

PRESSEMITTEILUNG

Oktober 2020



Neue Kollektion:

CAVIAR BLACK

EINDRUCKSVOLLE HIGHLIGHTS

Cool, charakterstark und total trendy – so präsentiert sich die neue Kollektion CAVIAR BLACK aus dem Hause MAXWELL & WILLIAMS. Teller, Platten, Tassen und Schalen zeigen sich in matted Schwarz und bieten in tiefdunkler Diskretion genau den puristischen Background, auf dem exklusive Foodtrends ihren großen Auftritt zelebrieren. Mit der modernen matten Oberfläche und seiner einzigartigen strukturierten Glasur ist Caviar ein eindrucksvolles Highlight auf jedem Esstisch. Nach dem Motto „Mix & Match“ kombinieren Sie mit den edlen Teilen der Schwester-Kollektion CAVIAR GRANITE aufhellende Highlights auf die exzentrische Tafel. *So geht moderne Tischkultur!*

IMPRESSIVE MOMENTS OF GLORY

Cool, strong in character and absolutely on-trend – this is the new 'CAVIAR BLACK' collection from MAXWELL & WILLIAMS. Plates, side plates, mugs and bowls come in matt black – deep, dark and discrete – providing precisely the purist background on which exclusive food trends can celebrate their moment of glory. Following the mix and match ethos, you can combine the elegant items from the 'CAVIAR GRANITE' sister collection with the brightening highlights of the more eccentric table. *This is what modern table culture is all about!*

{ Premium-Keramik }



Platte oval 25 cm
EUR 12,95



Schale 650 ml
EUR 9,95



Tasse mit Untertasse
EUR 12,50



Teller tief 28 cm
EUR 29,95



Teller 20 cm
EUR 9,95



Dipschale 10 cm
EUR 3,50

Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.





*Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema?
In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder
telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.*



WE LOVE FALAFEL

{ Selbstgebacken }

Zubereitung: ca. 70 min. | Für 4 Personen | Einfach zuzubereiten!

Falafel sind gebackene – alternativ frittierte – Bällchen und stammen aus der arabischen Küche. Sie sind eine vegetarische Leckerei und der gesunde Imbiss erfreut sich auch hier immer mehr an Beliebtheit.

MAXWELL & WILLIAMS hat ein leckeres, einfaches Rezept der Köstlichkeit für Sie, das Sie genauso lieben werden wie wir! Versprochen!

Vorbereitend den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kichererbsen zunächst in einem Sieb unter Wasser halten und waschen. Die Petersilie ebenfalls waschen und kleinhacken. Die Schalotte und der Knoblauch werden geschält und kleingeschnitten. Alle genannten Zutaten sowie den Kreuzkümmel in einen Mixer geben und pürieren. Das Paniermehl und Öl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Backblech Backpapier ausrollen, aus der pürierten Masse kleine Kugeln formen und diese im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

In der Zwischenzeit kann der Minz-Joghurt vorbereitet werden. Hierfür die Minze waschen und kleinhacken. Mit dem Joghurt vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat und weitere Minzblätter waschen und kleinschneiden. Die halbe Zwiebel wird geschält und ebenfalls kleingehackt. Alles zusammen mit etwas Öl und Salz und Pfeffer vermengen.

Die Falafel nicht vergessen und aus dem Ofen nehmen. Die Wraps können nach Belieben in den noch warmen Ofen für ca. 1 Minute gelegt werden. So sind sie noch schön warm beim Verzehr.

Die Tortilla Wraps mit dem Hummus auf der Innenseite bestreichen. Danach können Salat und Falafel-Bällchen darauf platziert werden. Darüber den Minz-Joghurt träufeln.

Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit! Serviert auf unserer Serie CAVIAR BLACK und CAVIAR GRANITE ein echter Hingucker – Ihre Gäste werden beeindruckt sein!



ZUTATEN

Für 4 Personen

- 2 Dosen Kichererbsen
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Schalotte
- 1,5 Knoblauchzehen
- 1 TL Kreuzkümmel
- 45g Paniermehl
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1/2 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 250g gemischter Salat
- Minzblätter
- 1/2 rote Zwiebel
- 4-6 Tortilla Wraps
- 6 EL Hummus
- 300g Joghurt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Lieblingsprodukt



Sie benötigen Muster für anstehende Fotoproduktionen bzw. Bildmaterial für Ihr nächstes Redaktionsthema? In kurzer Zeit liefert MAXWELL & WILLIAMS alles auf Ihren Tisch. Fragen Sie die gewünschten Produkte per Mail oder telefonisch an. Der Abdruck der Bilder ist honorarfrei, wenn Bezug auf den Hersteller genommen wird.

