

## **Kräftig aufgestellt für die nächste Grillsaison – mit den neuen Krakauern von STEINHAUS**

**Remscheid, Oktober 2017** Grillabende mit Freunden oder der Familie zählen für viele Menschen zur Lieblingsbeschäftigung in der sommerlichen Jahreszeit. Und STEINHAUS sorgt mit zwei neuen Krakauersorten für eine würzig-herzhafte Abwechslung. Mit der neuen Krakauer mit Chili und der Krakauer mit Käse ergänzt das Remscheider Familienunternehmen das bereits bestehende Sortiment und ist daher bestens aufgestellt für die nächste Grillsaison.

**300 Gramm Grillgenuss.** Für alle, die es auf dem Grill oder in der Bratpfanne auch mal etwas deftig und würzig mögen, serviert STEINHAUS zwei neue knackige Krakauer-Produkte. Für die einen die feine **Krakauer mit Chili**: Sie ist pikant gewürzt und feurig in der Rezeptur. Für die anderen die grobe **Krakauer mit Käse**. Dank des würzigen Emmentalers überzeugt sie all jene, die eine herzhaftere Geschmacksrichtung bevorzugen. Beide Produktvarianten sind gepökelt und intensiv über Buchenholz geräuchert.

Im Vergleich zu dem bisherigen Krakauer-Angebot wurden die Etiketten der Krakauer mit Chili und der Krakauer mit Käse leicht verändert. Sie lenken den Fokus noch klarer und nachdrücklicher auf das Produkt und heben seine geschmacksgebenden Komponenten hervor. Ein unterschiedlicher Farbcode differenziert dabei klar zwischen den beiden Rezepturen Chili (rot) und Käse (gelb).

Die **Krakauer mit Chili** und die **Krakauer mit Käse** werden in einer 3er-Portionspackung zu 300 Gramm angeboten. Damit erreicht STEINHAUS auch kleinere Haushalte und punktet bei allen Grillfreunden, die sich zwischen beiden Geschmacksrichtungen nicht entscheiden möchten.

Einführung im Handel: Grillsaison 2018.