

## NEU: HOT SENF 100g & HOT KREN 95g

### Ein Duo, auf das alle scharf sind

Je schärfer, desto besser. Diesem Motto der Österreicherinnen und Österreicher folgend, verschärft Mautner Markhof seine Senf- und Kren-Range. Vor allem für jüngere Konsumenten spielt Schärfe und Geschmacksintensität eine immer bedeutendere Rolle.

#### # Relaunch - hot senf 100g

##### Neue Rezeptur und noch schärfer

Da es nur „Einen“ geben kann, bietet Mautner Markhof ab der Grillsaison 2009 nur mehr eine Sorte hot senf an. Und diese Senfspezialität hat es wirklich in sich – noch schärfer und mit neuer, noch stärker auf den österreichischen Geschmack abgestimmter Rezeptur. Die Kombination von würziger Schärfe und natürlichem Aroma macht den neuen hot senf unverwechselbar.



#### # Launch – hot kren 95g

##### Neu und extrem scharf!

Mit dem neuen hot kren zeigt Mautner Markhof wie scharf Kren wirklich sein kann – ohne dabei auf den typischen Geschmack steirischer Krenwurzeln verzichten zu müssen. Eine Kreation die ihresgleichen sucht – top Qualität und unvergleichliche Schärfe. Passt auch ideal zu Gegrilltem und Meeresfrüchten.



#### Das Auge isst mit

Schärfe hat sich in den letzten Jahren vom reinen Geschmackserlebnis immer mehr auch in Richtung Lifestyle entwickelt. Aus diesem Grund legt Mautner Markhof bei der Gestaltung der beiden hot-Produkte besonderen Wert auf das „kultige“, zielgruppenorientierte Design.

#### Presseinformation & Bildmaterial:

Mautner Markhof Feinkost GmbH

Mag. Matthias Krätschmer

Product Manager

Mautner Markhof-Gasse 39-41

A-1110 Wien

Tel: +43/1/740 80 204

Fax: +43/1/740 80 370

[m.kraetschmer@mautner.at](mailto:m.kraetschmer@mautner.at)