

SCHRÖDERs BÜRO

KANZLEI FÜR KOMMUNIKATION, ORGANISATION & MARKETING GbR
CONSULTANTS TO THE INTERNATIONAL HOSPITALITY INDUSTRY
FÜR



Verena & Jörg Tüttelmann | Wangenheimstraße 16 a | 14193 Berlin

INFORMATION

CURRY 36: GLUTAMATFREIE ZONE AM MEHRINGDAMM Qualitätsoffensive bei Berlins „Kult-Curry“ geht in die zweite Runde

Berlin, 5. April 2011. Ketchup gänzlich ohne Konservierungsstoffe, Bio-Currywurst vom Havelländer Apfelschwein und alle Würste ohne Glutamat: das sind weitere Bestandteile der Qualitätsoffensive zum 30jährigen Bestehen von Curry 36 am Mehringdamm in Berlin Kreuzberg.

Berlins „Kult-Curry“ hat nach den abgeschlossenen Sanierungsarbeiten im Januar jetzt weitere Maßnahmen zur Qualitätsoptimierung in die Tat umgesetzt: seit Anfang Februar gibt es die Bio-Currywurst am Mehringdamm. Sie wird exklusiv nach eigener Curry-36-Rezeptur von der Manufaktur Velten aus Biofleisch des Havelländer Apfelschweins hergestellt. Darüber hinaus gibt es das Original-Ketchup, das exklusiv für Curry 36 ebenfalls nach eigener Rezeptur und ohne Konservierungsstoffe und Dickungsmittel hergestellt wird, aufgrund häufiger Kundennachfragen auch in Flaschen zu kaufen. Und ab sofort wird auf den Zusatz von Glutamat bei der Wurstherstellung verzichtet. Das heißt, Curry 36 wird auch in Zukunft selbst zu Spitzenzeiten seinen Kunden wie gewohnt mit berlinerisch-herzlichem Charme beste Qualität bieten – und zwar ohne Glutamat und Konservierungsstoffe.

Weitere Informationen:

SCHRÖDERs BÜRO
Verena Tüttelmann
fon: + 49 30 887 22642
funk: + 49 172 3550 930