



Graftschafter Gourmet – Jetzt im neuen Look für noch mehr gute Frühstückslaune

Genießer und Feinschmecker kennen die Lust auf außergewöhnliche, fruchtige Frühstückserlebnisse. Graftschafter Gourmet ist mit seiner Mischung aus heimischen Äpfeln und raffinierten Zutaten wie Holunder und Ingwer hier genau das Richtige. Und damit nicht genug! Frei nach dem Motto „Das Auge isst mit“ präsentieren sich die drei Fruchtaufstriche jetzt im neuen, farbenfrohen Look.

Die Graftschafter Gourmet Fruchtaufstriche sorgen im neuen Glas für die Extraportion gute Laune am Morgen. Durch die frische, fruchtbetonte Aufmachung kommt die Lust auf ein Graftschafter Frühstücksbrötchen sogar für Morgenmuffel von ganz allein. Durch blaue, gelbe und violette Akzente ist der individuelle Lieblingsaufstrich auf dem Tisch jetzt auf den ersten Blick zu erkennen.

Die feinen Sorten überzeugen besonders durch ihren vollfruchtigen Geschmack. Der edle Apfel-Holunder verwöhnt mit seiner süßlich-herben Note. Apfel-Ingwer überzeugt würzig und fruchtig mit einem Hauch Exotik und Apfel-Cassis besticht durch vollmundigen süßsauerlichen Geschmack.

Alle Sorten weisen durch den hohen Fruchtanteil von 880 g je 320-g-Glas, die heimischen Äpfel und den Verzicht auf Aromen, künstliche Farb- und Zusatzstoffe einen besonders natürlich-leckeren Genussfaktor auf. Ebenso können auch gluten- und laktoseintolerante Gourmets bedenkenlos zugreifen.

Graftschafter Gourmet bereichert jeden Frühstückstisch: ob pur oder mit Frischkäse auf dem Brot, zu Crêpes oder Croissants. Gleichermaßen eignen sich die Fruchtaufstriche in der kalten Küche. Hier passen sie zu Käseplatten oder verfeinern Dips und Salatdressings. Eine besonders raffinierte Note verleihen die drei Gourmet Sorten aber auch Fleischmarinaden und herzhaften Soßen für saftige Braten.

Alle drei Graftschafter Gourmet Fruchtaufstriche sind im gut sortierten Einzelhandel zu einem empfohlenen Endverbraucherpreis von 2,19 Euro je 320-g-Glas erhältlich.

Pressekontakt

Graftschafter-Pressedienst ° Kohlentreiberweg 4 ° 45549 Sprockhövel
Tel.: 0 23 39 / 91 85-0 ° Fax: 0 23 39 / 91 85-300 ° www.graftschafter.de



Steckbrief: *Graftschafter Gourmet*

Hersteller	Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG Wormersdorfer Str. 22–26 53340 Meckenheim www.graftschafter.de
Produkte	<ul style="list-style-type: none"> ● <i>Graftschafter Gourmet Apfel-Ingwer</i> ● <i>Graftschafter Gourmet Apfel-Cassis</i> ● <i>Graftschafter Gourmet Apfel-Holunder</i>
Im Handel	ab sofort
Packungsgröße	320-g-Glas
Empf. VK-Preis	ca. € 2,19
Key Facts	<ul style="list-style-type: none"> ● Gourmet Linie mit drei vollmundigen Geschmacksvarianten – jetzt mit neuem fruchtig-fröhlichen Packungsdesign ● Fruchtig-aromatischer Brotaufstrich aus heimischen erntefrischen Äpfeln, raffiniert verfeinert mit Ingwer, schwarzen Johannisbeeren oder Holunderbeeren ● Schmeckt auf hellem Brot, Croissants und Crêpes, zur Käseplatte oder zum Verfeinern von herzhaften Soßen ● Gluten- und laktosefrei ● Ohne Farb- und Konservierungsstoffe

Über Graftschafter

Die Graftschafter Krautfabrik Josef Schmitz KG verbindet 120 Jahre Zuckerrübensirup-Erfahrung mit dem Angebot zahlreicher Brotaufstrich-Spezialitäten. Sie besitzt einen Marktanteil von über 90 Prozent in der Produktparte Zuckerrübensirup für Handels- und Industriekunden. Im Unternehmen werden Sirupe und Fruchtaufstriche sowie spezielle Flüssigzucker-Mischungen hergestellt. Die Graftschafter Gruppe arbeitet mit Produktionsstätten und Kooperationspartnern in Hamburg, den Niederlanden und Belgien. Europaweit werden 140 Mitarbeiter beschäftigt, die jährlich 14.000 t Brotaufstrich und über 40.000 t Industriesirup herstellen. Das Unternehmen ist nach DIN EN ISO 9001:2008 und International Food Standard (IFS) zertifiziert. Weitere Informationen finden Sie unter www.graftschafter.de.

Pressekontakt

Graftschafter-Pressedienst ° Kohlentreiberweg 4 ° 45549 Sprockhövel
Tel.: 0 23 39 / 91 85-0 ° Fax: 0 23 39 / 91 85-300 ° www.graftschafter.de