



# Der Grillsommer wird fruchtig

## Neu: Die vielseitigen Fuchs Gewürze Grill & Fruit

**Dissen, Februar 2019.** Diese Flavour Pairing Gewürzmischungen können sich schmecken lassen: Hier trifft Mango auf Chili und Tellicherry Pfeffer auf Blaubeeren. Mit der Innovation Grill & Fruit sorgt Fuchs für viel Abwechslung auf und neben dem Grill, denn die neuen Produkte lassen sich besonders vielseitig einsetzen.

Konsumenten wünschen sich beim Grillen mehr Abwechslung und neue Ideen für Grillrezepte.<sup>1</sup> Die Antwort auf diese Bedürfnisse liefert ab April die neue Range Grill & Fruit von Fuchs. Sie bietet das perfekte Zusammenspiel von außergewöhnlichen Geschmackskombinationen und greift damit den Trend des Flavour Pairings auf. Dabei werden die Aromen verschiedenster Zutaten verglichen und kombiniert, sodass sie zusammen einen überraschenden Genuss entfalten.

Die innovativen Gewürzzubereitungen in den vier Sorten „Mango Chili“, „Himbeere Senf“, „Cranberry Ahorn“ und „Blaubeere Jalapeño“ sorgen nicht nur für besondere Geschmacksmomente beim Grillen, sondern inspirieren auch zu zahlreichen Rezeptideen: Einfach in der Handhabung können die fruchtigen Grillgewürze unterschiedlich eingesetzt werden – als Marinade oder Rub für Fleisch und Gemüse, Grillbutter, Dips oder Dressings.





## Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten

Die Grillgewürze mit hochwertigen Gewürzen wie Tellicherry Pfeffer, Fleur de Sel oder Wacholderbeeren und einer feinen Fruchtkomponente wie Himbeeren oder Mango sorgen für einen geschmacklichen Kontrast zu herzhaftem Fleisch und vielen anderen Grill-Köstlichkeiten. Als Marinade zum Beispiel wird Grill & Fruit einfach mit etwas Pflanzenöl vermengt und vor dem Grillen auf das Fleisch gegeben.

Für einen fruchtigen Dip wird die gewünschte Gewürzzubereitung einfach mit Schmand verrührt. Vermischt mit Pflanzenöl, Essig und Wasser ist ruckzuck ein exotisches Salatdressing gezaubert. Auch als Grillsauce, Grillbutter oder als Marinade für Kartoffel-Wedges lassen sich die fruchtig-würzigen Produkte einsetzen: Ganz nach dem Motto „Es ist dein Rezept“ sind der Kreativität hier keine Grenzen gesetzt. Neben Grill & Fruit bringt Fuchs auch die klassischen Grillgewürze „Steakpfeffer“, „Hähnchen“, „Grillkäse“ sowie den „Barbecue Allrounder“ in einer limitierten schwarzen Dekorbox in die Gewürzregale.

Die Fuchs Grillgewürze sind ab dem 01. April 2019 ab 2,99 € (unverbindliche Preisempfehlung) im Handel erhältlich.



*Fuchs - Es ist dein Rezept.*

### Über Fuchs

Fuchs steht für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und herausragende Qualität. Für all jene, für die Kochen ein Ereignis ist, das immer wieder zelebriert werden will, bietet Fuchs die passenden Kräuter und Gewürze, Kräuter- und Gewürzkompositionen sowie ausgewählte Pfeffer und Salze. Mit zahlreichen Produktneuheiten setzt die Marke stets neue Impulse im Handel. Weitere Informationen gibt es unter [www.fuchs.de](http://www.fuchs.de)

Die Marke Fuchs gehört zur Fuchs Gruppe. Die Fuchs Gruppe mit Firmensitz im niedersächsischen Dissen ist der größte deutsche Gewürzhersteller und weltweit das größte Gewürzunternehmen in privatem Besitz. 1952 von Dieter Fuchs gegründet, bietet die Fuchs Gruppe heute dem Lebensmittelhandel, dem Foodservice und der Lebensmittelindustrie ein umfangreiches Sortiment an Gewürzen, kulinarischen Trends und innovativer Lebensmitteltechnologie mit über 8.000 Produkten an.

Weitere Informationen, Bildmaterial und Produktproben zu den Gewürzen unter:

**Fuchs GmbH & Co. KG**, Industriestraße 25, 49201 Dissen  
Elena Feige, [elena.feige@fuchs.de](mailto:elena.feige@fuchs.de), +49 (0) 5421 309 – 9006