

MUTTER NATUR, Pressemitteilung, März 2011

Neu bei Raoul Rousso:



Edle Essigspezialitäten aus Österreich



Raoul Rousso erweitert das breite Sortiment internationaler Köstlichkeiten um eine feine Auswahl österreichischer Essigspezialitäten der Marke MUTTER NATUR. Neben klassischem Apfelessig in konventioneller Qualität und Bio-Apfel-Essig mit Honig verfeinert und einem Weinessig aus Trauben der österreichischen Zweigelt-Rebe bereichern drei außergewöhnliche Bio-Apfel-Balsamico-Essige in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen das Sortiment. Durch die Beigabe von Himbeer-, Pflaumen- und Birnensaftkonzentrat entstehen drei köstlich-fruchtige Varianten.

MUTTER NATUR

Bio-Apfel-Balsamico-Essig

In verschiedenen Varianten

Um die außergewöhnlichen Bio-Apfel-Balsamico-Essige von gehaltvollem Geschmack herstellen zu können, ist die Auswahl der Früchte von großer Wichtigkeit. Nur traditionelle, alte Streuobstapfelsorten aus der Region, die aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft stammen, gelangen in die Produktion und werden zu frischem Apfelsaft verpresst. Nun entsteht im ersten Schritt der Gärung ein wunderbar schmeckender Most. Im zweiten Schritt wird der Apfelsaft mit Hilfe des Submersverfahrens zu hochwertigem Bio-Essig umgewandelt. Jetzt reift der Bio-Essig in Holzfässern und erhält dadurch seinen runden, einzigartigen Geschmack. Um dem Apfel-Balsamico-Essig eine unnachahmlich fruchtige Süße zu verleihen, wird er nun mit konzentriertem Bio-Apfelsaft veredelt.

Jetzt entstehen die unterschiedlichen fruchtigen Kreationen **Bio-Apfel-Balsamico-Himbeer-Essig, Bio-Apfel-Balsamico-Pflaumen-Essig und Bio-Apfel-Balsamico-Birnen-Essig**. Erlesene Fruchtsaftkonzentrate mit ihren intensiven Fruchtaromen geben dem Apfel-Balsamico-Essig gehaltvolle Eleganz. So runden ausgesuchte Himbeer-, Pflaumen- und Birnensaftkonzentrate den feinwürzigen Geschmack des Apfel-Balsamico-Essigs fein ab.

Bei der Verwendung dieser außergewöhnlichen Essigspezialitäten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Die Fruchtnoten der milden Essigvarianten harmonieren besonders mit kräftigen Ölen wie Walnussöl, geröstetem Arganöl oder einem griechischen Olivenöl zu außergewöhnlichen Salatdressings. Aber auch zum Einlegen von süßsaurem Gemüse und Gurken eignen sich die Apfel-Balsamico-Essige und geben fruchtiges Aroma ans Eingemachte. In der warmen Küche geben die Essigvarianten süßsauren Frikassees eine milde Säure und verfeinern Saucen.

Die Bio-Apfel-Balsamico-Essige von MUTTER NATUR sind in der 250 ml Flasche erhältlich. Der Bio-Balsamico-Birnen-Essig kostet 4,69 € UVP, die anderen beiden Sorten 5,99 € UVP.

MUTTER NATUR

Apfelessig

Aus regionalen Apfelsorten konventionellen Anbaus verpresst MUTTER NATUR einen Aroma reichen Apfelsaft und gärt ihn zu einem kräftigen Most für die Herstellung des MUTTER NATUR Apfelessigs. Diese steirische Essigspezialität ist gesund und überall dort anzuwenden, wo ein mild-saurer aber fruchtiger Obstessig erwünscht ist. Der Apfelessig von MUTTER NATUR ist in der 500 ml Flasche erhältlich. Unverbindliche Preisempfehlung: 3,99 €.

EIN UNTERNEHMEN DER GRONEWEG-GRUPPE

Raoul Rousso GmbH · Public Relations · Am Eggenkamp 8-10 · 48268 Greven · Telefon: +49 (0) 25 71/507-57
Fax: +49 (0) 25 71/507-51 · www.raoul-rousso.de

MUTTER NATUR, Pressemitteilung, März 2011

Seite 2

Neu bei Raoul Rousso:



Edle Essigspezialitäten aus Österreich



MUTTER NATUR Bio-Apple-Essig mit Honig verfeinert

MUTTER NATUR verfeinert den erlesenen Bio-Apple-Essig aus heimischen Bio-Äpfeln mit frischem Bio-Blütenhonig von Imkern der Region. Die Süße des Honigs harmoniert wunderbar mit den edlen Fruchtsäuren des Essigs. Das Ergebnis ist ein feinaromatischer Essig mit Honignote. MUTTER NATUR Bio-Apple-Essig, mit Honig verfeinert, ist in der 250 ml Flasche erhältlich. Preis: 4,99 € UVP.

MUTTER NATUR Weinessig Zweigelt

Zweigelt ist die meistverbreitete Rotweinsorte Österreichs. Mit viel Charme und dem Duft von Kirschen gibt der Zweigelt sein samtig rundes und dezent würziges Aroma an den Weinessig von MUTTER NATUR weiter. So entsteht nach einer behutsamen Gärungsphase ein hochwertiger Weinessig. Die 250 ml Flasche kostet 4,69 € UVP.

Die F. Url & Co GmbH ist auf die Produktion und den Handel mit Nahrungsmitteln heimischer wie auch internationaler Herkunft spezialisiert. Hohe Leistungsfähigkeit, Flexibilität, eine strikte Qualitätsorientierung sowie beste internationale Kontakte sind dabei die Säulen des unternehmerischen Erfolges. Die Firma F. Url & Co GmbH, mit Sitz in Unterpremstätten, ist seit bereits 90 Jahren erfolgreich im Ein- und Verkauf von Nahrungsmitteln tätig. Gehandelt werden ausschließlich qualitativ hochwertige Produkte mit höchster Markenbekanntheit im In- und Ausland wie z.B. die Premium-Marke des Unternehmens MUTTER NATUR.

Raoul Rousso ist Spezialist für Import, Vermarktung und Distribution von Feinkostprodukten aus aller Welt. Das Sortiment besteht aus international renommierten Originalmarken von hoher Qualität und innovativen Trendartikeln. Raoul Rousso ist ein Unternehmen der Groneweg-Gruppe.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Iris Brinkmann
Public Relations

Raoul Rousso GmbH
Am Eggenkamp 8-10
48268 Greven
Tel.: +49 2571 507-57
Fax: +49 2571 507-11 57
E-Mail: ibrinkmann@groco.de
www.raoul-rousso.de

EIN UNTERNEHMEN DER GRONEWEG-GRUPPE

Raoul Rousso GmbH · Public Relations · Am Eggenkamp 8-10 · 48268 Greven · Telefon: +49 (0) 25 71/507-57
Fax: +49 (0) 25 71/507-51 · www.raoul-rousso.de