

Mainz, Mai 2018

PERLET® Granulate jetzt auch für den Endverbraucher

Suppen- und Saucengranulate gehören in der Küche zu den hochwertigsten Convenience Produkten. Anders als bei Pulverprodukten sind hier die Zutaten wie bei einer Paste in eine Öl-/Fettcreme eingebettet, wodurch die Produkte einen noch natürlicheren Charakter bekommen. Anders als bei einer Paste lassen sich Granulate aber erheblich besser dosieren und lösen sich besser in der Flüssigkeit. Bisher gab es diese High-Convenience nur im Großverbrauchersegment.

MOGUNTIA, einer der Spezialisten in der Granulat Herstellung hat jetzt drei seiner PERLET® Spezialitäten in haushaltsfreundliche Pappwickeldosen gepackt. Diese stehen dem Metzger unter der Marke Fleischer als Zuverkaufsartikel für das Vorthekegeschäft zur Verfügung.

Die PERLET®s sind in den Sorten Sauce Hollandaise, Pesto Genovese und Pesto Siciliana erhältlich. PERLET® Hollandaise ist die klassische Sauce, nicht nur für Spargel. Sie ist die perfekte Ergänzung für das Fleischer Fachgeschäft, da sie auch hervorragend zu Steaks, Schweinemedaillon oder zum überbacken geeignet ist. Mit dem Inhalt einer Pappwickeldose kann der Verbraucher 1 Liter Hollandaise frisch herstellen. Anders als bei Pulverprodukten oder Tetrapack kommt bei einer Hollandaise aus PERLET®s ist der Geschmack natürlicher und cremiger.

PERLET® Pesto Genovese und PERLET® Pesto Siciliana sind zwei Innovationen aus der MOGUNTIA Küchenschmiede die nicht nur Spaghetti den richtigen Geschmack verleihen. Der Inhalt einer Pappwickeldose ist ausreichend für 2,5 kg gekochte Nudeln, was 1kg Trockennudeln entspricht. Die Granulate können perfekt dosiert werden bei einfacher Lagerhaltung. Sie müssen nach Anbruch beim Verbraucher nicht in den Kühlschrank und stehen auch für den spontanen Genuss zur Verfügung. Einfach mit etwas Öl (am besten Olivenöl) werden sie unter die heißen Nudeln gemischt. Sofort hat man eine leckere Hauptmahlzeit oder Beilage.

Doch nicht nur Nudeln lassen sich mit der italienischen Spezialität würzen. Auch Soßen, Füllungen oder Bratenkrusten lassen sich mit den PERLET® Pestos verfeinern. In etwas Öl aufgelöst schmecken Sie auch hervorragend zu Gnocchi und Fisch.

Mit den PERLET®s für den Endverbraucher unter der Marke Fleischer bringt MOGUNTIA drei Produkte mit Alleinstellung von denen das Fachgeschäft wie auch der Endverbraucher profitieren können.

Von dieser Küchenkompetenz können auch jetzt Sie und Ihre Kunden profitieren.

Bildunterschriften:

Moguntia PERLET®s für den Endverbraucher

Fotos: Moguntia-Werke

