

Presseinformation

Hellmann zeigt erweitertes Produktsortiment an hochwertigen Salami-Spezialitäten auf der anuga in Köln

Neuheiten für den Lebensmitteleinzelhandel, Fachgroßhandel und Großverbraucher



Hellmanns Salami-Taktik: Schneiden Sie sich eine Erfolgsscheibe ab. *Fotos: Hellman*

Bünde, 24. September. Unter dem Motto: Hellmanns Salami-Taktik – Scheibe für Scheibe zum Erfolg! präsentiert sich das erfolgreiche Familienunternehmen aus dem ostwestfälischen Bünde zum zweiten Mal auf der anuga in Köln Halle 5.2 Stand A008. Hellmann hat sein umfangreiches Produktsortiment an innovativen, verkaufsstarken, westfälischen Rohwurst-Spezialitäten erweitert. Über 150 Erfolgssorten als Stückware für die gutsortierte Bedienungstheke oder geschnitten als SB-Ware für den ausgewählten Einzelhandel sprechen für sich.

„Wir sind Partner für den Lebensmitteleinzelhandel, Fachgroßhandel und Großverbraucher“, sagt Geschäftsführer Jan-Frederik Hellmann. Neben interessante Produktneuheiten als Mehrwert beliefert Hellmann seine Kunden mit praktischen Gebindegrößen und zweckmäßigen Verpackungen. Für die Selbstbedienungstheke bietet Hellmann das umfangreiche Produktsortiment in attraktiven 80 g SB-Verpackungen an, für Großverbraucher sind Packungsgrößen von 100 g, 250 g, 500 g und 1000 g im Angebot. Hellmann: „Als Vorreiter produzieren wir unser gesamtes Sortiment seit über 15 Jahren gluten- und lactosefrei und verzichten auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern. Einige unserer Salamispezialitäten reichern wir zudem mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren an und unterstützen mit dem Verzehr unserer Salami eine gesundheitsbewusste Ernährung.“



Neu: Wurst in Tannenbaumform in 80 g für den SB-Bereich

Neu: erweitertes SB-Sortiment mit Wurst in Form, Gourmet-Sortiment und Kabanos

Hellmann zeigt auf der anuga sein erweitertes und ausgewähltes SB-Sortiment mit insgesamt 26 neuen Varianten der **Wurst in Form** in 80 g SB-Verpackung für den Lebensmitteleinzelhandel. Bereits seit Jahren der Verkaufsschlager an jeder Bedienungstheke, soll die geschnittene Wurst in Form jetzt auch den SB-Bereich erobern. Im Bereich Wurst in Formen ist Hellmann einer der führenden Hersteller auf dem deutschen und internationalen Markt. Hasen, Kleeblatt oder Tannenbaum, fast alles ist möglich. Die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Ummantelungen wie Sesam, Bärlauch, Kräuter oder Paprika-Zwiebel sind das i-Tüpfelchen jeder Wurst in Form. Aufgrund eines speziellen Produktionsverfahrens garantiert der Gewürzmantel schnittfesten Halt.



Neu: das Gourmet-Sortiment in 80 g für den SB-Bereich

Auch das **hochwertige Gourmet-Sortiment** - feinste Salami für Genießer – gibt es für den Lebensmitteleinzelhandel jetzt in der praktischen 80 g SB-Verkaufseinheit. Wurst- und Salamispezialitäten in bester Qualität zeichnen das Gourmet-Sortiment aus. „Wir verwenden nur hochwertiges Fleisch von Wild, Kalb oder Hirsch und verfeinern es mit edlen Gewürzen“, so Hellmann. „Seit Jahren erfolgreich an der Bedienungstheke bieten wir das Gourmet-Sortiment jetzt auch in einer neuen Verpackung mit einer edlen schwarzen Unterfolie an.“



Neu: Kabanos in 80 g für den SB-Bereich

Hellmann ist einer der wenigen Hersteller in Deutschland mit einem so umfangreichen **Kabanos-Sortiment**. Neben der Kabanos Original und Kabanos mit Käse ergänzen die Kabanos scharf und die Kabanos mit Knoblauch das Sortiment geschnitten in 80 g für den SB-Bereich und als Stückware in 25 und 40 g. Ob kalt oder heiß, als Snack zwischendurch oder als pikante Zutat für viele Rezepte – die Kabanos von Hellmann sind würzig lecker und auf viele Arten zu genießen.

Hellmann: „Seit einigen Jahren reichern wir als besonderen Mehrwert einige der Salamispezialitäten mit wertvollen **Omega-3-Fettsäuren** an. Der Verzehr von 100 g unserer Salami deckt ein Drittel des empfohlenen Tagesbedarfes an Omega-3-Fettsäuren ab.“ Die Salamispezialitäten mit wertvollen Omega-3-Fettsäuren gibt es als Bedienungsware mit 1,5 kg und in der praktischen 80 g SB-Verpackungseinheit mit einem auffälligen und informativen Signalaufkleber.



Wurst ohne Hülle – Hellmanns Hüllenlose

Hellmanns Hüllenlose garantiert eine optimale Rendite von der ersten bis zur letzten Scheibe. „Durch das einfache und schnelle Aufschneiden der Wurst ohne Hülle an der Bedienungstheke sparen unsere Kunden Zeit und Geld und könne die Endkunden schneller bedienen“, so Hellmann. Aufgrund der minimalen Endstücke sind die Abschriften gering, der Entsorgungsaufwand der Hülle entfällt. Die praktischen Abpackeinheiten von rund 1,1 kg für die Bedienungstheke bieten ein einfaches Handling. Durch die kleinen Einheiten bleiben die Hellmann Wurstspezialitäten frisch und lecker.

Das Hellmann Team freut sich auf Ihren Besuch. Ihre Ansprechpartnerin vor Ort auf der anuga ist Christiane Pauli. Gerne vereinbaren wir einen Termin mit Ihnen, auch um in Ruhe mit Geschäftsführer Jan-Frederik Hellmann zu sprechen.

Christiane Pauli Mobil 0173-2804286



Besuchen Sie uns auf der anuga vom 5. bis 9. Oktober im Köln auf unserem Messestand Halle 5.2 Stand A008.

Pressekontakt

WörterSee Public Relations
Petra Koslowski
Friedrich-Verleger-Straße 14
33602 Bielefeld
Tel: +49 521 329757 17
E-Mail kos@woerter-see.de
www.woerter-see.de

Marketingagentur

ansprechend Kommunikations- & Veranstaltungsmanagement
Christiane Pauli
Hangbaumstraße 2
32257 Bünde
Tel: +49 5223 6 87 79 38
E-Mail: c.pauli@ansprechend.com
www.ansprechend.com