

## **Beliebte Klassiker von Grafshafter im neuen Gewand**

### **Voller Fruchtgenuss mit den neuen Grafshafter Obstwiese Fruchtaufstrichen**

**Meckenheim, November 2018** – Zur Weihnachtszeit wird es fruchtig. Vier Aufstriche der Grafshafter Produktlinie Obstwiese erobern ab sofort die Supermarktregale der Republik. Mit dabei ist der beliebte Klassiker Obstwiese Rheinisches Apfelkraut – vorher als Grafshafter Apfelschmaus bekannt. Die fruchtig-frische Spezialität aus dem Rheinland wird auf traditionelle Art hergestellt und beinhaltet nur erntefrische Früchte aus regionalem Anbau – in rauen Mengen: Für 100 g Obstwiese Rheinisches Apfelkraut werden 255 Gramm Äpfel und 25 Gramm Birnen verarbeitet. Durch seinen hohen Fruchtgehalt ist Obstwiese Rheinisches Apfelkraut die perfekte Beilage für Pfannkuchen und Kartoffelpuffer, es kann aber auch zum Verfeinern von Soßen und Gebäck verwendet oder ganz klassisch aufs Brot gestrichen werden.

Besonders in der kalten Jahreszeit sehnt man sich nach der Fruchtvielfalt des Spätsommers. Mit den neu und liebevoll gestalteten Obstwiese Fruchtaufstrichen sorgt die Grafshafter Krautfabrik dafür, dass man die Früchte des Sommers das ganze Jahr über genießen kann. Alle Produkte werden ohne künstliche Aroma- und Konservierungsstoffe hergestellt und sind von Natur aus gluten- und laktosefrei.

Neben dem klassischen süß-sauren Apfelkraut bietet die Sorte Obstwiese Apfelkraut Pur einen herb-fruchtigen Geschmack. Denn bei dieser Spezialität werden nur Äpfel verarbeitet und davon eine große Menge: Für ein 320 g Glas werden 1,8 kg Äpfel verwendet. Obstwiese Apfelkraut Pur enthält somit nur den fruchteigenen Zucker. Mit Obstwiese Birne bietet Grafshafter einen mild-süßen Fruchtaufstrich, der köstlich auf frischem Toast oder einem Croissant schmeckt. Die vierte Sorte, Obstwiese Pflaume, verzichtet bewusst auf Gewürze, um den reinen Pflaumengeschmack zu erhalten. Im Gegensatz zu Pflaumenmus enthält Obstwiese Pflaume kleine, feine Fruchtstücke für ein noch intensiveres Geschmackserlebnis.

Die Obstwiese-Fruchtaufstriche von Grafshafter sind mit einem UVP von 1,89 € je 320 g Glas im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

#### **Pressekontakt:**

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: bkolthoff@punkt-pr.de



## Pressenmitteilung

---

### Über Graftschafter

Seit 125 Jahren produziert die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG mit Leidenschaft Produkte aus heimischen Zuckerrüben und Obst. Im Fokus steht die Herstellung von Zuckerrübensirup und Fruchtaufstrichen. Für die weiterverarbeitende Lebensmittelindustrie bietet das Unternehmen zudem spezielle Flüssigzucker-Mischungen an. Sie werden zur Herstellung von Likören, Backwaren, Eiscremes oder sonstiger fein gesüßter Lebensmittel verwendet. Heute werden von der Graftschafter-Gruppe mit ihren 135 Mitarbeitern an drei Standorten (Meckenheim, Beesel (NL), Hamburg) rund 18.000 Tonnen süßer Brotaufstriche und ca. 35.000 Tonnen Industriesirupe produziert. Das Unternehmen ist nach International Featured Standards (IFS, Food) sowie Kosher und BIO zertifiziert. Zu den Spezialitäten der Marke Graftschafter gehören Fruchtaufstriche mit hohen Fruchtanteilen, wie beispielsweise rheinisches Apfelkraut mit und ohne Zuckerzusatz, Fruchtaufstriche aus Birnen und Pflaumen und die „Lütticher Delikatesse“, eine Spezialität nach belgischer Rezeptur. Für die Wintersaison bietet Graftschafter vier köstliche Sorten unter der Range „Graftschafter Winterzauber“ an: Apfel-Sauerkirsche, Apfel-Sultanine - jeweils verfeinert mit echter Vanille und Zimt, die frische Variante Birne-Orange und neu ab Herbst 2018 Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz. Für noch mehr Sirup-Genuss sorgen Varianten wie Karamell und Heller Sirup. Wibine Invertzuckercreme und Golden Rocks Kandis-Spezialitäten runden das Angebot ab. Weitere Informationen finden Sie unter [www.grafschafter.de](http://www.grafschafter.de)

### Pressekontakt:

P.U.N.K.T. PR GmbH, Benjamin Kolthoff, Völckersstraße 44, 22765 Hamburg, Tel.: 040 / 853760 29  
E-Mail: [bkolthoff@punkt-pr.de](mailto:bkolthoff@punkt-pr.de)