

## PRESSE - MITTEILUNG

Baiersdorf, im Januar 2017

### RASPELSTIX<sup>®</sup> Meerrettich jetzt mit „Wurzelpower-Extrakick“

Schamel, die älteste Meerrettichmarke der Welt, Marktführer und Familienunternehmen in 6. Generation, gibt dem Erfolgsprodukt RASPELSTIX<sup>®</sup> ein junges, eigenständiges Design.

RASPELSTIX<sup>®</sup> ist die feine Meerrettich-Spezialität mit der natürlichen Kraft und Wirkung frisch geraspelter Meerrettichwurzeln. „Die Raspeln im Julienne-Feinschnitt wirken dabei wie ein Schärfetresor und sorgen für den Wurzelpower-Extrakick“, erklärt Juniorchef Matthias Schamel. „Dadurch ist RASPELSTIX<sup>®</sup> Meerrettich ein ebenso würziges Geschmackserlebnis wie die frisch geriebene Wurzel, schmeckt aber dank der feinköstlichen Zubereitung nicht so trocken“, schildert Schamel die einzigartigen Produktvorteile, die durch das neue illustrative Design auf den Punkt gebracht werden und für eine eigenständige Signalwirkung im Regal sorgen.

Der neue RASPELSTIX<sup>®</sup> Meerrettich macht jedes Essen feiner, pikanter und bekömmlicher und weckt die Lebenskräfte. Die scharfe Delikatesse mit Biss schmeckt wie selbst gerieben zu Wurst, Fleisch und Fischgerichten und verfeinert Saucen und Salate.

Die Herstellung erfolgt bei Familie Schamel in aufwändigen traditionellen Verfahren täglich frisch – und zwar ausschließlich in der fränkischen Meerrettichstadt Baiersdorf, mitten im traditionsreichen Anbaugebiet zwischen Nürnberg und Bamberg.

RASPELSTIX<sup>®</sup> Meerrettich gibt es für Haushalt, Hotels und Großküchen in verschiedenen Packungsgrößen vom 45 g Miniglas bis zum 2 kg Eimer. Die Verkaufsförderung erfolgt am POS durch Displaypaletten und Verkostungen sowie durch nationale Werbeaktivitäten.



V.i.S.d.P.: Hanns-Thomas Schamel | [hts@schamel.de](mailto:hts@schamel.de) | Tel. 09133 / 7760 14 | Mobil 0172 / 899 24 11