

STEINHAUS frische Pasta und Saucen. Auf die Schnelle. Besser geht nicht.

**Pasta Currywurst Style – die
erste Currywurst im Pastateig, die man braten kann.**

Remscheid, November 2013 Womit macht ein Frische-Pasta-Pionier, der eine lange Metzgertradition aufweist, von sich reden? Mit der neuen **Pasta Currywurst Style** und **Pasta Currywurst Style Geflügel** – die erste Currywurst im Pastateig, die man braten kann.

**Der neue Style.
Currywurst-Genuss à la STEINHAUS**

Das ist die neueste Produktinnovation des Remscheider Frische-Convenience-Anbieters STEINHAUS. Dieses trendige Snackprodukt ist ein echtes Geschmackserlebnis und ein Muss für alle Currywurstfans.

Statt im Darm genießt man die Currywurst nun im Pastateig aus Hartweizengrieß und Ei. In der praktischen Faltpackung und in einem Sichtfenster erkennbar, befindet sich in einem extra Beutel eine würzige Currysauce von Hela, mit der man – kalt oder warm – die Currywurstpasta geschmacklich ergänzen kann. Das ist die neueste Art, Currywurst zu genießen.

Die **Pasta Currywurst Style** wird entweder mit einer klassischen Schweinefleischfüllung oder mit einer Geflügelfüllung aus hundertprozentigem Putenfleisch angeboten. Die Verpackung zeigt sich ebenso jung und trendig wie das Produkt selbst. Auffällige Farbspiele in Rot und Currytönen mit einer prägnanten Schrift sowie die bildlich dargestellte Zubereitungsweise unterstreichen den Produktcharakter.

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

Zubereitet wird alles ganz unkompliziert in der Pfanne: aus der Packung in die Pfanne geben. Wie eine Bratwurst bei mittlerer Hitze in Butter oder Pflanzenöl goldbraun anbraten. Fertig.

Die praktische Portion aus 250 Gramm Pasta und 75 Gramm Sauce unterstreicht die Snackidee dieser stylischen Produktinnovation.

Pasta Currywurst Style

Pasta Currywurst Style Geflügel

Gewicht pro Packung: je 325 g

Preis: 2,89 Euro (seit Oktober 2013 im Handel erhältlich)

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