



Hot or not:

STAUD'S neue Pfefferoni-Kollektion ist da!

Das Traditionsunternehmen STAUD'S WIEN peppt sein fein-saures Sortiment auf: Die milden und scharfen Burgenländer:innen wie auch die Hot Peppers Selection sind Spezialkulturen aus dem burgenländischen Seewinkel.



Sie gehören zu den beliebtesten Produkten aus dem Hause STAUD'S WIEN: Pfefferoni, vom milden Spiral bis hin zu den scharfen Chilis. Der Seewinkel östlich des Neusiedlersees ist aufgrund seiner klimatischen Bedingungen besonders gut für den Anbau dieser speziellen Kulturen geeignet. In die drei neuen limitierten Pfefferoni-Spezialitäten hat der Delikatessen-Hersteller gleich mehrere verschiedene Sorten verarbeitet.

Sergeant Pepper lässt grüßen!

Disziplin muss sein, speziell wenn es um die Ernte der Pfefferoni-Früchte geht: Sie gehören zu den am schwierigsten zu erntenden Gemüsesorten überhaupt, da immer noch zur Gänze per Hand gepflückt wird. Für die neuen Burgenländer:innen hat STAUD'S die milde Wiener Calvill und die scharfe Koral orange gewählt – Spezialkulturen, die sich dank der besonders vielen Sonnenstunden im Seewinkel besonders wohl fühlen. Verarbeitet werden sie tagesfrisch und dank der geografischen Nähe auf kürzestem Transportweg.

Viele mögen's scharf!

In der limitierten Hot Peppers Selection geht's besonders scharf zur Sache. Der Trend zu mehr Schärfe, der immer öfter Einzug in Österreichs Küchen hält, wurde nun von STAUD'S WIEN ins Glas gebracht. Die grünen, gelben und roten Schoten tragen klingende Namen wie Kilian oder Kristan und machen diese Variation nicht nur zum kulinarischen sondern auch optischen Highlight der STAUD'S Pfefferoni-Kollektion.



Milde Burgenländer:innen, 228 ml UVP Euro 3,90:
besonders fein für Saucen oder als knackige Beilage
Scharfe Burgenländer:innen, 228 ml UVP Euro 3,90:
besonders fein für feurige Pizza und Pasta
Hot Peppers Selection, 195 ml UVP Euro 4,90:
besonders fein zum Kochen und Würzen von pikant-scharfen Gerichten

Erhältlich im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel, bei ausgewählten Online-Partnern und im STAUD'S Pavillon am Brunnenmarkt.

Rückfragehinweis:

MMag. Katharina Florian
T: 0650 333 7665
E: mail@katharinaflorian.com

Über STAUD'S Wien

Leidenschaft, Fingerspitzengefühl und höchste Qualitätsansprüche haben STAUD'S in den Rang eines international renommierten Delikatessenherstellers emporgehoben. Seit 1971 steht STAUD'S mit einem Sortiment an fruchtigen Konfitüren und feinsauren Delikatessen für höchste Güte und Wiener Tradition. 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