

Barbeclette = barbecue x raclette

Tiel, 20 juni 2016 – Als Zwitserse boeren vroeger hoog in de Alpen “overzomerden” met hun vee, roosterden ze ’s avonds hun kaas boven een vuur. Ze schraapten de gesmolten kaas eraf en aten dit samen met brood als diner. Tegenwoordig hebben we barbeclette pannetjes voor op de BBQ en kant-en-klare plakjes raclette kaas. Wel zo makkelijk en net zo lekker!



Raclette is een traditioneel Zwitsers gerecht. De naam is ontleend aan het Franse woord “racler” wat schrapen betekent. Hoog in de bergen beperkte het rantsoen van de herders zich tot zelfgebakken brood, gedroogd vlees en harde kaas. Voor een warme maaltijd werd de kaas boven een vuur geroosterd, de gesmolten kaas er afgeschraapt en met brood gegeten. Vandaag de dag is raclette evenals kaasfondue nog steeds een van de populairste Zwitserse nationale gerechten. Het Zwitserse Emmi is wereldwijd de belangrijkste leverancier.

Barbeclette: twee trends ineen

Ook in Nederland groeit raclette, net als kaasfondue, in populariteit. Iets meer dan de helft van de Nederlanders eet wel eens kaasfondue en 37% eet wel eens raclette (Zigt, 2015). Ook barbecueën is hip & happening, compleet met tv-programma’s, populaire BBQ chefs, tijdschriftenspecials en competities. Met barbecue raclette komen deze kaas- en barbecuetrends samen.

Mjam...

Kaas op de barbecue is weer eens lekker anders dan vlees of vis. De combinatie van raclette met gekookte of gepofte aardappelen, augurken, zilveruitjes en charcuterie is klassiek, maar Emmi raclette is ook heerlijk met brood, groenten of sappige stukjes appel of peer. Slecht weer voorspeld? Je kunt natuurlijk ook racletten zonder barbecue. De kant-en-klare plakjes kunnen namelijk ook direct in het gourmetpannetje. En wist je dat je met raclette kaas ook kunt vullen, frituren, gratineren of grillen?



Lactose- en glutenvrij

Raclette is een halfharde kaas, die ongeveer drie maanden heeft gerijpt. Raclette is kruidig, zacht en romig van smaak en niet onbelangrijk lactose- en glutenvrij. Emmi biedt kant-en-klare plakjes in een verpakking van 200 gram. Deze zijn verkrijgbaar bij Albert Heijn, Jumbo, C1000, Coop, PLUS, EMTÉ, Hoogvliet, Vomar, Nettorama, Deen, MCD en Jan Linders. Bij de verse-kaas-afdeling of kaasspecialzaak zijn ook hele raclette kazen beschikbaar.



Over Emmi

Emmi is de grootste leverancier van Zwitserse melk en één van de meest innovatieve premium zuivelproducenten in Europa. In Zwitserland focust het bedrijf zich op de ontwikkeling, productie en marketing van een compleet zuivelassortiment en verse producten, evenals de productie, rijping en handel van hoofdzakelijk Zwitserse kazen. Buiten Zwitserland concentreert Emmi zich op brand concepting en specialiteiten voor de Europese en Noord-Amerikaanse markt, waarbij ook markten buiten Europa verder worden verkend. De primaire focus voor de verse producten ligt op lifestyle-, comfort- en gezondheidsproducten. In de kaas business positioneert Emmi zich als marktleider op het gebied van Zwitserse kaas. De klanten van Emmi bevinden zich in retail, hospitality, food service en food industry. De Emmi Groep heeft in Zwitserland ongeveer 25 productielocaties. Emmi en haar dochterondernemingen zijn vertegenwoordigd in 13 landen, waarvan in zeven landen ook eigen productielocaties. Het bedrijf exporteert haar producten naar ongeveer 60 landen. In 2015 had Emmi een netto omzet van 3,214 miljard Zwitserse Franken en een netto winst voor bijzondere baten en lasten van 1204 miljoen Zwitserse Franken. Het bedrijf heeft ongeveer 5.400 mensen (fte) in dienst.

Noot voor redactie, niet voor publicatie:

TOT Public Relations • Mathilde Meijers • T: 010 221 13 14 • E: mathilde@totpr.nl • I: www.totpr.nl
Meer informatie, een uitgebreid persdossier en beeldmateriaal is te vinden op www.totpr.nl/emmi.

