**PRESSEINFORMATION**

**furore erobert mit Gourmet Saucen Linie „for cheese only“ internationalen Markt und wurde auf der US-Handelsmarken-Fachmesse „PLMA´s 2017 Private Label Trade Show“ in Chicago in den „Supermarket der Zukunft“, als einziges österr. Produkt, aufgenommen.**

Auch die furore Bregenzerwälder Käsespezialitäten wurden bei den World Cheese Awards (WCA) 2017, im November in

London ausgezeichnet. **SILBER** **für den furore Bregenzerwälder Ursalzkäse** und **BRONZE für den furore**

**Bregenzerwälder Hochalpenkäse Jahrgangsresereve.** Rund 2.700 Käse aus dreißig Ländern stellten sich der

internationalen Fachjury.

Österreichische Genussmanufaktur bietet hochwertige Gourmet Saucen für Käsetheke und Feinkostregal.

Götzis, Dezember 2017– Zum Dippen, zum Abschmecken und zum Kochen: Die furore Senfsaucen eignen sich ideal für die schnelle und kreative Küche und sind der perfekte Begleiter zu Käse. „Seit 15 Jahren erfreuen sich die Deutschen und die Österreicher an unseren Feinkost-Saucen. Jetzt ist es an der Zeit, dass wir unsere Erfolgsgeschichte fortsetzen und auch den internationalen Markt erobern“, erzählt furore-Geschäftsführer Christian Greber. So entwickelte das Unternehmen für die Internationalisierung eine neue Produktlinie unter dem Markennamen „for cheese only“ und entwickelte mit „Grüne Feige“ eine neue köstliche Rezeptur für den Start.

Das Konzept der Senfsaucen ist so einfach wie logisch: furore hat zu jeder Käsesorte und somit für jeden Konsumenten die passende Sauce entwickelt. „Wir haben nach einer umfangreichen Analyse aus unserem bestehenden Sortiment eine Produktlinie kreiert, die an den Geschmack unserer internationalen Kunden angepasst ist.“

**Qualität aus Österreich**

Die vier einzigartigen Varianten Weintrauben Gourmet Sauce (ideal zu Weich- und Rotkulturkäse), Birnen Gourmet Sauce (ideal zu Blauschimmelkäse), Bodensee Apfel mit Calvados Gourmet Sauce (ideal zu Schnittkäse) und Paprika-Chili Gourmet Sauce (ideal zu Frischkäse) sollen jetzt auch auf internationalem Parkett überzeugen. Mit der fünften Neukreation, der Grünen Feige Gourmet Sauce reiht sich der perfekte Partner für Hartkäse ins Sortiment. „Sie alle sind ein wahres Geschmackserlebnis und überzeugen an jeder Käsetheke bzw. im Feinkostregal“, ist sich Christian Greber sicher.

Alle furore Saucen werden in Österreich hergestellt. „Wir achten bewusst darauf, dass unsere Produkte keine Massenware, sondern von feinster Qualität sind. Wir entwickeln die Rezepturen gemeinsam mit Spitzenköchen und verwenden dabei ausschließlich Früchte und Zutaten aus kontrollierter Herkunft“, betont Greber, für den furore seit der Firmengründung im Jahr 2001 für Originalität, Qualität und Regionalität steht.

**Klares Design**

Ab sofort präsentiert furore die fünf Saucen im 180 g und 60 g Glas. „Mit dem klaren, modernen und impactstarken Design des Thekendisplays bieten wir die ideale Präsentation unserer Gourmet Saucen an jeder Käsetheke oder im Feinkostregal.

**Über furore**

furore Handelsgesellschaft mbH

Hans-Berchtold-Straße 52, 6840 Götzis

Tel: +43-5574-58029

[office@furore.at](mailto:office@furore.at) [www.furore.at](http://www.furore.at)

Anhang:

* Bilder Supermarket der Zukunft Präsentation
* Bild furore Bregenzerwälder Ursalzkäse mit SILVER Award 2017-18
* Bild furore Begenzerwälder Hochalpenkäse Jahrgangsreserve mit BRONZE Award 2017-18