

PRESSEINFORMATION



++ NEU NEU NEU ++ Die Little Lunch Lieblingssauces



Das Augsburger Unternehmen bringt neue Kategorie in die Regale

Augsburg, 17.02.2020 – Seit über einer Woche wird auf den Social Media Kanälen von Little Lunch gerätselt und diskutiert. Bekleckerte Dekolletees und laszive Münder – was soll das? Mitarbeiter, die nicht essen können? „Sex sells“ in Zeiten von #metoo? Nun wird das Geheimnis um die Bilder und Videos endlich gelüftet. Ab heute steht Little Lunch mit einem **neuen Produktsegment** in den Startlöchern: vier raffinierte **Little Lunch Lieblingssauces**. Somit bietet das junge Unternehmen eine sexy Alternative zu den allseits bekannten Klassikern von Barilla oder Mirácoli.

Zu den bekannten Suppen gesellen sich ab sofort die vier Saucen **Bolognese, Tomate Klassik, Gemüse Curry** und **Dal Masala**. „Mit den neuen Lieblingssauces gehen wir auf die Wünsche unserer Community ein und erfüllen auch uns ein schon lange angedachtes Projekt. Die Saucen passen super in unser Sortiment und ergänzen die gesunde Mittagspause um ein unkompliziertes und leckeres Abendessen“, freut sich Daniel Gibisch, Gründer und Geschäftsführer von Little Lunch.

An die Gabel, fertig, los

Pressestelle Little Lunch

kiecom GmbH | Sophie von Moy | Rosental 10 | 80331 München
Tel.: +49 89 23 23 62 0 | Fax: +49 89 23 23 62 20 | vonmoy@kiecom.de

PRESSEINFORMATION



Die beiden „Italiener“ Tomate Klassik und Bolognese eignen sich perfekt für Gnocchi, Lasagne oder Zoodles, wohingegen die beiden Exoten Gemüse Curry und Dal Masala eine ideale Ergänzung zu Reis, Quinoa oder Kartoffeln bilden. Wie alle Little Lunch Produkte sind auch diese vier Neulinge bis unter den Deckel vollgepackt mit Zutaten in bester Bio Qualität. Ohne Zuckerzusatz, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe schmecken sie wie hausgemacht und lassen sich wie die Suppen schnell und einfach im Topf oder in der Mikrowelle erwärmen.

Kostprobe gefällig? Ab sofort sind die vier Saucen im Onlineshop und bei ausgewählten Händlern ab 1,99 Euro (UVP) erhältlich.

DAS SIND DIE VIER NEUEN

Bolognese á lá Mamma

Schon der erste Bissen entführt nach bella Italia; direkt an den Herd von Mamma! 100 Prozent Bio Rindfleisch, was anderes kommt natürlich nicht ins Glas. Dazu – wie kann es anders sein – kommen Tomaten, Karotten und Zwiebeln. Das gewisse Etwas geben Basilikum, Oregano, Pfeffer sowie Tomatenmark und entführen bei jeder Gabel nach Italien.



Napoli á lá Donna

Auch Oma weiß wie's geht: ein bisschen Toskana, eine Prise Emilia-Romagna und ein klein wenig Lombardei dazu – so schmeckt jede Gabel der Tomate Klassik, dem Dauerbrenner unter den Pastasaucen. Mit über 60 Prozent Tomatenanteil, ein wenig Zwiebeln und Karotten schmeckt diese Sauce Jung und Alt!

Pressestelle Little Lunch

kiecom GmbH | Sophie von Moy | Rosental 10 | 80331 München
Tel.: +49 89 23 23 62 0 | Fax: +49 89 23 23 62 20 | vonmoy@kiecom.de

PRESSEINFORMATION



Thailändisch gut

Gabel in den Mund, Augen zu und sich mit dem Gemüse Curry in den Urlaub nach Thailand träumen. Vollgepackt mit Süßkartoffeln, Karotten, Erbsen, Zucchini, Tomaten und grünen Bohnen ist das Curry glutenfrei und vegan. Für den original Thai-Geschmack sorgen Kokosraspeln sowie eine Prise Zitronengras, Koriander und Ingwer.



Indian Feeling

Was für die Deutschen Currywurst ist für die Inder Dal Masala. Das aus Hülsenfrüchten wie Linsen und Kichererbsen bestehende Gericht wird bei Little Lunch mit Karotten, Tomaten und Zucchini verfeinert. Gewürze wie etwas Koriander und Kreuzkümmel geben dieser leckeren Sauce den letzten Schliff.

www.littlelunch.de | www.instagram.com/littlelunchsoup
www.facebook.com/littlelunchsoup | www.pinterest.com/littlelunchsoup

Pressestelle Little Lunch

kiecom GmbH | Sophie von Moy | Rosental 10 | 80331 München
Tel.: +49 89 23 23 62 0 | Fax: +49 89 23 23 62 20 | vonmoy@kiecom.de