

Medieninformation

Romer's Hausbäckerei AG an der Igeho: Halle 1.1, Stand B26

Süsse und salzige Neuheiten von Romer's Hausbäckerei

An der diesjährigen Igeho präsentiert Romer's Hausbäckerei eine ganze Menge neuer Produkte. Alle sind parat zum Degustieren am Stand B26 in der Halle 1.1.



Für Liebhaber variantenreicher Apérobuffets hat die Bäckerei drei neue Appetithäppchen kreiert: Das Apéro-Currychüssli, das Apéro-Spinattäschli sowie das Apéro-Tomatenchräpfli – alle sind je circa 15 Gramm schwer und aus Blätterteig gefertigt. Die Teiglinge sind nach 12- bis 15-minütigem Backen servierbereit.



Ebenfalls aus der salzigen Ecke stammen die neuen Toast-Master-Snacks: das 150-grämmige Thairbrot mit Poulet sowie das 140-grämmige Thairbrot mit Gemüse. Beide beinhalten typisch asiatische Zutaten, beide sind rassig gewürzt und innert weniger Minuten servierbereit. Die Poulet-Variante enthält Schweizer Geflügel.



Die Royal- und die Sachertorte sind seit vielen Jahren Leaderprodukte im süßen Sortiment. Jetzt gibts diese beiden Klassiker in neuer, kleiner Portionengröße. Sowohl die Royal- als auch die Sacher-Schnitte wiegen 80 Gramm und sind preislich attraktive Ergänzungen für den Dessertbereich. Auch klein geschnitten oder halbiert können sie serviert werden und machen immer eine gute Falle: beispielsweise als Würfel fürs bunte Dessertbuffet. Der Aufwand: Schnitten nur auftauen lassen ...



Wenn es die Gäste nach cremigen Desserts gelüftet, sind die neuen Himbeer-Aprikosen-Becher und Mango-Blutorangen-Becher genau richtig. Ideal für einen feinen Abschluss eines schönen Essens oder einfach für zwischendurch, zu Kaffee oder Tee. Der Aufwand ist kaum erwähnenswert: Die Dessertbecher nur auftauen lassen, nach Belieben ausgarnieren, und schon sind sie parat zum Geniessen.



Es ist gebacken, 80-grämmig, einzeln verpackt und ein beliebtes, luftig-leichtes Süssgebäck: das Kokosmakrönli. Immer eine Sünde wert und eine feine Ergänzung des Tischwarensortiments. Es ist parat, sobald es aufgetaut ist.



Die Grossbäckerei hat ihre bereits sehr vielfältige Brotpalette um ein weiteres Produkt bereichert. Mit einem Roggenbrot, das vorgebacken ist, 400 Gramm wiegt und einzeln verpackt ist. Das Roggenbrot enthält Sauerteig, was ihm einen ganz besonders raffinierten Geschmack verleiht und erst noch die Haltbarkeit verlängert.

Weitere Auskünfte an die Medienschaffenden erteilt gerne:
René Buchschacher, Marketing- und Verkaufsleiter, Romer's Hausbäckerei AG,
Neubuchstrasse, Postfach 55, 8717 Benken SG, Telefon 055 293 36 36,
Fax 055 293 36 37, E-Mail rene.buchschacher@romers.ch

Benken, 12. November 2009