

Produktneuheit:

Knorr Professional stellt Mayonnaise à la Française vor

Mit der Knorr Professional Mayonnaise à la Française ergänzt Unilever Food Solutions & Lusso den Schweizer Markt um ein langersehntes Produkt. Denn den beliebten Schweizer Mayonnaise-Klassiker gibt es nun endlich auch von Knorr. Die Produktneuheit ersetzt die Mayonnaise Traiteur, macht damit das bestehende Sortiment aus Knorr Professional Mayonnaise Patronaise und Mayonnaise Du Patron wieder zum Trio. Neben einer verbesserten Rezeptur ist sie sehr cremig und ermöglicht eine vielseitige Anwendung.



„Mit der Knorr Professional Mayonnaise à la Française bieten wir Köchinnen und Köchen ein geschmacklich perfekt abgerundetes Produkt“, erklärt Josef Tschigg, Culinary Fachberater bei Unilever Food Solutions & Lusso. Ob zu Fischknusperli, Pommes frites oder einem Burger – aus dem effizienten 5-Kilogramm-Eimer kann die Mayonnaise à la Française direkt serviert werden, dank ihrer cremigen Textur passt sie zu vielen Gerichten. Die lang erwartete Produktneuheit

fügt sich ideal in das bestehende Angebot ein, ist gleichzeitig eine frische Ergänzung zu den Klassikern.

Alle drei Mayonnaisen des Trios sind mit der traditionsreichen Werbefigur Knorrli und der Produktionsangabe „Hergestellt in der Schweiz“ (Pflichtangabe gemäss LIV) auf den Etiketten gekennzeichnet. Knorrli zielt ausschliesslich in der Schweiz hergestellte Produkte und dient ausserdem als Gütesiegel und Garant für Qualität. Wie alle

Mayonnaisen von Knorr Professional enthält auch die neue Mayonnaise à la Française neben sorgfältig ausgewählten Zutaten Eier aus Freilandhaltung und ist, ob als klassischer Dip, Dressing oder kreative Sauce, die passende Begleitung für so gut wie jedes Gericht.

Weitere Informationen gibt es unter

www.ufs.com/mayonnaise