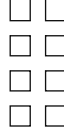




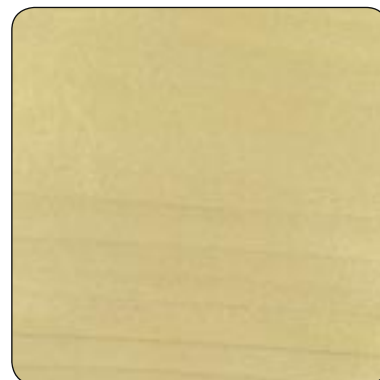
 **interplac**

P-plex®

Pappel-Multiplexplatte mit Messerdeck



P-plex®



Produktdaten

- Allgemeines:** Pappel-Multiplexplatte mit Messerdeck
- Verleimung:** Träger BFU 20 E1, Deckverleimung D2 E1
- Verarbeitung:** Guter Schrauben-, Stift- und Klammernhalt, leicht und standfest; Pappel-Mittellagen 2 mm stark
- Einsatz:** Möbel- und Innenausbau, Laden- und Messebau, Wohnmobil- und Fahrzeugausbau
- Vorteil:** Mit nur 450 kg/m³ extrem leicht
- Varianten:**
 - P-plex® mit MDF-Deck, messerfurniert
 - P-plex® mit Span-Deck, messerfurniert
 - Formate und Stärken auf Anfrage



Formate und Stärken

Plattenstärke in mm	16	19	21	23	26	29	40
Plattenformat 310 x 183 cm	●	●	●	●	●	●	●

Fixmaße nach Kundenangaben sind auf Anfrage möglich.
 Weitere Stärken und Formate sind auf Anfrage erhältlich.

● Kombination möglich ○ Kombination auf Anfrage möglich

Liebe geht durch den Magen. Teil 2.

Risotto alla Milanese

Zur Entstehung des Risotto alla Milanese gibt es verschiedene Legenden. So soll einem Glaskünstler beim Bemalen der Fenster des Mailänder Doms etwas Safranfarbe in den Reistopf gefallen sein.

Zubereitung Risotto alla Milanese:

Die Hühnerbrühe erhitzen. Wenig Brühe abnehmen und den Safran darin einweichen. Das Knochenmark auslösen und in 3/4 der Butter zerlassen, die Zwiebel hinzufügen und andünsten. Den Reis zugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen gänzlich einkochen lassen. Unter ständigem Rühren kellenweise nach und nach die heiße Hühnerbrühe zugeben. Nach etwa 10 Minuten den Safran mit der Einweichbrühe zugeben. Ist der Reis al dente (nach etwa 16 Minuten), den Topf vom Herd nehmen und die restliche Butter sowie die Hälfte des Parmesans unterrühren. Den Risotto mit dem restlichen Parmesan bestreuen und servieren. Als Wein eignet sich beispielsweise ein Barbaresco dell 'Oltrepò Pavese.

Zutaten:

1 1/4 l Hühnerbrühe, 1 g Safranfäden, Rinderknochen mit Mark, 80 g Butter, 1 El gehackte Zwiebeln, 400 g Vialone-Reis, 200 ml trockener Weißwein, 100 g geriebener Parmesan



Vertrieb und Beratung

Röhr GmbH

Wilhelmstraße 1
D-88069 Tettnang

Telefon +49 (0)7542 9366-0
Fax +49 (0)7542 9366-60
E-Mail info@interplac.de
Internet www.interplac.de



Produktion

Interplac s.r.l. di Farano & C.
I-22066 Mariano Comense
(Como) Italia
Via Mascagni 20

 **interplac**

www.interplac.de