

Wolkersdorf, 15. Mai 2018

Natürliches Würzen ohne Salz

Kotányi: VEGGY für Veggies

Immer mehr Österreicherinnen und Österreicher verzichten gänzlich oder zumindest ab und zu auf Fleisch¹. Mit VEGGY hat der heimische Gewürzhersteller Kotányi nun eine Produktlinie herausgebracht, die speziell für die ernährungsbewusste, fleischlose Küche konzipiert ist und die Geschmacksvielfalt vegetarischer Gerichte mit fein abgestimmten Kräutern und Gewürzen unterstreicht. Die neuen Würzmischungen mit Superfood-Basics bestehen dabei ausschließlich aus natürlichen Zutaten und kommen ganz ohne Salz aus.

Würzige Flammkuchen, exotische Bowls, fruchtige Porridges – die neuen Kotányi VEGGY Gewürzcreations *Classic, Exotic, Hot + Spicy* sowie die süße Variante *Sweet* zeigen einmal mehr, wie vielseitig vegetarische Küche sein kann. „Wir möchten mit VEGGY nicht nur Vegetariern neue Gemüsekreationen anbieten, sondern auch die wachsende Gruppe der Flexitarier inspirieren, die gerne öfter einen fleischlosen Tag einlegen“, so Erwin Kotányi, Geschäftsführer des niederösterreichischen Familienunternehmens. Laut Mintel waren es 2017 sogar 23 % der 25 bis 44-Jährigen, die mehr vegetarisches Essen in ihren Speiseplan integriert haben als noch im Jahr zuvor.²

Salzlos glücklich

Auch ein weiterer Trend zeichnet sich ab: Guter Geschmack braucht kein Salz. So versucht jeder Vierte zwischen 25 und 35 Jahren sowie jeder Dritte der 35 bis 44-Jährigen aktiv seinen Konsum von salzhaltigen Lebensmitteln zu reduzieren oder sogar ganz zu vermeiden.³ Die fein abgestimmten VEGGY Kreationen aus 100 % Kräutern, Gewürzen und Superfoods-Basics sind daher so zusammengestellt, dass sie mit ihren natürlichen Gewürzaromen den ursprünglichen Geschmack von Gemüse, Obst und Getreide stimmig abrunden und dennoch ohne Salz auskommen. „Würzen ohne Salz gewinnt zunehmend an Bedeutung – mit VEGGY bieten wir eine Alternative für alle, die ihren Salzkonsum individuell gestalten und dennoch nicht auf Geschmack verzichten wollen“, so Kotányi.

Die neue Kotányi VEGGY Linie ist ab sofort in den Sorten *Classic, Exotic, Hot + Spicy* und *Sweet* im österreichischen Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. www.kotanyi.at

>>> Details, Rezepte und Bildmaterial zum Download in druckfähiger Auflösung finden Sie auf den Folgeseiten >>>

1 meinungsraum.at & Triconsult: Eigenstudie Veganer/Vegetarier K_4955 (April 2018)

2 Mintel: Attitudes towards diet (2017, Q4)

3 Mintel: Attitudes towards diet (2017, Q4)

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartner: Mag. Jasmin Obrecht | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: jasmin.obrecht@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.at

Kotányi VEGGY: Inspiration in vier Sorten

- **Classic – mit Grünkohl**

Die Mischung mit Grünkohl wurde für den klassischen Genuss von fleischlosen Gerichten konzipiert: Sie eignet sich optimal für Gemüsepfannen, Kartoffelgerichte, Aufläufe und Gratins, Gemüselaibchen, Strudel sowie Aufstriche.

- **Hot + Spicy – mit Hanfprotein**

Unterschiedliche Chili-Arten, Paprika und Koriander sorgen für angenehme Schärfe, Zimt rundet ab und Hanf macht die Mischung geschmacklich noch interessanter. Die scharfe Mischung ist perfekt für Wraps, Chili sin carne, Tex-Mex Gerichte, Eintöpfe, Suppen, Dips und Chutneys.

- **Exotic – mit Curcuma**

Eine raffinierte Kombination aus Curcuma, Mango und Koriander, um vegetarischen Gerichten eine exotische Note zu verleihen – besonders gut geeignet für Currys, Tofugerichte, Couscous, Quinoa, Reisgerichte, Suppen, Aufstrichen und Dips.

- **Sweet – mit Maca**

Die Sweet Mischung mit intensivem Orangen- und Zimtgeschmack und fein vermahlenem Maca versüßt vegetarische Tage und verfeinert Joghurt, Milchreis, Pudding, Pancakes, Cremes und Desserts, Muffins, Cupcakes, Smoothie-Bowls, Müsli und Porridge.

>>> Rezepte und Bildmaterial zum Download in druckfähiger Auflösung finden Sie auf der nächsten Seite. >>>

Über Kotányi

1881 von Janos Kotányi im ungarischen Szeged gegründet, zählt Kotányi heute zu den traditions- und erfolgreichsten Familienunternehmen Österreichs. Der Gewürzexperte ist nicht nur klare Nummer 1 in Österreich, sondern rangiert in über 20 Ländern Zentral- und Osteuropas unter den Top Marken am Markt. Mit einem im Rekordjahr 2017 erwirtschafteten Umsatzplus von 4,6 Prozent auf 157 Millionen Euro ist Kotányi weiterhin auf Wachstumskurs. Heute beschäftigt das österreichische Familienunternehmen mit Sitz in Wolkersdorf im Niederösterreichischen Weinviertel unter der Leitung von Geschäftsführer Erwin Kotányi rund 570 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Der Name Kotányi steht seit jeher für edle Gewürze in höchster Qualität: Alle Rohstoffe durchlaufen strenge Qualitätskontrollen, bevor sie in der hauseigenen Produktion in Wolkersdorf weiterverarbeitet werden. Kotányi richtet sich stets nach den drei Leitmotiven Gesundheit, Innovation und Genuss aus und überrascht immer wieder mit Innovationen am Markt. Weitere Informationen auf www.kotanyi.at und auf [Facebook](https://www.facebook.com/kotanyi).

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com
Ansprechpartner: Mag. Jasmin Obrecht | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA
E-Mail: jasmin.obrecht@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

Rezepte und Bildmaterial zum Download (honorarfrei zur redaktionellen Verwendung)

Zum Download von Bildmaterial in druckfähiger Auflösung klicken Sie bitte auf die blauen Links unter den Bildern (alle Bilder © KOTÁNYI GmbH).



Kotányi Veggy Range

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Veggy Range

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Veggy

Classic

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Veggy

Exotic

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Veggy

Hot + Spicy

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)



Kotányi Veggy

Sweet

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartner: Mag. Jasmin Obrecht | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: jasmin.obrecht@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.at



Kotányi Veggy Classic – Veg Flammkuchen

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)

[Rezeptdownload](#)



Kotányi Veggy Hot – Melonensalat

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)

[Rezeptdownload](#)



Kotányi Veggy Exotic – Couscous-Minz-Salat

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)

[Rezeptdownload](#)



Kotányi Veggy Sweet – Porridge

© KOTÁNYI GmbH

[Bilddownload](#)

[Rezeptdownload](#)

Rückfragehinweis

currycom communications GmbH | Mariahilfer Straße 99 | 1060 Wien | Tel.: 01 / 599 50 | www.currycom.com

Ansprechpartner: Mag. Jasmin Obrecht | Mag. (FH) Martina Wenzel, BA

E-Mail: jasmin.obrecht@currycom.com | martina.wenzel@currycom.com

KOTÁNYI GmbH | Johann Galler Straße 11 | 2120 Wolkersdorf im Weinviertel | Tel. +43 2245 5300 | www.kotanyi.at