

Pressenotiz

Baiersdorf, 09.03.2018

„Perfekte Convenience in der Profi-Küche“: GRAVADINE® Senf-Dill-Sauce für die Gastronomie

Mit frischem Dill und würzigem Meerrettich verfeinert ist sie die verlässliche Entourage für Lachs und Räucherfisch und eine edle Begleitung für die klassische bayerische Weißwurst. Selbst längst ein Klassiker, ist die Senf-Dill-Sauce GRAVADINE® von Schamel Meerrettich im 140 ml-Glas eine beliebte Institution in der heimischen Küche und ein Genuss für Feinschmecker, die Meerrettich zwar besonders, aber mild mögen. Mit einer neuen Produktgröße richtet sich das Traditionsunternehmen aus Baiersdorf nun auch an eine professionelle Klientel: Die GRAVADINE® gibt es ab sofort in idealer Ausführung für die Gastronomie – im praktischen 1.000 ml-Eimer, luftdicht wiederverschließbar und mit Aromaschutzfolie für einen unverfälschten Geschmack. „Auch unsere Kunden in der Gastronomie möchten wir mit der Qualität, aber auch Vielfalt unseres Produktsortiments überzeugen und passen uns dazu ihren Bedürfnissen an. Wir stehen für perfekte Convenience auch in der Profi-Küche“, erläutert Matthias Schamel, Geschäftsführer Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG.

Johann Jakob Schamel (1885 – 1970), Urgroßvater des heutigen Geschäftsführers Matthias Schamel, hatte übrigens erstmals die Idee, die Meerrettichwurzel reibefrisch und haltbar im Glas anzubieten und so der Kundschaft das tränenreiche Reiben der scharfen Wurzel zu ersparen. Ihm sind die exklusiven und pikanten Feinschmecker-Würzsaucen von Schamel Meerrettich gewidmet. Sein Konterfei ziert nun auch die größere GRAVADINE®-Variante.

Lust auf scharfe Küche?

Im Schamel-Blog finden Sie dazu ein paar Anregungen, schmackhafte Rezeptideen und alles, was Sie sonst noch über die scharfe Wurzel wissen sollten. www.schamel.de/blog

Birke und Partner GmbH
Kommunikationsagentur
Katharina Raab
Marie-Curie-Straße 1
91052 Erlangen
Tel.: 09131 8842-15
E-Mail: katharina.raab@birke.de
www.birke.de