



## **Trendküche für zu Hause – gehen Sie mit Thomys neuen Streetfood Saucen auf kulinarische Reise**

*Frankfurt am Main, 17. Mai 2018* – Bunte Foodtrucks reihen sich aneinander, rustikale Holztische werden aufgestellt, es duftet nach Köstlichkeiten aus aller Welt – Streetfood-Märkte boomen derzeit in nahezu allen großen Städten. Der Trend, der aus Asien, Indien und Afrika nach Deutschland schwappt, findet auch hier immer mehr Anhänger. Inspiriert von diesem kulinarischen Erlebnis bringt Thomy im Mai 2018 neue exotische Streetfood Saucen in den Handel. Eine Möglichkeit die trendige Geschmackswelt auch ganz einfach zu Hause zu genießen.

Die Streetfood Saucen sind in drei verschiedenen Sorten erhältlich und laden zum kreativen Kochen und Ausprobieren ein. Die Varianten „Indian Tikka Masala“, „American Honey Mustard“ und „Thai Red Curry“ passen hervorragend zu Hähnchen, Fisch oder Gemüse und können Ihrem Alltag mit wenig Aufwand das besondere Etwas verleihen. Dies trifft vor allem die Bedürfnisse der jungen Konsumentengruppe, für die Zeit ein immer wichtigeres Gut darstellt.

Thomy hat sich zur Mission gemacht, die Menschen wieder zu gesünderem Kochen und Essen zu begeistern. Die neuen Saucen sind vegan und enthalten nur natürliche Zutaten, die Sie auch aus Ihrer heimischen Küche kennen. Alles in einer Flasche, fix und fertig. Die innovativen Streetfood Saucen bieten damit die Möglichkeit die gesunde, kreative Trendküche direkt zu Ihnen nach Hause zu bringen – inspirierend, vielfältig und bunt!

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



Thomy Streetfood Saucen in den Sorten „Indian Tikka Masala“, „Thai Red Curry Sauce“ und „American Honey Mustard“ (UVP: 2, 29 Euro) im 250ml 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](mailto:jutta.bednarz@de.nestle.com)