



## Butaris vernetzt seine Rezepte

München, 15.05.08 – Butaris öffnet sein Rezeptarchiv auf der Online-Fotoplattform [www.flickr.com](http://www.flickr.com) und lädt zum Schmökern, Auswählen und Bestellen ein.

### Einfache Suche in der Rezeptvielfalt

Das neue [Rezeptarchiv](#) zeichnet sich durch eine einfache Handhabung aus. Mit der Suchfunktion können einzelne Zutaten, wie zum Beispiel [Spinat](#), [Kartoffel](#) oder [Steak](#), genauso wie Rezeptkriterien, wie beispielsweise [vegetarisch](#) oder [vollwertig](#), und die Menügänge [Vor-](#), [Hauptspeise](#) und [Dessert](#) gesucht und thematisch passend ausgewählt werden. Die sogenannte „[Stichwort-Wolke](#)“ verschafft einen Überblick über die hundert beliebtesten Schlagwörter, Suchkriterien und Rezepte.

Da nicht nur das Bild, sondern auch das Wort ein Rezept ausmacht, finden sich die Rezepttexte am jeweiligen Bild angehängt, inklusive Nährwertangaben pro Portion, die ein weiteres Kriterium für die Auswahl bilden.

### Regionale und internationale Rezeptideen

Butaris steht für reichhaltige Vielfalt in der Küche. Die kulinarischen Möglichkeiten mit Butterschmalz spiegeln sich in der Rezeptauswahl wider und umfassen vegetarische, herzhaft-pikante oder süße Gerichte sowie regionale oder internationale, alltagstaugliche und festliche Rezeptvariationen: beispielsweise eine würzige [Asia-Kürbisschaumsuppe mit frittiertem Gemüsestroh](#), herzhafte [Kohlrouladen mit Speckwickel](#), [gebratener Löwenzahn](#) als Vor- oder Hauptspeise sowie eine mediterrane [Zitronentarte](#).



### Schnelle Rezeptbestellung

Die Rezepttexte als PDF-Datei und die Bilder in passender Druckauflösung können kostenlos unter [ketchumkitchen@ketchum.com](mailto:ketchumkitchen@ketchum.com) bestellt werden. Die E-Mail-Adresse finden Sie auch am Ende der Rezepttexte. Für individuelle Ansprache und persönliche Beratung steht Ihnen das



[KetchumKitchen-Team](#) gerne zur Verfügung. Die Veröffentlichung ist selbstverständlich honorarfrei. Wir bitten Sie lediglich, „Butaris“ als Bildnachweis zu verwenden und uns einige Belegexemplare zuzusenden.

### **Einfache Handhabung**

Butaris ist der perfekte Begleiter für die moderne, abwechslungsreiche und schnelle Küche und zeichnet sich durch seinen unverwechselbaren Buttergeschmack und seine überzeugenden Kocheigenschaften aus. Butaris ist universell einsetzbar, denn es eignet sich bestens zum Braten, Backen, Kochen und Frittieren. Weitere Informationen zu Butaris finden Sie unter [www.butaris.de](http://www.butaris.de) oder können unter [ketchumkitchen@ketchum.de](mailto:ketchumkitchen@ketchum.de) bestellt werden.

### **PRESSEBÜRO BUTARIS**

KONTAKT@KETCHUM:

TELEFON:

MAIL:

Anja Meesters

089 - 12 44 5 0

[anja.meesters@ketchum.com](mailto:anja.meesters@ketchum.com)