



Presseinformation

NEU: Natürlich leckere Champignons von Bonduelle

Mit einer überarbeiteten Rezeptur sorgt Bonduelle jetzt für Champignon-Genuss wie frisch aus dem Wald

Reutlingen, September 2014. Champignons lassen sich vielseitig verwenden: Braten, dünsten, schmoren, grillen, frittieren oder füllen – in Suppen, Saucen als warme Beilage oder in Salaten. Kein Wunder also, dass hierzulande im Jahr 140.000 Tonnen der Pilze auf den heimischen Tellern landen. Für alle, die wohlschmeckende Pilze in höchster Qualität erwarten, präsentiert Bonduelle das gesamte Champignon-Angebot ab sofort mit neuer Rezeptur. Das Geheimnis für den „Champignon-Genuss wie frisch aus dem Wald“ ist denkbar einfach: Champignons, Salz, Wasser und sonst nichts. So überzeugt die überarbeitete Rezeptur mit natürlichen, intensiven Pilzgeschmack. Ob ganze Köpfe, Minis oder Scheiben – die Champignons sind sorgfältig ausgewählt und werden sofort verarbeitet, um die Bonduelle Markenqualität zu garantieren. Dabei verzichtet Bonduelle gänzlich auf Zusatzstoffe.

Bonduelle Champignons für Pfannengerichte, Suppen, Salate & Co.

Mit den Bonduelle Champignons gibt es für jedes Gericht das perfekte Angebot in der passenden Größe. Bonduelle „Champignons Scheiben“ sind ideal für Pfannengerichte, Salate, Aufläufe und Pizza. Die „Champignons Ganze Köpfe“ verfeinern Antipasti, Ragouts oder Gratins. Die „Champignons Dunkle Köpfe“ sind mit ihrer kleinen Kopfgröße und dem besonders intensiven Geschmack ideal für feine Beilagen, Vorspeisen, Salate oder Suppen.

Bonduelle Champignons Ganze Köpfe „1. Wahl“ (212 ml)	1,29 € (UVP)
Bonduelle Champignons Ganze Köpfe „1. Wahl“ (425 ml)	1,99 € (UVP)
Bonduelle Champignons Minis „1. Wahl“ (212 ml)	1,29 € (UVP)
Bonduelle Champignons Minis „1. Wahl“ (425 ml)	1,99 € (UVP)
Bonduelle Champignons Scheiben „1. Wahl“ (212 ml)	1,29 € (UVP)
Bonduelle Champignons Scheiben „1. Wahl“ (425 ml)	1,99 € (UVP)
Bonduelle Champignons Dunkle Scheiben „1. Wahl“ (425 ml)	1,99 € (UVP)
Bonduelle Champignons Dunkle Köpfe „1. Wahl“ (425 ml)	1,99 € (UVP)