

# Staud's peppt kräftig auf

Das Traditionsunternehmen erweitert sein Sortiment und bietet nun milde sowie scharfe „Burgenländer:innen“ aus dem Seewinkel an.

WIEN. Sie gehören zu den beliebtesten Produkten aus dem Hause Staud's Wien: Pfefferoni, vom milden Spiral bis hin zu den scharfen Chilis. Der Seewinkel östlich des Neusiedlersees ist aufgrund seiner klimatischen Bedingungen besonders gut für den Anbau geeignet. Die Pfefferoni kommen immer schon aus dem Seewinkel, hierbei handelt es sich um spezielle Kulturen, die nun dort angebaut werden.

In die drei neuen limitierten Pfefferoni-Spezialitäten hat der Delikatessen-Hersteller gleich fünf verschiedene Sorten verarbeitet. Disziplin muss sein, speziell wenn es um die Ernte der Pfefferoni-Früchte geht: Sie

gehören zu den am schwierigsten zu erntenden Gemüsesorten überhaupt, da immer noch zur Gänze per Hand gepflückt wird.

## Scharfe Angelegenheit

Für das neue Produkt namens „Burgenländer:innen“ hat Staud's die milde Wiener Calvill und die scharfe Koral orange gewählt. Dank der besonders vielen Sonnenstunden sollen sich diese Spezialkulturen im östlich des Neusiedlersees gelegenen Seewinkel besonders „wohl-fühlen“: verarbeitet werden sie tagesfrisch und auf kürzestem Transportweg.

In der limitierten Hot Peppers Selection geht es besonders

scharf zur Sache. Der Trend zu mehr Schärfe, der immer öfter Einzug in Österreichs Küchen hält, wurde nun von Staud's ins Glas gebracht. Die grünen, gelben, orangen und roten Schoten tragen die Namen Kilian, Kristian und Damian und machen diese Variation nicht nur zum kulinarischen, sondern auch zum optischen Highlight.

Scoville-Begeisterte (Anm.: Scoville ist die Skala zur Abschätzung der Schärfe) und andere Konsumenten finden diese und weitere feinsauren Delikatessen in Österreich im gut sortierten Handel sowie in der gehobenen Gastronomie und Hotellerie. (red)



© Staud's Wien

## Scharfe Sache

Österreich mag es gerne heiß, und Staud's Wien liefert die entsprechenden Produkte für die Küche.

# FANGFRISCH BLITZGEFROREN

## KÄPT'N IGLO FISH IDEEN

Saftiges Fischfilet mit  
leichter, körniger Panier.  
Diesen Unterschied  
schmeckt man einfach

f /iglo.at