

CIRIO

Pressemitteilung, August 2010

NEU bei Raoul Rousso:



Ein Stück Italien

Italien ist das Land des Olivenöls. Ab sofort führt Raoul Rousso eine der ältesten und bekanntesten Olivenölmarken Italiens im Sortiment: CIRIO. Ein klassisches Olivenöl extra vergine, das Fruttato (extra vergine), das naturtrübe Olivenöl extra vergine und ein Olivenöl als Basisöl zum Kochen und Backen sorgen für Geschmacksvielfalt und Individualität. CIRIO gehört zu den ältesten (seit 1856) und bekanntesten italienischen Marken. In über 25 Ländern ist CIRIO als Marke und als Botschafter für italienischen Geschmack präsent. In CIRIO Olivenölen sind Oliven aus den besten Anbaugebieten mit viel Überzeugung für gute Qualität und typischem italienischen Geschmack verarbeitet.

Ausgewählte Olivensorten aus den besten Anbaugebieten Italiens geben den bekannten Olivenölen von CIRIO ihren besonderen Charakter. Auf den Olivenölhainen Apuliens, Siziliens, Umbriens und der Toscana reifen die grünen Früchte unter der Sonne Italiens heran bevor aus Ihnen Olivenöle gewonnen und zu CIRIO Olivenölen individuell komponiert werden.



CIRIO Olivenöl extra vergine, in der rechteckigen, grünen Lichtschutzflasche

Dieses Native Olivenöl extra ist kalt gepresst und überzeugt durch seinen intensiven, frischen und delikaten Geschmack und sein harmonisches Aroma. Es ist in drei Packungsgrößen im LEH erhältlich. Der UVP für 250 ml beträgt ca. 3,79 €, für 500 ml ca. 6,29 € und für 1000 ml ca. 10,99 €.



CIRIO Olivenöl extra vergine naturtrüb, ungefiltert

Dieses Olivenöl ist kräftig im Geschmack. Seine leicht-scharfe Pfeffernote und der intensive Duft überzeugen vor allem Liebhaber der italienischen Küche. Vor allem Salate und Pasta gelingen mit klassischem Olivengeschmack. In der Toscana und in Umbrien wird dieses naturtrübe, ungefilterte Olivenöl besonders gern verwendet. Der UVP für 500 ml in der attraktiven Bügelverschluss-Flasche beträgt ca. 6,89 €.



CIRIO Olivenöl extra vergine Fruttato

Das FRUTTATO von CIRIO ist ein kalt gepresstes natives Olivenöl extra. Sein feiner Geschmack mit einem leicht herben Unterton verfeinert kalte und warme Speisen mit seinem fruchtigen Olivenölaroma. UVP für 500 ml ca. 6,59 €.

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

CIRIO, Pressemitteilung, August 2010
Seite 2

NEU bei Raoul Rousso:



Ein Stück Italien



**CIRIO
Olivenöl pur**

Dieses Olivenöl ist eine Mischung aus raffiniertem und nativem Öl und ist speziell zum Kochen und Backen geeignet. Sein mildes Aroma verleiht Kurzgebratenem und Pfannengerichten einen feinwürzigen Geschmack.
UVP für 500 ml ca. 5,99 €.

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, zu der auch CLUB Feinkost mit der Marke GOUTESS gehört.

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