



Herausgeber:
Rich. Hengstenberg GmbH & Co. KG
Mettinger Str. 109
D-73728 Esslingen
Telefon: 0711 / 39 29 0
Telefax: 0711 / 39 29 1230
<http://www.hengstenberg.de>

Katja Bauer Seite 1 01.03.2009

**Hengstenberg präsentiert den „Essig des Jahres
2009“: Limetten & Chili Essig**

Feurig-Fruchtiger Salatgenuss

Esslingen, März 2009: Die Sommerkombination für die Trendküche: Limette + Chili. Dieses feurig-fruchtige Duo fängt Hengstenberg unter dem Qualitäts-Siegel „Essig des Jahres 2009“ in einer modernen Essig-Komposition ein. Die Basis des Hengstenberg „Limetten & Chili Essigs“ bildet ein feiner Weißweinessig, der durch Chili-Auszüge und Limettensaft eine frische Note erhält.

Zusammen mit Zitronengras, Ingwer und Koriander kamen Limetten und Chilis mit dem Thai-Trend nach Europa. Inzwischen haben die beiden Thai-Klassiker auch die leichte Trendküche erobert und sind für moderne Kreationen ein absolutes Muss.

Die Essig-Delikatesse „Limetten & Chili Essig“ zaubert aus hellen Blattsalaten trendige Salatkreationen. Das säuerlich-scharfe Aroma ist außerdem eine ungewöhnliche Ergänzung für Sommer-Desserts wie Sorbets und Obstsalate.

Am POS wird die Einführung durch ein spezielles Display (1/4 Chep gemischt mit 96 Flaschen), Zweitplatzierungen und Flaschenanhängern mit Rezepttipps unterstützt. Der neue Essig des Jahres 2009 „Limetten & Chili Essig“ in der 0,5 l Flasche ist ab März 2009 für 2,39 Euro im Handel erhältlich.

1.229 Zeichen (mit Leerzeichen)

*Ansprechpartner: Katja Bauer
Tel-Durchwahl: 0711-3929-1279
Fax: 0711-3929-91279
E-Mail: katja.bauer@hengstenberg.de*