

Internationaler Auftakt – frische Teigtaschen Pierogi

Remscheid, Oktober 2017 Mit der internationalen Teigwarenspezialität **Pierogi** schaut **STEINHAUS** über den Tellerrand zu seinen europäischen Grenznachbarn. **Authentischer Genuss** und **landestypische Geschmacksrichtungen** stehen dabei im Vordergrund.

Zu den Klassikern in der polnischen Küche gehören die Pierogi – Teigtaschen mit unterschiedlichen Füllungen und verschiedenen Zubereitungsmöglichkeiten. Für den Anbieter von frischer Pasta **STEINHAUS** Anlass genug, dieses Produkt in eigener Herstellung und eigener Rezeptur zu entwickeln und damit den Auftakt für ein neues internationales Teigwarenangebot zu schaffen.

Typisch authentisch. Zur Entwicklung dieser Teigtaschen hat **STEINHAUS** eng mit seinen osteuropäischen Mitarbeitern zusammengearbeitet. Das Ergebnis sind zwei klassische Pierogi-Varianten nach beliebten Rezepturen: die **Pierogi ruskie**, eine frische Teigtasche mit einer würzigen Kartoffel-Quark-Füllung, und die **Pierogi kapusta i miesem**, eine Teigtasche gefüllt mit einer deftigen Kombination aus gebratenem Sauerkraut und Speck. Die Form der Pierogi ist halbkreisförmig und im Aussehen den italienischen Cappelletti sehr ähnlich. Aufgrund ihrer Größe bieten sie einen hohen Füllanteil und dementsprechend viel Geschmack. Wie alle anderen frischen Pastaangebote von **STEINHAUS**, sind auch die Pierogi bequem, unkompliziert und in Minutenschnelle zubereitet.

Mit diesen beiden landestypischen Teigtaschen **Pierogi ruskie** und **Pierogi kapusta i miesem** eröffnet **STEINHAUS** seine neue internationale Länderküche. Beide Sorten präsentieren sich in einem mit kräftigen Farben folkloristisch bedruckten Schlauchbeutel und werden jeweils in einer 400-Gramm-Packungsgröße angeboten.

Einführung im Handel: Frühjahr 2018.