gastrotel

MARKT & PRODUKTE

Perfekt gewürzt

Die neuen Gewürzmühlen von Wiberg wurden nachhaltig verbessert und leisten einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung von Plastikmüll / Foto: Wiberg

Das Sortiment der Gewürzmühlen von Wiberg umfasst erstmals acht Spezialitäten ? von fein aufeinander abgestimmten Würzmischungen bis zu essenziellen Rohgewürzen. Zusätzlich wurden einzelne Komponenten nachhaltig verbessert: Der Mühlenkopf besteht nun zu 100 Prozent aus rPET und leistet somit einen wichtigen Beitrag zur Vermeidung von Plastikmüll. Dies spart zukünftig rund fünf Tonnen Plastik pro Jahr ein.

Starkes Keramikmahlwerk

Das neue Mahlwerk aus qualitativer Keramik macht die Gewürzmühlen noch kraftvoller. Die erhöhte Mahlkraft ermöglicht überdies neue Mühlenvarianten wie Ursalz grob oder schwarzen und bunten Pfeffer in ganzen Körnern. Gleichzeitig leistet das neue Mahlwerk einen wesentlichen Beitrag, Mikroplastik in Lebensmitteln zu reduzieren.

Blickfang am Tisch

Mit dem neuen Design der Etiketten passen die Gewürze zu jeder Tischgesellschaft. Das zeitlos künstlerische Motiv steht immer in Verbindung mit dem jeweiligen Inhalt und animiert die Gäste zur kreativen Verwendung.

Meine Marke für meine Gäste

Wie schon bisher macht Wiberg auf Wunsch das eigene Produkt, zu dem seiner Kunden. Firmen oder Gastronomiebetriebe wählen ihre Lieblingssorten aus und präsentieren diese ihren Gästen im Erscheinungsbild der eigenen Marke. Für jede Mühle aus dem Sortiment gestalten die Designer das Etikett individuell nach Kundenwunsch ? vom Firmenlogo auf der Vorderseite des Etiketts bis zur völlig eigenen Etikettenvorderseite.