

## PRESSEMELDUNG

### Grillen und BBQ: Hochgenuss mit Zutaten „born in the USA“

Mülheim an der Ruhr (April 2014). Die Zutaten eines guten Barbecues sind einfach und entscheidend zugleich. Man bediene sich einer guten Gesellschaft, einer schmackhaften Auswahl an Fleisch, einer variantenreichen Auswahl an Beilagen und Saucen. Für die ersten beiden Punkte gilt es, das Telefonbuch und die Frischetheke des Vertrauens zu konsultieren. Doch wer sich dem typischen „Nackensteak mit Ketchup“ entziehen möchte, der sollte sich am „American Way of“ Barbecue und diesen Produkten hier versuchen:

Stockyard Saucen: A real American Classic! Über ein Jahrhundert lang bildeten die amerikanischen Viehmärkte die Basis für den Handel mit hochwertigem Fleisch. Dieser Tradition geschuldet versetzen uns die American Stockyard BBQ-Saucen zurück in ein Zeitalter, in dem man gutes Essen noch aus einfachen und vor allem natürlichen Zutaten zubereitete. Die Gourmet-BBQ-Saucen werden in kleinen Chargen gefertigt und spiegeln den einzigartigen Geschmack unterschiedlicher Regionen Amerikas wider. Stockyard BBQ Saucen sind für einen UVP von 6,79 € (für 520 ml) erhältlich.



French's BBQ-Saucen: Feuer und Flamme! French's BBQ-Saucen sind einfach eine perfekte Begleitung zu verschiedensten BBQ-Gerichten. Ob klassisch auf Steak und Ribs oder auch auf Kartoffelvariationen oder Pizza – auf diese Saucen ist man ganz schön heiß! Besonders auf French's Steakhouse Sauce. Diese wurde von den großen Steakhäusern in New York City inspiriert. Die kräftigen Aromen von Pfeffer und Ingwer passen hervorragend zu saftigem Steak sowie zu Lamm oder auch Hühnchen. Schmeckt wie im Restaurant. French's NY Steakhouse Sauce ist für einen UVP ab 4,69 € (für 250 g) erhältlich.

Ruck, zuck gewürzt und aufgepeppt wird mit French's Relishes: Unter dem Namen French's bringt das gleichnamige Unternehmen klassische Relishsorten wie Tomato Jalapeño oder Sweet Onion auf den Tisch. Hot Dogs, Burger und Sandwiches lassen sich damit besonders schnell aufpeppen und bescheren unbeschwertem Genuss. Sehr begehrt ist French's Jalapeño Tomato Relish – ein scharf-süßes Sößchen für Schlemmer! In French's Jalapeño Tomato Relish haben sich Süße und Schärfe wunderbar arrangiert. So fein abgestimmt ist diese Würzsauce die beste Empfehlung für köstliche Hamburger, Sandwiches und Hot Dogs. In der





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](http://www.food-company.com)

praktischen Squeeze-  
Plastikflasche fällt das  
Dosieren besonders  
leicht. French's  
Jalapeño Tomato  
Relish bekommt

**THE FOOD COMPANY**  
international brands

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

man für einen UVP ab 4,49 € (für 320 g).



Für richtig gute Salate greift man zu French's Dressing – den leckersten Dresscode für Salate! Mit French's Dressings „kleidet“ man verschiedenste Salate auf eine köstliche Art und Weise ein. Der typisch amerikanische Geschmack reicht von klassischem Caesar Dressing über Honey Mustard bis hin zu würzigem Blauschimmelkäse-Dressing. Hier ist für jeden etwas dabei – ideal auch zu Rohkost oder als Dip. Die Top-Empfehlung ist die Variante French's Honey Mustard with Dijon Dressing. Hier heißt es Pimp my Salad mit der perfekten Mischung aus Senf und Honig-Süße. French's Honey Mustard Dressing ist bei allen Salaten universell einsetzbar. Außerdem schmeckt er ganz vorzüglich zu Bratenaufschnitt und Schweinekoteletts. French's Honey Mustard with Dijon Dressing erhalten Sie für einen UVP von 4,69 EUR (270 g).

Mit diesen Zutaten und Saucen gewappnet sind die idealen Bedingungen für ein Barbecue mit viel Appetit und Lust auf Neues geschaffen. Und für diese sommerliche, intensive Geschmacksvielfalt muss noch nicht einmal ein mühsam kreierte Menü her.

#### 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](mailto:info@4prconsulting.de) | [www.4prconsulting.de](http://www.4prconsulting.de)