



## **EMBARGO: 1. April – 00.01 Uhr**

Martigny, Aigle, den 1. April 2021

### **EINZIGARTIG: DER LIQUEUR CORNICHON MORAND & HUGO REITZEL IST KEIN APRILSCHERZ**

**April, April? Keineswegs! Ein innovativer Likör! Unglaublich, aber wahr: Cornichons werden nicht nur zur Raclette verzehrt, sondern künftig auch als Zutat eines Likörs zum Aromatisieren Ihrer kühnsten kulinarischen Kreationen!**

Wenn sich die Wege einer bedeutenden Destillerie und eines berühmten Cornichon-Anbieters kreuzen, entstehen daraus natürlich interessante Innovationen. Die Schweizer Unternehmen Morand & Hugo Reitzel haben gemeinsam einen neuen Likör zum Aromatisieren von Speisen auf Cornichon-Basis ersonnen!

Diese neue Gaumenfreude verbindet traditionelles Savoir-faire mit lokalen Erzeugnissen. Kenner mit einer Vorliebe für einen guten Tropfen werden hierzu gewiss nicht Nein sagen.

Und wie verwendet man diesen neuen Likör am besten? Überraschend im Longdrink mit Tonic. Benetzen Sie einfach damit Ihr Brot für die Fondue, geben Sie zwei Tropfen auf die Raclette oder legen Sie Gemüse darin ein – die Anwendungsmöglichkeiten sind, laut Thierry Manta, dem Önologen von Morand, zahlreich. Folgen Sie einfach Ihrer Intuition ...

Das erstaunliche Getränk darf bei künftig bei keiner Raclette unter Freunden fehlen. Es erinnert an knackige Cornichons und erfrischt im Abgang mit einer leicht würzigen Säure.

Wenn Sie jetzt immer noch glauben, es handele sich um einen Aprilscherz, sehen Sie doch einfach auf der Website [morand.ch](http://morand.ch) oder fragen Sie in den Geschäften der beiden Marken in Aigle oder Martigny, oder im Pop-up Morand & Friends in Conthey nach. Sehr limitierte Edition. Wir wünschen guten Appetit!



Der Likör (25 Vol.-%) wird derzeit in einer 10 cl-Flasche und in begrenzter Menge angeboten.

CHF 7.90

\* \* \* \* \*

Medienkontakte

MORAND

Fabrice Haenni – fhaenni@morand.ch – +41 79 268 07 77

Reitzel:

Fanny Michellod – fanny.michellod@reitzel.ch – +41 79 828 81 68