

Presseinformation

Kräuterlikör „Hasenpfeffer“ mit neuer Rezeptur zur ProWein 2015

Die Destillerie Rauter präsentiert auf der internationalen Fachmesse ProWein in Düsseldorf vom 15. bis 17. März 2015 in Düsseldorf den beliebten Kräuterlikör Hasenpfeffer mit einer neuen Honigrezeptur.

Nach langer Tüftelei und rechtzeitig zum Osterfest ist es der Destillerie Rauter gelungen, den beliebten Kräuterlikör „Hasenpfeffer“ in einer neuen Geschmacksvariante fertigzustellen. Das wundervolle Aroma von Honig rundet den angenehmen Geschmack der Kräuter harmonisch ab und wird ab sofort als neue Variante in den Markt eingeführt.

Der „Hasenpfeffer Kräuter & Honig“ spricht vor allem die weiblichen Verbraucher an, eröffnet den Zugang zu jüngeren Konsumentengruppen und ergänzt den traditionellen und bewährten Kräuterlikör „Hasenpfeffer“.

Zur Einführung der neuen Rezeptur erhält jede Flasche „Hasenpfeffer Kräuter & Honig“ den beliebten und begehrten Original-Hasenpfeffer-Ausgießer.

Rauter

Felix Rauter GmbH & CoKG

Gegr. 1853 · Destillerie · Spirituosenfabrik · Weinimport



45128 Essen

Fon +49(0)201 820 76-0

<http://www.rauter.de>

Brunnenstraße 15-23

Fax +49(0)201 820 76-60

Email: info@rauter.de



Foto: Rauter

Presseinformation

Weitere Neuheit auf der ProWein 2015: Kräuterlikör „Niederrheinische Kräuterwiese“

Als weitere Neuheit präsentiert die Destillerie Rauter auf der internationalen Fachmesse ProWein in Düsseldorf vom 15. bis 17. März 2015 in Düsseldorf das Feindestillat „Niederrheinische Kräuterwiese“.

Der Kräuterlikör „Niederrheinische Kräuterwiese“ ist eine niederrheinische Kräuterspezialität, bei der ausgesuchte Kräuter von regionalen Lieferanten zuerst mazeriert und anschließend destilliert werden. Hierdurch verliert das Kräutermazerat die Farbe und die Bitterstoffe werden herausgelöst. So ergibt sich ein besonders feinsinniger „frischer“ Kräutergeschmack, der mit reinen Kräuterauszügen, die bei der herkömmlichen Kräuterlikörherstellung verwendet werden, nicht erzielt werden kann. Darüber hinaus gibt es auch hier eine besondere Honigvariante, die exklusiv am Stand auf Anfrage präsentiert wird.

Rauter

Felix Rauter GmbH & CoKG

Gegr. 1853 · Destillerie · Spirituosenfabrik · Weinimport



45128 Essen

Brunnenstraße 15-23

Fon +49(0)201 820 76-0

Fax +49(0)201 820 76-60

<http://www.rauter.de>

Email: info@rauter.de



Foto: Rauter

Neue Bag-in-Box (BiB) Abfüllanlage

Mitte April nimmt die Destillerie Rauter eine neue Abfüllanlage in ihrem Produktionsunternehmen Minerva Spirituosen GmbH & Co. Betriebs KG in Goch in Betrieb. Diese ermöglicht künftig die Abfüllung von Spirituosen in 10 Liter Bag-in-Box Gebinden. Es werden zunächst die Standard-Konsumspirituosen wie Wodka, Gin, Whisky angeboten – aber auch individuelle Kundenwünsche beachtet und gesondert abgefüllt.

Destillerie Rauter – eines der ältesten deutschen Unternehmen

Die Destillerie Rauter besteht seit 1853 und ist mit der Handelsregisternummer 7 eine der ältesten Firmen und der älteste Absinthhersteller Deutschlands. Der Spirituosenhersteller befindet sich nach wie vor im Zentrum von Essen - an demselben Platz wie 1853.

Ebenfalls zur Felix Rauter Gruppe gehört die Gebr. Both GmbH, die mit besonderen Produkten und Kleinserien zur Abrundung des umfangreichen, 1.500 Produkte umfassenden Sortimentes beiträgt. Darunter gehört der Vertrieb von Import-Spirituosen und Markenartikeln (Cognac, Armagnac, Grappa, Edel-Liköre, Gin, Wodka, Tequila, Rum, Ouzo, Kräuterbitter, Obstler, Whisky), Sekt und Champagner.

Am Standort Goch betreibt Felix Rauter darüber hinaus eine nach International Food Standard zertifizierte Produktionsgesellschaft. Diese ist auf rund 30.000 qm mit 11 Abfüllstraßen und 2,3 Mio. Litern Tankkapazität für lose Ware und 4.000 Paletten Fertigwarenlager auf die Herstellung großer Stückzahlen von Konsumspirituosen ausgerichtet. Es wird ausschließlich an den Fachhandel, Fachgroßhandel und den LEH geliefert.

Kontakt für Bilder, Muster, Medienkooperationen, Interviews, Infos:

Felix Rauter GmbH & Co. KG, Brunnenstr. 15-23, 45128 Essen, Fon: 02 01 - 820 76 - 0,

Fax: 02 01 - 820 76 - 60, presse@rauter.de, www.tabu-absinth.com, Bildmaterial (300

dpi) unter www.presse.rauter.de