

PRESSEMELDUNG

Go West! Mit Stockyard-Saucen den ultimativen amerikanischen Barbecue-Genuss erleben

Mülheim an der Ruhr (März 2014). Stockyard BBQ-Saucen spiegeln die Geschmacksgeschichte des uramerikanischen Barbecue wider. Von der Küste der USA bis nach South Carolina – Barbecue-Liebhaber kommen mit Stockyard ins Schwärmen. Denn Stockyard bietet verschiedenste Stationen des „Gaumen-Trackings“ quer durch die USA: sieben Sorten, die Barbecue-Fleisch einen Hauch uramerikanischer Küche verleihen. Stockyard BBQ-Saucen verstehen sich auf die einmalige Komposition von geschmacklichen Gegensätzen, die den eigentlichen Charakter des Fleisches ergänzen und nicht überdecken. So dürfen Stockyard-Saucen bei einem richtigen Barbecue auf keinen Fall fehlen.



Stockyard Smoky Mustard BBQ Sauce: Das Genuss-Geheimnis lautet Senf statt Tomaten! Diese Grillsauce auf Senfbasis mit rauchiger Note geht auf die Rezeptur deutscher Immigranten zurück. Statt Tomaten werden in dieser Sauce 15 % Rotisseur-Senf (würziger Senf) und brauner Zucker verwendet. So passt diese Sauce perfekt zu Schwein, Rind und Geflügel.



Stockyard KC Pitmaster BBQ Sauce: Ein echter Sieger unter den BBQ-Saucen! Brauner Zucker verschafft die angenehme Süße, ein wenig pikanter Senf und eine Prise ausgesuchter Gewürze sorgen für den Rest. Glasiert man das Brat- oder Grillgut während der letzten Minuten des Garens damit, bekommt es einen verführerischen Glanz.



Stockyard Southern Blues BBQ Sauce: Südstaaten-Flair in der Flasche. Genauso temperamentvoll wie Bluesmusik kommt diese würzig-pikante BBQ-Sauce daher. Brauner Zucker, Apfelessig und mehr als 20 Gewürze sind das Geheimnis dieser Sauce, die nicht nur zu gegrillten Spareribs ein wahrer Gaumenschmaus ist.



THE FOOD COMPANY

international brands

C.M.C. The Food Company GmbH
Elbestrasse 40
D - 45478 Mülheim an der Ruhr
Germany

Fon + 49 (208) 588 53 - 0
Fax + 49 (208) 588 53 - 60

www.food-company.com

C.M.C. The Food Company GmbH | Elbestrasse 40 | D - 45478 Mülheim an der Ruhr



Stockyard Red Raspberry BBQ Sauce: Hier heißt es Sweet BBQ-Baby! In dieser BBQ-Sauce vereinigt sich das Aroma ausgesuchter Gewürze, Honig und einer kleinen Prise Chilischoten mit leckerer Himbeere. Mit 18 % Fruchtanteil ist diese Sauce keinesfalls scharf, sondern herrlich fruchtig und eignet sich ideal zu Geflügel, Rind und Schwein. Auch als Glasur für den Festtagsbraten ein Genuss!



Stockyard Smoky Sweet BBQ Sauce: Smoke on the Grill! Die Smoky Sweet BBQ Sauce schmeckt typisch rauchig, hält aber durch ihren hohen Tomatenanteil und die Zugabe braunen Zuckers gleichsam mild-fruchtige Geschmacksnuancen bereit. Vielseitig in der Verwendung ist sie außerdem: Egal ob zu Rippchen, Rind oder Hähnchen – diese Sauce muss man unbedingt ausprobieren.



Stockyard Memphis Red BBQ Sauce: pikant und säuerlich zugleich. Diese Stockyard BBQ Sauce verdankt ihren Namen der Geschmacksvorliebe für fruchtig säuerliche Noten in Memphis im tiefen Süden der USA. Hier favorisiert man den milden Flavour von Zutaten wie Apelessig, braunem Zucker und einer raffinierten Kombination von Gewürzen.



Stockyard Harvest Apple BBQ Sauce: „An Apple the Day keeps the doctor away“, lautet ein bekanntes Sprichwort. Dieses hat sich auch Stockyard zu Herzen genommen und diese einzigartige Sauce bestehend aus 13 % Äpfeln, ausgesuchten Gewürze und braunem Zucker auf den Markt gebracht. Schmeckt prima zu allen Brat- und Grillgerichten.

Der UVP für alle Stockyard BBQ Saucen liegt bei 6,79 €.



C.M.C. The Food Company GmbH
Elbestrasse 40
D - 45478 Mülheim an der Ruhr
Germany

Fon + 49 (208) 588 53 - 0
Fax + 49 (208) 588 53 - 60

www.food-company.com

C.M.C. The Food Company GmbH | Elbestrasse 40 | D - 45478 Mülheim an der Ruhr

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. C.M.C. 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