

MEDIENINFORMATION

Mautner Markhofs feinste Limited Edition:

Dill-Senf-Sauce mit dem extra Kick-Blütenhonig bald im Handel

Wien, 6. Oktober 2009 – Ab Ende Oktober erobert ein neuer Star die Feinkost-Bühne:

Mautner Markhofs raffinierte Senf-Dill-Sauce, mit echtem Blütenhonig und zarten Dillspitzen verfeinert, kommt extra für die kulinarischen Highlights der Winterzeit in die Regale. Die feine Sauce, die perfekte zu Lachs, Schinken oder Käse passt, kommt damit – wenn auch nur für kurze Zeit - gerade richtig zur Saison der Feste und Partys in den Handel.

Die neue Feinschmecker-Sauce belebt nicht nur verwöhnte Gaumen...

Denn außer auf österreichischen Festtafeln sorgt die neue Saucen-Spezialität auch im Handel für Stimmung - Das Vorweihnachtsgeschäft dürfte dieser Saisonhöhepunkt wieder einmal ordentlich beleben, denn die neue Sauce ist ein absoluter Gaumenschmaus. Ganze 68 Prozent Mautner Markhof Estragon-Senf, übrigens die beliebteste Senfsorte der Österreicher und Kassenschlager bei Mautner Markhof, geben der Senf-Dill-Sauce eine gelungene Basis leichter Senfschärfe. Unter Zugabe einer Prise frischen Dills sowie zartem Blütenhonig, der für eine angenehme Süße sorgt, wird das feine Geschmacksprofil der neuen Dill-Senf Sauce gekonnt abrundet.

Bald ist es soweit – für kurze Zeit!

Die Mautner Markhof Limited Edition der Dill-Senf-Sauce ist im handlichen 100 g Glas ab Ende Oktober über die gesamte Festtagszeit im Handel erhältlich. Bei Mautner Markhof Produkten wird von den Zutaten bis zum Herstellungsverfahren enormer Wert auf strenge Qualitätsstandards gelegt: Neben dem International Food Standard (IFS) werden zusätzliche, eigene Qualitätskontrollen angewendet, die stets weiterentwickelt und perfektioniert werden.

Mautner Markhof Feinkost GmbH, gegründet im Jahr 1841, prägt als Erzeuger hochwertiger Markenprodukte seit mehr als 160 Jahren die Genusswelt der österreichischen Feinkost-Tradition. Produktklassiker wie der Estragon Senf oder der süße Mautner Markhof - Kremser Senf, der würzig-scharfe Kren, der Hesperiden Essig oder der beliebte Mautner Markhof Sirup gehören bereits seit Generationen in jede österreichische Küche. Mautner

Markhof mit Sitz und Produktionsstätte in Wien-Simmering beschäftigt rund 140 Mitarbeiter in Österreich.

Rückfragehinweis & Bildmaterial:

Victoria Druschel
Marrix
Agentur für neue Kommunikation

Tel: +43 1 205 11 01 – 460
Fax: +43 1 205 11 01 – 9460
v.druschel@marrix.at

Sonja Schmatelka
Produktmanagement
MAUTNER MARKHOF Feinkost GmbH

Tel.: +43 1 740 80 – 203
Fax: +43/1/740 80 – 180
s.schmatelka@mautner.at

