

## PRESSEINFORMATION

### **Grillgewürze: Lecker, trendig und universell einsetzbar. HAGESÜD präsentiert die neuen SteakArt Gewürzsalze.**

Hemmingen, April 2020: Sie verleihen Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse eine raffinierte geschmackliche Vielfalt - die 3 neuen SteakArt Gewürzsalze von HAGESÜD.

Speziell Schweinesteaks, typische Südstaatengrillspezialitäten und Spareribs verfeinert das neue SteakArt Gewürzsalz Honey BBQ oG + oA mit seiner Würzrichtung Paprika, Pfeffer, Honig, Zwiebel. SteakArt Lemon Pepper oG + oA verleiht Geflügel, Fischspezialitäten und Gemüse eine besondere Note mit der Würzrichtung Zitrone und Pfeffer. Und last but not least besticht das grobkörnige SteakArt Rough Spice mit der Würzrichtung Pfeffer, Zwiebel, Paprika und veredelt Rindersteaks, hochwertige BBQ-Spezialitäten und besonders auch Dry-Aged Beef.

Alle drei Gewürzsalze gibt es in einer praktischen 100 g (Lemon Pepper in der 120 g) Streudose. Dadurch ist eine gute Dosierung und präzise Verteilung des Gewürzsalzes auf den Speisen möglich. Das komplette SteakArt Sortiment kommt ohne zugesetztes Mononatriumglutamat und ohne zugesetzte Allergene aus.

Ab Mai 2020 sind die Streudosen einzeln oder im aufmerksamkeitsstarken Verkaufs-Display mit insgesamt 12 Dosen erhältlich.

