

## **Steinhaus – die neuen frischen Maultaschen**

**Remscheid, Juni 2013 – Nach eigener und verbesserter Rezeptur hergestellt, serviert Steinhaus seine neuen frischen Maultaschen. Dafür greift das Remscheider Unternehmen in Bezug auf die Form der Teigwaren und bei der Füllung auf seine langjährige Frische- und Fleischkompetenz zurück und lässt in die überarbeitete Rezeptentwicklung modernste Technologie einfließen.**

Traditionell war gestern. Steinhaus hat bei seinen neuen frischen Maultaschen in puncto Form und Füllung mit dem Bekannten gebrochen. Abweichend vom Gewohnten, ist ein flach ausgerollter zweilagiger Nudelteig nun die Basis für die neue Teigtasche und gibt ihr eine eigenständige Form.

Auch bei den Verwendungsmöglichkeiten gilt die Devise: Weg vom Alltäglichen. Denn die neuen frischen Maultaschen bieten in der Küche vielseitige Leichtigkeit. Ob klassisch gekocht als Suppeneinlage, mit geschmorten Zwiebeln in der Pfanne gebraten, als geschmackvolle Beilage zum sommerlichen Salat mit Ziegenkäse oder nur als kleines Gericht mit einer leckeren Sauce zubereitet: Die neuen frischen Maultaschen lassen sich auf vielfältige Weise zubereiten.

Bei der Füllung, zusammengesetzt aus Schweinefleisch, Spinat, Zwiebeln und Kräutern, haben sich die Meisterköche von Steinhaus selbst übertroffen: Die typische „schwäbische“ Rezeptur wurde zwar übernommen – aber nach hauseigenem Gusto variiert und herzhaft abgeschmeckt.

1

Unverändert jedoch gilt auch bei dieser verbesserten Rezeptur: Alles wird ohne Geschmacksverstärker, ohne Farbstoffe, ohne Zusatz von Aromen und ausschließlich mit Eiern aus der Freilandhaltung zubereitet. Das Ergebnis ist die geschmackliche Neuauflage eines konventionellen Klassikers. Natürlich schmeckt's eben am besten.

Charakteristisches Merkmal aller Produkte des Frische-Pasta-Anbieters STEINHAUS sind die natürlichen Zutaten in bester Qualität. Denn alle Produkte sind frei von Geschmacksverstärkern, Gluten, Farbstoffen und künstlichen Aromen. Mit einer großen Auswahl raffinierter und schnell zubereiteter Teigwaren sowie frischer Saucen bietet das Remscheider Familienunternehmen seit fünf Generationen vielfältige Geschmackserlebnisse für jeden Tag. Dies geschieht mit großer Liebe zum Detail, handwerklichem Können und Kompromisslosigkeit bei der Qualität. So entsteht Premiumgenuss auf höchstem Niveau.

***Die neuen frischen Maultaschen in der 300-g-Packung findet man überall im gekühlten SB-Regal des gut sortierten Lebensmittelhandels zum Preis von 2,29 bis 2,99 Euro.***

**Durchschnittlicher Nährwert (per 100 g)**

Brennwert	798 kJ (190 kcal)
Eiweiß	10,0 g
Kohlenhydrate	19,5 g
Fett	8,0 g