

Promotion

6 Mal Neues ZUM THEMA ESSEN & GENUSS



1 Verführerische Berglegenden

Sagenhafte Sinnesfreuden versprechen die neuen gefüllten Schokoladentafeln von Berger Feinste Confiserie. Heilkräuter wie Apfelmintze oder Quendel, Fichtenharz und erlesene Brände gehen eine kostbare Geschmacksliason mit feinsten Schokolade ein. www.confiserie-berger.at



2 Senseo. Macht Filterkaffee rund!

Gute Nachrichten für Filterkaffeetrinker! Vorbei sind die umständlichen Zeiten mit Kaffeedose und Portionslöffel. Ab sofort können Sie schnell und unkompliziert köstlichen Kaffee genießen: In runden Kaffeefiltern ist hochwertiger Kaffee portionsgerecht abgefüllt. Die Zubereitung ist einfach: Klappe hoch, Pad einlegen, Klappe schließen, Knopf drücken, fertig. Eine große Vielfalt an beliebten Röstungen und Variationen für jeden Geschmack runden das Programm ab. **Gewinnen Sie mit etwas Glück ein Senseo Genießerset** unter www.senseo.at



3 Sonnentor für ein Kinderlachen

Der Rote Nasen Clown-Tee: Der Früchtetee strahlt in fröhlichem Rot und schmeckt fruchtig nach Walderdbeeren. Die kräftige Frucht und die angenehme Säure machen den Tee vor allem für Kinder zum beliebten Getränk. Da 10 % des Erlöses an die Rote Nasen Clowndoctors gespendet werden, schenkt der Tee doppelt Freude! www.sonnentor.at



4 Limited Winter Edition

Emotion Zwetschke-Zimt. Römerquelle emotion bringt Geschmack und Farbe in die grauen Wintermonate: Die heimische Zwetschke kombiniert mit würzigem Zimt und belebendem Römerquelle Mineralwasser „weckt neue Energien“ an den kühleren Tagen des Jahres. www.roemerquelle.at



5 Einfach zum Kernhaben!

Gesund unterwegs ernähren geht nicht – sagen Sie? Doch, das geht! Sogar ganz einfach. Der Kürbiskernriegel von Steirerkraft – jetzt neu auch mit frisch-saftig-steirisch Apfelstücken – bietet viele Vorteile: Er ist klein, passt in jede Tasche und ist ernährungsphysiologisch äußerst wertvoll. www.steierkraft.com



6 Neuer Fang am THUNFISCHMARKT

Thunfisch ist unverzichtbarer Allrounder in der leichten Küche. Vielseitig, gesund, und dabei einfach und rasch in der Zubereitung. Diese Ansprüche stellt die Küche an Thunfischprodukte. Qualität und Geschmack ist ein wichtiger Faktor für Konsumenten. Info und Rezepte: www.vierdiamanten.com

