



Zum 50er kommt Oma Staud!

Die feinen Jubiläums-Konfitüren aus
dem Hause STAUD'S sind da!



Zum 50-jährigen Firmenjubiläum präsentiert das Traditionsunternehmen STAUD'S aus Ottakring die neue Konfitürenlinie „Oma Staud“. Wobei: „Neu ist in diesem Zusammenhang relativ. Zum 50er haben wir uns vielmehr von Oma Staud inspirieren lassen“, betont Geschäftsführer Stefan Schauer. Das Ergebnis sind ausgewählte Kostbarkeiten aus der Frühzeit von STAUD'S Wien: Konfitüren wie damals.

Für Leute von heute!



Sorten wie damals. Für Leute von heute!

Speziell selten gewordene Sorten wie Stachelbeeren, Rote Ribisel, Weichsel oder Powidl erinnern an den Geschmack sonniger Kinder- und Jugendtage, Klassiker wie Marillen oder Erdbeeren schmecken heute ebenso gut wie damals. Auch die Rezepturen folgen durchaus den Ideen der Gründerzeit und wurden behutsam an die heute üblichen Gegebenheiten angepasst.

Gegründet hat Hans Staud das Unternehmen STAUD'S Wien 1971. Am Brunnenmarkt in Wien Ottakring, wo seine Familie bereits 1883 einen Obst- und Gemüsegroßhandel betrieb, steht heute noch der Pavillon – das „Standl“, in dem sich Oma Staud zu allerlei altbekannten und neu kreierten Sorten gesellt.

Rezepte wie damals. Für Leute von heute!

Jaja, die Oma hat schon g'wusst wie's geht! Und noch etwas hat sie gewusst: Dass man halt nur mit besonders guten Konfitüren besonders gut backen kann! Daher sind Oma Staud's Konfitüren (mit Ausnahme der Stachelbeere) allesamt fein passiert. Denn so – und nicht anders! – hätte sie es auch gewollt.

STAUD'S Jubiläums-Konfitüren Oma Staud im 450 g Glas sind ab sofort zum UVP von Euro 3,29 im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel, online und im STAUD'S Pavillon erhältlich.

Rückfragehinweis:

MMag. Katharina Florian

T: 0650 333 7665

E: mail@katharinaflorian.com



Über STAUD'S Wien

Tradition, Leidenschaft und zeitenüberdauernde Qualität erheben STAUD'S in den Rang eines Wiener Kulturguts. Was zunächst mit Marillenkompott und Gurken begann, etablierte sich zu einer Erfolgsgeschichte mit über 230 Sorten an süßen und feinsauen Delikatessen. Angefangen von fruchtigen Konfitüren und Kompotten über Weingelee und Chutneys bis hin zu Sauergemüse entspricht jede einzelne Sorte dem obersten Qualitätssegment und höchsten Reinheitsgebot.

STAUD'S Produkte sind frei von Gluten und Laktose, chemischen Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen und Farbstoffen, gentechnikfrei und vegan.

stauds.com