



# 3x neu – 1/3 weniger Zucker\*

Weniger Zucker ist jetzt in aller Munde: Rechtzeitig vor dem Frühling stellt das Traditionsunternehmen STAUD'S Wien drei neue zuckerreduzierte Sorten ins Genuss-Regal. Neben Erdbeere und Kiwi zieht vor allem die hippe Haskap-Beere viele Blicke auf sich.

Die Marke STAUD'S Wien ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen. Und mit ihr wächst auch ihr Sortiment: Neben den „Limitierten“ und den Bio-Konfitüren sind es vor allem die zuckerreduzierten Fruchtaufstriche, die mit einem hohen Fruchtanteil von 80 % und ihrem leichten, frischen Design punkten. Jetzt gibt es drei neue Sorten zu entdecken!

### Ein ernährungsbewusstes Trio

Seit Herbst 2020 gibt es 7 fein passierte Sorten, die mit 1/3 weniger Zucker im Vergleich zu Konfitüren überzeugen: Pfirsich, Marille, Mango, Kirsche, Brombeere, Himbeere und Orange. Nun gesellen sich drei weitere, ebenfalls fein passierte Sorten dazu: die beliebte Erdbeere, die exotische Kiwi und die ausgefallene Haskap-Beere. Vor allem die Haskap-Beere mit ihrem typisch herb-

süßen Geschmack ist wirklich etwas Neues am Markt: „Eine Beere mit Charakter, das passt zu uns!“, so Stefan Schauer, Geschäftsführer von STAUD'S Wien. Die ursprünglich von der sibirischen Halbinsel Kamtschatka stammende Frucht ist auch unter dem Namen Honigbeere, Maibeere oder Blaue Heckenkirsche bekannt. Angeblich auch den Bären vor Ort ...



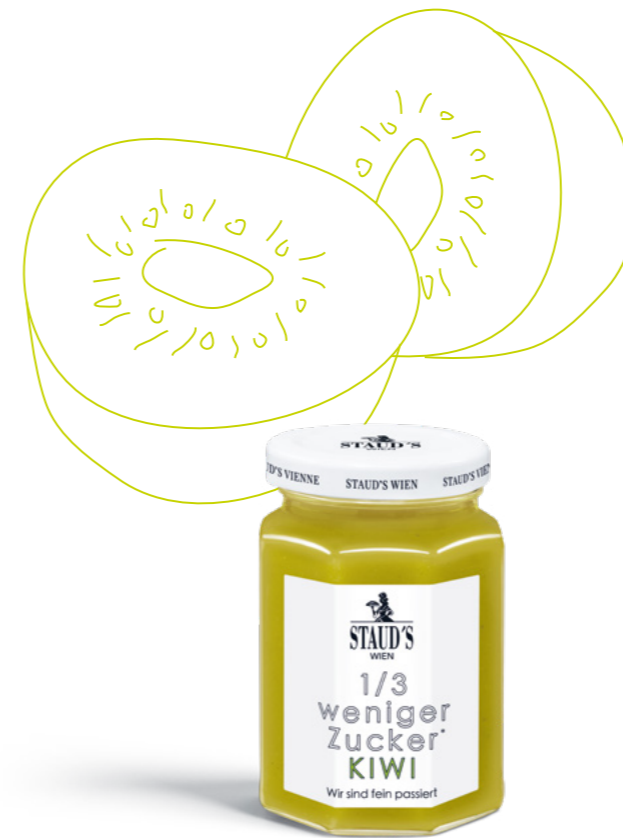
**Haskap**  
80 % Fruchtanteil  
UVP € 3,29

\* Unsere neuen Fruchtaufstriche sind fein passiert und haben ein ganzes Drittel weniger Zucker als Konfitüren. Baby!



**Erdbeere**  
80 % Fruchtanteil  
UVP € 3,29

STAUD'S neue zuckerreduzierte Sorten Erdbeere, Kiwi und Haskap sind ab sofort im STAUD'S Pavillon, bei Julius Meinl am Graben, im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel und online erhältlich.



**Kiwi**  
80 % Fruchtanteil  
UVP € 3,29

### Rückfragehinweis:

MMag. Katharina Florian  
T: 0650 333 7665  
E: mail@katharinaflorian.com  
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 feinsauren Delikatessen. Angefangen von fruchtigen Konfitüren und Kompotten über Weingelees 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 – mit Ausnahme der Honige – auch vegan.

stauds.com