



PRESSEINFORMATION

Limited Edition:

„Die Maus NudelGewürzSalz“ von Bad Reichenhaller

Bad Reichenhall, im März 2023 | Auf vielfachen Wunsch der Verbraucherinnen und Verbraucher bietet Bad Reichenhaller die limitierte Edition “Die Maus NudelGewürzSalz“ wieder an.

Auf die Spaghetti – fertig – los! Klein und Groß darf sich freuen, denn das beliebte NudelGewürzSalz mit der Maus ist nun wieder erhältlich. Die Nachfrage war so groß, dass Bad Reichenhaller sich für eine Neuauflage entschieden hat.

Nudeln sind das absolute Lieblingsgericht von vielen Kindern - zur Freude der Eltern, denn sie sind schnell und einfach zubereitet. Ebenfalls total praktisch: Das Bad Reichenhaller NudelGewürzSalz. Es kann einfach direkt über die Nudeln gestreut werden, eignet sich aber auch perfekt zum Verfeinern der Soße. Die besonders milde Rezeptur aus Bad Reichenhaller AlpenSalz mit leckeren Kräutern und Gewürzen wurde extra auf die kleinen Genießer abgestimmt. Das Produkt enthält weder Geschmacksverstärker, Gluten oder künstliche Aromen und ist für die vegane Lebensweise geeignet.

Diese limitierte Edition gibt es ausschließlich im Bad Reichenhaller Online-Shop (bad-reichenhaller-shop.de) und nur solange der Vorrat reicht. Die extra große 300 Gramm Familien-Vorratsdose Dose kostet 3,99 €.

Bad Reichenhaller

Bildmaterial:



Die Maus NudelGewürzSalz in der 300 Gramm Familien-Vorratsdose
© I. Schmitt-Menzel / WDR mediagroup GmbH

Über Bad Reichenhaller

Bad Reichenhaller ist eine Marke der Südwestdeutsche Salzwerke AG und steht für hochwertiges Salz aus den Tiefen der Alpen. Gewonnen aus reiner Alpensole, garantiert es höchste Qualität beim Würzen, Kochen und Backen. Schon vor Hunderten von Jahren hat das „weiße Gold“ aus den Alpen seinen Ursprungsort berühmt gemacht. Heute ist Bad Reichenhaller die bekannteste Marke im deutschen Speisesalzsegment. Das Produktportfolio von Bad Reichenhaller umfasst AlpenSalze ohne und mit Zusatz von Vitaminen und Spurenelementen für eine ausgewogene Ernährung sowie eine große Auswahl an GewürzSalzen, Mühlen und Salzspezialitäten.

Mehr Informationen: www.bad-reichenhaller.de

Bitte nehmen Sie, bei Rückfragen und Interviewwünschen oder wenn Sie Bildmaterial benötigen, Kontakt mit uns auf! Wir freuen uns über ein Belegexemplar.

Presskontakt:

Südwestdeutsche Salzwerke AG
Petra Laqua
Tel.: 07131/959-1846
E-Mail: petra.laqua@salzwerke.de
www.bad-reichenhaller.de