

PRESSEMELDUNG

Praktischer Helfer: auf Knopfdruck Pfannen, Töpfe und Backformen sparsam einfetten

Mülheim an der Ruhr (Januar 2014). Pflanzenöl in der Sprühdose – darauf haben wir schon lange gewartet. Perfekt zu dosieren und sparsam im Einsatz: Man sprüht einfach die Pfanne, den Topf oder das Backblech ein und nichts bleibt mehr kleben. Genial! Nun endlich im Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

PAM Koch-Spray ist ein US-amerikanisches Produkt, mit dem Profi- und Hobbyköche Fett beim Braten von Fleisch, Fisch und Gemüse, aber auch beim Backen von Waffeln oder Kuchen sparsamer verwenden können.

PAM ist als Olivenöl-Spray (extra nativ) – PAM Olive Oil No-Stick Cooking Spray – und als Rapsöl-Spray – PAM Original Canola Oil No-Stick Cooking Spray – erhältlich. Beide Varianten werden in der Spraydose geliefert. Die praktisch handliche Verpackung lässt schon erahnen, wie einfach die Handhabung ist: Das Pflanzenöl wird mithilfe der Sprühdose sparsam und exakt dosiert. So einfach kann's sein.

Die PAM Koch-Sprays werden auf pflanzlicher Basis hergestellt und sind seit vielen Jahren Marktführer für Cooking-Sprays im US-amerikanischen Markt.

PAM Koch-Spray kann man überall dorthin sprühen, wo man normalerweise Fett in die Pfanne, den Kochtopf, die Waffel- oder Kuchenform gibt. Es brennt nichts an, PAM Koch-Spray ist geschmacksneutral und mit PAM lässt sich alles leicht aus der Form, Pfanne oder dem Topf lösen.

Die beiden Sorten sind ab sofort bundesweit ab einem UVP von je 3,99 € (für 148 ml) erhältlich.

Wer bereits versucht hat, PAM in Deutschland zu beziehen, wird sich jetzt neben der einfachen Bezugsmöglichkeit im Lebensmitteleinzelhandel besonders über den Preis freuen – dieser ist mit 3,99 € (UVP) besonders günstig.



Für den Handel bedeuten die PAM-Produkte Zusatzumsatz: PAM liegt im Trend zur Fettreduzierung, die vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten generieren neue Probierkontakte und auch die aufmerksamkeitsstarke Produktverpackung regt zum Kauf an.

Über C.M.C. The Food Company GmbH

Die 1993 gegründete C.M.C. The Food Company GmbH aus Mülheim an der Ruhr ist der Marktführer für den Vertrieb und die Vermarktung von Genuss- und Lebensmittel-Markenartikeln aus den USA, Kanada, Indien und Südafrika. CMC bietet aktuell mit über 35 großen internationalen Foodmarken ein Portfolio, das einem kulinarischen Schmelztiegel gleicht. Das inhabergeführte Unternehmen importiert und distribuiert internationale Brotaufstriche, Feinkost, Saucen, Süßgebäcke, Schokolade, Getränke und Gewürze in ganz Deutschland. C.M.C hat es sich zur Aufgabe gemacht, nicht nur innovative und hochwertige Genuss- und Lebensmittel anzubieten, sondern ein Stück weit ausländische Kultur in Deutschlands Küchen zu bringen.

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | info@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Sie benötigen weitere Informationen zu unseren Kunden? Im 4PR Consulting Newsroom finden Sie Presstexte, Rezepte und druckfähiges Bildmaterial unserer Kunden – und das rund um die Uhr. Sie erreichen den 4PR Newsroom unter <http://newsroom.4prconsulting.de>.