



Pressemitteilung

## Premiere: Luis Dias Food Finisher Spices jetzt bei REWE

### Gourmetkoch führt Gewürzlinie im REWE Supermarkt in Elsdorf ein

**Spitzenkoch präsentiert die finale Raffinesse für den Genuss in der heimischen Küche +++  
Natürliche, vegane Kräuter und Gewürze in Bio-Qualität +++ Leichtes Würzen auch für  
ungeübte Köche +++**

**Köln, 4. April 2023.** Luis Dias hat sich als Gourmetkoch seit Jahren einen führenden Namen in der Spitzengastronomie erobert, mit Auszeichnungen und Restaurant-Empfehlungen im Gault&Millau, Guide MICHELIN Deutschland 2022 und DER FEINSCHMECKER. Mit einem Sortiment von ausgesuchten Gewürzen und Kräutern steht der „kölsche Portugiese“, wie er genannt wird, nun auch in der heimischen Küche Pate. Die von ihm entwickelten Food Finisher Spices, die als Gewürzhilfsmittel kurz vor dem Servieren auf das Gericht gegeben werden, sind ab April 2023 erstmals beim Vollversorger REWE erhältlich. Den Anfang macht der REWE Supermarkt in Elsdorf. Anlässlich der Produkteinführung am 3. April war Luis Dias persönlich vor Ort, um die Food Finisher Spices zu präsentieren.

„Mit unseren Finisher Spices wird Kochen so einfach! Man muss nicht lange überlegen und spart so viel Zeit“, schwärmt Dias. „Für jeden Geschmack gibt es speziell zusammengestellte Gewürze, sodass es einfach ist, das passende auszuwählen.“ Für nahezu alle Anlässe hält Luis Dias eine Gewürzmischung, eine Gewürzzubereitung oder ein Gewürzsalz für den finalen Schliff bereit: ob „Antipasti“, „Lecker-Ei“ oder „Tomaten Zauber“. Alle Produkte sind 100 % Natur, Bio-Qualität, vegan, frei von künstlichen Aromen, Füllstoffen und Geschmacksverstärkern. „Das ist mir wichtig“, so Luis Dias, „ich gebe nichts raus, was nicht meinem hohen Qualitätsanspruch an eine gute Küche entspricht.“

Ingrid und Wolfgang Grundhöfer, die den REWE-Markt in Elsdorf betreiben, freuen sich: „Wir sind offen für neue Produkte und waren begeistert von den Food Finisher Spices, nachdem Luis uns damit bekocht hat“, so Ingrid Grundhöfer. Das Besondere: Die Gewürze werden erst nach dem Kochen auf das Gericht gegeben und runden jede Speise perfekt ab – das frische Food Finish eben. Damit die Freude an den aromatischen Gewürzen lange erhalten bleibt, sind die Food Finisher Spices in nachhaltigen Standbodenbeuteln vor äußeren Einflüssen wie Luft, UV-Strahlung und Feuchtigkeit hervorragend geschützt, leicht zu öffnen, wiederverschließbar und platzsparend zu lagern. „Somit stellen wir heute etwas ganz Besonderes vor!“, betont Wolfgang Grundhöfer.

Luis Dias GmbH  
Wankelstr. 31  
50996 Köln-Rodenkirchen

[www.luis-dias.com](http://www.luis-dias.com)  
[www.luis-dias-spices.com](http://www.luis-dias-spices.com)

[presse@luis-dias-spices.com](mailto:presse@luis-dias-spices.com)  
[vertrieb@luis-dias-spices.com](mailto:vertrieb@luis-dias-spices.com)  
[marketing@luis-dias-spices.com](mailto:marketing@luis-dias-spices.com)



**Verkostungen** finden am **15. und 22. April** sowie am **6. und 20. Mai** zwischen 10 und 14 Uhr bei REWE Grundhöfer, Hinter den Gärten 1, 50189 Elsdorf, statt. Luis Dias wird vor Ort live kochen und die Food Finisher Spices vorführen. Die Kunden sind eingeladen, die Gewürze direkt vor Ort zu probieren.

### Weitere Termine mit Luis Dias

Am Dienstag, den **11. April 2023**, werden die Food Finisher Spices bei REWE Jörg Randebrock, Gotenstraße 9, 50389 Wesseling, um 10:30 Uhr von Luis Dias persönlich präsentiert.

Es folgen Verkostungen am **28. und 29. April**, am **12. und 13. Mai**, sowie am **26. und 27. Mai**, jeweils von 11 bis 18 Uhr.

### Fotos unter

[https://www.dropbox.com/sh/tr9xte3ppkyqmho/AADNktcxQE68MG2cex\\_UKXa\\_a?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/tr9xte3ppkyqmho/AADNktcxQE68MG2cex_UKXa_a?dl=0)

Fotoquelle: Luis Dias/Jennifer Rumbach

### Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten an:

PR & Text Bureau, Margit Schmitt, Hochkirchener Straße 3, 50968 Köln, [info@prtb.de](mailto:info@prtb.de)