

ROSAN

feinste Schweizer Pralinen-Schokolade
aus edler Kakaomasse

Der einzigartige Dekorartikel aus hochwertigen Rohstoffen hergestellt – mit besonders intensivem Geschmack. Dekor für Kuchen, Pâtisserie, Speiseeis und Verschiedenes mehr. Mittels Schabmesser der Girolle eine Rosette abdrehen und schon entsteht ein luftiges Dekor.

Anwendung

- Schritt:** Die Rosan auf den Hobel aufsetzen: mit beiden Händen die Rosan fest auf die Haltestifte des Hobels drücken.
- Schritt:** Je nach gewünschter Größe das hauchfeine Schokoladenröschen nach einer halben bis ganzen Umdrehung ablösen.
- Schritt:** Die Rosan sollte beim Erreichen der kritischen Dicke von ca. 1 cm entfernt werden, damit sie nicht bricht. Man kann sie an der Unterseite anschmelzen und den Rest auf die neue Rosan setzen, wieder auf den Hobel legen und ohne Warenverlust weiterverarbeiten.

Tipps: Die Rosan lässt sich bei ca. 18-22°C ohne Temperierung gut verarbeiten. Kühl und trocken sowie vor Licht geschützt aufbewahren. Die optimale Lagertemperatur liegt bei ca. 15-18°C.



Der leckere Party-Gag – stellen Sie die Rosan in die Tischmitte und jeder kann nach Lust und Laune kurbeln und genießen. Zum Kaffee, für leckere Desserts, zum Dekorieren von Torten oder einfach nur zum Naschen.

braun 212 g* | No. 10716

dunkel 212 g* | No. 10717

*Informationen zu Nährwertangaben, Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie jederzeit online unter: www.shop-haushalt.de/feinschmecker-maaj sowie direkt auf Nachfrage bei uns.



Rund um den
**TÊTE DE
MOINE**



MAAJ Inh. Joachim Mattes

Plettenbergstr. 23
78586 Deilingen | GERMANY

Tel. +49 (0)7426 913731
Fax +49 (0)7426 913819
info@maaj.de

www.maaj.de
Onlineshop: www.shop-haushalt.de
www.facebook.com/maajshop



Einzigartiges KNOW-HOW

& über 800 Jahre edle Käsekultur

Das Abenteuer jedes Tête de Moine AOP, Fromage de Bellelay, beginnt auf den Bergweiden des Schweizer Juras. Nur hier finden die Kühe diese ganz besondere Mischung aus würzigen Gräsern und Kräutern, denen der Tête de Moine AOP seinen unverwechselbaren Geschmack und einzigartigen Charakter verdankt. Er ist ein typisches Produkt aus dieser landschaftlich reizvollen Region, in die sich die Abtei Bellelay einfügt, in der der Tête de Moine vor über 800 Jahren zum ersten Mal gefertigt wurde.

Der Tête de Moine AOP wird nach bester Tradition in weniger als zehn Käsereien aus silofrei produzierter, naturbelassener Bergrohmilch hergestellt und reift während mindestens zweieinhalb Monaten auf Fichtenbrettern. Er ist einer der wenigen Schweizer Käse, die über die geschützte Ursprungsbezeichnung AOP verfügen. Diese garantiert dem Konsumenten, dass jeder Tête de Moine authentisch ist, aus dem Schweizer Jura stammt, nach traditioneller Art hergestellt und streng kontrolliert wird.



Werden Sie MEISTER im Rosettenschaben



Schneiden Sie den ganzen Laib Tête de Moine in zwei Hälften und bewahren Sie eine davon in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank auf (gilt nicht bei einem halben Laib). Legen Sie den Tête de Moine AOP bei schmieriger oder klebriger Rinde ohne Verpackung für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank.



Legen Sie die Käsehälfte mit der geschnittenen Seite nach unten auf eine saubere und ebene Fläche. Durchstossen Sie die Mitte des Käses mit dem Stift der umgedrehten Girolle. Achten Sie dabei unbedingt darauf, den Teller der Girolle waagrecht zu halten.



Drehen Sie die Girolle samt dem aufgesteckten Käse um und drücken Sie den Käse satt auf die Stahlstifte des Holztellers, damit er sich beim Schaben nicht mitdreht.



Sie dürfen beim Drehen nicht zu viel Druck auf die Schabklinge ausüben. Direkt aus dem Kühlschrank lässt sich der Tête de Moine AOP am besten mit der Girolle zu Rosetten drehen. Die Rosetten sollten nach dem Schaben direkt verzehrt werden, damit sie nicht austrocknen.



Bewahren Sie den Tête de Moine AOP unter einer Abdeckhaube auf oder decken Sie die Schnittfläche mit Frischhaltefolie ab. So behält er sein volles Aroma und ist jederzeit genussbereit.

Unsere PRODUKT Palette



Hobel und Zubehör

Girolle® originale aus Ahorn-Holz	No. 10193
Girolle® originale mini aus Ahorn-Holz	No. 10203
Girolle® tradition aus Kunststoff	No. 10335
Fleurolle Tradition aus Buchenholz	No. 10404
Fleurolle Inox aus Edelstahl	No. 10405
MAAJ Käsehobel aus Holz, Kurbel für Rechts- & Linkshänder, mit Edelstahlplatte	No. 10407
GSD Käsehobel aus Bambooholz, mit Edelstahlplatte	No. 10410
Pirouette/Fleurolle mini mit Haube aus Kunststoff	No. 10198
Glasglocke klar Höhe 19 cm, mundgeblasen (passend auf No. 10193, 10335, 10404, 10407, 10410)	No. 10093
Frischehaube Original aus Kunststoff, mit Aufdruck „TÊTE de MOINE – SWITZERLAND“	No. 10094
Girolle® Cheese Cover aus Kunststoff, mit Aufdruck „Girolle cheese cover“	No. 10426
Ersatzkurbel/Schabmesser passend für Käsehobel Girolle Originale+MAAJ+GSD (nicht auf Fleurolle passend)	No. 10427



Käse | Tête de Moine

Tête de Moine AOP Classic, halber Laib ca. 420 g, aus Rohmilch, vakuumiert – 2,5 Monate gereift	No. 10104
Tête de Moine AOP Classic, ganzer Laib ca. 850 g, aus Rohmilch – 2,5 Monate gereift	No. 10105
Tête de Moine AOP Réserve, halber Laib ca. 400 g, aus Rohmilch, vakuumiert – mindestens 4 Monate gereift	No. 10400
Tête de Moine AOP Réserve, ganzer Laib ca. 800 g, aus Rohmilch – mindestens 4 Monate gereift	No. 10334
Tête de Moine AOP Extra, halber Laib ca. 400 g, aus Rohmilch, vakuumiert - 6 Monate gereift	No. 10355
Tête de Moine AOP Extra, ganzer Laib ca. 750 g, aus Rohmilch – 6 Monate gereift	No. 10354



*Informationen zu Nährwertangaben, Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie jederzeit online unter: www.shop-haushalt.de/feinschmecker-maaj sowie direkt auf Nachfrage bei uns.