



PRESSEINFORMATION

AURORA Sonnenstern-Grieß: Bewährte Qualität frisch verpackt **Grieß neu entdecken und genießen**

(Juni 2008) – Ob süß oder herzhaft, fein oder rustikal, Grieß ist die ideale Grundlage sowohl für die traditionelle als auch die modern-kreative Küche. Und die bekommt jetzt neuen Schwung: Frische Rezeptideen und ein runderneueres Packungsdesign für die drei beliebten **AURORA Sonnenstern-Grieße (Weichweizen, Hartweizen und Weizen-vollkorn)** wecken die Lust auf leckeren Grießgenuss. Die Produkte selbst bleiben unverändert – in bekannter **AURORA Qualität** und mit der bewährten **Sonnenstern-Geling-Garantie**.

Grieß – viel mehr als Kinderbrei und Nockerln in der Bouillon

Grieß ist vor allem als Grundlage für Kinderspeisen oder Suppeneinlagen wie Klößchen oder Nockerln bekannt. Allerdings lassen sich mit den feinen Körnchen viele weitere kulinarische Höhepunkte zaubern. Mit seiner besonderen feinkörnigen Struktur und dem zarten Biss sorgt Grieß in süßen und herzhaften Schlemmereien für außergewöhnlichen Genuss, den es zu entdecken gilt. Damit alles immer optimal gelingt, hat **AURORA** gleich drei Sorten **Sonnenstern-Grieß** im Sortiment.

- **AURORA Sonnenstern-Grieß Weichweizen** ist der „zarteste“ in diesem Trio. Er wird aus Weichweizen gemahlen, ist rein im Geschmack und wird beim Kochen besonders locker. Damit eignet er sich ideal für verführerische Desserts wie Flammeries, Souffles oder die zarte Mousse, Breie, Puddings und feine Kuchen.
- **AURORA Sonnenstern-Grieß Hartweizen** entsteht beim Vermahlen des goldgelben Durumweizens, der z. B. auch die Grundlage für Pasta und andere Teigwaren ist. Hartweizengrieß entwickelt beim Kochen in Flüssigkeit eine locker-poröse Struktur, die schnittfest bleibt. So kann er für knusprige Bratlinge, verschiedene Backwaren, Aufläufe aller Art, süße Schmarren und die klassischen Suppeneinlagen Nockerln und Klöße eingesetzt werden.

- **AURORA Sonnenstern-Grieß Weizenvollkorn** wird aus dem vollen Weizenkorn gewonnen und ist durch viele wertvolle Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe besonders gut geeignet für eine vollwertige Ernährung. Mit seinem kernigen Biss und nussigen Geschmack bietet er eine ideale Basis für herzhafte Gerichte, wie Klöße, Bratlinge und Aufläufe. Aber auch Süßspeisen verleiht er ein besonderes Aroma. Weizenvollkorn Grieß kann wie Weichweizengrieß sehr gut zu süßen Puddings und Breien verarbeitet werden.

Außen neu – innen bewährt

Mit jüngerem Aussehen und appetitlichen Rezept-Abbildungen wecken die neuen Packungen der drei **AURORA Sonnenstern-Grieße** Lust auf endlosen Grießgenuss. Für eine leichtere Orientierung beim Einkauf sind die runderneuerten Packungen der Sorten Weichweizen-, Hartweizen- und Weizenvollkorn-Grieß durch freundliche Farbakzente einfach zu unterscheiden. Zusätzlich macht eine praktische wiederverschließbare Schütte genaues Dosieren zum Kinderspiel und Umfüllen gehört zur Vergangenheit. Hinter der frischen Fassade verbirgt sich weiterhin feinstes **Sonnenstern-Grieß** in bewährter **AURORA Qualität**. Die sorgfältige Weizenauswahl, das spezielle Mahlverfahren und strenge Kontrollen sind die Basis für den traditionell hohen AURORA Qualitäts-Standard und die **AURORA Sonnenstern-Gelinggarantie**.

AURORA Sonnenstern-Grieß ist im Einzelhandel jeweils in der 500 g-Packung zu einem ca.-Preis von 1,09 Euro (Hartweizengrieß), 0,99 Euro (Weichweizengrieß) und 1,29 Euro (Weizenvollkorn Grieß) erhältlich.

(53 Zeilen à 62 Anschläge)

Abdruck honorarfrei; Belegexemplar erbeten