



PRESSEINFORMATION

Wien, 23. März 2018

Spanische MOJOs in Rot und Grün: DIE EINMACHERIN startet würzig in die Saison

Feuriges MOJO ROJO und aromatisches MOJO VERDE mit Koriander – das sind die saisonalen Köstlichkeiten, mit denen DIE EINMACHERIN Alexandra Jarolim das Frühjahr einläutet. Wer ihre spanischen Kreationen kosten möchte, der kann das von 5. bis 7. April auf dem 1. Wiener Mottomarkt am Naschmarkt tun!

Duftende Kräuter und feine Gewürze kombiniert zu wohlschmeckenden Gourmet-Kreationen: DIE EINMACHERIN setzt bei ihren selbstgemachten Spezialitäten auf ausgesuchte Zutaten für intensive Geschmackserlebnisse. Für ihre roten und grünen MOJOs taucht Alexandra ihren Kochlöffel in die traditionell spanische Küche – und zaubert damit die Würze von scharfem Paprika und das frische Aroma von Koriander ins Einmachglas.

„Naturo Puro“ im Glas

Das Besondere: Die MOJOs sind weder gekocht noch pasteurisiert oder anders künstlich haltbar gemacht. Durch den Verzicht auf Konservierung stecken hier nur 100 % frisch verarbeitete Zutaten im Glas. Die geschmackvollen Saucen sind, genau wie schon Alexandras Rillettes, durch ihre Zubereitung von Hand und die originalgetreuen Rezepturen einzigartig auf dem österreichischen Markt.

Duftender Koriander und scharfer Paprika

„MOJO VERDE mit Koriander ist mein persönlicher Favorit“, verrät Alexandra. Traditionell wird der kanarische Saucen-Klassiker zu Kartoffeln in Salzkruste, den sogenannten „Papas arrugadas“, oder Napfschnecken serviert. Genauso gut passen die MOJOs zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch und Gemüse – oder als Dip! Die leuchtend rote Farbe und würzige Schärfe von MOJO ROJO kommt von getrocknetem „Pimienta Palmera“ Paprika aus Teneriffa. Das Originalrezept für die Sauce stammt von der Frau ihres Bruders – einer Spanierin. „Meine Schwägerin hat das Familienrezept von ihrer Mutter. Jedes Mal wenn sie meine MOJOs kostet, sagt sie mir, dass es wie zu Hause auf der Insel schmeckt“, freut sich Alexandra.



MOJO ROJO (Foto: © Mario Pampel)



PRESSEINFORMATION

DIE EINMACHERIN am Naschmarkt

Wer die südländischen Spezialitäten kosten möchte, der kann das beim 1. Wiener Mottomarkt am Naschmarkt tun. Von 5. bis 7. April wird DIE EINMACHERIN jeweils zwischen 8:00 und 18:00 Uhr mit ihrem Stand und ganz vielen Köstlichkeiten aus dem Glas hier vertreten sein. Direkt bei der U4 Station Kettenbrückengasse beginnend, wird von Donnerstag bis Samstag entlang der Rechten Wienzeile das Marktgetümmel des Naschmarkts erweitert. Alle, die keine Zeit haben, vorbeizukommen, können MOJO und Co. auch in Alexandras Lokal in der Ottakringer Straße 172 in Wien verkosten.

Genauere Informationen zu Catering, Produktangebot und Webshop von DIE EINMACHERIN sowie die Öffnungszeiten des Lokals findet man auf der Homepage <http://www.dieeinmacherin.at/>. Pressematerialien in druckfähiger Qualität gibt es auch unter <http://www.professional.at/>.

KÜCHE | SHOP | LOKAL

Alexandra Jarolim, DIE EINMACHERIN
Ottakringer Straße 172, 1160 Wien
Tel.: +43 664 282 11 23
alexandra@dieeinmacherin.at

Öffnungszeiten:

Dienstag und Donnerstag, 10:00 - 18:00 Uhr

Social Media:

Facebook <https://de-de.facebook.com/dieeinmacherin/>
Instagram <https://www.instagram.com/dieeinmacherin/>
Twitter <https://twitter.com/einmacherin>

Pressekontakt:

Caroline Docar, PProfessional
Andreasgasse 6/9, 1070 Wien
Tel.: +43 1 524 97 07 15
DieEinmacherin-PR@PProfessional.at
Support für Journalisten:
<http://www.professional.at/>