

Carl Warrlich GmbH

## Presse-Mitteilung



Treffurt, den 3. September 2017

Neuheiten 2018 der Carl Warrlich GmbH

### **WARRLICH Barbecue: Alles für den guten Geschmack**

Für das gewisse geschmackliche Etwas an Rauch- und Holzaromen hat die Carl Warrlich GmbH mit WARRLICH Barbecue eine neue Linie aufgenommen, in der es tatsächlich einzig um das außergewöhnliche Geschmackserlebnis geht. Zu der Produktgruppe gehören sogenannte Grillplanken, Grillpapier und Grillchips aus Holz ebenso wie Salzfliesen. Die rauchigen Neuheiten übertragen ihre Aromastoffe direkt auf das Grillgut, und die Anwendung ist noch dazu denkbar einfach.

**WARRLICH Barbecue Planken** sind sortenreine Grillplatten mit typischen Holz- und Raucharomen. Auf den Markt kommen sie in den Varianten Buche, Kirsche und Western Red Cedar, die Maße betragen 300 x 150 x 20 Millimeter. Im 6er Pack angeboten, eignen sie sich sehr gut zum Grillen von Fisch, Fleisch und Geflügel, das in geschlossenen Grillsystemen gegart werden kann. Vor der Anwendung werden die Grillplatten ca. 30 Minuten in Wasser eingelegt, das Grillgut anschließend darauf platziert und auf den Grill gelegt.

**WARRLICH Barbecue Chips** sind Räucherchips zum Aromatisieren des Grillguts, die in Gebinden zu je 750 Gramm angeboten werden. Nach 30-minütigem Einweichen in Wasser wird eine Hand voll Chips in die glühende Kohle oder die Räucherbox bei einem Gasgrill gegeben. Diese Menge erzeugt etwa zehn Minuten Rauch. Die Chips sind aber auch in Räuchergeräten anwendbar, und ebenfalls in den Varianten Buche, Kirsche und Western Red Cedar erhältlich.

Die sogenannten **WARRLICH Barbecue Papers** sind dünn gemessertes Holz, in welchem nach 10-minütigem Einweichen das Grillgut wie in Papier eingewickelt und schonend gegart wird. So bleibt es ganz besonders saftig, erhält durch die Holzaromen einen einzigartigen Geschmack und lässt sich im Papier besonders hübsch servieren. **WARRLICH Barbecue Salzfliesen** ergänzen die Serie, erhältlich in den Maßen 200 x 100 x 25 Millimeter sowie 200 x 200 x 25 Millimeter.

Für die abverkaufstarke Warenpräsentation der neuen WARRLICH Barbecue-Produktfamilie am POS haben die Marketing-Strategen der Carl Warrlich GmbH ein eigenes, besonders übersichtliches Display entwickelt. (Warrlich)

Mehr Informationen unter [www.warrlich.eu](http://www.warrlich.eu)

Carl Warrlich GmbH  
Falkener Landstraße 9, 99830 Treffurt  
Telefon +49 (0) 3 69 23/529-0  
E-Mail: [carl@warrlich.eu](mailto:carl@warrlich.eu)



Foto: Warrlich/2017

WARRLICH Barbecue heißt die neue Grillserie der Carl Warrlich GmbH, bestückt mit den Naturprodukten WARRLICH Barbecue Planken, Chips, Papers und einer Salzfliese. Damit lässt sich Grillgut ganz besonders gut aromatisieren. Denn die natürlichen Holzaromen ziehen in Fisch, Fleisch oder Gemüse ein und entwickeln auf dem Grill den typischen Räuchergeschmack. Dem Kunden wird am POS die neue Produktserie auf Augenhöhe präsentiert, dafür sorgt ein übersichtlich gestaltetes Display.

(Warrlich)

Text ca. 2.086 Zeichen, Abdruck honorarfrei \* Beleg erbeten

Text und Bild zum Download auch unter <http://www.warrlich.eu/presse>



Carl Warrlich GmbH  
Falkener Landstraße 9, 99830 Treffurt  
Telefon +49 (0) 3 69 23/529-0  
E-Mail: carl@warrlich.eu