

Seltene Früchte für den Herbst

Das limitierte Sortiment von STAUD'S Wien wird noch bunter: Im Herbst gibt es neben Quitten und Kürbissen auch Raritäten wie die Mispel oder den Sanddorn im Marmeladen-Regal zu entdecken.

Die saisonalen Limited Editions aus dem Hause STAUD'S erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Auf die erfrischenden Sommer-Sorten Bergamotte und Zitrone folgen nun herbstliche Kreationen. „Als dynamisches, mittelständisches Unternehmen können wir regionale Raritäten schnell und flexibel an die Konsument:innen bringen. Der direkte Zugang zu seltenen Früchten und die Expertise in deren Veredelung bringen immer wieder Kreationen hervor, die für einen Aha-Effekt sorgen“, so Stefan Schauer, Geschäftsführer STAUD'S Wien.

Neue Sorten: Mispel und Bio Sanddorn

Wenig bekannt und daher umso empfehlenswerter präsentieren sich die beiden neuen Herbst-Kreationen im STAUD'S Sortiment. Die Früchte des Mispelbaumes gehören zur Familie der Rosengewächse und erinnern an eine Mischung aus Apfel und Pflaume. Mispeln werden überreif nach dem ersten Frost im Spätherbst geerntet, der die in der Frucht enthaltene Stärke in Zucker verwandelt. Der nussig-säuerliche Geschmack ist mit dem keiner anderen Frucht zu vergleichen. Hinzu kommt ein hoher Vitamin C Gehalt. Diesen besitzt auch die leuchtend orange Sanddorn-Beere. Das Abernten der mit Dornen besetzten Pflanzen bedarf einiger Mühe. STAUD'S bezieht die Rohware von einem Bio-Bauernhof aus dem Traunviertel in Oberösterreich. Die Mispeln kommen aus dem niederösterreichischen Kamptal.

STAUD'S Genuss-Empfehlung: Als herbstlicher Fruchtaufstrich können beide Sorten am Vollkornbrot oder auch zu Käse genossen werden.



Noch mehr Herbst: Kürbis-Orange und Quitte

Was wäre der Herbst ohne Kürbis! STAUD'S kombiniert ihn mit saftigen Orangen aus Sevilla und gibt ihm so eine besonders fruchtige Note. Die schmackhaften Kürbisse kommen aus dem Tullnerfeld in Niederösterreich. Auch nicht weit gereist sind STAUD'S Quitten. Die Früchte aus Klosterneuburg werden in der Manufaktur in Wien Otta-kring zu fein passiertem Quitten Fruchtaufstrich und klassischem Quittengelee verarbeitet. Perfekt zum Verfeinern von Saucen, Rotkraut oder als alternative Ergänzung zu Wildgerichten und zu Käse.

STAUD'S Limitierte Herbst-Sorten 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. Nur solange der Vorrat reicht!

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 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

