

Bestes Produkt des Jahres 2014



„Mediterrane Tomate“

Die Gewürzmischung der Gewürzmühle Engels aus Neuss ist der Sieger!

Die perfekte Harmonie aus erlesener Qualität und exquisitem Geschmack – danach sind die Mitglieder von Corpus Culinario, der namhaften Gemeinschaft der führenden Delikatessen-Kaufleute, auf der Suche. Auch in diesem Jahr sind sie fündig geworden und verliehen bereits zum fünften Mal in Folge den begehrten Titel „Produkt des Jahres“. Auf das goldene Siegereppchen trat in diesem Jahr die Gewürzmischung „Mediterrane Tomate“ der Gewürzmühle Engels aus Neuss.

Dass eine Gewürzmischung den ersten Platz belegte, überraschte die Geschäftsführerin des Fachverbandes, Kerstin Uhlenbusch, keineswegs: „Wir Delikatessenhändler probieren fast täglich neue, oft außergewöhnliche Produkte und Geschmackskompositionen. Bei der ‚Mediterranen Tomate‘ der Gewürzmühle Engels kann ich jede einzelne Zutat herauschmecken: spanische Mandeln, Tomatenflocken, mediterrane Kräuter, verfeinert mit Knoblauch und handgepflücktem weißen Muntok-Pfeffer. Alle Komponenten sind perfekt aufeinander abgestimmt und harmonieren am Gaumen. Genau das macht ein echtes und gelungenes Produkt aus!“

Um das zu erreichen, braucht es ein feines Gespür für Gewürze und viel Erfahrung. Beides ist in der Gewürzmühle Engels reichlich vorhanden: 1919 gegründet, wird sie heute in 4. Generation von Manja und Marcus Freistühler geführt. In ihrer kleinen Manufaktur werden Gewürze von bester Qualität immer frisch von Hand gemischt. Natürlich ohne Geschmacksverstärker und ohne Konservierungsstoffe.

Eben ein echtes Corpus Culinario-Produkt. Denn die Gesellschafter und Förderer des Fachverbandes achten bei ihrer Auswahl stets auf ganz besondere innere Werte, die ein Produkt in sich vereinen muss: Neben der erlesenen Qualität steht eine traditionelle Herstellung, die frei von Gentechnik und künstlichen Zusatz- und Aromastoffen ist und der gute Geschmack an erster Stelle.

Mehr als zwanzig besondere Produkte vereinten in diesem Jahr diesen hohen Anspruch der Jury. Was die Wahl für die Corpus Culinario Gesellschafter und Förderer der Gemeinschaft nicht leicht machte. Die Gewürzmischung „Mediterrane Tomate“ setzte sich u.a. gegen ein getrüffeltes Lachsfilet, einen Haselnussessig und einen Jahrgangssekt durch.

Die bisherigen Gewinner „Produkt des Jahres“:

- 2013 – Aprikosenlikör von Birgitta Rust
- 2012 – Roccoco – Käse aus dem Val Taleggio
- 2011 – Trüffelbutter von der Trüffelmanufaktur
- 2010 – Zartbitter-Duchesse von Johann von Ilten

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten

Weitere Informationen und Bildmaterial erhalten Sie gern auf Anfrage:

Corpus Culinario GbR, Kerstin Uhlenbusch, Tel.: +49 (0) 5921 30 27 92, Mail: info@corpus-culinario.de, www.corpus-culinario.de

