



PRESSEINFORMATION

Wien, 12. Oktober 2017

Köstlichkeiten für jeden Tag:

DIE EINMACHERIN befüllt ihre Gläser mit besten Zutaten

Mit ihren exzellenten Caterings verwöhnt Alexandra Jarolim ihre Gäste zu verschiedenen Anlässen auf höchstem kulinarischen Niveau. Wer auch im Alltag nicht auf den typischen DIE EINMACHERIN Geschmack verzichten will, kann sich diesen ganz einfach nach Hause holen. Die von Hand abgefüllten Einmachgläschen voller erntefrischer Zutaten sind, neben dem Vertrieb über Alexandras Onlineshop, in ausgewählten Delikatessengeschäften und SPAR Gourmet Filialen in Wien und Umgebung erhältlich.

Schmackhafte Rillettes, herrliche Pestos oder feurige Mojos: DIE EINMACHERIN steht für handwerklich hergestellte Spezialitäten, für die nur beste Ingredienzien der Erntesaison verarbeitet werden. Frisches Gemüse, allerlei Kräuter und erstklassiges Fleisch stehen dabei ganz oben auf der Zutatenliste. Alexandra Jarolims Experimentierfeld ist ihre Küche im 16. Wiener Gemeindebezirk. Dort befüllt sie ihre Gläschen mit allem, was der Markt und die Saison zu bieten haben. Viele Utensilien braucht sie dabei nicht: ihre Profi-Küche, einen Kochtopf und ganz viele Einmachgläser. „Ich tüftle gerne in der Küche herum und verändere ein Rezept so lange, bis ich damit wirklich zufrieden bin. Meine Familie und Freunde müssen dann den Geschmackstest machen: Erst wenn sie begeistert sind, wird eine Kreation ins Angebot von DIE EINMACHERIN aufgenommen. Alle meine Produkte müssen also eine harte Prüfung bestehen“, lacht sie.



Alexandra Jarolim
(Foto: © Mario Pampel Postproduction)

Zum Standardsortiment gehören die Rillettes vom Rind mit Portwein und erlesenen Kräutern. Dabei wird das Rindfleisch langsam, ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen, über mehrere Stunden geschmort und im letzten Arbeitsgang bei 110 Grad Celsius haltbar gemacht. Das Fleisch wird dabei so lange gekocht, bis es zerfällt und man es leicht zerdrücken kann. Je nach Jahreszeit erweitert Alexandra ihr Angebot um saisonale Produkte wie Pestos, Jams und Öle.



PRESSEINFORMATION

Neben hervorragender Qualität und ausgezeichnetem Geschmack geht es ihr besonders um eines: Genuss. „Genießen im Alltag ist leicht, wenn man ein paar kleine Tricks kennt“, erklärt sie. „Das Mojo Verde mit Koriander ist mein persönlicher Favorit. Damit kann man sogar etwas ganz Simples, wie gekochte Kartoffeln, zu etwas Besonderem machen.“

Damit Genusskreationen jedem Küchenlaien gelingen, enthält ihr Webshop Empfehlungen, wozu die einzelnen Produkte besonders gut passen. Für die Zukunft ist außerdem eine Rezeptsammlung auf der Homepage geplant, die laufend wachsen und mit schmackhaften Ideen ergänzt werden soll.



Mojo Verde Koriander
(Foto: © Mario Pampel Postproduction)

Genauere Informationen zu Catering, Produktangebot und Webshop von DIE EINMACHERIN findet man auf der Homepage <https://www.dieeinmacherin.at/>. Pressematerialien in druckfähiger Qualität gibt es ebenfalls unter <http://www.professional.at/>.

Social Media:

Facebook <https://de-de.facebook.com/dieeinmacherin/>

Instagram <https://www.instagram.com/dieeinmacherin/>

Twitter <https://twitter.com/einmacherin>

Pressekontakt:

Caroline Docar, PProfessional

Andreasgasse 6/9, 1070 Wien

Tel.: +43 1 524 97 07 10

DieEinmacherin-PR@PProfessional.at

Support für Journalisten:

<http://www.professional.at/>