



PICKFEIN

Das oberösterreichische Traditionsunternehmen Pickfein startet mit innovativen, neuen Produkten in die Salat- und Einlegesaison 2013!

Seit bereits 52 Jahren steht die Marke **Pickfein** für hochwertige Feinkostprodukte mit herausragendem Preis-Leistungs-Verhältnis. Heute in dritter Generation geführt, ist das oberösterreichische Traditionsunternehmen mit neuem Sitz in Schleißheim bei Wels der zweitgrößte Essigproduzent des Landes und namhafter Hersteller zahlreicher Handelsmarken. Dabei produziert **Pickfein** neben verschiedenen Essigen für die Salatzubereitung und zum Einlegen auch Senf, Ketchup und Mayonnaise für Handel und Gastronomie und entwickelt diese Produktpalette kontinuierlich weiter. Aktuell arbeitet **Pickfein** außerdem an der Kreation interessanter Neuheiten im „Feinsauren Delikatessen-Bereich“.



GF Dr. Christoph Falkensammer

Foto: Pickfein

Um höchste Qualität zu garantieren wird etwa der Senf gänzlich ohne chemische Konservierungsmittel, ohne künstliche Farbstoffe und ohne Stabilisatoren hergestellt. Beim **Pickfein Essig**, der seit Jahrzehnten bewährt ist, legt man größten Wert auf die Herstellung im natürlichen Gärverfahren. Um sein mildes, ausgewogenes Aroma zu erreichen, wird der Essig seit jeher nach der originalen **Pickfein-Rezeptur** geschmacksveredelt. Dies gilt auch für den (sowohl im Haushalt als auch in der Gastronomie) vielseitig einsetzbaren **Pickfein Einlegeaufguss**.

Neu: Pickfein Balsamico Einlegeaufguss

Immer mehr Österreicher pflanzen in ihrem Garten oder auf dem Balkon ihr eigenes Gemüse an – und legen dieses auch immer öfter selber in Essig ein. Verbunden mit diesem Trend konnte in den letzten Jahren das Segment Einlege-Essig stets zweistellige Zuwachsraten verzeichnen. Mit nur einem Produkt ist **Pickfein** in diesem Bereich mit fast 80 % Marktanteil klar führend, und das hat seinen guten Grund: Denn der **Pickfein Einlegeaufguss** zeichnet sich nicht nur durch höchste Qualität und besten Geschmack aus, er ist auch besonders einfach und gelingsicher in der Anwendung. Einfach den **Pickfein Einlegeaufguss** über das gewaschene und geschnittene Gemüse gießen und verschließen – fertig!

Als perfekte Ergänzung zum klassischen **Pickfein Einlegeaufguss** im 5-l-Kanister bringt **Pickfein** jetzt einen aromatischen **Balsamico Einlegeaufguss** neu auf den Markt, der für geschmackliche Abwechslung sorgt und mediterranes Flair in die Küche bringt. Der **Pickfein Balsamico Einlegeaufguss** wird in Österreich mit original italienischem Aceto Balsamico g.g.A. hergestellt und verleiht jeglicher Art von Gemüse, aber auch Obst eine ganz besondere Note. Kreative Rezeptvorschläge zum Einlegen von Gemüse finden sich auf der Rückseite des praktischen, wiederverschließbaren 3-l-Kanisters.

Neu: Pickfein Essigessenz

Ebenfalls neu von **Pickfein** ist die erste natürliche **Essigessenz**. Zu 100 % im natürlichen Gärverfahren hergestellt, enthält sie 20 % Säure und wird für die Salatzubereitung im Verhältnis 1:3 mit Wasser verdünnt. Das bedeutet, die **Pickfein Essigessenz** ist viermal so ergiebig wie herkömmlicher Tafelessig. Unverdünnt bietet das Produkt aber noch viele zusätzliche Anwendungsmöglichkeiten im Haushalt – beispielsweise zum Entkalken von Kaffeemaschine und Wasserkocher, zur Desinfektion, zur Wäschepflege (anstelle eines Weichspülers und zum Entfernen von Flecken) oder zum Reinigen von Küche und Bad.



Pickfein Sortimentsfoto

Foto: Pickfein

Bewährte Klassiker im neuen Design

Parallel zur Einführung der beiden Produktinnovationen wurde das bestehende Essig-Sortiment von **Pickfein** einem umfassenden Design-Relaunch unterzogen und glänzt ab sofort mit einem moderneren, hochwertigeren Auftritt. Durch die überarbeiteten, vereinheitlichten Etiketten heben sich die knallgrünen Gebinde am PoS jetzt noch deutlicher vom restlichen Angebot ab. Zudem steht das große rot-weiß-rote Logo, und damit die österreichische Herkunft der Traditionsmarke **Pickfein**, stärker als bisher im Fokus. Unverändert bleiben aber natürlich die bewährten Rezepturen, die seit Generationen für pickfeinen Geschmack stehen!

Das gesamte Pickfein Essigsortiment:

Pickfein Essig – 1 l, 5 l, 10 l

Pickfein Apfelessig – 1 l, 5 l, 10 l

Pickfein **Salatmarinade** (neuer Name – bisher „Salatwürze“) – 1 l, 10 l

Pickfein Aceto Balsamico – 2 l

Pickfein Condimento Balsamico Bianco – 2 l

Pickfein Weißweinessig und Rotweinessig – 10 l

Pickfein Einlegeaufguss – 5 l

Neu: Pickfein Balsamico Einlegeaufguss – 3 l

Neu: Pickfein Essigessenz – 0,5 l

Mehr Infos unter www.pickfein.at.



Pickfein Essig 1 l, 10 l
Foto: Pickfein



Pickfein Apfelessig 1 l, 10 l
Foto: Pickfein



Pickfein Salatmarinade 1 l, 10 l
Foto: Pickfein



Pickfein Weißweinessig 10 l
Foto: Pickfein



Pickfein Einlegeaufguss 5 l
Foto: Pickfein



Pickfein Balsamico
Einlegeaufguss 3 l
Foto: Pickfein



Pickfein Essigessenz 500 ml
Foto: Pickfein