



Sommerlicher Zitrus-Genuss in limitierter Auflage

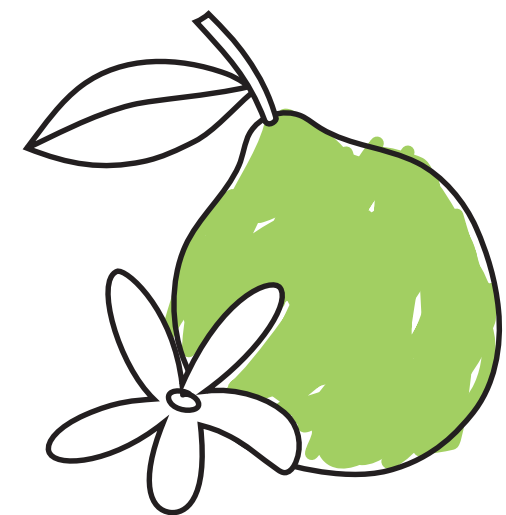
Das Traditionsunternehmen STAUD'S Wien ergänzt sein limitiertes Sortiment durch die beiden Zitrusfrüchte Bergamotte und Zitrone im erfrischend neuen Look.



Eine wie keine: Bergamotte

Die Bergamotte entstand durch eine zufällige Kreuzung aus Limette und Bitterorange, von denen sie die grüne Schale und runde Form behielt. STAUD'S Wien bezieht die Früchte für seinen neuen limitierten Fruchtaufstrich aus Kalabrien. Der frische, leicht herbe Geschmack macht ihn zum perfekten Begleiter für heiße Sommertage, etwa verrührt ins Joghurt als Erfrischung für zwischendurch.

STAUD'S Genusstipp: Als Glasur für Lachssteaks vom Grill einfach kurz vor dem Servieren mit der Bergamotte bepinseln und leicht karamellisieren lassen.



STAUD'S Limitierte Sorten Bergamotte und Zitrone sind ab sofort im 250g Glas erhältlich im STAUD'S Pavillon am Brunnenmarkt, bei ausgewählten Online-Partnern und im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel zum UVP von 5,49. Solange der Vorrat reicht!

Rückfragehinweis:

MMag. Katharina Florian

T: 0650 333 7665

E: mail@katharinaflorian.com

Niemals ohne: Zitrone

Was wäre der Sommer ohne Zitrone? STAUD'S Wien bezieht die Rohware aus dem sonnigen Sizilien und verarbeitet die Früchte in der Manufaktur in Wien Ottakring zu einer erfrischenden Sommer-Edition. Der intensive Zitrusgeschmack mit spritzigen und leicht bitteren Nuancen lässt sich besonders gut in Tartes, Kuchen oder allerlei Desserts verwenden. Wie zum Beispiel als Füllung für eine Zitronen Meringue Tarte.



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 feinsauen 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