

## Zwei deftige Salathighlights für den Herbst: HOMANN bringt neuen Schinken-Lauch- und Käsesalat auf den Markt

- » HOMANN erweitert seine „Auf-Brot-Salate“-Range um zwei herzhaftere Salatkreationen
- » Ab Oktober: Schinken-Lauchsalat im 200-Gramm-Becher und Käsesalat im 150-Gramm-Becher

(Osnabrück, September 2024) Der Feinkostspezialist HOMANN erweitert für den kulinarisch perfekten Start in die kalte Jahreszeit sein Sortiment der klassisch angehauchten „Auf-Brot-Salate“: Mit dem deftigen Schinken-Lauchsalat mit echtem Kochschinken und knackigem Lauch sowie einem herzhaften Käsesalat, basierend auf einem originalen Gouda aus Holland, sorgt das deutsche Traditionsunternehmen für noch mehr Abwechslung im Feinkostregal – alles im beliebten „Metzger“-Frischepack. „Unsere neuen Kreationen sorgen für echte Wohlfühlmomente – und die braucht man in der nasskalten und dunklen Jahreszeit ganz besonders“, so Manja Behrens, Marketing Managerin von HOMANN. „Es ist uns wichtig, den Konsumenten stets etwas Außergewöhnliches zu bieten, Variationen, die Klassisches mit etwas Besonderem vereinen. Unsere neuen, herzhaften Salate bringen das gewisse Etwas in den herbstlichen Alltag und lassen sich zum Beispiel perfekt mit Schwarzbrot, Laugengebäck oder einem Sandwich kombinieren.“

### „Gemüsiger“ als herkömmliche Fleischsalate: der Schinken-Lauchsalat

Die Kombination von Schinken und Lauch erfreut sich großer Beliebtheit in ganz Deutschland. Man kennt sie unter anderem aus Suppen, Quiches oder Gratins und sie sorgt garantiert für zufriedene Gesichter am Esstisch. Jetzt können Verbraucher diese genussvolle Mischung auch in einer herzhaften Salatvariante genießen: Der neue Schinken-Lauchsalat kommt im praktischen 200-Gramm-Becher auf den Markt und sorgt für kleine und große Leckermente, egal ob morgens, abends oder einfach mal zwischendurch. Die Verbindung von zartem, würzigem Kochschinken mit dem mild-süßlichen und dabei leicht scharfen Geschmack des Lauchs schafft einen ausgewogenen, fein ausbalancierten Geschmack. Der ist nicht nur herzhaft, sondern dank des Lauchs auch gemüsiger und frischer als bei herkömmlichen Fleischsalaten.



[Download Bildmaterial](#)



HOMANN bringt Schinken-Lauch- und Käsesalat auf den Markt.



„Gemüsiger“ als herkömmliche Fleischsalate: der Schinken-Lauchsalat.



Der neue Käsesalat basiert auf einem originalen Gouda aus Holland.

mehr >>

## Presseinformation

### Der neue Käsesalat ist ein Muss für Käsefans

Die Deutschen lieben Käse – laut der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung liegt der Pro-Kopf-Verbrauch in Deutschland bei 23,8 Kilogramm pro Jahr.<sup>1</sup> Besonders populär ist der aus der gleichnamigen niederländischen Stadt stammende Gouda. Ein käsiges Vergnügen verspricht der neue Käsesalat im 150-Gramm-Becher. Dank der niederländischen Heimat des HOMANN Eigentümers Signature Foods basiert der Salat auf einem echten Gouda aus Holland. Die Rezeptur ist mit frischen Gewürzgurken herzhaft abgestimmt. So lässt sich der beliebte Käse einmal ganz anders genießen – auf einem frischen Brot, knusprigen Crackern oder als herzhaftes Beilage sorgt der neue Käsesalat für kulinarischen Hochgenuss in der kalten Jahreszeit.

Die neuen Sorten sind ab Oktober 2024 im Kühlregal des deutschen Lebensmittelhandels erhältlich. Die unverbindliche Preisempfehlung für den Schinken-Lauchsalat (200 Gramm) liegt bei 1,89 €, die für den Käsesalat (150 Gramm) bei 1,99 €.

Weitere Informationen sind auch im Internet abrufbar, unter [www.homann-salate.de](http://www.homann-salate.de).

<sup>1</sup> [https://www.ble.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2024/240412\\_Milchbilanz.html](https://www.ble.de/SharedDocs/Pressemitteilungen/DE/2024/240412_Milchbilanz.html).



### Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®  
Bierstadter Straße 9 a  
65189 Wiesbaden  
[www.deutscher-pressestern.de](http://www.deutscher-pressestern.de)

#### Kristin Hampl

E-Mail: [k.hampl@dps-news.de](mailto:k.hampl@dps-news.de)  
Tel.: +49 611 39539-17

#### Svenja Karolczak

E-Mail: [s.karolczak@dps-news.de](mailto:s.karolczak@dps-news.de)  
Tel.: +49 611 39539-16



DEUTSCHER PRESSESTERN