

PRESSE-INFORMATION

Vorfreude auf die kalte Jahreszeit: die neue Darbo Sirup-Winter-Edition – heiß und kalt ein Genuss

Walluf, Juli 2015. Deutschland kann sich bereits jetzt auf fallende Temperaturen freuen, denn in den kalten Monaten von Oktober bis Dezember 2015 bietet Darbo erstmalig eine winterliche Sirup Limited Edition an. Die Edition begeistert mit den drei saisonalen Sorten Quitte, Bratapfel und Cranberry-Aronia, mit denen sich der nahende Herbst und Winter herb, süß oder fruchtig gestalten lassen. Alle Varianten basieren auf hochwertigen Rezepturen mit hohem Fruchtgehalt und kommen ohne Farb- und Konservierungsstoffe aus. So bieten die Sirupe heiß und kalt einen intensiven Geschmack und eignen sich sowohl als verdünntes Sirupgetränk als auch zur Veredelung von Desserts.



Nur für kurze Zeit: Darbo Sirup-Genuss speziell für Herbst und Winter

Genießer kennen und lieben die Darbo Sirupe – auch als Sommer-Limited-Edition. Passend zur Herbst-/Wintersaison gibt es von Darbo nun erstmalig auch von Oktober bis Dezember eine Sirup-Winter-Edition in den saisonalen Sorten Quitte, Bratapfel und Cranberry-Aronia. Da heißt es unbedingt probieren! Denn ganz gleich ob heiß oder kalt zubereitet: Die neuen Darbo Winter-Sirupe in der bewährten Darbo Qualität sind immer ein Genuss. Die hochwertigen Rezepturen und der hohe Fruchtsaftanteil lassen die drei Varianten auch im

Verdünnungsverhältnis 1:6 intensiv und köstlich schmecken. Abgerundet wird die Edition durch den vollständigen Verzicht auf Konservierungs- und Farbstoffe.

Geschmackvoller Winterlook

Neben dem erstklassigen Geschmack und den vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten bieten die Winter-Sirupe auch optisch eine Menge. So läuten Schnee, Berge, Plätzchenformen, Kerzen und Christbaumkugeln auf den Etiketten sofort Herbst und Winter ein. Die Lust, die Neuprodukte zu probieren, wird zusätzlich durch den Gestaltungs-

Fokus auf die namensgebende Frucht angeregt. Mit diesem aufmerksamkeitsstarken Design differenziert sich die Edition klar vom Darbo Standard-Sirup-Sortiment.



Herbstzeit ist Quitten-Zeit: Darbo Quitten-Sirup

Die Quitte ist ein wunderbarer Herbst-Klassiker. Als späte Obstsorte, für die die Saison erst Ende September startet, eignet sie sich wunderbar für den saisonalen Genuss. So schmeckt der Darbo Wintersirup Quitte auch sehr aromatisch und ist süß-herb. Die sonnengelbe Farbe des Sirups leuchtet im Glas und hellt graue Tage auf. Der Quitten-Sirup schmeckt heiß und kalt mit Wasser gemischt. Er lässt sich zu köstlichen Desserts verarbeiten, eignet sich als Dekoration oder Soße und sogar als winterlicher Shake oder Cocktail.

Für die Weihnachtsküche: Darbo Bratapfel-Sirup

Er gehört genauso zur Weihnachtszeit wie Plätzchen und Gans: der Bratapfel. Darbo hat ihn neu interpretiert und einen verlockenden Sirup entwickelt. Der neue Darbo Bratapfel-Sirup ist eine harmonische Komposition aus Äpfeln, Orangen und Zimt. Er schmeckt süß-fruchtig, ist heiß und kalt ein Genuss in Getränken und eignet sich ideal zum Verfeinern von Desserts. Auch ein weihnachtlicher Tee oder Punsch werden mit dem Darbo Bratapfel-Sirup zum Highlight.



Perfekte Winter-Liaison: Darbo Cranberry-Aronia-Sirup

Der Winterpunsch 2015 wird mit Darbo Cranberry-Aronia-Sirup angerührt. So wird es diesen Herbst und Winter wunderbar fruchtig-herb. Bei der besonderen Mischung harmoniert die Säure der Cranberry mit der fruchtigen Leichtigkeit von Aronia. Die einzigartige Kombination von Cranberry und Aronia begeistert heiß und kalt zubereitet.



Die Darbo Wintersirupe sind von Oktober bis Dezember 2015 zu einem UVP von 4,99 € (500-ml-Flasche) erhältlich. Die limitierten Sorten werden ausschließlich im Display mit 54 Flaschen angeboten. Ein Display enthält 34 x Bratapfel, 10 x Cranberry-Aronia und 10 x Quitte.

Über Darbo

Das österreichische Unternehmen Darbo besteht seit über 130 Jahren und ist bis heute im Familienbesitz. Das Erfolgsgeheimnis liegt seit jeher in den hohen Qualitätsansprüchen und den strengen Auswahlkriterien für alle Produkte. Neben köstlichen Konfitüren ist Darbo für seine feinen Frucht-Gelees sowie seine exklusiven Fruchtsirup- und Honig-Spezialitäten bekannt.

Die hochwertigen Produkte von Darbo werden in Deutschland exklusiv vom Importhaus Wilms / Impuls aus Walluf vertrieben und sind im gut sortierten Lebensmittelhandel, in Kaufhäusern und in Feinkostgeschäften erhältlich.

Logistische Daten					
Artikelnummer	Artikel	KE/VE		EAN KE	EAN VE
122010090	Darbo ¼- Chep, 54 à 0,5 l, 3-fach sortiert	Bratapfel- Sirup	34 à 0,5 l	9001432044175	900143204464 9
		Cranberry- Aronia- Sirup	10 à 0,5 l	9001432044199	
		Quitten- Sirup	10 à 0,5 l	9001432044182	

Durchschnittliche Nährwerte für 100 ml verdünntes Getränk Darbo Bratapfel-Sirup 0,5 l		
	kJ	217
	kcal	51
	Fett	0 g
	davon ges. Fettsäuren	0 g
	Kohlenhydrate	13 g
	davon Zucker	13 g
	Eiweiß	0 g
	Salz	0 g

Durchschnittliche Nährwerte für 100 ml verdünntes Getränk Darbo Cranberry-Aronia-Sirup 0,5 l		
	kJ	216
	kcal	51

	Fett	0 g
	davon ges. Fettsäuren	0 g
	Kohlenhydrate	13 g
	davon Zucker	13 g
	Eiweiß	0 g
	Salz	0 g

Durchschnittliche Nährwerte für 100 ml verdünntes Getränk Darbo Quitten-Sirup 0,5 l		
	kJ	202
	kcal	48
	Fett	0 g
	davon ges. Fettsäuren	0 g
	Kohlenhydrate	11 g
	davon Zucker	11 g
	Eiweiß	0 g
	Salz	0 g

Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG, mit Sitz in Walluf, gilt als führendes Distributionsunternehmen in den Marktsegmenten Feinkost und Süßwaren in Deutschland. Mit der Konzentration auf die Vermarktung von Premium-Marken des deutschen Handels bietet Wilms / Impuls eine professionelle Vermarktungs- und Distributionsplattform für nationale und internationale Hersteller. Importhaus Wilms / Impuls wurde 1950 gegründet und gehört heute zur Hamburger Zertus Gruppe.

Pressekontakt: 4PR Consulting GmbH | Frau Katharina Hoffmann | Telefon 02132 969000 | Telefax 02132 9681247 | info@4prconsulting.de | www.4prconsulting.de

Herausgeber: Importhaus Wilms / Impuls GmbH & Co. KG | Am Klängenweg 6A | 65396 Walluf | Telefon: 0 61 23 9990 0 | Fax: 0 61 23 9990 139 | www.importhaus-wilms.de

Sie benötigen weitere Informationen zu unseren Kunden?

Im neuen 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>.