



Pressemitteilung

Thomy revolutioniert die Klassiker – neue Senf- und Mayonnaisesorten für aufregende Gerichte

Frankfurt am Main, 17. Mai 2018 – Senf zum Würstchen? Mayonnaise in den Kartoffelsalat? Das war gestern. Mit den neuen Senf- und Mayonnaisesorten von Thomy können Sie dippen, marinieren, verfeinern und ihren kreativen Rezeptideen freien Lauf lassen. Ob aufs Brot, zum Snacken oder als Dressing – die neuen Varianten sind wahre Allroundtalente.

Immer weniger Menschen nutzen Senf und Mayonnaise in ihren klassischen Verwendungsweisen. Stattdessen punkten Grillsaucen und Senfe in modernen Formaten und mit außergewöhnlichen Zusätzen. Pünktlich zur Grillsaison erweitert Thomy deswegen sein Sortiment um jeweils drei verschiedene Varianten der Delikatess Produkte.

Der Trend in Deutschland geht außerdem zur schnellen Küche - viele junge und berufstätige Menschen wünschen sich einfach zuzubereitende Gerichte, die gleichzeitig einen Mehrwert für die Gesundheit liefern.¹ Dieser Herausforderung stellt sich Thomy und bietet mit seiner Produkterweiterung eine kreative Lösung für alle Hobbyköche. Alle Produkte werden dabei aus Zutaten hergestellt, die jeder üblicherweise aus seiner heimischen Küche kennt.

Die Mayonnaise- und Senfkreationen eignen sich perfekt zu jeder Jahreszeit, von der Grillsaison bis hin zum Raclette-Essen an Silvester, und verfeinern eine Vielzahl an individuellen Gerichten – einfach aufregend anders!

Das Bildmaterial können Sie in Druckqualität aus dem Nestlé Flickr Album herunterladen:
<https://www.flickr.com/photos/nestledeutschland/>

¹ Nestlé Studies 2016, So is(s)t Deutschland, 4000 Personen repräsentativ, 14-79 Jahre, Institut: IPSOS/Epicure 2017: Verständnis der Koch- und Ess-Gewohnheiten in Deutschland, 3015 Personen repräsentativ, 18-74 Jahre, Institut: TNS.



Thomy Delikatess Mayonnaise in den Sorten „Aglio Olio d’Oliva“, „Chili Kokos“ und „Pfeffer Orange“ (UVP: 1,89 Euro) im 135ml Glas. Foto: Thomy



Thomy Delikatess Senf in den Sorten „Blüten Honig“, „Süße Feige“ und „Alpen Kräuter“ (UVP: 1,69 Euro) im 135ml Glas. Foto: Thomy

Über Thomy

Die Erfolgsgeschichte der Marke Thomy begann im Jahre 1907 als Firmenbesitzer Fritz Thomy Schaad den ersten industriell hergestellten Langenthaler Senf auf den Markt brachte. 1913 wurden die Werke in Karlsruhe und Neuss eröffnet. Dort wurden täglich Millionen Gläser und Tuben von Thomy Feinkostprodukten hergestellt. Im Jahre 1930 wurde der Langenthaler Senf als Thomy Senf zum ersten Mal in der Geschichte in innovativen Aluminium Tuben auf dem deutschen Markt verkauft. 1954 wurde auch die Thomy Delikatess-Mayonnaise in Tuben auf den Markt gebracht. Die cremige Mayonnaise ist seitdem eine der beliebtesten Saucen der Deutschen. Heute ist die Traditionsmarke längst fester Bestandteil deutscher Küchen und mit dem Markenclaim „Hier kommt der Genuss“ sowie der symbolischen Thomy Kochmütze genauso bekannt wie beliebt.

Thomy gehört zur Nestlé Deutschland AG mit Sitz in Frankfurt am Main. Nestlé in Deutschland beschäftigt über 10.000 Mitarbeiter an 16 Standorten. Produktionsstandorte von Thomy sind Neuss, Biessenhofen, Basel und Conow.

Pressekontakt

Jutta Bednarz
Tel.: 069 / 6671-3740
jutta.bednarz@de.nestle.com