

Ein Stück Trattoria für zu Hause

Das „pasta rustica“-Sortiment von STEINHAUS mit neuer Rezeptur

Das Familienunternehmen STEINHAUS zählt zu den Wegbereitern moderner und innovativer Produkte mit frischer Pasta. Ein Grund dafür ist, dass die Produkte, auch wenn sie noch so erfolgreich sind, kontinuierlich veränderten Marktgegebenheiten angepasst und optimiert werden.

So auch bei dem handwerklich geprägten Sortiment „pasta rustica“. Sämtliche Rezepturen wurden überarbeitet, abgerundet und perfektioniert, um den Ansprüchen des modernen Zeitgeistes noch mehr und noch besser gerecht zu werden.

Das Ergebnis sind fünf ausgewählte Tortelliangebote aus der klassischen, traditionellen Pastaküche mit neuer Rezeptur: **Tomaten-Mozzarella-Tortelli, Steinpilz-Champignon-Tortelli, Landschinken-Käse-Tortelli, Spinat-Ricotta-Tortelli und Käse-Rucola-Tortelli.**

Um den gewohnt italienischen „Trattoria-Genuss“ optisch stärker zu unterstreichen, wurde der Produktauftritt des gesamten „pasta rustica“-Sortiments frischer gestaltet. Ohne auf den ehemals gewollt ‚rustikalen‘ Auftritt zu verzichten, wurde der bisherige Verpackungslook dem neuen Erscheinungsbild entsprechend angepasst. Die Tütenverpackungen präsentieren sich aufgrund eines aufgedruckten Papierrandes noch authentischer. Frühere Gestaltungselemente wurden neu umgesetzt und eine sehr wirkungsvolle appetitliche Zutatenabbildung auf den Produktreibern liefert ein echtes Stück Trattoria direkt ins Haus.

Darüber hinaus wurde das gesamte Sortiment auf die beliebte Tortelliform umgestellt. Ihr extradünner Teig und der hohe Füllanteil von 40% aus

hochwertigen und frischen Zutaten sorgen für eine harmonische Konsistenz und den typisch italienischen Genussmoment.

Die Pasta selbst behält ihr auffallendes handgemachtes Aussehen. Dazu trägt nach wie vor die feine Reismehlbestäubung bei, denn sie sorgt dafür, dass die feinen Teigwaren nicht verkleben – und gibt ihnen andererseits die sofort ins Auge fallende handgemachte Optik.

Das neue „pasta rustica“-Sortiment bietet fünf traditionelle Tortelli-Kreationen mit viel Qualität und viel Geschmack. Alle Produkte sind trotz ihrer einfachen und unkomplizierten Zubereitung von höchster Qualität. Das zeigt das Qualitätsversprechen, das gut sichtbar auf der Rückseite der Packungen platziert wurde. Es garantiert den Verzicht auf Geschmacksverstärker, auf den Zusatz von Aromen, auf Farbstoffe und auf Konservierungsstoffe.

Mit der neu überarbeiteten „pasta rustica“-Produktrange bringt STEINHAUS auf leichte und unkomplizierte Art ein Stück Trattoria nach Hause und sorgt für ein authentisch italienisches Pastavergnügen. Dazu zählen Landschinken-Käse-Tortelli, Spinat-Ricotta-Tortelli, Tomaten-Mozzarella-Tortelli, Steinpilz-Champignon-Tortelli und Käse-Rucola-Tortelli. Angeboten in der 200-Gramm-Packung zu einem Preis von 2,49 Euro, sind die Tortelli überall dort zu finden, wo es leckere STEINHAUS-Produkte in den gekühlten SB-Regalen gibt.

Weitere Presseinformationen über:

WODAY COMMUNICATION

Obenaltendorf 17 – 21756 Osten

Telefon: 0 4776 – 888 9726 oder E-Mail: pr@woday-communication.de