



...einfach zum Reinbeißen

PRESSEINFORMATION

Cornelius. Das Sortiment.

Traditionell: die Pfälzer Leberwurst.

Sie ist der Klassiker der Region aus frischer Schweineleber, Schweinefleisch, Speck, frischen Zwiebeln und Kochsalz, alles fein abgestimmt mit köstlichen Gewürzen wie Muskat, Nelke, Pfeffer, Majoran, Kardamom, Liebstockwurz und Koriander. Das Geheimnis der Pfälzer Leberwurst steckt neben den erlesenen Zutaten und der traditionellen Rezeptur auch in dem besonderen Produktionsverfahren, das auf kleinen Chargen basiert. Daher kann bei der Pfälzer Leberwurst von Cornelius gänzlich auf Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Farbstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet werden. Der beliebte Klassiker ist im Kunst Darm in den Größen 50 g, 200 g, 625 g sowie im Servierbecher mit 125 g verfügbar. Außerdem ist die Pfälzer Leberwurst auch als Light Variante und Bio Variante im Kunst Darm mit je 125 g erhältlich.

Ein echtes Pfälzer Schwergewicht: die Leberrolle.

Die Leberrolle ist eine Pfälzer Spezialität. Sie besteht aus frischem Schweinefleisch, frischer Schweineleber sowie Speck, Zwiebeln und feinen Gewürzen. Sie bietet einen vielseitigen Genuss in der kalten und warmen Küche. Erhältlich ist die Leberrolle als 2.000-g-Rolle und im Kunst Darm sowie geschnitten in den Größen 80 g, 500 g, 1.000 g, 1.300 g, 2.000 g.

Typisch Pfalz: der Leberknödel.

Der Leberknödel wird aus Schweineleber, Speck und Zwiebeln hergestellt und mit feinen Gewürzen abgestimmt. Ganz ohne Konservierungsstoffe, Emulgatoren, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. Er wird im Doppelpack zu je 100 g angeboten.

Ganz bestimmt ein Pfälzer: der Saumagen.

Regionaler geht es kaum. Pfälzer Saumagen ist so deutsch und so beliebt wie kaum eine andere regionale Spezialität. Hier trifft mageres Schweinefleisch auf Kartoffeln und Zwiebeln – kräftig gewürzt mit Majoran, Muskat und Pfeffer. Der Pfälzer Saumagen ist gluten- sowie lactosefrei und als 1.000-g-/2.000-g-Rolle im Handel erhältlich.



...einfach zum Reinbeißen

Und auch pfälzisch: die Pfälzer Bauernblutwurst.

Ein Genuss für alle Sinne. Die Bauernblutwurst von Cornelius ist eine Kochwurst aus frischem Schweinefleisch, Schweineblut, Speck, Schwarten und Zwiebeln. Abgerundet wird das Ganze durch eine feine Gewürzmischung. Sie ist ohne Gluten und Lactose und ohne Kühlung lagerfähig. Die Pfälzer Bauernblutwurst ist als 200-g-Packung im Natur- sowie Kunst Darm erhältlich.

Delikatessleberwurst, Kalbsleberwurst, Kalbsfleischleberwurst, Gänseleberwurst

Die zarte Delikatessleberwurst besteht aus Schweinefleisch, Schweineleber, Speck, Zwiebeln, Gewürzen und Honig. Dem steht die Kalbsleberwurst aus Kalbsleber, Schweineleber und Kalbfleisch, Gewürzen, Honig und Zwiebeln in nichts nach. Auch eine gute Alternative ist die Kalbsfleischleberwurst, die aus Kalbfleisch, Schweineleber und Schweinefleisch besteht.

Genießer greifen zur Gänseleberwurst – eine Spezialität aus Gänseleber, Gänsefleisch, Schweinefleisch, Schweineleber und Speck, verfeinert mit Honig, Gewürzen und Zwiebeln.

Alle Spezialitäten sind als 200-g-Packung oder an der Bedienungstheke erhältlich. Kalbs- und Gänseleberwurst werden zudem in verbraucherfreundlichen Einheiten von 3 mal 50 g angeboten.

Die Zwiebelwurst gekocht

Hergestellt aus bestem Schweinefleisch, kräftigem Speck und feinen Zwiebeln ist die Zwiebelwurst gekocht ein wahrer Pfälzer Genuss. Nach traditioneller Rezeptur wird sie in kleinen Chargen gewolft, gebrüht, schonend gekocht und fein gewürzt. Der Duft der aromatischen Zwiebeln verbindet sich harmonisch mit dem Geschmack frischer Wurst.

Klein aber fein.

Cornelius überzeugt mit Verpackungseinheiten für Single- und Kleinhaushalte. Die Pfälzer Leberwurst, die Gänseleber- und die Kalbsleberwurst sowie die Zwiebelwurst gekocht werden im praktischen Dreierpack (3 mal 50 g) angeboten.

www.cornelius-wurstwaren.de, www.facebook.com/PfaelzerLeberwurst

www.instagram.com/cornelius.wurstwaren

Pressekontakt

H+P Public Relations GmbH, Maria Richnow, Voltastraße 1, 60486 Frankfurt
welcome@hup-publicrelations.de, Tel: +49 (0) 69 555111, Fax: +49 (0) 69 5962272

Cornelius GmbH, 2. Industriestraße 9, 68766 Hockenheim
info@cornelius-wurstwaren.de, Tel: +49 (0) 6205 2999 0, Fax: +49 (0) 6205 2999 10