

**PRESSEMITTEILUNG 18.11.2009 / 11:30 Uhr**

**Ein kleines Wunder: Aromakochen mit Kochpergament**

Produktneuheit eröffnet neue Möglichkeiten in der exklusiven Speisenzubereitung.

**Gösenroth.** Wer es einmal selbst erlebt hat, dem wird schnell klar: das wird die Zukunft des Kochens ein wenig revolutionieren. Vor kurzem vorgestellt auf der Messe „eat´n style“ in Hamburg durften sich auch die kritischen Profis von den besonderen Eigenschaften und Vorzügen des SAGA®-Kochpergaments überzeugen. In das Pergament eingewickelte Speisen behalten beim Kochen oder Dämpfen Ihr volles Aroma und können als zusätzliches Highlight auf dem Teller vom Gast selbst ausgepackt werden und so ein ganz neues Geschmackserlebnis hervorrufen.

Das „kleine Wunder“ kann außerdem verwendet werden zum Backen, Einfrieren und vieles mehr. Positive Nebeneffekte sind neben einer vitaminschonenden Zubereitung die große Zeitersparnis durch die effektivere Zubereitung und den schnelleren Abwasch.

Umweltfreundlich und kompostierbar ist das Kochpergament ebenfalls, ermöglicht durch seine Herstellung aus nachhaltiger Papierproduktion.

Als einer der ersten Vertriebspartner hat die Firma PE & EN, der Fachversand für Profi-Verbrauchsmaterial, die besondere Bedeutung dieser Neuheit erkannt und führt SAGA® daher ab sofort im Lieferprogramm, zur Einführung zunächst als 12-Meter-Vorratsrolle.

Leseranfragen:

Sven Pfeffer  
PE & EN Folien und Gastrobedarf  
Daniela, C. u. S. Pfeffer GbR  
Gartenstrasse 6 - D-55624 Gösenroth  
Tel: (0 65 44) 90 86 - Fax: (0 65 44) 96 57  
[www.pfeffer-gastro.de](http://www.pfeffer-gastro.de)

Mit einem leistungsstarken Spezialsortiment von derzeit 200 hochwertigen Profi-Verbrauchsprodukten, beliefert die Firma PE & EN mit Sitz in Nähe des Flughafens Frankfurt-Hahn einen Kundenstamm von deutschlandweit über 1.500 Betrieben der gehobenen und der Top-Gastronomie.