

*Ich will so bleiben
wie ich bin.*



Scharfe Neuheit:

Du darfst Hauchfeine Wurstvariationen mit Pfeffer veredelt

Hamburg, Januar 2011. Wenn sich hauchfeiner Wurstaufschnitt mit zarter Pfeffer-Note vereint, dann dürfen sich Genießer freuen: Du darfst überrascht ab sofort mit zwei neuen köstlichen Wurstvarianten *Hauchfein Genießerbraten* und *Hauchfein Fruchtige Pute*. Ob mit pikantem Amarillo-Pfeffer oder mit exotischer Ananas-Pfeffer-Note veredelt, die ausgewählten Gewürze verwandeln die luftig-fein geschnittenen Scheiben in herzhafte Köstlichkeiten. Bei 2 Prozent Fett sind die neuen Braten- und Geflügelkompositionen von Du darfst ein besonders raffinierter Genuss für jeden Tag.

Hauchfein und mit Amarillo-Pfeffer veredelt

Aus dem feurigen Mittelamerika stammt das Geheimnis des neuen *Hauchfeinen Genießerbratens* von Du darfst: Fein würzig, aber nicht zu scharf, verwandelt ausgesuchter Amarillo-Pfeffer die hauchfeinen Bratenscheiben in eine aufregend pikante Köstlichkeit. Der besonders knusprige Würzrand unterstreicht den aromatischen Geschmack des zarten Bratens – für besonderen Genuss jeden Tag!



Zarte Ananas und pikanter Pfeffer – ein süß-scharfer Genuss

Jetzt wird's exotisch: Die *Hauchfein Fruchtige Pute* von Du darfst verführt mit leichter Ananas-Pfeffer-Note. Die Süße der Südseefrucht und die leichte Schärfe des Pfeffers ergänzen sich perfekt zu einem raffinierten Geschmackserlebnis. Besonders schonend gegart, schmeckt die *Fruchtige Pute* unwiderstehlich zart und zaubert lecker-leichten Genuss auf Brot und Brötchen.

Gewohnt geschmackvoll und mit Raffinesse verfeinert, ergänzen die beiden neuen Kompositionen perfekt das bestehende hauchfeine Wurstsortiment. Beide Varianten sind ab



Anfang Januar zum Preis von 1,69 (UVP) in der praktischen, wiederverschließbaren 80-g-Packung im Handel erhältlich.

Mehr Informationen finden Sie im Internet unter www.du-darfst.de, Rezeptideen stehen auf www.rezept-und-bild.de zum Download für Sie bereit. Du darfst Bildmaterial /können Sie über den Link in der E-Mail herunterladen.

Kontakt:

Unilever Deutschland GmbH, Nicole Rösner, Strandkai 1, 20457 Hamburg, Nicole.Roesner@Unilever.com

Edelman GmbH, Christin von Dahlen, Barmbeker Straße 4, 22303 Hamburg,

Tel.: 040 / 37 47 98-48, Christin.vonDahlen@Edelman.com