



## **KIVIKS MARKNAD – 20 ANOS**

### **KIVIKS MARKNAD INICIA COMEMORAÇÃO AOS 20 ANOS DA EMPRESA, LANÇANDO SUA LINHA GOURMET**

Dando início às comemorações de seus 20 anos, a Kiviks Marknad, fabricante da geléia Queensberry, apresenta ao mercado a LINHA GOURMET QUEENSBERRY – uma seleção de produtos especialmente desenvolvidos para a alta gastronomia.

Com os sabores: Gengibre com Limão, Menta & Hortelã, Pimenta Vermelha, Mango Chutney Original e Hot, a nova linha prima pela originalidade e atende a um público seletivo, que aprecia qualidade naquilo que consome, estando sempre em busca de novidades. Também possibilita diversas variações de uso que vão desde o acompanhamento de entradas, canapés e saladas até os pratos principais – sendo uma combinação perfeita para pratos a base de carne e peixe. O limite é a criatividade.

As geléias têm processo de fabricação exclusivo e não utiliza conservantes, corantes e aromatizantes em sua composição, o que confere mais aroma e sabor aos pratos com a mesma qualidade de toda linha de geléias produzidas pela empresa. Sua embalagem diferenciada e exclusiva segue o padrão dos demais sabores e é referência de mercado.

#### **LINHA GOURMET**

##### **Gengibre com Limão**

O sabor Gengibre com Limão é elaborado a partir do próprio gengibre, do extrato natural do gengibre e raspas de limão.

A combinação desses dois ingredientes criou um produto único, que quando consumido, tem como característica acentuar o gengibre no momento inicial, sendo amenizado e harmonizado com o sabor do limão, que libera a acidez necessária para um perfeito equilíbrio do paladar final.

É ideal na elaboração de pratos agridoces, no acompanhamento de pão, em couverts, com queijos, sanduíches, torradas, carnes brancas e saladas de macarrão frio.

##### **Menta & Hortelã**

O sabor Menta com Hortelã é elaborado a partir do extrato de Menta e da folha da Hortelã. A mistura desses ingredientes propicia um aroma e sabor único ao produto.

O processo de fabricação é totalmente natural, podendo ser feita uma analogia ao processo caseiro de infusão de chás, no qual a folha da Hortelã é submetida à água quente para liberação da cor, aroma e do sabor do chá.

Ideal no acompanhamento de carnes vermelhas, principalmente carnes de caça, como Javali, Cordeiro, Carneiro, etc.



### **Pimenta Vermelha**

O sabor Pimenta Vermelha é elaborado a partir da Pimenta Dedo de Moça fresca e do seu extrato, tem sabor levemente picante e perfeito equilíbrio entre os pedaços e sementes da pimenta proporcionando um sabor e visual único ao produto; devendo ser consumido de acordo com o gosto pessoal e preferência individual de cada um.

Trata-se também de um produto sem corantes, e sua cor é natural, obtida através dos ingredientes utilizados e do processo de elaboração do produto.

Indicada para preparo de pratos picantes e agrídoces é ideal no acompanhamento de canapés, patês, queijos, sanduíches, carnes vermelhas ou como toque picante em molhos prontos.

### **Mango Chutney**

O Mango Chutney tem a sua receita originada na Índia sendo um produto extremamente condimentado, como é de costume na culinária asiática.

O Mango Chutney da Queensberry foi adaptado ao paladar nacional, tendo receita suave e perfeita para agradar a todos os gostos. Seus ingredientes são cravo, canela, gengibre, vinagre, uva passas branca e uva passas preta (80g de mangas inteiras por 100g de produto final).

A versão **Hot** leva como ingrediente, além dos utilizados na versão original, uma combinação de diferentes tipos de pimentas, dando um leve toque picante e saboroso.

Ideal no acompanhamento de saladas, carnes vermelhas, em especial de caça, peixes e carnes brancas. É uma excelente solução para quando se quer dar um sabor agrídoce a um prato sem gosto ou muito forte.

### **Ficha técnica:**

#### **Linha Gourmet Queensberry**

Sabores: Gengibre com Limão, Menta & Hortelã, Pimenta Vermelha, Mango Chutney Original e Hot.

Conteúdo: 320gr;

Previsão varejo: R\$ 7,60

Linhas de distribuição: Supermercados; Atacados; Hotéis; Restaurantes; Restaurantes Japoneses; Churrascarias; Buffets.

### **GELÉIAS QUEENSBERRY**

(KIVIKS MARKNAD)

Fone: (55 11) 6875-4000

[www.kiviks.com.br](http://www.kiviks.com.br)

Informações para imprensa  
DCC Comunicação  
Denise Sassarrão/ Claudia Diomede  
Fone: 37913000