



...einfach zum Reinbeißen

PRESSEINFORMATION

Cornelius: Sortiment und Neuheiten

Neu im Sortiment: Die Zwiebelwurst gekocht.

Hergestellt aus bestem Schweinefleisch, kräftigem Speck und feinen Zwiebeln ist die Zwiebelwurst gekocht ein wahrer Pfälzer Genuss. Nach traditioneller Rezeptur wird sie in kleinen Chargen gewolft, gebrüht, schonend gekocht und fein gewürzt. Der Duft der aromatischen Zwiebeln verbindet sich harmonisch mit dem Geschmack frischer Wurst.

Neu im Sortiment: Die „Kleinen“.

Cornelius überzeugt mit Verpackungseinheiten für Single- und Kleinhaushalte. Die Pfälzer Leberwurst, die Gänseleber- und die Kalbsleberwurst sowie die neue Zwiebelwurst gekocht werden zukünftig zusätzlich im praktischen Dreierpack (3 mal 50 g) angeboten.

Traditionell: Die Pfälzer Leberwurst.

Sie ist der Klassiker der Region aus frischer Schweineleber, Schweinefleisch, Speck und Gewürzen. Die Pfälzer Leberwurst – geräuchert und natur, in Bio-Qualität und fettreduziert. Gluten- und laktosefrei. Im 125-g-Becher, im Ring, in der 200-g-Packung und in einer neuen Verpackungseinheit von 3 mal 50 g. Größtenteils auch ohne Kühlung lange lagerfähig.

Typisch Pfalz: Die Leberrolle.

Die Leberrolle ist eine Pfälzer Spezialität. Sie besteht zu über 50 % aus Schweinefleisch, dazu Leber, Speck, Zwiebeln. Angeboten als 2.000-g-Rolle und in anderen Größen im Kunstdarm sowie geschnitten.

Typisch Pfalz: Der Leberknödel.

Der Leberknödel wird aus Schweineleber, Speck, Zwiebeln und Gewürzen hergestellt, ganz ohne Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. Er wird im Doppelpack zu je 100 g angeboten.

Ganz bestimmt ein Pfälzer: Der Saumagen.

Mageres gepökeltes Schweinefleisch, Kartoffeln und feine Gewürze werden schonend gegart. Der Saumagen gilt als Liebesspeise der Pfälzer.

Und auch pfälzisch: Die Blutwurst.

Die Bauernblutwurst von Cornelius ist eine Kochwurst aus Schweineblut, Speck, Schwarte und Gewürzen. Sie ist ohne Gluten und Lactose und ohne Kühlung lagerfähig.

Delikatessleberwurst, Kalbsleberwurst, Gänseleberwurst

Die zarte Delikatessleberwurst besteht aus Schweinefleisch, Schweineleber, Speck, Zwiebeln, Gewürzen und Honig. Dem steht die Kalbsleberwurst aus Kalbsleber, Schweineleber und Kalbfleisch, Gewürzen, Honig und Zwiebeln in nichts nach.

Genießer greifen zur Gänseleberwurst – eine Spezialität aus Gänseleber, Gänsefleisch, Schweinefleisch, Schweineleber und Speck, verfeinert mit Honig, Gewürzen und Zwiebeln.

Alle drei Spezialitäten sind als 200-g-Packung oder an der Bedienungstheke erhältlich. Kalbs- und Gänseleberwurst werden neu in verbraucherfreundlichen Einheiten von 3 mal 50 g angeboten.

Bessere Sichtbarkeit in der Bedienungstheke.

Die Spezialitäten von Cornelius in den Verpackungseinheiten 550 g und 625 g für die Bedienungstheke sind nun mit dem markanten blauen Cornelius-Logo gekennzeichnet. Die bedruckten Därme erleichtern dem Verbraucher in der Bedienungstheke die Wiedererkennung der Wurstspezialitäten von Cornelius.

www.cornelius-wurstwaren.de

www.facebook.com/PfaelzerLeberwurst

Pressekontakt

H+P Public Relations GmbH, Brigitte Huebner, Voltastraße 1, 60486 Frankfurt
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, Tel: +49 (0) 6205 2999 0, Fax: +49 (0) 6205 2999 10