



November 2023

## **LAUX Pflaumen Senf – fruchtiges Aromenspektakel**

Im neuen LAUX Pflaumen-Senf treffen sonnengereifte Pflaumen auf mittelscharfen Senf. Das Ergebnis ist eine fruchtig-süße, aromatische Senfspezialität in Manufakturqualität.

Hocharomatisches Pflaumenmus wurde dafür vom LAUX-Team gekonnt mit klassischen Gewürzen wie Zimt, Nelken, Anis und Sternanis sowie Pflaumensaft kombiniert und lässt dem Aromenspiel freien Lauf.

Der Pflaumen Senf verfeinert jede Käseplatte und jedes Grillbuffet. Zudem verleiht er Salatdressings, Saucen und Dips das gewisse Etwas.

Handwerklich hergestellt und abgefüllt in der hauseigenen Senfmühle begeistert der LAUX Pflaumen Senf durch sein unvergleichlich fruchtiges Aromenspektakel – ganz ohne Geschmacksverstärker.

Zur Range der fruchtigen Senfe im LAUX Sortiment gehören bereits die Geschmacksrichtungen Feige, Erdbeer, Orangen und Balsamico-Honig.

Unverbindliche Preisempfehlung: EUR 3,95 pro 130 g-Glas

Produkteigenschaften: vegan, vegetarisch, glutenfrei, ohne Knoblauch, ohne Geschmacksverstärker, ohne Palmöl, sojafrei, laktosefrei.

### **Senf und Senfsaucen in Manufakturqualität**

Die LAUX GmbH bietet ein handverlesenes Sortiment an Gourmet-Senf und Senfsaucen von mild bis scharf. Das Besondere: Ob fein oder grob – die Senfe und Saucen punkten allesamt mit einem einzigartigen Geschmack und feinsten Manufakturqualität.

Die Senfherstellung bei LAUX basiert auf traditionellen Methoden, bei der die Senfkörner mit allen Zutaten geschmacksschonend kalt vermahlen werden. Dabei kommen nur hochwertigste Grundstoffe regionaler Herkunft und eigens entwickelte Rezepturen zum Einsatz.

### **LAUX GmbH**

Die LAUX GmbH mit Sitz in Föhren, in der Nähe von Trier, gehört zu den bedeutendsten Premium Manufakturen, Produzenten und Anbietern von Destillerie und von heimischen und internationalen Feinkostprodukten in Deutschland. Das rund 100-köpfige Team arbeitet jeden Tag daran, mit genussvollen Gourmet-Spezialitäten zu begeistern. Der Vertrieb erfolgt über den Fachhandel sowie den eigenen Online-Feinkostladen [www.laux-deli.de](http://www.laux-deli.de).

Weitere Informationen über:

Heike Suck, Tel.: 06502 / 93093-47, E-Mail: [suck@laux-feinkost.de](mailto:suck@laux-feinkost.de)