

## Presseinformation

# R. Hellmann GmbH bietet zur Weihnachtszeit Wurst in Tannenbaumform in zwei neuen Geschmacksrichtungen an

**Neu: Salami *Wintertraum* und *Bruschetta* für die Weihnachtszeit natürlich gluten- und lactosefrei sowie ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern**



Wurst in Tannenbaumform von R. Hellmann (v. l.) Tannenbaum Salami Auslese, *Wintertraum* und Tannenbaum Salami Auslese, *Bruschetta*. Produktblatt zur Markteinführung der neuen Salamisorten für bestehende Kunden Fotos: R. Hellmann

**Bünde, 14. September 2012.** Bärlauch, Petersilie, Tomatenflocken und Karotten: Die Ummantelung der neuen Tannenbaum Salami Ausles *Wintertraum* passt geschmacklich hervorragend zur Weihnachtszeit. Die Tannenbaum Salami Auslese *Bruschetta* nach Felinoart überzeugt mit einer Ummantelung aus Mandeln, Tomatenflocken, Paprika und Basilikum. Der Gewürzmantel hält aufgrund eines speziellen Produktionsverfahrens und steht für schnittfesten Halt. Mit der Tannenbaumform sind beide Salamis auch optisch ein Highlight und Verkaufsschlager zur Weihnachtszeit. „Als Traditionsbetrieb legen wir größten Wert auf beste Qualität nach alter Handwerkskunst“, sagt Jan-Frederik Hellmann. „Mit innovativen Produkten wie *Wurst in Form* mit neuen Geschmacksrichtungen ergänzen wir saisonal unser Sortiment von über 150 westfälischen Rohwurst-Spezialitäten und bieten unseren Kunden und den Endverbrauchern immer wieder einen interessanten Mehrwert.“

Die neuen Salamis *Wintertraum* und *Bruschetta* liefert R. Hellmann an den Großhandel jeweils im Stück mit 1,2 Kilogramm für die Bedienungstheke, auf Wunsch auch mit 100g und 500g geschnitten und abgepackt für den SB-Bereich. Die Wurst in Tannenbaumform ist ab jetzt in ausgesuchten Verbrauchermärkten an der Bedienungstheke und in der SB-Verpackung erhältlich.

Zur Markteinführung schaltet R. Hellmann Anzeigen in regionalen Medien und führt Verkostungen in regionalen Märkten sowie auf Haumessen durch. Zusätzlich verschickt das Unternehmen Produktblätter an bestehende Kunden.

## **R. Hellmann ist einer der führenden Hersteller von *Wurst in Form***

Bei den Motiven gibt es fast keine Grenze. Nur die besten Produkte langjähriger Lieferanten aus der Region kommen bei Hellmann in die Wurst. Wer sich bewusst und fettreduziert ernähren möchte, ist mit der Salami aus reinem Truthahnfleisch, mit ungesättigtem Pflanzenfett und Omega-3 Fettsäuren angereichert, bestens bedient. Die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Ummantelungen wie Sesam, Bärlauch, Kräuter oder Paprika-Zwiebel sind das i-Tüpfelchen jeder *Wurst in Form*. R. Hellmann entwickelt westfälische Rohwurst-Spezialitäten nach Kundenwunsch und bedient Großhändler sowie den Lebensmitteleinzelhandel. Seit über 15 Jahren bietet das Familienunternehmen aus dem ostwestfälischen Bünde sein Wurstsoriment gluten- und lactosefreie sowie ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern an und reagiert damit seit langem auf das wachsende Phänomen der Milchzucker- und Glutenunverträglichkeit.

## **Das Unternehmen: R. Hellmann Fleischwarenfabrik GmbH & Co. KG**

R. Hellmann aus dem ostwestfälischen Bünde produziert mit 60 Mitarbeitern seit 1948 feine westfälische Rohwurst nach dem Naturreifeverfahren, mit selbstentwickelten Produktionsverfahren und eigenen Rezepturen. Der Kundenwunsch steht dabei im Mittelpunkt. Das inhabergeführte Familienunternehmen verarbeitet ausschließlich ausgezeichnetes Fleisch vom Schwein, Geflügel und vom Rind von langjährigen Lieferanten aus der Heimatregion. Verwendet werden eigene Starterkulturen sowie besondere und speziell im Betrieb entwickelte Gewürzmischungen. Auch bei der Ummantelung der Ware hat R. Hellmann ein spezielles Produktionsverfahren für schnittfesten Halt entwickelt. Innerhalb der Produktion garantieren festgelegte Prozesskontrollpunkte ein Höchstmaß an Sicherheit in prozessübergreifenden Arbeitsschritten. Lückenlose Kontrollen und eine genaueste Auswahl aller Zutaten sind im Qualitätsmanagement fest definiert. Regelmäßige strenge Qualitätsprüfungen neutraler Kontrollinstitute sind selbstverständlich. R. Hellmann erfüllt unter anderem die Anforderungen der internationalen und nationalen Standards (nach International Food Standards – IFS). R. Hellmann steht für über 150 westfälische Rohwurst-Spezialitäten, für Familientradition in der dritten Generation, für eigene Zucht, Flexibilität, Kundenorientierung und beste Qualität

### **Marketingagentur**

ansprechend  
Kommunikations- & Veranstaltungsmanagement  
Christiane Berg  
Hangbaumstraße 2, 32257 Bünde  
T: +49 (0)5223 6 87 79 38, F +49 (0)5223 6 87 79 39  
M c.berg@ansprechend.com