



Der echte Geschmack von frischem Gemüse – ganz ohne Zusätze

Natürlich lecker ohne Wenn und Aber:

Die neue GEFRO Gemüsebrühe PUR

Die Gemüsebrühe PUR ist das neueste Produkt aus dem Hause GEFRO. Mit ihr kommt erstmals eine Würze auf den Markt, die Speisen durch die reine Kraft der Natur verfeinert. Denn die Brühe bietet den authentischen Geschmack von Gemüse und Kräutern und besteht dabei kompromisslos aus natürlichen Zutaten. Damit ist sie bestens geeignet für ernährungsbewusste Verbraucher und Allergiker. Laut Geschäftsführer Thilo Frommlet ist sie gerade deshalb ein vielgefragtes Produkt. „Als mittelständisches Familienunternehmen sind wir schnell und umsetzungsstark. Wenn unsere Kunden eine Würze wünschen, die den vollen Geschmack der GEFRO-Welt aus dem Allgäu hat und trotzdem PUR in der Zutatenliste bleibt, dann stellen wir uns dieser Herausforderung. Ich habe ein tolles Team, das Produkte testet, durchdenkt und in genau in die richtige Richtung entwickelt“, meint GEFRO Geschäftsführer Thilo Frommlet stolz. Und das zurecht. In der Gemüsebrühe PUR steckt Wissen aus über 95 Jahren GEFRO Erfolgsgeschichte und ihre revolutionäre Rezeptur macht sie zum Wegweiser für eine völlig neue Reinheit in Lebensmitteln. Kunden dürfen sich schon jetzt auf die naturreine Brühe in den Marktregalen und im Online-Genuss-Shop www.gefro.de freuen.

Hier steckt nichts als Natur drin

Wofür künstliche Aromen, wenn naturbelassenes Gemüse doch so toll schmeckt? Die GEFRO Gemüsebrühe PUR enthält alles, was eine leckere Brühe braucht: Lauch, Zwiebel, Karotte, Spargel, Fenchel und Petersilie. Dazu Kräuter und Gewürze – wie etwa bestes Meersalz – die den Geschmack abrunden. Das war's. Kein Schnickschnack, bloß Natur. Auf alles andere hat GEFRO bewusst verzichtet. So etwa auf Farb- und Konservierungsstoffe, Aromen wie Geschmacksverstärker und Hefeextrakt. Die Gemüsebrühe PUR ist vegan, lactose- und glutenfrei und enthält kein Palmfett oder zugesetzte Zucker. Das macht sie zur optimalen Basis für sämtliche Suppen-Variationen und Soßenfonds, sie ist aber auch prima geeignet als natürliches Würzmittel für Reis-, Gemüse-, Fleisch und Fischgerichte. Und das Wichtigste: Sie ist geeignet für jeden. Natürlich, gut bekömmlich und einfach lecker.

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu



Für den „schmeckt wie bei Mama“-Effekt

Es ist kein Geheimnis: Selbstgekochtes Essen macht gute Laune. So reicht bereits ein Löffel Suppe auf Basis der natürlichen GEFRO Gemüsebrühe PUR und schon verspürt man ein wohliges Zuhause-Gefühl. Genau dafür ist die naturreine Gemüsebrühe gedacht. Für ehrlichen, unverfälschten Geschmack, ganz gleich, in welchem Gericht. Denn die Brühe macht sich auch mit Einlagen wie Maultaschen oder Flädle sehr gut. Oder darf es etwas ganz Neues sein? Kein Problem, denn GEFRO inspiriert mit einer Vielzahl an Rezepten. Beispielsweise mit der italienischen Minestrone Toskana, mit knackigem Gemüse und Nudeln, oder gekühlte Paprika-Gazpacho, die würzige Frische in warme Sommerabende bringt. Aber auch die zeitlose Variante des traditionellen Gerichts ergänzt die Gemüsebrühe perfekt: Süddeutscher Kartoffelsalat mit Brühe.

Diese und weitere leckere Rezepte sowie Informationen zum Produkt finden Sie auf www.gefro.de.

Gemüsebrühe PUR 300g 6,90 €

Memmingen, August 2020

Pressekontakt RIEGG & PARTNER PR

Sabine Prell | Kulmbacher Straße 38–40 | 95512 Neudrossenfeld | Telefon 09203 996-16 | prell@riegg.com
GEFRO KG | Rudolf-Diesel-Str. 21 | 87700 Memmingen im Allgäu