

FÜR ALLE

die mit Leidenschaft grillen!



ALLGRILL®
MIT LEIDENSCHAFT GRILLEN



Feiern auf Spanisch - Mit Paella World:

Wenn es in Spanien „Andar de paella“ (auf Deutsch: Paella essen gehen) heißt, gibt es meistens etwas zu feiern. Dann versammeln sich Freunde und Familie um die große Eisenpfanne, die mitten auf dem Tisch steht und aus der es verführerisch duftet. Auch in Deutschland startet mit den ersten warmen Sonnenstrahlen die Lust, draußen gemeinsam mit Familie und Freunden schöne Stunden zu verbringen. Um einfach Spaß zu haben und die Feste zu feiern, wie sie fallen. Eine runde Sache sind auch die Paella-Sets aus dem Hause PAELLA WORLD International. Die angebotenen Set-Größen sind ideal abgestimmt für jede Gelegenheit: Ob zur Verköstigung der Großfamilie, als optimale Ergänzung des bereits vorhandenen Grill-Equipments, als perfekter Begleiter für's Picknick oder als umfassendes und äußerst variables Koch- und Grill-Set beim Camping. Doch nicht nur für den privaten Bereich, auch für die Gastronomie bietet PAELLA WORLD International immer die passende Lösung! Der spanische Klassiker kommt ursprünglich aus der spanischen Region Valencia. Dort wird seit dem 12. Jahrhundert Reis angepflanzt, der unverzichtbarer Bestandteil der spanischen Küche ist. Traditionell isst man mit allen gemeinsam direkt aus der Pfanne. Von jeher haben die Landarbeiter und Tagelöhner mittags auf den Feldern über offenem Feuer in einer flachen Pfanne ihren Reis zubereitet. Ergänzt mit den einfachsten Zutaten, die sie sich leisten konnten, wie Gemüse oder Schnecken. Höchstens an Sonn- und Feiertagen wurde die Paella mit Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten verfeinert. Heute ist Paella eine beliebte Zubereitungsart, um sich und seine Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Sie kommt längst nicht mehr nur in der herzhaften Variante auf den Tisch, auch als Dessert eignet sich die Paella perfekt und rundet jedes Menü gekonnt ab. Seit 1990 ist das Paella-Kochen auch in Deutschland zu Hause. In Kieselbronn, nördlich der baden-württembergischen Stadt Pforzheim, beschäftigt sich Martin Burger von Paella World International intensiv mit diesem Thema. „Ich habe Paella im Urlaub kennen und

lieben gelernt, ein erstes Paella-Set zum Nachkochen der Spezialität wurde auf Mallorca gekauft. Schnell erkannten wir, welche kulinarischen Möglichkeiten dieses Set bot – doch einen Gasbrenner nur mit einer Paella-Pfanne zu bestücken, war uns zu wenig. Wir entwickelten kurzerhand ein eigenes Ringbrenner-System, das klein zusammenlegbar und leicht genug ist, damit man es problemlos auch zum Camping oder Picknick mitnehmen kann. Zudem bestückten wir es mit diversem Zubehör wie gusseiserne Grillplatten und Pfannen, so dass man nach Herzenslust kochen und grillen kann – nur beim Spießgrillen muss PAELLA WORLD International passen“, wie Geschäftsführer Martin Burger mit einem Augenzwinkern erklärt. Der rührige Unternehmer bietet neben den unterschiedlichsten Paella-Sets auch entsprechende Kochkurse an und schult Grillbegeisterte wie auch Gastronomen, die mit der Paella ihr kulinarisches Angebot erweitern wollen.



Preis: 189,00 Euro (UVP) - Art. Nr. 100101

Presse- und Unternehmenskontakt

B.M.S-Burger GmbH • Bahnhofstr. 20 +40 • 75249 Kieselbronn • Tel.: 07231 -76 57 52 • info@allgrill.de • www.allgrill.de