



Presseinformation

+++ Hawesta erweitert das Thunfisch Sortiment +++

Die Marke Hawesta ergänzt ab April 2022 ihr Thunfisch Sortiment um zwei raffinierte neue Sorten: Thunfisch Basilikum und Thunfisch Chili. Die neuen Köstlichkeiten versprechen schnellen und unkomplizierten Thunfisch-Genuss und bieten durch ein „Mehr“ an Geschmack und ihre einzigartig saftige Konsistenz buchstäblich neue und gesunde Inspiration für die Alltagsküche oder auch Home-Office Küche.

Das Besondere an beiden Neuheiten: Das zuvor fein zerteilte Thunfischfleisch ist durchzogen von einer saftigen Marinade aus geschmacksgebendem Basilikum oder Chili und nativem Olivenöl extra. Die Menge an Olivenöl ist genau abgestimmt, sodass im Vergleich zu klassischem Thunfisch in Öl kein Abgießen oder Abtropfen nötig ist.

Die Neuheiten sind somit „ready-to-eat“ und sofort vollständig und vielseitig verwendbar als Zutat für Sandwiches, Wraps, Salate, Pizza, Pasta und vielen mehr. Der Kreativität in der Anwendung sind kaum Grenzen gesetzt.

Thunfisch Basilikum

Ein köstlicher Thunfisch, der mit einem Hauch von Olivenöl und Basilikum mariniert wurde, um ihm eine besondere Zartheit und einen einzigartigen Geschmack zu verleihen. Ohne Abtropfen perfekt z.B. zu Salat für ein leichtes, gesundes Mittagessen ohne viel Vorbereitungszeit.

Thunfisch Chili

Thunfisch mariniert mit einem Hauch von Olivenöl, Chili und Knoblauch. Köstlich im Geschmack, ohne Abtropfen anzuwenden und vielseitig anzuwenden für Thunfischnudeln, im Wrap oder auf selbstgemachter Pizza.

Selbstverständlich stammt der Thunfisch, wie bei allen Hawesta Produkten, ausschließlich aus MSC-zertifizierter, nachhaltiger Fischerei.



Die zwei raffinierten neuen Sorten auf einen Blick:



Marke	Hawesta
Sortiment	Thunfisch
Varianten	Thunfisch Basilikum, wenig Öl Thunfisch Chili, wenig Öl
Größe	110 g
Unverb. LVP	2,59€ je 110g-Packung

Hawesta

Bei Hawesta steht Fisch aus der Dose für Abwechslung, Qualität und Geschmack. Bereits 1909 legten Hans und Maria Westphal den Grundstein für die erfolgreiche Unternehmensgeschichte von Hawesta und bis heute kreiert das Unternehmen mit rund 225 Mitarbeitern an den Standorten Lübeck und Sassnitz immer neue Spezialitäten rund um die Hauptzutaten Thunfisch, Hering, Makrele und Muscheln. Auch Nachhaltigkeit wird bei Hawesta großgeschrieben. Deshalb werden für die Herstellung der Hawesta-Produkte ausschließlich Fische und Meeresfrüchte aus MSC zertifizierter Fischerei verwendet. Inspirierende Rezeptideen und mehr auf www.hawesta.de

Lübeck, 10.03.2022

Pressekontakt:

Hawesta GmbH
Mecklenburger Str. 140-142
23568 Lübeck
Tel.: (0451) 69 35 – 0
E-Mail: presse@hawesta.de