



## KELLY'S CHIPSWAHL 2023 Österreich wählt die neue Chipssorte des Jahres!

Dank der österreichischen Bäuerinnen und Bauern werden Kelly's Chips Sackerln mit Erdäpfeln aus der Region gefüllt. Damit im Spätsommer genügend heimische Kartoffeln geerntet werden können, wird bereits jetzt die Aussaat geplant.

Gleichzeitig startet Kelly's die Chipswahl 2023 und lässt in den nächsten Wochen Österreich entscheiden, welche neue Chips-Sorte ab April ins Regal wandern darf.

Von 24. Jänner bis 19. März kann man einmal pro Tag auf **Chipswahl.at** abstimmen, welche neue Geschmacksrichtung in Kürze aus besten heimischen Kartoffeln produziert wird. Es stehen dafür drei typisch österreichische Geschmacksrichtungen zur Auswahl: Grillhendl, Spiegelei und Apfelstrudel. Der Sieger wird online am 19. März bekanntgegeben.





Wer schon früher in den Genuss der außergewöhnlichen und zugleich typisch österreichischen Geschmacksrichtungen kommen möchte, hat die Möglichkeit, sich zu Beginn der Kampagne als Testesser\*in über Instagram unter **kellys\_austria** zu bewerben. Ein eigens kreierter Snapchat-Filter fängt den knisternden Genussmoment obendrein als Schnapsschuss ein.

## ABOUT KELLY

Im Hause Kelly dreht sich alles um knisternden, regionalen Genuss!

93 Landwirtschaftsbetriebe liefern jährlich ca. 27 000 Tonnen beste Kartoffeln aus den Regionen Absdorf, Hollabrunn, Tullnerfeld, Korneuburg, Mistelbach, Marchfeld und Seewinkel in das Werk im angrenzenden 22. Wiener Gemeindebezirk. Somit ist Kelly auch der zweitgrößte, industrielle Kartoffelabnehmer in Österreich. Neben den österreichischen Erdäpfeln verwendet Kelly auch ausschließlich Salz aus den heimischen Alpen für seine Snacks. Rund 1 100 Tonnen des weißen Goldes werden im Jahr für die Verfeinerung der knusprigen Leckereien maßvoll eingesetzt.

## Knackiger, einfacher und schneller geht's nicht.

### Wussten Sie, dass...

- ...Kelly's Chips zu 100 % aus österreichischen Kartoffeln und im Werk in Wien 22 produziert werden?
- ...rund 27 000 Tonnen Erdäpfel jährlich für Kelly's Chips verarbeitet werden?
- ...rund 90 österreichische Kartoffelbauern die Kartoffeln für Kelly's Chips und Sticks liefern?
- ...das nächste Kartoffel-Feld nur 6 km von der Produktion entfernt ist?
- ...Soletti mit rund 12 000 Tonnen Mehl pro Jahr zu den größten heimischen Mehlabnehmern zählt?
- ...alle Soletti Produkte in Feldbach in der Steiermark produziert werden?
- ...mehr als 2 000 Tonnen österreichischer Maisgrieß zu Kelly's Snacks verarbeitet werden?
- ...rund 1 100 Tonnen österreichisches Salz für Kelly's Snacks verarbeitet werden?
- ...für Kelly's und Soletti Produkte nur Salz von den Salinen Österreichs verwendet wird?
- ...Kelly's und Soletti auf Geschmacksverstärker verzichten und nur MSG-freie Gewürze einsetzen?
- ...für Kelly's Snacks rund 300 Tonnen Gewürze verarbeitet werden?
- ...die Kelly Werke in Wien und Feldbach zu 100 % ohne Palmöl produzieren?

### Rückfragenhinweis:

Mag. (FH) Petra Trimmel  
Marketing Director Kelly Ges.m.b.H.  
Hermann-Gebauer-Straße 1, A-1220 Wien  
Tel.: +43 5 70 789 750 | F: +43 5 70 789 709  
E-Mail: [petra.trimmel@kelly.at](mailto:petra.trimmel@kelly.at)

### Pressekontakt Österreich

LS & MORE | Liane Seitz | 1180 Wien | Hockegasse 10  
fon: +43 664 2201222  
mail: [lseitz@lianeseitz.com](mailto:lseitz@lianeseitz.com) | web: [www.lianeseitz.com](http://www.lianeseitz.com)

