

Pressemitteilung

Baiersdorf, 31.10.2018

„Meerrettich-Raspeln“ wie frisch gerieben: Schamel Meerrettich präsentiert rustikale Produktneuheit

Der perfekte Brotzeitbegleiter – Nur im Kühlregal – Knackige und frische Garnitur auf Salaten und Suppen – Auch im 500g-Eimer für die Gastronomie erhältlich — Matthias Schamel: „Wir wollen den puren und rustikalen Geschmack des Meerrettichs entfesseln“

Es ist eine Idee, die den Genuss von Meerrettich verändern soll: 1914 findet Johann Jakob Schamel, 3. Generation des Familienunternehmens Schamel Meerrettich, einen Weg, die scharfe Meerrettichwurzel genussfertig und fein gerieben in ein Glas abzufüllen und haltbar zu machen. Ein revolutionärer und vor allem kundenfreundlicher Geistesblitz, der es der Kundschaft künftig erspart, die beißend-scharfe Krenwurzel selbst zu reiben. Feldfrisch, wie frisch geraspelt, bissfest, knackig, vitaminreich, würzig – heute, über 100 Jahre später spürt Schamel Meerrettich weiter den Bedürfnissen der Verbraucher nach. Das Traditionsunternehmen erweitert sein Sortiment um ein pures Produkt. Schamel Meerrettich setzt nun auch auf ganze, wie hausgemachte Kren-Raspeln. „Wir wollen den puren und rustikalen Geschmack des Meerrettichs entfesseln. Und wir wissen, dass auch Verbraucher sich zunehmend nach einfachen, puren Produkten umsehen, die ein Gericht ganz einfach und mit purem Geschmack verfeinern und aufwerten“, sagt Matthias Schamel, Geschäftsführer der Schamel Meerrettich GmbH & Co. KG in Baiersdorf. „Unsere neuen Meerrettich-Raspeln schmecken wie hausgemacht und frisch gerieben. Ein echter Frischekick, der die Lebenskräfte weckt und die Sinne schärft – aber eben ohne, dass sich Verbraucher abmühen müssen, ohne die Tränen, die fließen, reibt man die scharfe Wurzel selbst.“

Die perfekte Garnitur

Tränen könnten dann womöglich beim ersten Biss in eine pure scharfe Wurzel-Raspel fließen. Denn knackige Meerrettich-Raspeln bedeuten extra Biss, extra Frische und extra Würze, eben puren Genuss. „Als vitaminreiche Beilage sind die Raspeln perfekt geeignet. Gaumenfreude ohne viel Schnickschnack, ganz klassisch und unaufgeregt, zum Beispiel zur einfachen und bodenständigen Brotzeit“, empfiehlt Matthias Schamel. Genauso gut machen sich die Power-Raspeln als knackige Garnitur auf Salaten oder Suppen, natürlich auch zu Fisch und Fleisch.

ÄLTESTE MEERRETTICHMARKE DER WELT

Seit 1846 garantiert Familie Schamel feinsten
Meerrettichgenuss aus Bayern.



Auch als Zutat in Wraps oder in selbst gemachtem Sushi sind die frischen Raspeln bestens geeignet. Eine einfache Zutat mit großem Genuss-Potenzial und vielseitigem Einsatzgebiet. Schamel Meerrettich-Raspeln sind im Lebensmitteleinzelhandel ab Anfang 2019 im 60g-Glas für den Endverbraucher im Kühlregal erhältlich. Für die Gastronomie stellt Schamel die Raspeln im großzügigen 500g-Eimer zur Verfügung.

Lust auf scharfe Küche?

Im Schamel-Blog finden Sie dazu ein paar Anregungen, schmackhafte Rezeptideen und alles, was Sie sonst noch über die scharfe Wurzel wissen sollten. www.schamel.de/blog

Birke und Partner GmbH

Kommunikationsagentur

Katharina Raab

Marie-Curie-Straße 1

91052 Erlangen

Tel.: 09131 8842-15

E-Mail: katharina.raab@birke.de

www.birke.de