



Presseinformation

Würzig und aromatisch: Der neue Wildkräuter-Salat

Der Wildkräuter-Salat von Bonduelle überzeugt mit seinem besonders würzigen Geschmack



Reutlingen, September 2017. Passend zum Herbstbeginn bringt Bonduelle eine neue Sorte mit ausgewählten Zutaten ins Salatregal: Der **Wildkräuter-Salat** überrascht vor allem Salatliebhaber, die gerne etwas Neues ausprobieren und besondere Geschmacksvielfalt lieben.

Der neue **Wildkräuter-Salat** aus dem Premium-Segment setzt sich aus jungen Pflücksalaten, ausgewählten Wildkräutern sowie Mizuna und rotem Mangold zusammen. Zu den im Salat enthaltenen Wildkräutern zählen junger Grünkohl, wilde Rauke und Gartenkresse. Junger Grünkohl, auch Kale genannt, hat einen kohlartigen, leicht bitteren Geschmack. Zusammen mit der wilden Rauke und der Gartenkresse sorgt dies für einen intensiven, würzig-herben und leicht scharfen Geschmack. Farbliche Akzente bringt der rote Mangold in die Salatmischung: Seine Blätter überraschen mit einer speziellen Würze, während die roten Stiele im



Vergleich dazu eher mild sind. Abgerundet wird die neue Salatmischung durch den typisch aromatisch-würzigen Geschmack des Mizuna, einer asiatischen Salatsorte.

Ob als Vor- oder Hauptspeise angerichtet – der Verzehr des **Wildkräuter-Salats** von Bonduelle bietet einen vielfältigen und aromatischen Salatgenuss. Wie alle Salate von Bonduelle wird auch die Salatmischung **Wildkräuter-Salat** aus kontrolliertem Anbau frisch verarbeitet, ist bereits gewaschen und verzehrfertig. Einfach Beutel öffnen und los geht der würzig frische Salatgenuss!

Bonduelle „Wildkräuter-Salat“ (90 g) – UVP: 1,99 €

Ab Oktober 2017 im Handel erhältlich.

Über Bonduelle

Die Bonduelle Deutschland GmbH hat ihren Hauptsitz in Reutlingen/Baden-Württemberg. Der Salat- und Gemüsespezialist bietet 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 abwechslungsreichen Ernährung. Bonduelle – Gemüse lecker leicht gemacht.

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten an:

Bonduelle Pressestelle, c/o achtung! GmbH, Anna Grobe, Straßenbahnring 3, 20251 Hamburg, Telefon: 040/4502 10-715, E-Mail: bonduelle-presse@achtung.de

Bonduelle Deutschland GmbH, Stefan Feldhausen, Am Heilbrunnen 136/138, 72766 Reutlingen, Telefon: 07121/1494-508, E-Mail: stefan.feldhausen@bonduelle.com