

Pressemitteilung

## Neu auf dem Markt: Feiner Kirsch-Essig mit Chili

Esslingen, April 2020. Die Kombination für die Trendküche: fruchtige Kirsche, perfekt ergänzt mit scharfem Chili. Passend hierzu bringt der Marktführer Hengstenberg im Frühjahr 2020 den Kirsch-Essig mit Chili auf den Markt. Die Basis dieses Essigs bildet ein verbalsamierter Rotweinessig, der durch Chili-Auszüge und Kirschsafte eine fruchtig-scharfe Note erhält. Der neue Essig eignet sich vor allem für das Verfeinern von Blatt- oder Gemüse-Salaten.

„Die Verbraucher essen viel Salat und haben bis zu sechs Salatanmacher-Produkte parallel im Einsatz. Sie wünschen sich daher Abwechslung in den Sorten. Mit dem neuen Kirsch-Essig mit Chili erweitert Hengstenberg sein Sortiment an Feinen Essigen und bietet dem Verbraucher die gewünschte Geschmacksvielfalt“, so Marketing Manager Andrea Neubert.

(846 Zeichen)



### Hengstenberg Feiner Kirsch-Essig mit Chili

Verbalsamierter Rotweinessig mit Kirsche & Chili

Größe: 0,5 l Flasche

Preis: UVP ca. 3,19 €

Einführung: April 2020

Erhältlich im gut sortierten Supermarkt

Vermarktung: Displays, PR, Social Media

**Rezepttipp: Brokkoli-Salat mit Kirsch-Chili-Dressing** (Foto: Hengstenberg)



**Rezepttipp: Zucchini-Salat mit Falafel-Bällchen** (Foto: Hengstenberg)



Bildmaterial: Download unter [Link](#)

Sie wollen sich selbst überzeugen? Produktproben gibt's unter [presse@hengstenberg.de](mailto:presse@hengstenberg.de)



**Über Hengstenberg:**

Die Hengstenberg GmbH & Co. KG ist ein traditionsreiches Familienunternehmen der Lebensmittelbranche – gegründet 1876 und bis heute zu 100 % in Familienbesitz. Unter den Marken Hengstenberg, Mildessa, KNAX / STICKSi, Altmeister und ORO di Parma führt das Unternehmen ein vielfältiges und hochwertiges Sortiment rund um Krautprodukte, Essig, Gurken, Gemüse- und Feinkostspezialitäten sowie ein breit gefächertes Angebot italienischer Tomatenprodukte. Die Gruppe produziert in Deutschland und Italien. Sie beschäftigt rund 450 Mitarbeiter an drei Standorten – Esslingen, Bad Friedrichshall und Fritzlar.

**Pressekontakt / Bildmaterial / Informationen:**

Hengstenberg GmbH & Co. KG – Katja Behringer – 0711 3929 1278 – [presse@hengstenberg.de](mailto:presse@hengstenberg.de)  
[www.rodiparma.de](http://www.rodiparma.de) – [www.hengstenberg.de](http://www.hengstenberg.de)