

Barbecletten op de barbecue is nieuwe zomertrend

Naast vlees, vis of groenten, nu ook kaas op de barbecue

Bodegraven, 21 april 2009 - **Boska Holland, specialist in kaastools, introduceert deze zomer de Barbeclette voor kaas op de barbecue. In het nieuwe zomerseizoen een aangename uitbreiding voor barbecue- en kaasliefhebbers. Wie aan barbecue denkt, denkt in eerste instantie aan vlees, vis en misschien een groenten spies. Maar aan kaas... Toch zal vanaf deze zomer ook kaas regelmatig op het barbecuemenu verschijnen. Niet in blokjes, maar heerlijk warm gesmolten op de barbecue.**

Zomerinspiratie voor thuishokks

Barbecuen krijgt een nieuwe dimensie voor iedereen die gek is op kaas. Leg de Barbeclette belegd met een plak kaas op het rooster van de barbecue en binnen een handomdraai heb je heerlijk gesmolten kaas. Naast raclette kaas kan iedere smeltbare kaas op deze nieuwe barbecue-tool worden gesmolten. Denk bijvoorbeeld aan geitenkaas, een pittige kaas met Italiaanse kruiden, of eigen creaties met zontomaatjes en oregano, een overheerlijke cheeseburger of gesmolten kaas over gegrilde groenten: niets houdt je tegen!

Barbecue + Raclette = Barbeclette

De Barbeclette geeft een hele nieuwe dimensie aan barbecue, zeker voor kaasliefhebbers en vegetariërs. De kaascreatie kan gemakkelijk van de smeltplaat worden geschoven; de Barbeclette is voorzien van een anti-kleefcoating en handige spatel. Het lange rozenhouten handvat zorgt ervoor dat de Barbeclette eenvoudig te hanteren is boven de warme barbecue.

Oorsprong van Raclette

Raclette is een van de nationale gerechten van Zwitserland en is in Nederland vooral bekend bij wintersportliefhebbers. De naam vindt zijn oorsprong in het Franse woord râcler, hetgeen "schaven" of "schrappen" betekent. Bij Raclette wordt de kaas eenzijdig verwarmd waardoor na enige tijd de zacht geworden kaas van het grote stuk kaas afgeschraapt kan worden. Maar deze kaas is ook heerlijk in de zomer, wanneer de barbecue roodgloeiend staat. Kijk voor meer informatie over de Barbeclette op www.barbeclette.nl

Contact; Cindy van Turnhout, +31 6 246 26 291 / +31 172 64 00 52 , c.vanturnhout@boska.nl

Boska Holland is een traditioneel en innovatief familiebedrijf dat al sinds 1896 hart voor kaas heeft. In dat jaar smeedde Willem Bos zijn eerste kaasboor. Het bedrijf ontwikkelde zich gedurende vier generaties van smederij, ijzerwarenhandel en gereedschapfabrikant tot het huidige bedrijf. Sinds 1978 is Boska Holland uitsluitend gespecialiseerd in kaasgereedschap voor professional en consument. De kaastoolspecialist biedt nu het grootste assortiment hoogwaardig kaasgereedschap, verkrijgbaar in meer dan 75 landen.