



## NEUHEITEN

## NEUHEITEN

Liebe Großhändler, Geschäftspartner, Supermarktkunden und liebe Konsumenten,

nun endlich ist es soweit - unsere Newsletters gehen an den Start! Unsere Newsletters sind in **drei** Gruppen aufgeteilt:

Ein Newsletter informiert sie zu **Monatsbeginn** über unsere Exklusivmarke die „Perlen von Samarkand“. Hierbei handelt es sich um hochwertige exklusive Bio Trockenfrüchte und Bio Nüsse sowie Bio Trockenfruchtmischungen. Die „Perlen von Samarkand“ stehen für einen köstlichen Inhalt, anspruchsvolle Verpackung und modernes Design. Seien Sie gespannt!

Ein zweiter Newsletter informiert Sie zu **Monatsende** über unsere Bio Rohstoffe, welche Sie je nach Ihrem Bedarf (in Anbetracht von Mindestbestellmengen) bei uns beziehen können. Wir informieren Sie hier ausführlich über die Rohstoffe, sowie ihre Herkunft, Herstellung und Verwendungsmöglichkeiten.

Einen dritten Newsletter versenden wir **alle zwei Monate**, zum Thema Bio Fertigmischungen von unserer Eigenmarke „**Bio leben**“. Es erwarten Sie innovative Bio Fertigmischungen in vielen besonderen Geschmacksrichtungen und in verschiedenen Convenience Graden (Garzeiten). Einfach zubereitet, einfach gesund! Bon Appétit!

In unserem heutigen Newsletter stellen wir Ihnen den **Orientalischen Bio Reis Pilaw** und den **Bio Shiitake Reis** aus der Bio-leben Asia Fixküche vor! Zwei äußerst schmackhafte Asia Kompositionen, welche innerhalb von 5 min zubereitet sind! Und das **ohne jegliche Konservierungsstoffe und Zusatzstoffe!** Eine schnelle und gesunde Alternative zu normale Fertiggerichte, darüber hinaus finden Sie in unserem Bio-leben Fertigmischungen Sortiment weitere exklusive Produkte, mit denen Sie, im Nu für sich und Ihre Liebsten, ein herrliches Mahl oder köstliche Beilage zaubern.

All unsere Kochmischungen sind bereits fertig gewürzt und kochbereit!



**BIO - ORIENTALISCHER REIS PILAW** Eine **vegane Bio Reismischung nach orientalischer Art**, zubereitet mit Bio Langkornreis, wildwachsenden Bio Pistazien, exotischen Black Beauty Bio Rosinen, getrocknete **Bio Berberitzen** – eine Beliebtheit schon bei den persischen Königen - und **Bio Gewürze** wie Curry, Koriander, Kumin, **echten Safran**, Curcuma, Liebstöckel und Muskat.

**Und so einfach geht es:**

Geben Sie den Packungsinhalt (120g – für 2 Portionen) in einen Topf mit 300 - 350 ml kaltem Wasser und lassen Sie das Ganze aufkochen. Dann auf mittlerer Flamme, bei gelegentlichem Umrühren, 5 Minuten weiterkochen lassen und fertig ist Ihr Bio-Essen! Je nach Belieben können Sie dazu noch Tofu, Fisch oder Fleisch oder wie im Orient frische Tomaten oder Gurken servieren!

**Unser Tipp:** Verfeinern Sie Ihren Bio-leben Orientalischen Reis Pilaw noch mit etwas Bio Sesamöl!



**BIO SHIITAKE REIS MIT GOJIS** Eine **vegane Bio Parboiledreismischung**, ganz im Sinne der jahrtausendalten TCM - Ernährung mit Bio getrockneten **Shiitake Pilzen!** Verfeinert mit getrocknetem Bio Gemüse, **wundervollen Bio Gojibeeren aus unberührter Natur** und den Bio Gewürzen Ingwer, Koriander, schwarzer Pfeffer, Curcuma, Liebstöckel und Muskat.

**Hinweist: Den Gojibeeren werden viele gesundheitsfördernde Eigenschaften nachgesagt!**

**Und so einfach geht es:**

Geben Sie den Packungsinhalt (120g – für 2 Portionen) in einen Topf mit 300 - 350 ml kaltem Wasser und lassen Sie das Ganze aufkochen. Dann auf mittlerer Flamme, bei gelegentlichem Umrühren, 5 Minuten weiterkochen lassen und fertig ist Ihr Bio-Essen! Je nach Belieben können Sie dazu noch Tofu, Fisch oder Fleisch oder wie in Asien etwas eingelegtem Ingwer servieren.

**Unser Tipp:** Verfeinern Sie Ihren Bio-leben Asia Shiitake Reis noch mit etwas Bio Olivenöl.

Mehr Informationen zu diesen oder anderen Produkten finden Sie auf unseren Webseiten [www.marap.at](http://www.marap.at) und [www.pearlsofsamarkand.com](http://www.pearlsofsamarkand.com). Um immer aktuell informiert zu werden, melden Sie bitte den Newsletter an: [www.marap.at/newsletter.html](http://www.marap.at/newsletter.html) Sollten Sie diesen Newsletter nicht mehr erhalten wollen, klicken Sie bitte diesen Link <http://www.marap.at/newsletter.html?&cmd=infomail&backURL=newsletter.html%3F>

MARAP HandelsgesmbH

Nordbahnstrasse 36/0.4, 1020 Wien – Austria Tel.: +43 1 8972999 Fax: +43 1 8972976 office@marap.at