

PRESSEMITTEILUNG

Oktober 2020



Neue Kollektion:

CAVIAR GRANITE

EINDRUCKSVOLLE HIGHLIGHTS

Es ist edel, es ist exzentrisch und Granitgrau: das Geschirr der neuen Serie CAVIAR GRANITE von MAXWELL & WILLIAMS. Damit trifft die coole Kollektion exakt den Geschmack moderner Gourmets und Foodstylisten. Sie alle lieben die trendige Kombination aus rauem Charme und weltöffener Urbanität. Die breit aufgestellte Kollektion aus Tellern, Platten, Tassen und Schalen spielt mit dem Farbverlauf von Weiß zu Schwarz in all seinen Facetten und holt damit auch die Schwesterkollektion CAVIAR BLACK auf den Tisch. Diese setzt in mattem Schwarz dramatische Akzente und komplettiert so die Komposition exklusiver Geschmäcker.

IMPRESSIVE MOMENTS OF GLORY

It is sophisticated, it is eccentric, and – it comes in a granite grey: the new crockery series 'CAVIAR GRANITE' by MAXWELL & WILLIAMS. This cool collection meets the taste of modern gourmets and food stylists head-on. They all adore the on-trend combination of rough charm and a cosmopolitan urban look. The extensive collection, comprising plates, side plates, mugs and bowls, graduates from white to black. It works wonders with its sister collection 'CAVIAR BLACK', which sets a dramatic accent in matt black, thereby completing the range with its composition of exclusive tastes.

{ Premium-Keramik }



Schale 650 ml
EUR 9,95



Espressotasse mit Untertasse
EUR 6,95



Teller 20 cm
EUR 9,95



Platte 27,5 x 16 cm
EUR 17,50



Schale oval 900 ml
EUR 18,95



Becher
EUR 8,95

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.

