



**Prima Menü:  
Immer mehr Clean Label**

Salate in drei Varianten für die schnelle Regenerierung in der Mikrowelle standen im Fokus der Messepräsentation von Prima Menü: „Griechischer Salat“,

Von tiefkühlfrischen Salaten bis zu herzhaften Gerichten reichen die Neuheiten, die Prima Menü Verkaufsleiter Bastian Pauls den Anuga-Besuchern vorstellte.

„Mediterraner Reissalat“ und „Tex-Mex-Salat“. „Unser Konzept hat sich als richtig erwiesen“, meinte Marketingleiter Bastian Pauls. Die 250 Gramm Single-Portion ist nach Erfahrung des Fertiggerichte-Spezialisten optimal als Single-Portion beispielsweise fürs Büro geeignet. Trendorientiert zeigt sich auch die neue „Grill-Gemüse-Mischung“ als 300 Gramm-Beilage in der Einkammer-Schale. Ebenfalls ein Thema im Dreierpack: neue Pasta-Rezepturen in

Clean Label-Ausstattung als „Käse-Spinat-Tortellini“, „Tortellini in Tomatensauce“ und „Penne Bolognese“. Die Pasta-Gerichte mit selbstgekochem Saucenfond werden in Tiefziehschalen vertrieben. Die Clean Label Herstellung ist, so Pauls, deutlich teurer.

Eine weitere Neuheit ist die „Lasagne Bolognese“ im Ein-Kilo-Format, die zur schon bestehenden Zwei-Kilo-Größe ebenfalls als Clean Label mit eigenem Saucenauszug angeboten werden kann. Das Leopoldshöher Unternehmen kennt die Problematik, fertige Rezepturen ins Ausland zu transportieren und setzt daher auf ländertypisch abgestimmte Geschmacksrichtungen. Der im letzten Jahr neu vorgestellte Imbiss-Klassiker „Pommes mit Currywurst“ ist zur Freude von Prima Menü von der DLG mit Gold prämiert worden.