

Herbstlich, raffiniert – die „Pasta-rustica“- Steinpilz-Tortelli von STEINHAUS

Remscheid, September 2012 Gerade rechtzeitig zum Herbstbeginn macht Steinhaus mit einer neuen Produktvariante innerhalb des frischen Pasta-rustica-Sortiments Appetit auf eine leckere, herbstliche Delikatesse: die Steinpilz-Tortelli. Gefüllt mit einer aromatischen Steinpilzcreme und herzhaftem Speck und mit cremigem Ricotta-Käse verfeinert, verwandelt STEINHAUS eine gefüllte Tortelli in eine herbstlich, raffinierte Pasta-Idee.

STEINHAUS ist bekannt für seine frischen Pastakreationen – und dazu zählt auch die anspruchsvolle Feinkostrange „Pasta rustica“. Ihren Namen erhielt sie wegen ihrer optischen Aufmachung, denn die Produkte präsentieren sich gewollt „rustikal“, um das besondere, handgemachte Aussehen zu unterstreichen. Dazu trägt ebenso die feine Reismehlbestäubung bei, denn sie sorgt dafür, dass die feinen Teigwaren nicht verkleben – und gibt ihnen andererseits die auffallende, handgemachte Optik.

Ein extradünner Teig, ein hoher Füllanteil sowie aufwendig verfeinerte Rezepturen aus hochwertigen und frischen Zutaten sorgen zusätzlich für den besonderen Geschmacksmoment.

Das auffallende Packaging, wie die entsprechend gestaltete Kartonverpackung, unterstützt den handwerklich traditionellen Charakter. Und zwei großzügige Sichtfenster ziehen den Blick des Konsumenten auf sich, um ihm die appetitlichen Qualitätsprodukte zu präsentieren.

2 – „Pasta rustica“ – Pastagenuss wie handgemacht

Das Pasta-rustica-Sortiment bietet mit seinen vielfältigen Pastakreationen eine originelle Auswahl – natürlich ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker. Zu dem kompletten Angebot zählen die **Trüffel-Tortelloni**, die **Vier-Käse-Tortelloni**, die **Spinat-Ricotta-Tortelloni** und die **Parmaschinken-Tortelloni** sowie die **Steinpilz-Tortelli**, die **Tomaten-Mozzarella-Tortelli**, die **Spinat-Pappardelle** oder die **klassische Pappardelle** und – schließlich – die ungefüllten **Gnocchetti**. Alle sind ausnahmslos qualitativ anspruchsvolle Produkte der Extraklasse, sorgen aber aufgrund ihres Conveniencecharakters für eine einfache, unkomplizierte Zubereitung.

Steinpilze – die saisonale Delikatesse aus dem Wald

Steinpilze wachsen von Juli bis Oktober sowohl in Fichten- als auch Kiefernwäldern. Sie sind mit ihrem markanten nussigen Geschmack im Vergleich mit anderen Waldpilzen eine besondere Delikatesse. Getrocknet oder frisch sind sie die idealen Begleiter zu Pasta, Risotto, Saucen oder cremigen Gerichten. Sie können aber auch allein, in Butter geschmort, zu einem genussvollen Saisonerlebnis werden.

Mit der Pasta-rustica-Produktreihe erweitert STEINHAUS sein bestehendes Convenuesortiment auf leichte und unkomplizierte Art und sorgt für ein unkompliziertes und italienisches Pastavergnügen. Die Produkte aus der „Pasta-rustica“-Linie in der 200-g-Packung heißen Vier-Käse-Tortelloni, Spinat-Ricotta-Tortelloni, Tomaten-Mozzarella-Tortelli, Parmaschinken-Tortelloni, Trüffel-Tortelloni (neu!), Steinpilz-Tortelli (neu!). Die Gnocchetti, Pappardelle und Spinat-Pappardelle (neu!) werden jeweils in der 300-g-Packung angeboten. Sie kosten jeweils zwischen 2,29 und 2,59 Euro und sind überall da zu finden, wo es leckere STEINHAUS-Produkte in den gekühlten SB-Regalen gibt.

Weitere Presseinformationen über:

WODAY COMMUNICATION

An Sankt Swibert 37 – 40489 Düsseldorf

Telefon: 0 211 – 20 07 58 85 oder E-Mail: pr@woday-communication.de