH FRUCHTSÄFTE GMBH & CO OG

Langgasse 1 • A-6830 Rankweil • Tel.: + 43 (0) 55 22-401 0 • Fax: + 43 (0) 55 22-401 3 • office.at@rauch.cc

RAUCH HUNGÁRIA KFT.

Kiskároshid u.2 • H-1171 Budapest • Tel.: +36 1 253-1200 • Fax: +36 1 256-6442 • office.hu@rauch.cc • www.rauch.cc

RAUCH SERBIA D.O.O.

Šesta Licka 2 • SRB-15220 Koceljewa • Tel.: +38 1 15 361800 • Fax: +38 1 15 556604 • office.srb@rauch.cc • www.rauch.cc

WWW.RAUCH.CC