



Prima Menü

Prima Menü: Neue Pastarezepturen

Prima Menü ruht sich nicht auf seinem Erfolg aus. Erst Anfang dieses Jahres kreierte der Convenience-Profi tiefgekühlte Salatvarianten wie den Griechischen Bauernsalat und eine Gemüsebeilage für den Grill, die auf dem Markt für große Begeisterung sorgten. Es folgte alsbald die neue Prima-Gasthof-Reihe, die mit deftiger und traditioneller Landhausküche überzeugt. Auch im Bereich Pasta hat sich erneut etwas bei dem Unternehmen aus Leopoldshöhe getan. Vier neue Nudelkreationen à 350 Gramm, verpackt in einem tiefgezogenen Tray, erweitern das Angebot. Ideal für kältere Jahreszeiten ist die Penne mit fleischiger Bolognesesoße oder mit Spinat in Käsesauce mit leichter Gorgonzolanote. Die Tortellini kommen gleich in zwei neuen Varianten daher. Das Unternehmen serviert die Nudelspezialität einmal mit einer Käse-Spinat-Füllung in Sahnesoße. Die zweite Option besteht durch seinen fleischigen Kern in Tomatensoße mit Cherrytomaten und Broccolirösschen. „Alle Rezepturen haben wir neu entwickelt. Im Handel sind die Gerichte in dieser Form bisher auch nicht erhältlich und bilden ein völliges Novum. Wir wollen damit frischen Wind in die Tiefkühltruhen des LEH-Markts bringen“, erklärt Prima Menüs Salesmanager Bastian Pauls. Aufgestockt wurde auch bei der beliebten Bolognese-Lasagne mit Béchamelsauce und Gratin-Käse. Das Gericht ist ab sofort auch in der 1.000-Gramm-Schale erhältlich. Prima Menüs kommen an: Der Makkaröhauf- lauf mit Hinterschinken und Käsesahnesoße sowie der Dauer-Seller „Currywurst mit Pommes frites“ gewannen beide DLG-Gold. //ab