



Presseinformation

NEU von Bonduelle Frische Gemüse-Salate in vier beliebten Sorten

Frisch, praktisch und lecker: Die neuen Gemüse-Salate in den Sorten „Karotte“, „Bulgur & Couscous“, „Pasta“ und „Rote Linsen“ sind lecker, ausgewogen und eine perfekte Zwischenmahlzeit

Reutlingen, August 2014. Ungesundes Fast Food war gestern. Dank den neuen Gemüsesalaten von Bonduelle wird das gesunde, abwechslungsreiche „Snacken“ zwischendurch leicht gemacht! Ab September gibt es im Kühlregal die vier neuen Bonduelle-Gemüse-Salate in den beliebten Sorten „Karotte“, „Bulgur & Couscous“, „Pasta“ und „Rote Linse“. Besonders praktisch: Die Gabel im wiederverschließbaren Deckel der Verpackung ermöglicht den „Genuss To Go“. Wie bei allen Bonduelle Produkten steht die Qualität auch bei den frischen Gemüse-Salaten an erster Stelle: Sie werden ohne Zusatz von Konservierungsstoffen hergestellt.

Als erfahrener Salat- und Gemüse-Spezialist bietet Bonduelle eine frische Vielfalt für jede Gelegenheit. Gerade im Berufsalltag, wenn es schnell gehen muss und die gesunde Ernährung zu kurz kommt, sind die frischen verzehrfertigen Salate von Bonduelle ein perfekter Begleiter: Fertig zubereitet und handlich verpackt fallen aufwendiges Gemüse-Schneiden und umständliches Zubereiten weg.

Mediterraner Genuss mit Bulgur & Couscous:

Während Couscous ein klassischer Bestandteil vieler nordafrikanischer Gerichte ist, wird Bulgur häufig in der ostarabischen Küche verwendet. Die Rezeptur des Bonduelle Gemüse-Salats Bulgur & Couscous wurde raffiniert mit Paprika, gegrillter Zucchini und Tomaten verfeinert. Das macht den Salat zum mediterranen, leichten Snack. Hochwertiges Raps- und Olivenöl sowie Salz, Basilikum, getrocknete Zwiebel, Petersilie und Chili runden den köstlichen Salat perfekt ab.

Knackig frische Karottenstreifen als Zwischenmahlzeit:

Der frische Karottensalat von Bonduelle überzeugt mit einer leckeren Zusammensetzung von knack-frischen Karotten mit Sellerie, Goldmais® und Schalotten. Feines



Rapsöl, Petersilie, Salz und Dijon-Senf sorgen für die ideale Würze. So wird die klassische Karotte dank raffiniertem Rezept zur erfrischend-knackigen Zwischenmahlzeit.

Bella Italia als Inspiration für die Pasta-Kreation:

Die Nudeln im mediterranen Bonduelle Pastasalat wurden in perfekter Harmonie mit Goldmais[®], Tomaten, gegrillten Zucchini und Paprika kombiniert. Gehobelter Parmesan, Kräuter und getrocknete Tomaten runden den Salat ideal ab. Der unvergleichliche Geschmack weckt Erinnerungen an den Urlaub am Mittelmeer.

Roter Linsensalat würzig & leicht:

Rote Linsen werden vor allem als Zutat für indische Gerichte verwendet. Aber auch bei uns erfreuen sie sich großer Beliebtheit. Der Rote Linsensalat von Bonduelle punktet mit einer köstlich würzigen Rezeptur mit Karotten, Zucchini und Kichererbsen. Abgeschmeckt wurde diese Salat-Kreation mit Tomatenmark, Salz, Petersilie, getrockneten Tomaten und feinen Kräutern.

Ob italienisch mit Pasta, mediterran mit Bulgur und Couscous, würzig mit Roten Linsen oder klassisch mit Karotte – die vier neuen Gemüsesalate von Bonduelle sind außergewöhnliche Zwischenmahlzeiten, die mit ihrer Frische und Natürlichkeit eine bewusste Ernährung unterstützen.

Ab September im Frischeregal:

Bonduelle Gemüse-Salate in vier Sorten (180 g)

2,49 € (UVP)

Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden Württemberg. Der Salat- und Gemüse-Spezialist bietet gesunde Vielfalt für jede Gelegenheit: Neben klassischen Gemüsekonserven, der beliebten Goldmais-Familie und einem breiten Champignon-Sortiment gibt es von Bonduelle auch frische Salate aus dem Kühlregal – selbstverständlich alles in bester Markenqualität. Bonduelle erfüllt den Verbraucherwunsch nach einer gesunden, vitaminreichen und kalorienarmen Ernährung. Frisch. Schnell. Bonduelle.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten an: Bonduelle Pressestelle, c/o Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH, Saskia Kennemich, Jennifer Klinge, Eugen-Langen-Straße 25, 50968 Köln, Telefon: 0221 / 30 99-0, Fax: 0221 / 30 99-200, E-Mail: s.kennemich@jeschenko.de, j.klinge@jeschenko.de.