

ADEL ZUM ANBEISSEN

# ROYAAL

BY BEEMSTER

## Royaal Rezepte für die Theke - in Eigenherstellung -



**NEU für Ihre Theke!**  
1 Würzmischung für  
3 Rezepte in Eigenherstellung



**JETZT anfordern!**  
**Gratis Zutaten-Set:**

- Würzmischung
- Schmuck-Etiketten für die Platzierung im SB
- Rezepte und Zubereitungsanleitungen

über Beemster Cheese Club APP oder [info@beemster.de](mailto:info@beemster.de)



Königlicher  
Hoflieferant

**BEEMSTER**<sup>®</sup>  
PREMIUM BEEMSTER KAAS

ADEL ZUM ANBEISSEN

# ROYAAL

BY BEEMSTER®

## Royaal Marinierte Käsewürfel

### Zutaten für 1.340 g:

1.000 g	Beemster Royaal	40 g	Würzmischung
60 g	Trinkwasser	240 g	Rapsöl

### Zubereitung:

1. Die Beemster Royaal Würzmischung mit dem Trinkwasser verrühren und kurz quellen lassen.
2. Danach das Rapsöl unterrühren.
3. Beemster Royaal Käse entrinden, in Würfel schneiden und mit der angerührten Würzmischung marinieren.



## Royaal Käsecreme - mediterran

### Zutaten für 2.280 g:

1.000 g	Beemster Royaal	40 g	Würzmischung	160 g Rapsöl
1.000 g	Frischkäse	80 g	Trinkwasser	

### Zubereitung:

1. Beemster Royaal reiben und mit dem Frischkäse zu einer Creme vermengen.
2. Die Beemster Royaal Würzmischung mit dem Trinkwasser verrühren und kurz quellen lassen.
3. Danach das Rapsöl unterrühren.
4. Anschließend die Marinade unter die Käsecreme heben und gut durchmischen.



## Royaal Käsepralinen - mediterran

### Zutaten für 2.780 g:

2.000 g	Beemster Royaal	40 g	Würzmischung	160 g Rapsöl
500 g	Sesamsamen	80 g	Trinkwasser	

### Zubereitung:

1. Beemster Royaal reiben. Die Beemster Royaal Würzmischung mit dem Trinkwasser verrühren und kurz quellen lassen. Danach das Rapsöl unterrühren.
2. Anschließend die Würzmischung mit dem geriebenen Käse zu einem Teig vermengen.
3. Mit den Händen murmelgroße Kugeln formen und in Sesamsamen wälzen.



Hier geht es zu den Produktpässen  
und Zubereitungsvideos

**BEEMSTER**®  
PREMIUM BEEMSTER KAAS



Königlicher  
Hoflieferant