

Weniger Mäh, mehr Mmh...



Petri Feinkost präsentiert sich auf der diesjährigen Anuga in Köln mit einer Auswahl an Ziegenfrischkäsespezialitäten. Die Ziegenfrischkäserollen mit unterschiedlichen Toppings werden unter der Hausmarke Primello vorgestellt.

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 als Aussteller für klassische kuh- und ziegenmilchbasierte sowie vegane Feinkostprodukte auf. Der Fokus des Unternehmens liegt dabei auf dem cremigen Geschmack und den tagesfrischen Zutaten. Auf der Messe ist der Stand von Petri Feinkost **Halle 10.1, Stand F-031** zu finden.

Die Erweiterung des Primello-Sortiments um zwei Ziegenfrischkäserollen soll zeigen, dass Ziegenfrischkäse weiterhin ein Thema im Bereich Frischkäsezubereitung ist. Der Ziegenfrischkäse ist cremig und mild im Geschmack. Die Rollen werden mit Honig verfeinert und erhalten am Ende ein geschmackgebendes Topping. Dabei hat Petri Feinkost die Sorte Mandel sowie Papaya gewählt.

Die Ziegenfrischkäserollen werden in der attraktiven, transparenten Verpackung präsentiert. Diese kann geöffnet werden und dank dem praktischen Tablett, auf dem die Rolle platziert ist, kann diese dekorativ auf dem Frühstückstisch platziert werden. Die Verpackung besteht dabei aus 100 Prozent recyceltem Kunststoff.

