

MAUTNER MARKHOF
Spezielsenf – Publikums PR

Langversion:

Senfspezialitäten – Durchkosten ist angesagt.

Mautner Markhof gibt den Trend mit fünf neuen scharfen Tuben vor.

Was trägt man jetzt in Österreichs Küchen? Fünf neu gestylte Tuben mit je 200g Mautner Markhof Spezielsenf. Das neue Design der würzigen Trendsetter ist nicht nur fesch, sondern auch praktisch: Neuer Schraubverschluss und größere Tubenöffnung erleichtern das Portionieren.

Im Feinspitzregal leicht zu finden: Die Designlinie signalisiert Senfgenuss mal fünf, ganz nach dem Geschmack der Senfkenner Österreichs. Der Mautner Markhof - Zwiebelsenf kommt jetzt mit noch mehr Zwiebelstückchen erstaunlich knackig zwiebelig rüber. Er spart das mühsame Zubereiten von Zwiebeln zum Senf. Der Dijon – Senf wird nach Originalrezept in Dijon hergestellt und ist der einzige, der nicht aus Mautners High-Tech Senfproduktion in Wien Simmering kommt. Der neue Englische Senf spielt seine raffinierte Schärfe jetzt auf besonders feine englische Art aus. Aus den USA stammt das Geschmacksfeuerwerk für den Mautner-Senf mit original TABASCO® Pfeffersauce, ein feurig scharfes, unvergleichliches Unikat. Premiere feiert der völlig neue köstliche Pfefferoni-Senf. Die scharfe Parade kommt gerade richtig zur Saison der Feste und Partys.

Apropos Party – vor allem unter den jungen und jung gebliebenen Feinschmeckern macht sich ein Trend zur Abwechslung bemerkbar. Senf verkosten und vergleichen, eine eigene Senfbar im Kühlschrank, Schärfe-Rankings und Geschmacks-Hitparaden sind absolut in. Mautner Markhof heizt die Stimmung noch weiter an. Mittels Internet-Voting der neuen Senfsorten: Unter www.mautnerhittn.at kann man seinen Senf-Hit wählen und eine Woche die coole Mautner Hitt'n gewinnen. Bei einem moderaten Preis-Leistungsverhältnis ist das Probieren der neuen Designer-Tuben auch leicht möglich. Also: Durchkosten ist angesagt!

Senf Tipp zum Schluss: Senf liebt kühle, dunkle Lagerung. Zwar ist er von Natur aus sehr lange haltbar aber Sauerstoff, Wärme und Licht können den Geschmack beeinflussen und er verliert an Schärfe und Geschmacksqualität. Die feschen Mautner Tuben sind die ideale Verpackung und gehören nach dem Öffnen in die gekühlte Senfbar, also in den Kühlschrank.

Kurzversion:

Mautner Markhof Senf-Trend:

Fünf neue, scharfe Tuben.

Fünf neu gestylte Tuben mit je 200g Mautner Markhof Spezielsenf. Neues Design, fesch, praktisch, gut. Neuer Schraubverschluss, größere Tubenöffnung, tolle Geschmacksvielfalt. Durchkosten ist angesagt.

Die Parade der neu gestylten Tuben: Der knackig zwiebelige Mautner Markhof – Zwiebelsenf neu mit noch mehr Zwiebelstückchen spart das mühsame Zubereiten von Zwiebeln. Der Dijon, natürlich aus Dijon, ein großer Franzose. Der neue Englische spielt raffinierte Schärfe auf besonders feine englische Art aus. Aus den USA stammt das Geschmacksfeuerwerk für den Mautner-Senf mit original TABASCO® Pfeffersauce, ein feurig scharfes Unikat. Ein völlig neuer Pfefferoni-Senf feiert Premiere. Alle gerade richtig zur Saison der Feste und Partys. Im Internet kann man die Sorten voten und gewinnen: www.mautnerhittn.at.

Presseinformation & Bildmaterial:

Mautner Markhof Feinkost GmbH

Mag. Sonja Schmatelka / Produkt Manager

Mautner Markhof-Gasse 39-41

A-1110 Wien

Tel: +43/1/740 80 203

Fax: +43/1/740 80 370

s.schmatelka@mautner.at