

## **Neue Speise für jedes Festmahl**

**Nuri RESERVA: Jahrgangssardinen 2014 und 2015 erstmals erhältlich**

**Wien, am 24.01.2019 – Erstmals präsentiert Nuri – passend zu den Festtagen – edle Jahrgangssardinen. Dafür werden die besten Fänge des Jahres mit den hochwertigsten Zutaten verarbeitet. Jede Dose wird mindestens 12 Monate gelagert, um das Prädikat „RESERVA“ zu erhalten. In dieser Zeit werden die Sardinen durch das reine Olivenöl noch zarter und zu einer außergewöhnlichen Fisch-Delikatesse. Streng limitiert sind derzeit die Sardinen aus den Jahren 2014 und 2015 erhältlich.**

Nuri RESERVA stehen in besonderem Maße für die einzigartige Nuri-Qualität, denn die verarbeiteten Sardinen gehen durch einen besonders sorgfältigen Auswahlprozess. Es werden nur diejenigen Sardinen händisch ausgesucht, die sämtliche Eigenschaften für die Alterung besitzen. Wie bei allen Nuri-Produkten erfolgt die Herstellung in Handarbeit in Portugal. Jede Nuri-Jahrgangssardine wird mindestens 12 Monate in reinem Olivenöl und Gewürzen eingelegt und überzeugt anschließend mit ihrem überragend zarten Geschmack.

Jakob Glatz, Geschäftsführer der Glatz GmbH, über die Nuri-Neuheit: „Die Nuri-Jahrgangssardinen sind eine außergewöhnliche Fisch-Delikatesse und ein großes Herzensprojekt von mir. Umso mehr freue ich mich, dass die Jahrgangssardinen pünktlich zu den Festtagen und zum Start ins nächste Jahr im Handel erhältlich sind.“

Die limitierten Nuri RESERVA sind händisch durchnummeriert und im hochwertigen Geschenkkarton verpackt. Sie eignen sich damit perfekt als Geschenk oder kleines Mitbringsel für jeden Nuri-Liebhaber. Wunderbar passen die Jahrgangssardinen auch als festliche Vorspeise zu einem guten Brot. Derzeit sind die Dosen der Jahrgänge 2014 und 2015 exklusiv bei „Merkur Hoher Markt“ (1010) zum unverbindlich empfohlenen Verkaufspreis von Euro 14,99 sowie bei „Der Wein“ (1010) und „Haug Delikatessen“ (1190) erhältlich.

