



...einfach zum Reinbeißen

## PRESSEINFORMATION

### **Cornelius startet mit regionalen Neuheiten in die ANUGA.**

### **Erweiterung des Pfälzer Spezialitätensortiments. Ausrichtung der Marke auf mehr Sichtbarkeit in der Bedienungstheke.**

Der Name Cornelius steht für Pfälzer Wurstspezialitäten. Zur ANUGA präsentiert das Unternehmen mit Sitz in Hockenheim einen weiteren Pfälzer Klassiker: Zwiebelwurst gekocht. Hergestellt nach traditioneller Rezeptur aus bestem Schweinefleisch, kräftigem Speck und feinen Zwiebeln.

Neu sind auch die „Kleinen“. Vier Pfälzer Wurstspezialitäten werden in neuen Verpackungseinheiten von 3 mal 50 g angeboten: Pfälzer Leberwurst, Gänseleberwurst, Kalbsleberwurst und Zwiebelwurst gekocht. Dazu Peter Cornelius: „Wir bedienen damit die steigende Nachfrage von Gastronomie und Großverbrauchern nach kleineren Einheiten und richten uns auch an Single- und Kleinhaushalte.“

Für mehr Sichtbarkeit in der Bedienungstheke tragen jetzt die Pfälzer Leberwurst und andere Spezialitäten das markante blaue Cornelius-Logo direkt aufgedruckt auf dem Darm. „Dadurch erkennt der Verbraucher auf den ersten Blick unsere Spezialitäten“, so Petra Cornelius.

Cornelius gehört zu den führenden Herstellern von Pfälzer Wurstspezialitäten. Die herzhafteste Pfälzer Leberwurst ist das stärkste Segment und steht für die Kernkompetenz des Unternehmens. Traditionell wird die Pfälzer Leberwurst geräuchert oder natur angeboten, dazu fettreduziert und in Bio-Qualität. Das Pfälzer Spezialitätensortiment ergänzen die Leberrolle, die Blutwurst, der Leberknödel wie auch die Delikatessleberwurst, die Kalbs- und Gänseleberwurst und neu die Zwiebelwurst gekocht.

Bundesweit werden die Spezialitäten im klassischen Lebensmittelhandel an der Bedienungstheke wie auch im SB-Regal angeboten und über den Discount wie auch im Fachhandel vertrieben.

Cornelius folgt den Grundsätzen des Clean Label. Bei der Produktion der traditionellen Pfälzer Wurstspezialitäten wird weitestgehend auf Emulgatoren und Farbstoffe verzichtet, zudem sind alle Spezialitäten lactosefrei. Bei der Herkunft und Verarbeitung des Fleisches stehen die Qualität wie die handwerkliche Herstellung in kleinen Chargen im Vordergrund.

Der Name Cornelius steht seit 70 Jahren für hochwertige traditionelle Wurstspezialitäten aus der Pfalz. Der Grundstein wurde 1947 mit der Gründung des ersten Großhandels für Wurstwaren in Mannheim gelegt. 18 Jahre später eröffnete Familie Cornelius in zweiter Generation die handwerkliche Manufaktur für feine Pfälzer Wurstwaren in Hockenheim, wo sie sich heute noch befindet. Das mittelständische Unternehmen wird aktuell in dritter Generation von den Geschwistern Peter und Petra Cornelius geführt.

[www.cornelius-wurstwaren.de](http://www.cornelius-wurstwaren.de)

[www.facebook.com/PfaelzerLeberwurst](https://www.facebook.com/PfaelzerLeberwurst)

Pressekontakt

H+P Public Relations GmbH, Brigitte Huebner, Voltastraße 1, 60486 Frankfurt  
[welcome@hup-publicrelations.de](mailto:welcome@hup-publicrelations.de), Tel: +49 (0) 69 555111, Fax: +49 (0) 69 5962272

Cornelius GmbH, 2. Industriestraße 9, 68766 Hockenheim  
[info@cornelius-wurstwaren.de](mailto:info@cornelius-wurstwaren.de), Tel: +49 (0) 6205 2999 0, Fax: +49 (0) 6205 2999 10