



## Presseinformation

### **NEU: Bonduelle Salatlust**

#### **„Hier kommts frisch“ – Bonduelle überrascht mit neuen hochwertigen Salat-Konzepten**

**Reutlingen, September 2015.** Salatlust – der Name ist Programm: Gemüse- und Salatexperte Bonduelle erweitert ab November seine Vielfalt im Kühlregal um zwei Frische-Konzepte mit insgesamt acht Produktvarianten für den perfekten Salatgenuss: Fans von knackig frischem Salat haben die Auswahl unter gleich vier Rezepturen der Bonduelle Salatlust Salatschale mit hochwertigen Blattsalatmischungen, beliebten Toppings ausgewählter Markenpartner sowie feinen Dressings. Wer lieber selbst verfeinert, findet mit den Bonduelle Salatlust Topping-Salatbeuteln die frische, hochwertige Basis für seinen Lieblingssalat in vier Varianten – auch hier dabei: edle Toppings als Begleiter und sättigendes „Upgrade“ für die hochwertigen Blattsalate. Lust auf Salat funktioniert ab sofort immer!

Die neuen **Bonduelle Salatlust Topping-Salatbeutel** sind hochwertige Salatmischungen mit je einem hochwertigen Topping direkt auf dem Frischebeutel. Jeder Salat mit Topping bildet die Basis für eine leckere und abwechslungsreiche Salatmahlzeit.

- **„Cranberry und Vital-Kerne-Mix“:** Die hochwertige Salatmischung aus jungen Pflücksalaten, Feldsalat und feinem Frisée mit dem dazugehörigen Topping aus Cranberries und einem Vital-Kerne-Mix ist nicht nur ein voller Genuss, sondern eignet sich auch ideal für alle Veganer. Der Vital-Kerne-Mix ist eine abgestimmte Kombination aus Sonnenblumen-, Kürbis-, Pinien- und gerösteten Sojakernen. Die Cranberries entfalten ein fruchtiges Aroma und geben dem Salat eine angenehm süße Fruchtnote. Beide Zugaben kommen aus dem Hause Seeberger, dem Markt- und Qualitätsführer für Trockenfrüchte und Nüsse in Deutschland.
- **„Ziegenkäse und Vital-Kerne-Mix“:** Mit einem Topping aus leckeren Ziegenkäseperlen und dem Seeberger Vital-Kerne-Mix – einer leckeren



Kombination aus Sonnenblumen-, Kürbis-, Pinien- und gerösteten Sojakernen – präsentiert sich die Bonduelle Salatmischung aus rotem Eichblatt, feinem Frisée und Radicchio als eine genussvolle und vegetarische Salatlust-Variante.

- **„Walnuss und Hartkäse“:** Für eine weitere vegetarische Variante der neuen Bonduelle Salatlust Topping-Salatbeutel sorgt die leckere Mischung aus jungen Lollo Rossa und Romana Blättern und rotem Mangold mit knackigen Walnussstücken sowie Hartkäsespalten.
- **„Walnuss und Bacon“:** Zu einem ausgewogenen, würzigen Genuss lädt die hochwertige Salatmischung mit Feldsalat, Rucola und Lollo Rossa, Walnussstücken und würzigen Speckstreifen ein. Diese Variante eignet sich ideal für alle Salatliebhaber, die es auch gerne mal herzhaft mögen.

Die neuen **Salatlust Salatschalen** enthalten eine komplette, verzehrfertige Mahlzeit und sind perfekt für alle, die es unkompliziert mögen. Was hier zählt, sind Qualität und Vielfalt! Frische Bonduelle Premium-Blattsalatmischungen treffen auf feine Dressings plus Premium-Zutaten von ausgewählten Markenpartnern. Auch Vegetarier und Veganer werden unter den Rezepturen fündig.

- **„Rote Bete – Apfel“** ist die vegane Bereicherung unter den Schalensalaten. Frischer Feldsalat, knackiger roter Eichblatt, milder Frisée und würziger roter Mangold werden verfeinert mit aromatischen Cherrytomaten, knackigen Apfelstückchen, feinen Rote Bete-Streifen, dem Seeberger Vital-Kerne-Mix und einem French-Vegan Dressing.
- Vegetarier greifen zu **„Getrocknete Tomate – Mozzarella“**, der Salatmischung aus frischem Lollo Rossa, knackigem Lollo Bionda und würzigem Rucola, die auf sonnengereifte getrocknete Tomaten und milde Mini-Mozzarella-Kugeln der Marke Zott Zottarella trifft. On-top: ein edles Balsamico-Dressing.
- In der Salatlust Schalenrange ist auch ein Klassiker unter den Salat-Variationen **„Schinken-Käse“** vertreten. Die Bonduelle Salatmischung besteht hier aus knackigem Lollo Rossa, frischem Feldsalat und feinherbem Radicchio. Abgestimmt darauf sind die mild-nussigen Bayerntaler-Käsestifte



von Zott, der herzhaften Kochschinken und aromatische Cherrytomaten mit erfrischendem Joghurt-Dressing.

- Komplettiert wird die Vielfalt durch ‚Caesar‘: Der Klassiker aus der US-amerikanischen Küche sorgt mit knackigem Römer-Salat, frischem Lollo Bionda, würzigem Rucola und feinherbem Raddicchio sowie gegrillten Hähnchenstreifen, Croutons, aromatischen Cherrytomaten und würzigem Grana Padano aus Italien für einen wahren Frische-Genuss. Dazu – na klar – Caesar-Dressing. Guten Salatlust-Appetit

Wie alle Bonduelle Salate werden auch die Salatlust Produkte aus kontrolliertem Anbau natürlich frisch verarbeitet und sind bereits gewaschen und verzehrfertig. Einfach Beutel oder Salatschale öffnen und los geht der knackig frische Salat-Genuss!

**Bonduelle Salatlust Salatschale, vier Varianten (210 bis 230 g) – UVP: 2,99 €**

*Erhältlich ab November 2015*

**Bonduelle Salatlust Topping-Salatbeutel, vier Varianten (100 bis 150 g) –**

**UVP: 2,49 €**

*Erhältlich ab November 2015*

Das Bildmaterial steht hier zum Download zur Verfügung: [Bonduelle Salatlust](#)

*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. Bonduelle – Gemüse lecker leicht gemacht.*

**Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten an:** Bonduelle Pressestelle, c/o achtung! GmbH, Alexa Stoermer, Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg, Telefon: 040/ 45 02 10-750, E-Mail: [bonduelle-presse@achtung.de](mailto:bonduelle-presse@achtung.de).