

## Zwei neue Farm Wraps mit sommerlichen Rezepturen Frische auf die Hand – für Picknick, Strandkorb und Freibad

**Bremerhaven, 8. Juni 2016** – Diesen Sommer gibt es pure Frische: city farming bringt zwei neue Wraps – „Chicken Teriyaki“ und „Antipasti“ – ins Ultrafrische-Regal. Der Farm Wrap „Chicken Teriyaki“ schmeckt pikant-süßlich und hat dabei eine leichte Senf-Note. Die zarten, gebratenen Hähnchenbruststreifen werden in der Bremerhavener Manufaktur in eine würzige Teriyaki-Marinade eingelegt.



Für den knackig-frischen Akzent sorgen Endivien-salatblätter, Karottenstreifen und Frühlingszwiebeln. Eingerollt werden die Zutaten von Hand mit einer klassisch-mexikanischen Tortilla – genau das Richtige für alle, die es exotisch mögen. Fans von mediterranen Kompositionen werden vom Antipasti-Wrap begeistert sein. Er vereint gebackene Paprika, Zucchini, Hirtenkäsewürfel und Endiviensalat in einem Tortillafladen mit würzigem Tomaten-Aufstrich.



Ob zur Mittagspause, im Zug oder bei der Shopping-Tour – die beiden neuen Wraps eignen sich perfekt als Snack für zwischendurch: Einfach aus dem Regal nehmen und sofort genießen. Beide Neuprodukte entsprechen dem hohen Qualitätsanspruch von city farming: ehrliche Zutaten nach dem Motto „frisch gemacht, statt lange haltbar“. Die UVP liegt bei 2,99 EUR.

### Über city farming

city farming, das heißt: hochwertige, ultrafrische Produkte und ehrliche Zutaten – etwa marktfrischer Salat, just in time geschnitten. Zum Sortiment gehört eine breite Auswahl an Wraps, Sandwiches, Suppen und Salate. Alle Produkte werden täglich frisch in der Bremerhavener Manufaktur in sorgfältiger Handarbeit hergestellt und sind im Lebensmitteleinzelhandel sowie im Außer-Haus-Markt erhältlich. city farming ist die Ultrafrische-Convenience-Marke von Deutsche See GmbH. Weitere Informationen unter [www.city-farming.de](http://www.city-farming.de).

Weitere Informationen und hochauflösendes Bildmaterial:



Denise Carstensen  
Telefon: 040 / 43 29 44 20  
Denise.Carstensen@a-und-o.com



Andreas Kremer  
Telefon: 0471 / 13 31 40  
Andreas.Kremer@deutscheesee.de