

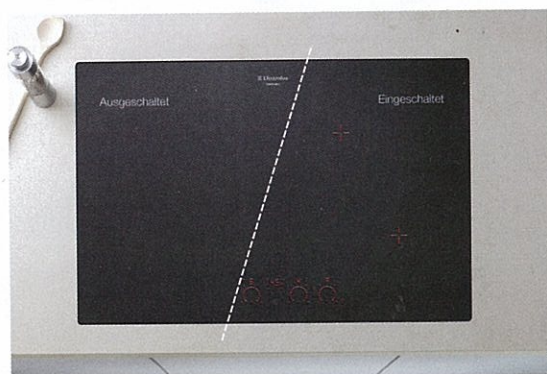
# MARKT NEWS



## Die Würze Südafrikas in Schweizer Küchen

Die natürlichen Gewürzmischungen und Saucen von Ukuva i Africa sind ab sofort auch in der Schweiz erhältlich. Die Kräutermischungen sind frei von Gluten und verleihen Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichten einen herzhaften Geschmack. Die in Kapstadt hergestellten Fair-Trade-Produkte erfüllen einen weiteren guten Zweck: Sie bieten Townshipbewohnerinnen und -bewohnern sichere Arbeitsplätze und ein besseres Leben.

Die Produkte sind erhältlich unter [www.ukuva.ch](http://www.ukuva.ch)



## Maximal puristisches Design

Induktions-Kochfelder sind dank kurzer Reaktionszeit, Energieeinsparungen und einfacher, sicherer Bedienung zukunftsweisend. Das neue Maxima Pure Hob Kochfeld von Electrolux verbindet diese Vorteile mit einem einzigartigen und puristischen Design. Im ausgeschalteten Zustand zeigt diese innovative Lösung nur die schwarze Glasfläche ohne sichtbare Kochzonen- oder Bedienfeldgrafik mit lediglich einem schlichten Touch-Einschalt-Symbol sowie dem dezenten Markenlogo. Erst eingeschaltet erscheint die elegante Illuminierung: Die rote Grafik setzt einen Akzent zum schwarzen Glas der Bedienoberfläche und der Kochzonen.

[www.electrolux.ch](http://www.electrolux.ch)

## BlackLine - das kleine Schwarze von Bauknecht

Monochrome Küchen mit dunklen Fronten in Verbindung mit hochwertigen Materialien sind ein Muss für trendbewusste Hobbyköche. Die Kombination edler Einbaugeräte in brillantem Schwarz mit puristischen, dunklen Küchenmöbeln überzeugt durch zeitlose Eleganz. Mit der KOMFORT-Sonderedition BlackLine bietet Bauknecht ab sofort modernste Einbaugeräte für Küchen, die nicht nur durch ihr Design, sondern auch durch innovative Technik überzeugen und damit das Kochen auch visuell neu erlebbar machen.

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)



## Ein trinkfester Jubilar

Einen Grund anzustossen, liefert Heineken gleich selbst: Die Marke feiert dieses Jahr den 140. Geburtstag. Im Jahre 1889, 16 Jahre nach der Gründung, wurde das Heineken-Bier in Paris als weltweit bestes Bier ausgezeichnet. Gut 40 Jahre später signalisierte man mit dem roten Heineken-Stern: A star is born! Die fünf Zacken stehen für Gerste, Hopfen, Wasser, Hefe und den geheimnisvollen Beitrag des Brauers - die fünf Zutaten, welche ein Bier seit jeher einzigartig machen.

[www.heineken.ch](http://www.heineken.ch)



## Frischer Wind für die rote Sauce

Ein wenig Innovation kann auch einem Traditionsprodukt nicht schaden: Mit «Culinair Ketchup» wird das Ketchup zwar nicht neu erfunden, aber variantenreich verändert. Die drei Geschmacksvarianten «Balsamico, Basilikum und Oregano», «Gerösteter Knoblauch, Thymian und Honig» sowie «Curry, Pfeffer und Zitrone» bringen Abwechslung zur klassischen Variante und kommen ebenfalls ohne jegliche künstlichen Zusatzstoffe aus.

Fr. 3.20, erhältlich in der Migros (ab sofort) und bei Coop (ab Mai 2013)

