



Aigle, 27. Oktober 2008

MEDIENINFORMATION

Mit Hugo Reitzel gelingt ein echter Schweizer Genussabend:

Herbstzeit ist Raclettezeit



Die kalte Jahreszeit hat auch ihre guten Seiten. Es ist wieder Zeit für gemütliche Stunden vor dem Kamin oder für ein gemeinsames Essen mit Freunden und Familie: Die Raclettezeit hat begonnen. Das Schweizer Unternehmen Reitzel aus Aigle (VD) garantiert mit seinem Sortiment an Sauerkonserven Genuss mit höchster Qualität.

Über Geschmack kann man bekanntlich streiten, über gute Rezepte ebenso. Eines bleibt aber unumstritten: bei einem echten Schweizer Raclette dürfen neben dem richtigen Käse und den Kartoffeln die klassischen Cornichons und Gewürzgurken nicht fehlen.

Das mittelständische Unternehmen Reitzel ist seit Jahren auf die Herstellung von Sauerkonserven und Essiggemüse spezialisiert und vertreibt seine Produkte unter der Marke „Hugo Reitzel“ in der ganzen Schweiz. Dabei stehen höchste Qualität und Innovation im Vordergrund. Seit einigen Wochen ist Reitzel gerüstet für die kalte Jahreszeit und hat die frische Ernte bereits fertig in Gläsern verpackt. Einem echten Schweizer Genussabend mit feinsten Zutaten steht somit nichts mehr im Wege.

Zutaten für ein Raclette „Tour de Suisse“ (4 Personen)

8 bis 12 Kartoffeln aus dem Berner Seeland
800g Käse „Raclette du Valais AOC“
100% Swiss Gurken im Thurgau gewachsen und von
Hugo Reitzel in Aigle (VD) fein würzig hergestellt

Getränke-Tipp: Weisswein aus dem Bündner Rheintal

Das Schweizer Familienunternehmen Reitzel (Suisse) SA mit Hauptsitz in Aigle wurde 1909 von Hugo Reitzel gegründet. Seit den achtziger Jahren entwickelte sich das Unternehmen zu einem international verankerten Partner für den Detailhandel, Catering- und Gastrobereich. Spezialisiert auf die Herstellung von hochwertigen Sauerkonserven und Essiggemüse produzieren die 105 Mitarbeiter in der Schweiz unter der Marke „Hugo Reitzel“ und für diverse Handelsmarken rund 11'500'000 Konservengläser pro Jahr. Weitere Informationen unter www.reitzel.ch

Medienauskünfte und Bildmaterial:

Oehen PR Schweiz AG, Alexandra Senoner
Alte Landstrasse 74, CH-8702 Zollikon-Zürich
T +41 43 541 10 07, alexandra.senoner@oehen.ch