

Chipzz in 3 Fragen

1

Was ist eure Mission?

Wir sind Tapas-Liebhaber und glauben, dass die Kultur, Zeit mit Freunden zu verbringen und die Vielfalt der Snacks (von denen die meisten perfekt zu den Chipzz passen), die während der Treffen angeboten werden, nicht nur das gastronomische Erlebnis verbessern, sondern auch die zwischenmenschlichen Beziehungen. Wir lieben die Menschen und wir wollen ihnen Luxusgüter schenken, weil sie es wert sind.

2

Was unterscheidet Chipzz von herkömmlichen Chips?

Zunächst einmal werden unsere Chipzz auf die altmodische Art hergestellt, das heißt sie werden nicht auf einem Fließband durch Behälter mit Öl transportiert, sondern eingetaucht, was ihnen ihre Zartheit und einzigartige Knusprigkeit verleiht. Es ist auch erwähnenswert, dass die Kartoffeln ohne den Einsatz von Chemikalien gereinigt werden. Das zweite sehr wichtige Element ist die einfache Tatsache, dass die Kartoffeln aus Spanien stammen und die geometeorologischen Bedingungen des Kartoffelanbaus ihnen einen anderen Geschmack verleihen.

3

Wieso Chipzz mit Trüffeln?

Trüffel gehören zu den begehrtesten Köstlichkeiten, die die Welt zu bieten hat. Unsere Sorte Chipzz „Trüffel“ wird mit den superleckeren, fein-nussigen Edelpilzen vollendet und so zur absoluten Delikatesse. Dafür braucht es aber natürlich auch Kartoffeln der Extra-Klasse! Die schwarzen Diamanten der Küche setzen unseren royalen Kartoffeln die Gourmet- Krone auf.

Gourmet-Snackspaß

Kessel Chips mit schwarzem Trüffel • Was Leckerer zum Knabbern muss sein! Diese Chipzz sind aber nicht zu verwechseln mit Chips, denn sie sind so viel mehr. Sie bestehen aus besten spanischen Kartoffeln, die in Castilla y Leon angebaut werden. Nach der Ernte geht es auf direktem Weg in die nahe gelegene Manufaktur, wo sie mit Schale gesäubert und in hauchdünne Scheiben geschnitten werden. Ein besonders wichtiger Part ist natürlich das Rösten in großen Kesseln, die mit hochwertigem Sonnenblumenöl gefüllt sind. So werden die Chipzz superkross. Was diese Leckerbissen endgültig zu Gourmet-Knabbereien macht? Der edle Schwarze Trüffel, mit dem das Team die Chipzz verfeinert. Dazu gönnst du dir am besten ein Glas Wein (oder ein Bier) und lässt es dir so richtig gut gehen!

Über Chipzz • Jeder einzelne Chip von Chipzz ist ein wahrer ein Hochgenuss. Warum das so ist? Das liegt einerseits an den guten spanischen Kartoffeln, die regional angebaut werden und nach der Ernte nur einen kurzen Weg in die Produktionsstätte zurücklegen müssen. Es liegt aber auch daran, wie liebevoll sie dort in ihre Chipzz-Form gebracht und geröstet werden, bis sie diesen leckeren Crunch haben. Veredelt werden sie schließlich mit Trüffeln, pikantem Paprikapulver, spanischem Meersalz oder spanischem Serrano-Schinken – jede Sorte ist herrlich kross und unvergleichlich schmackhaft, jeder einzelne Bissen die reinste Gaumenfreude. Es sind halt Chipzz, keine Chips!



Herkunft: Gölitz, Deutschland
VK: 3,99 €



zum Produkt



„Kartoffeln in Bestform.“



Grilled Cheese Sandwich mit Pilzen und Trüffel Chips

Zutaten für 2 Personen

125 g Pilze (z. B. Champignons)
1 kleine Schalotte
3 EL vegane Butter
1 TL Olivenöl
1 große Prise Rohrohrzucker
1 EL frischer Thymian
Salz
Pfeffer
80 g veganer Reibekäse
4 Scheiben Sauerteigbrot
2 Handvoll Chipzz - Kessel Chips mit schwarzem Trüffel

 Zubereitung: ca. 20 Minuten
Bratzeit: ca. 20 Minuten insgesamt

1. Pilze in Scheiben schneiden und Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL vegane Butter und das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte und Zucker ca. 5 Minuten darin anbraten, bis die Schalotte weich wird. Pilze und Thymian hinzufügen und braten, bis die Pilze braun sind. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Brotscheiben jeweils auf einer Seite mit veganer Butter bestreichen. Zwei Scheiben mit der gebutterten Seite in die Pfanne legen, mit etwas Käse bestreuen, dann die Pilze darauf verteilen und mit noch etwas Käse bestreuen. Die anderen Brotscheiben mit der Butterseite nach oben darauflegen. Bei mittlerer Hitze braten und nach ca. 4 Minuten vorsichtig wenden (aufpassen, dass das Brot nicht anbrennt).
3. Sobald auch die andere Seite goldbraun gebraten und der Käse geschmolzen ist aus der Pfanne nehmen, einmal mittig durchschneiden und mit den Trüffel Chips servieren.