



Medienmitteilung

Jetzt neu in der Migros: "Premium Limited Edition Tagliatelle mit Lauch" mit schnellen Gourmetrezepten von Reto Mathis

Kochen wie ein Spitzenkoch – mit den neuen Limited-Edition-Premium-Teigwaren von der Migros-Tochter Jowa gelingt das in Handumdrehen: An jeder Packung hängt ein Gratis-Rezeptbüchlein, in dem Spitzenkoch Reto Mathis köstliche Menüs vorschlägt. Auf die Pastasorten „Curry“, „Basilikum“ und „Zitrone“ folgt nun die neue Herbst-Premium-Tagliatelle mit Lauch, ab sofort erhältlich in allen grossen Migros-Filialen.

Die neue Pastasorte „Premium Limited Edition Tagliatelle mit Lauch“ der Migros-Tochter Jowa, exklusive Schweizer Produzentin vielfältiger Teigwaren, lässt sich hervorragend zu Fleisch, Meeresfrüchte und Gemüse kombinieren. Spitzenkoch Reto Mathis hat sich vom Lauch-Aroma inspirieren lassen und drei raffinierte Rezepte kreiert. Der Clou: Die Zubereitung der drei exklusiven Gourmetmenüs ist ganz einfach mit wenigen Zutaten in nur einer Pfanne nachvollziehbar und in dem kleinen Gratis-Rezeptbooklet, das an jeder Pastapackung hängt, Schritt für Schritt gut dokumentiert.

Einfach & schnell kochen – mit Gourmet Garantie

„Jede Migros-Kundin und jeder Migros-Kunde wird damit ohne grossen Aufwand selbst zum Spitzenkoch“, so Reto Mathis, der seine Gäste sonst bei MATHIS FOOD AFFAIRS auf Corviglia, dem Hausberg von St. Moritz verwöhnt. Erhältlich ist die neue „Premium-Tagliatelle mit Lauch“ inklusive dem Gratis-Rezeptbüchlein ab sofort in allen grossen Migros-Filialen (Verpackungsgrösse: 500g, Verkaufspreis: CHF 4.50).

Passend zur Jahreszeit wird es dann in den Wintermonaten die neuen Migros Premium-Pastasorten mit Pfefferaroma geben – jeweils wieder mit raffinierten Rezeptvorschlägen von Reto Mathis.

Zur Person Reto Mathis

Zusammen mit seiner Frau Barbara führt Reto Mathis auf Corviglia, dem Hausberg und beliebtesten Wander- und Wintersportgebiet von St. Moritz auf 2.486mü.M., seit 18 Jahren sechs verschiedene Gastronomiebetriebe unter dem Dach von MATHIS FOOD AFFAIRS: das Free-Flow-Selfservice-Restaurant „Bütschella“ mit Marché-Konzept, das fröhliche Familienrestaurant „Brasserie“ mit regionalen Spezialitäten aus der Cucina della Valle, das Loungerestaurant „De Fät Moonk“ mit einer modernen alpinen Küche, die „Terrazza“, das windgeschützte Terrassenrestaurant, die Schneebar „Pirates on the Rocks“ mit Snacks, Drinks und Hits bis zum Sonnenuntergang sowie das „La Marmite“, Europas höchstgelegenes Gourmetrestaurant, bekannt für die legendären Trüffel- und Kaviarspezialitäten von Reto Mathis. Die Bereiche fliessen ineinander und machen das gastronomische Erlebnis bei MATHIS FOOD AFFAIRS unvergleichlich: Auf Corviglia treffen Gourmetfans und Prominente, Wintersportler und Wanderfreunde, Familien mit Kindern und Genussmenschen aller Art zusammen. Gelebte Emotionen werden hier Wirklichkeit. Weitere Infos finden Sie unter www.mathisfood.ch.

Zur Jowa

Die Jowa AG ist ein Tochterunternehmen der Migros und führend in der Herstellung von Back- und Konditoreiwaren, Teigwaren sowie Convenience Produkten. Die Jowa beschäftigt insgesamt über 3'000 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, davon 120 Lernende.



Die Jowa wurde als eines der ersten Unternehmen für ihr systematisches betriebliches Gesundheitsmanagement ausgezeichnet. Für gesunde und motivierte Mitarbeitende. Mehr Informationen zum Friendly Work Space: www.gesundheitsfoerderung.ch.

Zürich, 5. Juli 2011

Bilder zum Download stehen in Druckqualität auf der Website www.mathisfood.ch im Menü Media unter folgendem Link bereit: <http://mathis.vs32.snowflakehosting.ch/index.php?id=43>

Medienstelle Mathis Food Affairs:

Claudia-Regina Flores, WOEHRLE PIROLA Marketing und Kommunikation AG, Rotwandstrasse 49, CH-8026 Zürich, Tel. +41 (0)44 245 86 88, Mobil: +41 (78) 740 20 86, flores@woehrlepirola.ch

Mathis Food Affairs, Corviglia, CH-7500 St. Moritz, Tel. +41 81 833 63 55, info@mathisfood.ch

Medienstelle Jowa:

Heike Zimmermann, Verantwortliche Kommunikation und PR JOWA AG,
Tel: +41(0)44 947 97 16, +41 (0)78 819 41 28, heike.zimmermann@jowa.ch