

21. Oktober 2009

Feine Pfälzer Wurstspezialitäten von Cornelius

Sortiment und Neuheiten 2009: Leberwurst im Becher jetzt auch fettreduziert / Das Gros des Sortiments ist ohne Konservierungsstoffe und überwiegend ohne Kühlung lagerfähig / Lactose- und glutenfrei
Halle 5.2 - Stand A 38 B 39



...einfach zum Reinbeifßen

Auch die Leberwurst muss mit der Zeit gehen. Dem traditionellen Ring oder der 200 g Packung steht der Convenience-Becher für den kleineren Verbrauch an der Seite: im blauen Oval, stabil, standfest, simpel in der Handhabung, hygienisch.

Cornelius produziert Pfälzer Wurstspezialitäten in Hockenheim schon in der dritten Generation und präsentiert heute ein umfassendes Premium-Sortiment im deutschen Handel.



Die schon vielfach ausgezeichneten Cornelius Wurstqualitäten werden überwiegend ohne Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Farbstoffe und Geschmacksverstärker hergestellt. Sie sind gluten- und lactosefrei bis auf den Leberknödel, der Gluten enthält. Der überwiegende Teil der Spezialitäten ist durch das spezielle Herstellungsverfahren ohne Kühlung lagerfähig.

Cornelius steht für Pfälzer Leberwurst, Pfälzer Leberrolle, Leberknödel und Pfälzer

Bauernblutwurst, daneben für Spezialitäten wie z.B. die Delikatessleberwurst, die Kalbsleberwurst und die Gänseleberwurst. Ein Bio-Angebot und eine Light-Linie runden das Sortiment ab.

Neu: Delikatessleberwurst jetzt zusätzlich in Bio-Qualität

Die feine streichfähige BIO-Delikatesleberwurst aus hochwertigem Schweinefleisch, frischer Schweineleber und Speck, verfeinert mit Zwiebeln, Gewürzen und Honig, ist ideal für die kalte Platte.

Pfälzer Leberwurst im Convenience-Becher



Der Klassiker im Becher – Verbraucher und Handel begeistert. Der 125 g Becher bringt nur Vorteile: einfache Handhabung im Regal wie auch Zuhause, ein unkompliziertes und zukunftsweisendes Wurstmodell. Dabei voller

Geschmack. Jetzt auch fettreduziert – kalorienbewusste Verbraucher sparen 30 % Fett.

Pfälzer Leberwurst

Der Klassiker aus bester Rohware: Schweineleber, Schweinefleisch, Speck, frische Zwiebeln, jodiertes Kochsalz und feine Gewürze. Und ein besonderes Produktionsverfahren, das auf kleinen Chargen basiert. Mehr braucht es kaum, um eine hochwertige und wohlschmeckende Pfälzer Leberwurst herzustellen. Ohne Konservierungsstoffe und dennoch überwiegend ohne Kühlung lagerfähig. Auf deftigem Brot ein kleines kulinarisches Highlight für jeden Tag.

BIO Pfälzer Leberwurst

Cornelius punkte schon in den vergangenen Jahren mit der ersten bundesweit vermarkteten „Pfälzer“ in Bio-Qualität. Von außen zu erkennen am grünen Etikett, innen an feinsten Zutaten: Schweine- und Rinderleber, Schweinefleisch, Speck, Zwiebeln, jodiertes Kochsalz, feine Gewürze wie zum Beispiel Muskat, Nelke und Majoran, abgerundet mit feinem Bio-Honig.