

Würziger Knoblauch und frische Kräuter in Harmonie



Petri Feinkost präsentiert sich auf der diesjährigen Anuga in Köln mit einer Neuheit im Petrella Sortiment. Die Sorte „Petrella mit frischem Knoblauch und Kräutern“ setzt dabei auf dem würzig, kräftigen Geschmack des Knoblauchs und wird durch frische Kräuter abgerundet. Damit überzeugt Petri Feinkost all jene, die einen kräftigen Geschmack schätzen. Die Neuerung im Petrella-Sortiment ist sowohl als klassischer Frischkäse auf Kuhmilchbasis, wie auch als vegane Frischkäsealternative auf Kokosfett- und Mandelproteinbasis erhältlich. So kann eine breite Verwenderschaft mit dem neuen Mitglied in der Petrella Range angesprochen werden.

Petri Feinkost ist ein deutsches Familienunternehmen mit dem Sitz in Glesse, im Weserbergland. Das Traditionsunternehmen wurde 1962 von Claus und Waltraud Petri gegründet und wird heute in zweiter Generation von den Söhnen Markus und Stefan Petri weitergeführt. Das Unternehmen produziert seit jeher Feinkostprodukte auf Kuh- und Ziegenmilchbasis und legt dabei Wert auf ein innovatives und flexibel auf den Kunden anpassbares Produktportfolio. Das Hauptaugenmerk legt das Familienunternehmen dabei auf tagesfrische Zutaten wie Kräuter und Gemüse.

Auf der diesjährigen Anuga in Köln tritt Petri Feinkost sowohl als Aussteller für klassische Feinkostprodukte auf Kuh- und Ziegenmilchbasis auf, als auch als Hersteller veganer Alternativen. Der Fokus des Unternehmens liegt dabei in diesem Jahr auf veganen Frischkäse- und Quarkalternativen. Dabei präsentiert der Feinkosthersteller Alternativen auf Mandel-, Kokos-, Cashew- und Linsenbasis. Auf der Messe ist der Stand von Petri Feinkost in **Halle 10.1, Stand F-031** zu finden.

Die Sorte „Petrella mit frischem Knoblauch und Kräutern“ eignet sich für unterschiedlichste Verzehranlässe, als klassischer Brotaufstrich, aber auch als Dip für Gemüse oder zum Kochen. Die Zielgruppe dieser Produkte ist breit gefächert, da durch das Angebot einer klassischen Milchvariante sowie der veganen Alternative sämtliche Ernährungsformen bedient werden. Dabei ist es die oberste Priorität des Unternehmens eine unverwechselbare Cremigkeit und einen frischen und einzigartigen Geschmack gewährleisten zu können.

Auf der Anuga werden unter der Marke Petrella verschiedene Sorten der klassischen sowie veganen Petrella Range zur Verkostung bereitstehen.

