



Pressemitteilung

Zur gemütlichen Jahreszeit: Wintergenuss mit Jack Daniel's BBQ Saucen

Lange Winterabende eignen sich perfekt für geselligen Genuss. Raclette bietet vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten – genau wie Jack Daniel's Barbecue Saucen. Ideal für ein gemütliches Abendessen mit vielen Freunden: gemeinsam genießen, individuell schlemmen. Jack Daniel's BBQ Saucen erfreuen jeden Feinschmecker.

Kraftvolle Kombination mit vollmundigem Charakter

Jack Daniel's Saucenspezialitäten machen Raclette, das Grillvergnügen der kalten Jahreszeit, zum besonderen Wintergenuss. Zubereitet mit Original Jack Daniel's Tennessee Whiskey entfalten die würzigen Saucen ihren unvergleichbaren Duft und sorgen für ein vollkommenes Geschmackserlebnis. Whiskey entwickelt sein volles Aroma erst während des Reifeprozesses, ebenso wie Käse. Herzhafter Raclettekäse, verfeinert mit einer der köstlichen Jack Daniel's Barbecue Saucen – die ideale Kombination für ein winterliches Gourmeterlebnis: Kräftig im Geschmack, außergewöhnlich im Genuss. Jack Daniel's Barbecue Saucen eignen sich zum Marinieren, Dippen und Verfeinern – die ideale Würze für Raclettezutaten, von Gemüse über Fleisch bis Fisch. Klassisch, feurig oder whiskey-rauchig? Bei den Sorten Hot Chilli, Smokey und Smooth Original ist für jeden Geschmack etwas dabei. Als echte Marinade ergänzt Jack Daniel's Barbecue Sweet Glaze das traditionelle Saucenangebot.

Große Gewinnspielverlosung

Als besonderes Highlight verlost Jack Daniel's Barbecue Sauces eine Reise zu den Wurzeln von Jack Daniel's. Die Konsumenten können ihren amerikanischen Traum wahr werden lassen und eine Reise nach Tennessee, USA gewinnen. Während der sechstägigen Reise nimmt der Gewinner und seine Begleitperson an den Jack Daniel's Invitational Barbecue Championships teil und besucht exklusiv die Jack Daniel's Destillerie in Lynchburg. Weitere Informationen und Teilnahme unter <http://jackdaniels-bbq.de/>

Gourmets lieben Jack Daniel's BBQ Saucen

Raclette – für den winterlichen Grillspaß kommt nicht nur Käse auf den Teller. Bei der Kreation ihres individuellen Käsegenusses sind Gourmets keine Grenzen gesetzt. Eine leckere Variante: Fleischstücke mit Jack Daniel's Barbecue Sauce bestreichen, bevor sie auf dem Raclettegrill zubereitet werden. Für besonders ausgeprägten Geschmack legt der Genießer das Fleisch bereits am Vorabend in eine der leckeren Saucenspezialitäten ein. Über Nacht entfalten sie ihr kräftiges Aroma – und verführen schon beim Braten mit köstlichem Duft.

Deutschlandweit vertrieben

Seit Mai 2008 steuert die Genuport Trade AG mit Sitz in Norderstedt den Vertrieb von Jack Daniel's Barbecue Saucen in Deutschland. Die Saucen sind als 260g Flaschen ab 3,49 Euro sowie das Neuprodukt Jack Daniel's Barbecue Glaze in der 275g Flasche ab 3,49 Euro erhältlich.

<http://jackdaniels-bbq.de/>

Hamburg, im August 2012

Abdruck kostenfrei / **Beleg erbeten**

Für mehr Informationen kontaktieren Sie:

Katrin Koerth, BRAND UPGRADE GmbH, Schulterblatt 58, 20357 Hamburg,
Tel. 040-4309368-21, Fax. 040-4309368-19, Mail. katrin.koerth@brand-upgrade.de