
PRESSEMITTEILUNG

Neu von Chirat: Salatdressings für alle Fälle

Thayngen, März 2020. French, Italian oder Balsamico – die Traditionsmarke Chirat, die unter anderem für ihre knackigen Essiggurken bekannt ist, bringt ab sofort neue Salatsaucen auf den Markt. Erhältlich in praktischen 30 ml Portionspackungen sind die Dressings vielfältig und schnell einsetzbar. Hervorragend für Spitäler und Altersheime geeignet, können die Salatsaucen auch ideal im Take-Away-Bereich eingesetzt werden.

Die Dressings kommen ganz ohne deklarationspflichtige Allergene aus, sind vegan sowie gluten- und laktosefrei. „Bei der Rezepturenentwicklung war es uns wichtig, niemanden vom Genuss der Salatsaucen auszuschliessen und Küchenchefs damit eine einfache Komplettlösung für ihre Kundschaft zu bieten“, erklärt Andreas Williner, Leiter der Culinary Fachberatung von Unilever Food Solutions Schweiz. „Daher war für uns die logische Konsequenz, alle Zutaten auszuklammern, die dem entgegenstehen. Natürlich nicht zugunsten des Geschmacks, auf diesen können sich unsere Kunden in gewohnt hoher Chirat-Qualität verlassen.“ Alle drei Chirat-Salatdressings sind auf Rapsölbasis und ungekühlt vier Monate haltbar.

Weitere Infos zu Unilever Food Solutions und Rezeptinspirationen gibt es unter www.ufs.com

Mit bekannten Marken wie Knorr, Hellmann's, Chirat, Sais, Rama, Lipton und Bertolli unterstützt Unilever Food Solutions Köche weltweit und bietet immer neue Ideen, Konzepte und Inspirationen für deren tägliche Arbeit. Seit 1838 ist das Unternehmen im Lebensmittelbereich tätig und arbeitet eng mit Betrieben aller Art und Grössen zusammen. Mit einem Experten-Team, den Culinary Fachberatern, organisiert Unilever Food Solutions regelmässige Workshops im modernen Chefmanship Center. Hier positioniert sich das Unternehmen erneut als Ratgeber und Partner der Köche und bildet sie in verschiedenen Fachbereichen mit neuen Techniken weiter.

Kontakt:

Unilever Food Solutions
Nadine Milbradt
Am Strandkai 1
20457 Hamburg
nadine.milbradt@unilever.com
www.unileverfoodsolutions.ch

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH
Justine Merz / Jaimie Knecht
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 16 / - 13
j.merz@gourmet-connection.de
j.knecht@gourmet-connection.de

