

Creazioni di pasta – Pasta liebt Pesto!

Remscheid, Oktober 2017 Mit der neuen Basilikum-Pesto-Raviolo ergänzt STEINHAUS sein „grünes“ Creazioni-di-pasta-Sortiment und setzt dabei auf Impuls. Als Neuzugang zu den bisherigen Ziegenfrischkäse- Spinat- und Grillgemüse-Raviolo will die Basilikum-Pesto-Variante den aufgeschlossenen Konsumenten bedienen.

Pasta und Pesto. Die neue Basilikum-Pesto-Raviolo verwandelt die klassische Pasta-mit-Pesto-Kombination in eine feine vegetarische Pastakreation. Die großen, kreisrunden Raviolo spielen dabei eine bedeutende Geschmacksrolle, denn ihre Pastaform bietet genügend Raum für den hohen, würzigen Füllanteil. Die Füllung selbst ist zusätzlich mit Ricotta verfeinert und sorgt somit für ein cremiges Pestovergnügen.

Frisch und kühl. Alle Produkte aus dem Creazioni-di-pasta-Sortiment präsentieren sich in einem durchsichtigen Schlauchbeutel mit einem halbtransparenten weißen Rand. Die aufwendig gestalteten Reiterkarten mit Aufhänger zeigen eine appetitlich-emotionale Fotoabbildung der jeweiligen Geschmacksrichtung. Darüber hinaus trägt jede Reiterkarte das STEINHAUS-Qualitätsversprechen in Form eines Störers. Dieser macht darauf aufmerksam, dass diese Produkte ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Konservierungsstoffe und nur mit Eiern aus Bodenhaltung produziert werden.

Die neue Art zu kochen. Das von STEINHAUS im Jahre 2015 sehr erfolgreich eingeführte Pastakonzept „Creazioni di pasta“ steht für frische Natürlichkeit und individuellen Pastagenuss. Es bezeichnet einen Lebensstil, der ganz selbstverständlich Trends aufnimmt, aber auch der eigenen Individualität nachgeht. Anspruchsvoller, natürlicher Genuss sowie eine frische und gesunde Ernährung stehen dabei im Mittelpunkt – genauso wie der aufgeschlossene Konsument, der sich bewusst ernährt und sich in Bezug auf seine Esskultur ganz individuell ausrichtet.

Einführung im Handel: Frühjahr 2018.

Weitere Produkte im Handel: die **Ziegenfrischkäse-Raviolo** mit Honig, die **Spinat-Raviolo** mit Pecorino-Käse und die **Grillgemüse-Raviolo** mit nativem Olivenöl verfeinert. Angeboten in einer 200-g-Packungsgröße.

Weitere Presseinformationen über: WODAY COMMUNICATION
Obenaltendorf 17 – 21756 Osten
Telefon: 04776 - 888 9627 oder E-Mail: pr@woday-communication.de