

NEU IM REGAL: Original Mautner Markhof Hesperiden Essiggurkerl



Es gibt sie in sauer, würzig, extra-knackig oder in Scheiben. Sie passen zur Jause, verfeinern Burger, gehören ins Fiaker Gulasch oder in die Rindsroulade. Essiggurkerl zählen zu den beliebtesten „Zutaten“ der Österreicherinnen und Österreicher. Ab sofort gibt es sie in einer ganz besonderen Variation – als Original Mautner Markhof Hesperiden Essiggurkerl. Ab Oktober ist das neueste Produkt vom österreichischen Traditionsunternehmen im Sauergemüseregal zu finden.

Der Hesperiden Essig zählt zu den bekanntesten Produktmarken in ganz Österreich und gilt als österreichisches Original, das im vergangenen Jahr 90-jähriges Jubiläum feierte. Seit 1927 produziert Mautner Markhof dieses einzigartige Produkt, das eine spezielle Komposition aus Weingeistessig, Weinessig und dem Geschmack sonnengereifter Äpfel ist.

Ab sofort verfeinert der Topseller im Bereich Essig ein komplett neues Produkt aus dem Hause Mautner Markhof - die Hesperiden Essiggurkerl. In sorgfältiger Qualität kommen die Gurkerln in nur sechs Stunden direkt vom Feld ins Glas. Die Marinade mit Mautner Markhof Hesperiden Essig, Zwiebel, Senfkörner, Paprika und Gewürzen ergeben den einzigartigen Geschmack. Das Traditionsunternehmen bringt zwei verschiedene Sorten auf den Markt: Hesperiden Essiggurkerl knackig und Hesperiden Sandwichgurkerl. Beide Produkte sind im 670g Glas erhältlich.

Die Mautner Markhof Hesperiden Essig- und Sandwichgurkerln sind ab Oktober im Lebensmitteleinzelhandel verfügbar.

Weitere Informationen unter www.mautner.at und auf der **Mautner Markhof Facebook-Site**.

MAUTNER MARKHOF FEINKOST GMBH: Eine Erfolgsgeschichte

Gegründet im Jahr 1841, prägt der Erzeuger hochwertiger Markenprodukte seit nunmehr 170 Jahren die österreichische Genusswelt. Klassiker wie der Estragon Senf, der süße Kremser Senf, würziger Tafelkren, Hesperiden Essig oder die beliebten Fruchtsirupe aus dem Hause Mautner Markhof finden sich seit Generationen in nahezu jeder heimischen Küche. Mit Firmensitz und Produktionsstätten in Wien-Simmering beschäftigt Mautner Markhof rund 135 MitarbeiterInnen in Österreich und ist neben IFS¹ auch nach den Normen ISO 14001² und ISO 50001³ zertifiziert.

Seit 2010 ist das Traditionsunternehmen als Leitbetrieb Austria Träger des gleichnamigen Gütesiegels für die Branche Lebensmittel und die Region Wien. Im Vorjahr wurde die Mautner Markhof Feinkost GmbH für ihr nachhaltiges Wirtschaften als ÖkoBusinessPlan Wien Betrieb bereits zum siebten Mal ausgezeichnet.

¹ Die Abkürzung „IFS“ leitet sich ursprünglich von „International Food Standards“ ab. Später kamen weitere Bereichen wie IFS Logistic oder IFS Household and Personal care hinzu. Aus diesem Anlass wurde das Unternehmen 2008 in „IFS – International Featured Standards“ umbenannt. Seit 2012 wird IFS Food 6 angewendet.

² Umweltmanagement

³ Energiemanagement

RÜCKFRAGEHINWEIS:

massgeschneidert in Wort und Tat

Barbara Bednar MSc

+43 676 5255146

bednar@massgeschneidert.at

Mautner Markhof Feinkost GmbH

Mautner Markhof-Gasse 39-41, 1110 Wien

+43 1 740 80 – 218

presse@mautner.at

BILDRECHTE:

Der Abdruck der Fotos ist unter dem Hinweis ©Mautner Markhof honorarfrei.