

Presseinformation

Fürs Weihnachtsgeschäft: der Tannenbaum als Wurst in Form von Hellmann für den SB-Bereich neu in 80 Gramm

Hellmann zeigt insgesamt 26 neue Varianten der Wurst in Form in SB Verpackung für den Lebensmitteleinzelhandel auf der anuga in Köln



Fürs Weihnachtsgeschäft: Der Tannenbaum geschnitten in 80 Gramm ist eine neue Variante der Wurst in Form für den Lebensmitteleinzelhandel. *Foto: Hellmann*

Bünde, 30. Juli. Zu Weihnachten glitzert die Wohnung festlich und alles ist liebevoll geschmückt, besonders der Weihnachtsbaum. Den Tannenbaum für das Butterbrot ist nicht nur für Kinder ein Spaß beim Frühstück, fürs Pausen- und Abendbrot. Zum Weihnachtsgeschäft bietet Hellmann dem Lebensmitteleinzelhandel für den Selbstbedienungsbereich geschnittene Wurst in Tannenbaumform in 80 Grammverpackungen an.

„Die Wurst in Form am Stück ist an der Bedienungstheke seit Jahren ein Verkaufsschlager“, sagt Geschäftsführer Jan-Frederik Hellmann. „Für den Lebensmitteleinzelhandel bieten wir jetzt neun verschiedenen Formen mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen in praktischen 80 Grammverpackungen an.“ So gibt es die Tannenbaum-Salami zum Beispiel in der Geschmacksrichtung Wintertraum oder mit Bärlauch.

Neben Tierformen wie Pute und Hase und Glückssymbolen wie Herz, Glücksschwein und Kleeblatt hat Hellmann auch Quadrat, Bogen und Trapez im Programm. „Je nach Saison oder Anlass bieten wir dem Lebensmitteleinzelhandel eine breite Produktpalette, besonders auch was den Geschmack angeht“, so Hellmann. So gibt es zum Beispiel eine Herz-Kirschwasser-Salami, eine Quadrati-Walnuss-Salami mit Haselnussmantel und eine Bogen-Truthahnsalami mit Omega3 Fettsäuren.

Im Bereich Wurst in Formen ist Hellmann einer der führenden Hersteller auf dem deutschen und internationalen Markt. Fast alle Formen sind 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. Wie alle Hellmann Produkte ist die Wurst in Form gluten- und lactosefrei.

Auf der Anuga in Köln zeigt das Traditionsunternehmen aus Bünde insgesamt 26 neu Varianten der beliebten Wurst in Form in der Gewichtseinheit von 80 Gramm für den SB-Bereich. Für die geschnittene Wurst in Form arbeitet das Familienunternehmen aus Bünde mit hochmodernen Produktions- und Verpackungsmaschinen sowie Slicern. Die Hellmann Wurst wird entweder in einer Tray-Packung oder im Tiefziehautomaten aromaschutzverpackt. Als besonderen Vorteil für den Lebensmitteleinzelhandel garantiert Hellmann eine Restlaufzeit von 40 Tagen ab Anlieferung beim Kunden.

Für die Bedienungstheke hat sich die Wurst in Form von Hellmann längst zur Erfolgsform entwickelt. Die Spezialität von Hellmann senkt Zeit und Kosten aufgrund der geringen Abschriften durch minimale Endstücke. Durch die interessanten und vielfältigen Formen mit kundenspezifischen Ummantelungen garantiert die Spezialität Wurst in Form eine hohe Produktidentifikation.

Je nach Qualitätsstufe benötigen Hellmann-Spezialitäten von der Produktion über das Räuchern, Trocknen, Reifen und Nachreifen bis zu zehn Wochen bis zur Fertigstellung. Damit bietet Hellmann seinen nationalen und internationalen Kunden aus dem Fachgroß- und Lebensmitteleinzelhandel eine gleichbleibend hohe Qualität.



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

Marketingagentur

ansprechend Kommunikations- & Veranstaltungsmanagement

Christiane Berg

Hangbaumstraße 2

32257 Bünde

Tel: +49 5223 6 87 79 38

E-Mail: c.berg@ansprechend.com

www.ansprechend.com