

Die Medieninformation und das Fotomaterial sind abrufbar unter www.romers.ch, Medieninformationen.

ZAGG: Halle 2, Stand 235

Neue Kreationen aus Romer's Hausbäckerei

An der diesjährigen Fachmesse präsentiert Romer's Hausbäckerei eine verschiedenartige Auswahl aus ihrem süssen und salzigen Backwarensortiment. Dazu zählen vier raffinierte Neuheiten. Aber auch bewährte Leader- und Nischenprodukte sind in der Auslage zu finden, ebenso Artikel aus der Snacklinie Toast Master. Besucherinnen und Besucher der ZAGG können die Produkte in der Halle 2 am Stand 235 degustieren.

Das «Zeit sparende» Fonduebrot

Schnell wirds gehen, und die kältere Jahreszeit macht sich wieder bemerkbar. Damit einhergehend folgt die Saison der Käsefondues. Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden, ist eine Zeit raubende Arbeit, die man dank der neuen Komposition von Romer's Hausbäckerei anderweitig einsetzen kann. Denn beim 150-grämmigen, vorgebackenen Fonduebrot aus Weissmehl sind die Würfel bereits vorgeschnitten, man braucht sie nur noch abzubrechen. Da jedes Würfeli mindestens auf zwei Seiten eine Rinde trägt, sind die Stücke besonders knusprig.



Das Fruchtbrötli – eine feine Kombination von Früchten und Nüssen

Feigen, Pflaumen, Aprikosen und Haselnüsse: Alles gut vermischt ergibt das neue Fruchtbrötli aus Romer's Hausbäckerei. Es schmeckt herrlich fruchtig-nussig, passt ideal zu einer Käseplatte und ist eine ausgewogene Zwischenverpflegung. Da brauchts weder Butter noch Konfitüre obendrauf, das Brötli selbst ist Genuss pur. 80 Gramm wiegt das Produkt, es ist vorgebacken.



Für den kleinen Dessertgluscht: Cappuccino- und Schwarzwälder-Würfel

Immer beliebter sind kleinere Dessertportionen. Deshalb hat Romer's Hausbäckerei gleich zwei neue Nachspeisen im Mini-Format kreiert: Sie heissen Cappuccino-Würfel und Schwarzwälder-Würfel. Beide Sorten sind in der praktischen, hygienischen Tiefzugschale verpackt, jeder Würfel wiegt ca. 48 Gramm. Somit sind sie ideal für alle Gäste, die zwar Gluscht auf ein Dessert haben, aber eben nur auf ein kleines. Und der Aufwand für die Zubereitung? Der ist nicht erwähnenswert. Man muss die Würfel nur auftauen lassen und kann sie nach Belieben ausgarnieren. Ein weiterer Vorteil: Die Cappuccino- und Schwarzwälder-Würfel sind preislich attraktive Produkte im Dessertbereich. Sie sind erhältlich im Karton mit zwei Tiefzugschalen à je 21 Würfel.



Bildquelle: Romer's Hausbäckerei AG

Auskünfte an die Medienschaffenden erteilt gerne:

René Buchschacher, Marketing- und Verkaufsleiter, Romer's Hausbäckerei AG,
Neubuchstrasse 1, Postfach 55, 8717 Benken SG, Telefon 055 293 36 36,
Fax 055 293 36 37, E-Mail rene.buchschacher@romers.ch

Benken, 27. August 2010