

Lieber ‚Drei Spatzen‘ auf dem Tisch...

Als eine Taube auf dem Dach. Feine Biokost aus dem Naturgarten.

Unter diesem Slogan bringt die Hörrlein BioFeinkost aus dem fränkischen Adelsdorf eine neue Dachmarke mit feinen Feinschmecker-Delikatessen exklusiv für den Naturkostfachhandel auf den immer noch wachsenden Bio-Markt.

Ab Oktober werden zunächst die 30 erfolgreichsten Produkte aus dem Hörrlein Bio-Sortiment im ‚Drei Spatzen‘-Look dem Handel und den Verbrauchern vorgestellt. Alle Produkte hat man rezepturtechnisch überarbeitet, noch feiner und noch naturbelassener gekocht und gekühlt und in der modernen aber traditionsreichen Hörrlein-Manufaktur liebevoll und verkaufsstark ausgestattet.

Feinkost der Regionen, aus biologischem und fairem Anbau, in Adelsdorf mitten in Franken von erfahrenen Spezialisten hergestellt. Damit erhofft sich der Hersteller neue Märkte wie im Flug zu erobern. Neu im Sortiment für das Kühlregal: Meerrettich und Spitzendressings, wie Blau-Käse-, Himbeer-Chili- und Sauerrahm-Dressings mit begrenzter Haltbarkeit und höchstem Geschmackserlebnis. Verbrauchsgerechte Packungsgrößen sind selbstverständlich.

Für den Handel gibt es: Deckenhänger, Regalstopper, Handzettel und auf Anfrage auch Verkostungen mit Emil, dem Vorzeige-Spatz zum Anfassen und Fotografieren.

Mehr Informationen unter www.drei-spatzen.de oder Hörrlein Feinkost International GmbH, 91325 Adelsdorf/Franken.