

SPICE ISLANDS, Pressemitteilung, Juli 2010



Die neue BIO-Range - Grüner geht's nicht.

Mit der neuen BIO-Range der Premium-Gewürzmarke SPICE ISLANDS startet Raoul Rousso, der Importeur erlesener Feinkostartikel aus aller Welt, eine neue Qualitätsoffensive im Gewürzsegment. Sechs Gewürze aus kontrolliert biologischem Anbau sind der Beginn und setzen ein starkes Signal für ökobewusste Käufer. So sind die Sorten Bio-Paprika, schwarze Bio-Pfefferkörner, Bio-Pfeffer, schwarz, grob gebrochen, weiße Bio-Pfefferkörner, Bio-Curry und Bio-Chilischoten, gemahlen mit dem offiziellen BIO-Siegel ausgestattet und erfüllen alle Bestimmungen der EG-Öko-Verordnung.

Nicht nur der Geschmack und die besondere Würze machen den Genuss des Lieblingsgerichts aus. Lecker und gesund sollen die Speisen auf den Tisch. Um Frische und Qualität an die Gerichte zu zaubern, ist die Auswahl der Zutaten besonders wichtig. Obst, Gemüse und Fleisch aus kontrolliert biologischem Anbau sind da eine natürliche Alternative. Aber auch Würze und Schärfe lassen sich jetzt mit BIO-Siegel an die Speisen bringen. SPICE ISLANDS bietet jetzt die Topseller Pfeffer, Paprika und Curry sowie den Schärfegeber Chilischoten in BIO-Qualität an.

P
R
E
S
S
E
M
I
T
T
E
I
L
U
N
G
·
P
R
E
S
S
E
M
I
T
T
E
I
L
U
N
G



Bio-Paprika, mild, gemahlen

Seine natürlich rote Farbe und sein süß-mildes Aroma überzeugen. Bio-Paprika gibt herzhaften Fleischgerichten wie Gulasch aber auch Grillfleisch, Fisch und Hähnchen eine unverwechselbare Note.



Bio-Pfefferkörner, schwarz

SPICE ISLANDS Pfeffer ist für seine intensive Pfeffer-Schärfe bekannt. Frisch gemahlen aus der Pfeffermühle gibt auch der Bio-Pfeffer sein volles Aroma an jedes Gericht.



Bio-Pfeffer, schwarz, grob gebrochen

Die Pfefferkörner werden langsam-tourig gebrochen, damit die ätherischen Öle voll erhalten bleiben und so der Pfeffer sein würziges Aroma behält.



Bio-Pfefferkörner, weiß

Zur Gewinnung von weißem Pfeffer werden die fast reifen Pfefferpflanzen gewässert, damit sich die Fruchthaut abreiben lässt. Anschließend erst werden sie getrocknet. Weißer Pfeffer ist zarter im Geschmack als der schwarze und auch in Bio-Qualität ein Genuss.



Bio-Curry, gemahlen

Feine Gewürze verleihen dieser edlen Curry-Mischung ihren Wohlgeruch, ihre brillante Farbe und ihren weichen Geschmack.



Bio-Chilischoten, gemahlen

Die kleinsten und schärfsten Verwandten der Paprika werden wegen ihrer außergewöhnlichen Schärfe geschätzt.

Der Preis für die neuen BIO Gewürze von SPICE ISLANDS liegt je nach Sorte zwischen 4,79€ und 5,69 €.

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

SPICE ISLANDS, Pressemitteilung, Juli 2010

Seite 2



Die neue BIO-Range - Grüner geht's nicht.

SPICE ISLANDS bietet ein unvergleichliches Sortiment an feinen Aromen, Gewürzen und Kräutern dieser Erde. In bester (Gewürz-) Ordnung kennzeichnen 5 Farben die 5 Produktlinien der Marke für mehr Übersicht im Regal. Braun steht für Pfeffer, grün für Bio-Qualität, blau gehört den Salzen, chamois sind die Gewürze und rosa die Backzutaten. Die einzigartige grenzenlose Vielfalt mit über 100 Sorten an Spezialitäten von A wie Allround Gewürzsalz bis Z wie Zwiebelsalz hält für nahezu jede Länderküche die passende Würze bereit. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe, professionelle Veredelung sowie hohe Würzkraft sind die Qualitätsmerkmale dieser Premium-Gewürzmarke. SPICE ISLANDS Gewürze versprechen 100% naturgereiften Geschmack ohne Geschmacksverstärker, künstliche Aromen und Konservierungsstoffe.

Raoul Rouso 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 Rouso ist ein Unternehmen der Groneweg-Gruppe, zu der auch CLUB Feinkost mit der Marke GOUTESS gehört.

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Iris Brinkmann
Public Relations

Raoul Rouso 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 Rouso 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