

TIEDOTE

Tammikuu 2009

Kuvat osoitteesta

<http://www.bernerbrandbank.fi/?cart=383-jfdlcgbfke&language=FI>

Tuoksuva uutuus Persikka-Omenaviinietikka

Rajamäen Persikka-Omenaviinietikka on hedelmäisen tuoksuvaa ja pehmeää. Kevään uutuus on valmistettu luonnollisella käymismenetelmällä omenaviinistä ja persikka-uutteesta, mausteenaan vadelma-aromia. Raikas etikka sopii salaattien maustamiseen ja salaatikastikkeisiin. Rajamäen omenaviinietikka on Suomessa suosituin viinietikka.

Makean raikkaaseen omenaviinietikkaan on yhdistetty pehmeää persikkauutetta ja tuoksuvaa vadelmaa. Persikkaa on tuotteen painosta kymmenen prosenttia. Etikkaa tuoksutettaessa pullon suulta tulvahtaa ihastuttava aromi, joka tuo mieleen kesäisen salaatti- ja hedelmämeheupiknikin vihreällä nurmella omenapuun alla.

"Rajamäen omenaviinietikka on suosituin viinietikka Suomessa. Myös variantti Hunaja-Omenaviinietikka on erittäin pidetty. Sen vuoksi halusimme tuoda tähän kategoriaan uutuuden, joka on todella suomalaisen suuhun sopiva, mutta samalla erilainen; moderni ja raikas", kertoo tuotepäällikkö **Raili Muikku** Berner Oy:ltä.

Rajamäen Persikka-Omenaviinietikka sopii sellaisenaan käytettäväksi salaattien maustamiseen sekä salaatikastikkeisiin, jälkiruokiin ja marinadeihin. Tuote on myynnissä tammikuun alusta. Katso tiedotteen lopusta herkulliset resepti-ideat.

Tuote

Rajamäen Persikka-Omenaviinietikka 0,35 litraa, hinta noin 3,50 euroa

Lisätiedot, reseptit, kuvat ja näytteet

Tuotepäällikkö Raili Muikku, puh. 0207 91 4221, raili.muikku@berner.fi

Viestintäpäällikkö Petra Gräsbeck, puh. 0207 91 4669, petra.grasbeck@berner.fi

Kuluttajatiedustelut

Rajamäen keittiö neuvoo, puh. 0207 91 4362 sekä www.rajamaen.fi



Berner Oy on vuonna 1883 perustettu suomalainen perheyrittys. Pääkonttorimme, tuotekehityksemme ja tuotantomme sijaitsevat Suomessa. Berner on myynnin ja markkinoinnin erikoisosaaja, joka toimii usealla eri alalla. Konsernin liikevaihto oli vuonna 2008 noin 300 MEUR ja henkilöstön määrä 570. Bernerin Elintarvikeosasto markkinoi ja myy tunnettuja kansainvälisiä merkkejä sekä kotimaisia, oman tuotekehityksen valmisteita. Tuotemerkkejämme ovat muun muassa Kikkoman, Lanfranchi, Limmi, Lorenz, Rajamäen, Rana ja Saclà.

Salaatinkastike Melba

½ dl	tomusokeria
1 dl	öljyä
2 rkl	Rajamäen Persikka-Omenaviinietikkaa
2 rkl	sinappia
	suolaa
	tuoreita yrttejä (basilika, oregano, kirveli)

Sekoita kastike hyvin vatkaimella.

Pehmeä jälkiruokakastike

3 dl	maitoa
2 rkl	Ohrakas-ohratärkkelystä
3 rkl	sokeria
2	keltuaista
2 rkl	Rajamäen Persikka-Omenaviinietikkaa
½ dl	kermaa

Mittaa maito, Ohrakas ja sokeri kattilaan. Kuumenna aineksia koko ajan sekoittaen kunnes kiisseli kiehuu. Keitä kiisseliä tämän jälkeen noin 3 minuuttia. Lisää joukkoon keltuaiset ja keitä kiisseliä vielä hetki. Jäähdytä kiisseli ja lisää sen joukkoon persikka-omenaviinietikka sekä vaahdotettu kerma. Tarjoa kastiketta esimerkiksi jälkiruokapaistosten kera.

Persikkakakku

225 g	margariinia
2 dl	sokeria
3	munaa
¾ dl	Ohrakas-ohratärkkelystä
1 ½ tl	leivinjauhetta
2 ½ dl	vehnäjauhoja
1 dl	hasselpähkinärouhetta
1 dl	soseutettua persikkaa
2 ½ rkl	Rajamäen Persikka-Omenaviinietikkaa

Kuorrutus:

3 dl	tomusokeria
1 ½ dl	voita tai margariinia
1 rkl	Rajamäen Persikka-Omenaviinietikkaa
	hasselpähkinärouhetta

Vaahdota rasva ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää kananmunat vaahdon joukkoon voimakkaasti sekoittaen. Sekoita vaahdon joukkoon kuivat ainekset vuorotellen soseutetun persikan ja viinietikan kanssa. Kaada taikina voideltuun, tasapohjaiseen vuokaan ja kypsennä kakkua 175 asteessa noin tunti.

Kuorrutus: Sekoita sulatettu ja jäähdytetty rasva pölysokerin joukkoon. Mausta kuorrutus persikka-omenaviinietikalla. Levitä kuorrutus jäähtyneen kakun pinnalle. Koristele pinta hasselpähkinärouheella.

Persikkavaahto

3	liivatelehteä
3	keltuaista
½ dl	sokeria
2 ½ rkl	Rajamäen Persikka-Omenaviinietikkaa
1 dl	soseutettua säilykepersikkaa (=3 persikan puolikasta)
1 dl	kermaa
3	valkuaista

Liota liivatelehteä runsaassa kylmässä vedessä noin 15 minuuttia. Vaahdota keltuaiset ja sokeri, vaahdota myös valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Vaahdota kerma. Yhdistä keltuaisvaahdon kermavaahto. Mausta seos viinietikalla ja soseutetulla persikalla. Sekoita vaahdon joukkoon pieneen vesitilkkaan liotetut liivatelehdet. Lisää viimeisenä kovaksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Kaada vaahdotus annosvuoksiin hyytymään muutamaksi tunniksi. Koristele annokset kermavaahdolla ja persikanviipaleilla ennen tarjoilua. Ohjeesta saa noin 5 annosta.