



Pressemitteilung

---

## Winterzauber Fruchtaufstriche von Graftschafter

### Magischer Genuss

**Meckenheim, September 2018** – Zur Einstimmung auf den Winter sorgt die Graftschafter Krautfabrik für magische Momente voller Fruchtgenuss: Die Aufstriche der Winterzauber Range sorgen mit vier Sorten für zauberhafte Geschmackserlebnisse! Zum 125-jährigen Firmenjubiläum werden die beliebten Produkte durch die Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz ergänzt. Die Kombination aus frisch-fruchtigen Äpfeln, herben Schlehen und natürlichem Spekulatius-Gewürz ist einmalig und verleiht eine winterlich-delikate Note.

Der Winter steht vor der Tür und manch einer freut sich schon auf gemütliche Stunden in den eigenen vier Wänden. Gerade in der kalten Jahreszeit lässt der saftige Geschmack erntefrischer Früchte wahre Magie entstehen: Graftschafter Winterzauber sorgt mit exquisiten Fruchtaufstrichen in vier Sorten für zauberhafte Genussmomente! Zum 125-jährigen Firmenjubiläum stellt Graftschafter nun die neue Sorte Apfel-Schlehe mit Spekulatiusgewürz vor.

Der köstliche Fruchtaufstrich aus frisch-fruchtigen Äpfeln und herben Schlehen ist ein besonders Genuss: Das feine, natürliche Spekulatius-Gewürz verleiht ihm die winterlich-delikate Note. Zudem erscheint die neue Sorte – sowie die gesamte Winterzauber-Range mit den beliebten Klassikern Apfel-Sultanine, Apfel-Kirsche und Birne-Orange – mit neuem Markenlogo und frischer Verpackungsgestaltung. Alle Produkte werden ohne künstliche Aromastoffe, Farb- und Konservierungsstoffe hergestellt. Der UVP liegt bei 1,89 € je 320-g-Glas.

Die Produkte sind im gut sortierten Lebensmitteleinzelhandel ab ca. Oktober 2018 erhältlich (nur so lange der Vorrat reicht).

### 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.graftschafter.de](http://www.graftschafter.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)