

Medienmitteilung

Oona Caviar – Petit Plaisir – exklusiv im Blister

Frutigen, 2. Juli 2018: Der Sommer kann kommen! Pünktlich zur warmen Jahreszeit lanciert das Tropenhaus Frutigen den neuen *Oona Caviar – Petit Plaisir*. Der Kaviar, im besten Reifegrad in Blister portioniert, ist der perfekte Begleiter zu kühlen Drinks und an Sommerparties, Familienfeiern, Hochzeiten und für den Genuss in der Gruppe.

„Der *Petit Plaisir* kann das ganze Jahr in bester Qualität genossen werden und revolutioniert damit etwas die traditionelle Kaviar-Saison“, weiss Marcel Baillods, CEO im Tropenhaus Frutigen. „Der Name ist ein Versprechen“, schildert Beate Makowsky, Leiterin Marketing und Kommunikation im Tropenhaus: „*Petit Plaisir* – die exklusive kleine Freude – ist perfekt geeignet für den Überraschungsmoment oder für den Genuss zwischendurch.“

Oona Caviar – Petit Plaisir

Der Kaviar wird im besten Reifegrad im sogenannten Blister portioniert, schockgefroren, mit einer Sichtfolie verschweisst und von der edlen Oona-Verpackung umhüllt. Der Blister, eine Kunststoffplatte mit Einbuchtungen, bietet die idealen Voraussetzungen für die einwandfreie Haltbarkeit des Kaviars. Der Kaviar wird in Einheiten von 3 x 8 Portionen à je 5 Gramm, total 120 Gramm zu CHF 239.-, angeboten. Der *Petit Plaisir* ergänzt die Reihe des echten Schweizer Alpen Kaviar Nr. 103 – traditionnel: Dieser besticht durch seine leichte Salznote und sein nussiges, charaktervolles Aroma.

Vielseitige, individuelle Zubereitung

Durch die tiefgefrorene Portionierung im Blister entsteht kein Wiege – oder Anrichteverlust und das edle Produkt ist genau kalkulierbar. Dank der risikofreien Haltbarkeit des Kaviars sowie der idealen Portionengrösse ist diese Delikatesse perfekt geeignet für Restaurants, Caterings, Bars, Parties, für Gruppen oder natürlich den privaten Konsum. „Besonders im Sommer ist der *Petit Plaisir* geradezu genial: Die einzelnen Portionen können ganz einfach tiefgefroren aus der Form gedrückt und in weniger als 10 Minuten bei Raumtemperatur aufgetaut werden“, erklärt Beate Makowsky. *Oona Caviar – Petit Plaisir* bildet den besonderen Genussmoment zu einem feinen Fischgericht oder als trendige Beilage zu einem kühlen Drink, zu prickelndem Champagner oder einem ausgewählten Wodka.

Medienkontakt:

Beate Makowsky, Leiterin Marketing & Kommunikation / Stv. Geschäftsführerin, Tel: 033 672 11 48
/ b.makowsky@oona-caviar.ch / www.tropenhaus-frutigen.ch / www.oona-caviar.ch

Bildlegende:

Oona Petit Plaisir_Umverpackung

Oona Petit Plaisir_Anwendung

Oona Petit Plaisir_Bankette

Oona Petit Plaisir_auf Ei