

THOMY lanciert neue Salatsaucen

## Die Sauce macht den Salat

Basel, 1. März 2016 – Seit dem Jahr 1930 steht THOMY für Innovation und feine Produkte. Pünktlich zum Frühlingsbeginn lanciert THOMY die frischen Salatsaucen French, Kräuter und Balsamico. Für alle drei Geschmacksrichtungen kommen ausschliesslich natürliche Zutaten in die Flasche.

Geschmack entsteht durch die richtigen Ingredienzien. Bei den neuen Salatsaucen French, Kräuter und Balsamico von THOMY bedeutet dies, dass nur qualitativ hochwertige und natürliche Zutaten verarbeitet werden: Schweizer Bio-Alpenkräuter, Bio-Senf, Bio-Eier, Meersalz, natürliches Sonnenblumenöl und italienischer Bio-Balsamico aus Modena. «Mit der Herkunft und Natürlichkeit der Zutaten garantieren wir das echte Geschmackserlebnis unserer neuen Salatsaucen. Dazu brauchen wir keine künstlichen Zusatzstoffe wie etwa Geschmacksverstärker, Aromen oder Konservierungsstoffe», erklärt Caroline Ebenstreit von der Produktentwicklung bei THOMY in Basel.

### Geschmack ist Tradition

THOMY verschreibt sich seit jeher der Tradition des besten Geschmacks. Damit reihen sich die neuen frischen Salatsaucen in eine Liste von Produkten ein, die bis 1907 zurückreicht. Damals begann Fritz Thomi-Schad mit dem Verkauf von Senf. Im Jahr 1934 brachte das Unternehmen Senf in Tuben auf den Markt – eine Weltinnovation, bei der diese Verpackung zum ersten Mal für ein Lebensmittel zum Einsatz kam. Ab 1951 ergänzte Mayonnaise die Produktpalette – ebenfalls eine Innovation, da die Sauce bis dahin mühsam von Hand hergestellt werden musste. Auch im Light-Segment und bei den Salatsaucen war THOMY Pionier und lancierte 2014 mit der «Steak and Burger»-Linie die ersten 100 Prozent natürlichen Saucen für Grillfleisch.

Mit der neuesten Produktinnovation, den frischen und 100 Prozent natürlichen Salatsaucen, reagiert THOMY auf aktuelle Ernährungstrends: Dem Konsumenten ist die Herkunft und Qualität der Zutaten wichtig; trotzdem sollen die Mahlzeiten zeitsparend zubereitet werden können. Der Konsument möchte also Produkte, die sofort zur Hand sind, sich von Selbstgemachtem jedoch nicht unterscheiden – wie das schon 1951 mit der Mayonnaise der Fall war.

### Gekühlt servieren

Die neuen Salatsaucen von THOMY sind seit Februar 2016 bei Coop im Kühregal erhältlich. Die Sorte French kostet CHF 5.20, Kräuter CHF 5.50 und Balsamico CHF 6.90. Die Saucen eignen sich für Allergiker, da sie gluten- und laktosefrei sind.

### KONTAKT FÜR MEDIENANFRAGEN

Jung von Matt/Limmat

Barbara Haueter

Telefon +41 44 254 66 82 oder [barbara.haueter@jvm.ch](mailto:barbara.haueter@jvm.ch)

### Über THOMY

Mit 2'300 Tonnen Senf und 6'200 Tonnen Mayonnaise, die im Jahr 2015 verkauft wurden, ist THOMY der Schweizer Marktführer für Kultsaucen.

Am Anfang des 20. Jahrhunderts kam in der Schweiz der erste industriell gefertigte Tafelsenf auf den Markt. Er trug den Namen Langenthaler Senf und wurde von der Firma Helvetia hergestellt, aus der 1930 die Thomi & Franck AG hervorging. Am 23. Mai 1930 wurde die Marke Thomi's Senf eingetragen, und praktisch zeitgleich bekamen die Konsumentinnen und Konsumenten den ersten Senf in Tuben zu Gesicht. Später kamen weitere Produkte, wie etwa Mayonnaise, Tomatenpüree, Kochsaucen sowie verschiedene Dressings, dazu.

Seit 1971 gehört THOMY zu Nestlé, und 1989 verkaufte die Familie Thomi auch ihre restlichen Anteile. THOMY Senf wird bis heute in der Fabrik in Basel hergestellt. Das Unternehmen beschäftigt am Standort in Basel rund 160 Mitarbeitende. Ausgesuchte Zutaten, sorgfältige Herstellung und strenge Kontrollen machen die Produkte von THOMY zu Spaltenprodukten, die stets ein hervorragendes Geschmackserlebnis garantieren.