

## **NEU: Ab 1. März erhältlich!**

### **Das Beste für Reste**

Für Lebensmittelverschwendung hat SONNENTOR nichts übrig. Für Reste schon! Dafür gibt es diesen würzigen Allrounder. Ein Gewürz, das ideal ist, um alles aufzubrechen, das dringend verarbeitet werden muss. Bei dieser Entwicklung blieb die Ideenküche von SONNENTOR kalt, denn hier haben die Fans des Kräuterexperten mitgemischt.

Rezeptur, Name und Design – was umgesetzt wird, hat die Social-Media-Community des Kräuterspezialisten entschieden. Eine Premiere, die Erfolg verspricht, denn der Geschmack ist einmalig. Die Mischung aus Tomatenflocken, Petersilie, Zwiebelstücken, Meersalz, Oregano, Knoblauch und Pfeffer passt wunderbar zu Nudeln, Reis, Aufläufen, Eintöpfen oder Dips. Auch Gemüse, Fleisch und Fisch harmonisieren hervorragend mit dem scharfen, fruchtigen sowie würzigen und zugleich salzigen Geschmack. Das Multitalent holt das Beste aus allen Resten heraus.



*Packung 50 g/UVP € 3,49*

### **Verschwendung ist das Problem – Kochen die Lösung**

Dieses Projekt soll nicht nur die richtige Würze auf den Teller bringen, sondern auch das Bewusstsein für einen achtsamen Umgang mit Lebensmitteln fördern. Weltweit landet laut FAO ein Drittel der Lebensmittel auf dem Müll. Laut EU gehen in den Mitgliedstaaten jährlich etwa 87,6 Mio. Tonnen Lebensmittel verloren oder werden verschwendet. Rund die Hälfte davon lässt sich auf private Haushalte zurückführen.



Food Waste ist ein wesentliches Problem unserer Zeit und jede bzw. jeder von uns kann etwas tun. In der eigenen Küche leistet man den Beitrag zur Verbesserung der Situation. Die Gewürzmischung von SONNENTOR soll Aufmerksamkeit für dieses Thema schaffen. Viele köstliche Rezeptinspirationen und spannende Tipps machen Lust auf Zero Waste in der Küche. SONNENTOR wird gemeinsam mit seiner Social-Media-Community weitere Aktionen setzen. Das Ziel: gemeinsam eine nachhaltige Zukunft zu gestalten – für uns und für die nächsten Generationen.

**Tip:** Verkochte Reste muss man nicht sofort genießen. Gerade Eintöpfe, Suppen und Aufläufe lassen sich hervorragend einfrieren.



### **Informationen und Bildmaterial**

Die Fotos stehen [hier](#) zum Download bereit.

### **Rückfragehinweis Presse**

SONNENTOR Kräuterhandels GmbH

Marie-Theres Chaloupek

Telefon: 0043 2875 7256

E-Mail: [presse@sonnentor.at](mailto:presse@sonnentor.at)