

## Wiberg bietet erstmals Gewürze direkt für Konsumenten an

Unter dem Motto „Von Profis gedacht, für jeden gemacht“ hat Wiberg zwölf Gewürzmischungen für Konsumenten kreiert. Für Fleischereien bietet das neue WOW-Sortiment eine Gelegenheit für ein gutes Zusatzgeschäft.



*12 Gewürzmischungen für zu Hause - im schicken Design und im praktischen Aromatresor.  
© Stefan Wascher*

Die österreichische Traditionsmarke **Wiberg** ist für ihre hochwertigen und innovativen Produkte aus der Welt der Gewürze bekannt. Bisher waren sie allerdings nur für Profiköche erhältlich. Mit November 2022 steht das neue **WOW - World of Wiberg**- Sortiment auch Endverbraucher:innen und damit auch

als perfektes Zusatzgeschäft für Fleischereien zur Verfügung.

## **Früher nur für Profis - jetzt Wiberg- Gewürze direkt für Konsumenten**

Man nehme eine Prise davon und eine Messerspitze hiervon. Oder man greift zur perfekten Mischung, die alles beinhaltet, was man für einen ausgewogenen Geschmack braucht. Seit 50 Jahren setzen Profis auf die hohe Qualität der Kräuter- und Gewürzmischungen von Wiberg.



*Das Heft beinhaltet Würz-Tipps & Rezepte. © FRUTAROM*

**Mehr Geschmack und mehr Genuss für  
jeden**

Davon profitieren jetzt auch Hobbyköche, denn mit dem Launch der zwölf ausgewählten, besonders beliebten Produkte kommen die geheimen Zutaten der Profis in Österreichs und Deutschlands Küchen – und das selbstverständlich im schicken Design und im praktischen Aromatresor. Der Aromatresor ist eine Gewürzdose, die den Inhalt – auch nach dem Öffnen – vor UV-Strahlung und Feuchtigkeit schützt. Dadurch bleiben die Gewürze nicht nur länger aromatisch und haltbar, sondern setzen auch farbenfrohe und deko- rative Akzente in der Küche. Die WOW-Serie bringt Abwechslung in den Kochalltag, bietet ausgefeilte Kompositionen, ist vielseitig einsetzbar und einfach in der Anwendung.

„Nicht jede:r hat im stressigen Alltag Zeit, stundenlang in der Küche zu stehen und aufwendige Rezepte nachzukochen. Kochen soll zu jeder Zeit Spaß machen und Essen ein Genuss sein“, erklärt das Wiberg „Team Inspiration“, das aus versierten Profiköch:innen besteht.

## **Die Welt der Gewürze**

Damit die unterschiedlichsten Gerichte die optimale Würze erhalten, unterstützt dies Wiberg mit einem breiten WOW-Sortiment: Seven Spices, Curry Maharadscha und Curry Maharani sowie Harissa, Orient und Safari entführen in fremde Welten. Die Wiberg Authentics sind eine authentische Mischung mit außergewöhnlichem Geschmacksprofil. Sie bieten internationale Geschmackserlebnisse und bringen eine exotische Note in den eigenen Kochtopf. Classic BBQ , Smoky BBQ und Fruity BBQ lassen die Herzen von Grillmeister:innen höher schlagen. Die Wiberg BBQ-Mischungen sind raffiniert abgestimmt und überzeugen mit dem ausgewogenen Geschmack kräftiger Gewürze.



*Die BIO-Ursalze von Wiberg verfeinern das Essen. © FRUTAROM*

Echte Multitalente sind die Ursalze in hochwertiger Bio-Qualität: BIO Ursalz Mediterran, BIO Ursalz Alpin sowie BIO Ursalz Kräuter. Sie verfeinern das Essen mit der perfekten Mischung aus rosa Ursalz und der natürlichen Würzkraft biologisch angebauter Kräuter und Gewürze.

### **Die WOW-Kollektion unterstreicht die Kompetenz des Fleischerhandwerks**

Selbstverständlich wird es auch ein Thekendisplay für diese Gewürze geben, damit auch Ihre Kunden in den Genuss der hochwertigen Gewürzküche kommen können. Dieses Angebot an Profi-Gewürzen unterstreicht nicht nur die Genuss-Kompetenz des Fleischerhandwerks, sondern bietet auch eine hervorragende Gelegenheit für ein Zusatzgeschäft.

Der unverbindliche UVP für den Endkunden beträgt € 5,99 – Wiberg bietet interessante Einkaufspreise für den Fleischbetriebe an. Ab einer gewissen Bestellsumme gibt es

auch ein Rezeptbüchlein, das ebenfalls an interessierte Konsumenten weitergegeben werden kann.

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](https://fleischundco.at)**