



## **Du darfst optimiert Rezepturen im Salat- und Brotaufstrich-Sortiment**

*Hamburg, Januar 2011.* Zum Start ins neue Jahr hat Du darfst alle Rezepturen der Salatvarianten und Brotaufstriche für die anspruchsvolle Zielgruppe überarbeitet. Mit erlesenen Zutaten und innovativen Geschmackskompositionen erfüllt die optimierte Range die gestiegenen Anforderungen der Verbraucher an kalorienbewusste Produkte, die durch Geschmack und Qualität überzeugen. Dabei verzichtet die Lebensmittelmarke bei allen Feinkost- und Beilagensalaten vollständig auf die Verwendung von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.

### **Du darfst Feinkostsalate: Jetzt noch feiner**

Seit mehr als 20 Jahren gehören die Du darfst Feinkostsalate zu den Kernprodukten des Du darfst Portfolios und wurden kontinuierlich um innovative Varianten erweitert. Mit verbessertem Geschmack hat Du darfst sowohl die Klassiker als auch die exotischen Sorten optimiert: Du darfst *Feinster Fleischsalat* mit Gurke enthält ab sofort 34 Prozent echte Lyoner Fleischwurst und schmeckt damit noch herzhafter. Der *Fruchtige Geflügelsalat* mit 30 Prozent Hühnerbrust gewinnt durch die Zugabe von Pfirsich neben Ananas und Mandarinen an noch mehr Frische. Alle sieben Feinkostsalate sind ab KW 1 in der 150-g- oder 200-g-Schale für 1,29 bis 1,99 Euro (UVP) im Handel erhältlich.

### **Lecker-leichter Kartoffelsalat: Geschmacklich weiter verbessert**

Für noch mehr Geschmack hat Du darfst auch die Rezepturen der Beilagensalate verfeinert. Vom *Kartoffelsalat mit Crème fraîche und Schnittlauch* über einen neuen *Pellkartoffelsalat mit Kräuter-Vinaigrette* bis hin zur traditionellen Rezeptur des *Kartoffelsalates mit Petersilienwurzel, Gurke, Karotte und Ei* bietet Du darfst Konsumenten und Handel verbesserte Geschmacksvielfalt an. Alle drei Varianten sind ab KW 1 in der 400-g-Schale für 1,99 Euro (UVP) im Handel erhältlich.



## Innovative Rezepturen für Du darfst Brotaufstrich

Mit den neuen Brotaufstrich-Rezepturen auf Salatbasis bedient Du darfst die Nachfrage von Verbrauchern nach raffinierten Geschmacksrichtungen. Neben der mediterranen Sorte *Tomate-Mozzarella* erfüllt die neue Variante *Ei-Bacon* die Wünsche anspruchsvoller Konsumenten nach besonders würzigen Kompositionen für jeden Tag. Maritimen Genuss verspricht der *Alaska-Seelachs* Aufstrich mit Schnittlauch – der verwendete Fisch stammt aus nachhaltiger Fischerei, die unabhängig nach den Richtlinien des Marine Stewardship Council (MSC) zertifiziert wurde. Zusätzlich hat Du darfst für noch mehr lecker-leichten Streichgenuss den Inhalt der Brotaufstriche auf 140g erhöht. Die insgesamt drei Du darfst Brotaufstriche sind ab KW 1 im wiederverschließbaren 140-g-Henkel-Eimerchen für 0,99 Euro (UVP) erhältlich.

## Die Produkte im Überblick:

### Feinkostsalate



Du darfst  
Feinster Fleischsalat  
200 g  
1,39 Euro (UVP)



Du darfst  
Fruchtiger Geflügelsalat  
200 g  
1,39 Euro (UVP)



Du darfst  
Shrimpsalat  
150 g  
1,99 Euro (UVP)



Du darfst  
Eiersalat  
200 g  
1,69 Euro (UVP)



Du darfst  
Lachssalat  
150 g  
0,99 Euro (UVP)



Du darfst  
Herzhafter Putensalat  
200 g  
1,69 Euro (UVP)



Du darfst  
Curry-Hähnchen Salat  
200 g  
1,69 Euro (UVP)

## Brotaufstriche *Streich Genuss*



Du darfst  
Tomate-Mozzarella  
140 g  
0,99 Euro (UVP)



Du darfst  
Ei-Bacon  
140 g  
0,99 Euro (UVP)



Du darfst  
Alaska-Seelachs  
140 g  
0,99 Euro (UVP)

## Beilagensalate



Du darfst  
Kartoffelsalat mit  
Crème fraîche  
400 g  
1,99 Euro (UVP)



Du darfst  
Pellkartoffelsalat  
400 g  
1,99 Euro (UVP)



Du darfst  
Kartoffelsalat mit  
Petersilienwurzel, Gurke,  
Karotte & Ei  
400 g  
1,99 Euro (UVP)

Mehr Informationen finden Sie im Internet unter [www.du-darfst.de](http://www.du-darfst.de). Du darfst Bildmaterial können Sie über den Link in der E-Mail herunterladen.

### Kontakt:

Unilever Deutschland GmbH, Nicole Rösner, Strandkai 1, 20457 Hamburg, [Nicole.Roesner@Unilever.com](mailto:Nicole.Roesner@Unilever.com)

Edelman GmbH, Christin von Dahlen, Barmbeker Straße 4, 22303 Hamburg,

Tel.: 040 / 37 47 98-48, [Christin.vonDahlen@Edelman.com](mailto:Christin.vonDahlen@Edelman.com)