

Presseinformation

Januar 2020

Snack – nicht nur in der Festzeit

Neu: ARYZTA XL Brezel mit salzarmem Dekor

Die Laugenbrezel wird in verschiedensten Variationen angeboten: mit schmalem und breitem Bauch, mit feinen oder kräftigen Ärmchen, stark oder leicht gesalzen, klein oder, wie jetzt von ARYZTA, im XL-Format. Die ARYZTA XL Brezel (130 g) ist fertig gebacken und tiefgekühlt, wird bei Raumtemperatur 30 - 60 min aufgetaut und ist sofort verzehrbereit. Das Laugengebäck ist mit einem salzreduzierten Dekor ausgestattet, das auch beim Auftauen nicht schmilzt.

Für eine besonders frische Rösche empfehlen die Backexperten, nach dem Auftauen die XL Brezel 2 min im Ofen zu backen. Alternativ kann das Produkt auch gefroren ohne Antauzeit 8 min bei 160 °C gebacken werden. Damit kann bedarfsgerecht reagiert werden.

Das Laugengebäck im XL-Format ist nach handwerklicher Tradition geschlungen und gebacken. Die ARYZTA XL Brezel ist ideal als Brotzeit mit einem Paar herzhaften Würsten oder Käsewürfeln – nicht nur zur Oktoberfestzeit. Der breite Bauch mit dem Aufriss der Brezel ist ideal zum Aufschneiden

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryztafoodsolutions.de

Presseinformation

und Belegen. Alternativ kann die Brezel auch mit Käse, Käse und Schinken oder als Pizzabrezel überbacken werden. Ein schnell zu produzierender Snack, der kalt oder erwärmt für das To-go-Geschäft angeboten wird.

ARYZTA XL Brezel: tiefgekühlt und fertig gebacken, 130 g

Über ARYZTA:

ARYZTA ist mit 57 Großbäckereien in 29 Ländern eines der größten Bäckereiunternehmen der Welt, beschäftigt weltweit etwa 19.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ist europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren. Die mehr als 3.000 Mitarbeiter bei ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH produzieren an den Standorten Artern, Eisleben, Gerolzhofen, Mansfeld und Nordhausen in bester deutscher Backtradition und auf modernsten Anlagen traditionelle und innovative Bäckereiprodukte in höchster Qualität. ARYZTA Food Solutions GmbH in Freiburg/Breisgau betreut mit 50 Außendienstmitarbeitern rund 15.000 Kunden mit maßgeschneiderten Konzepten für den Außer-Haus-Markt und ist Deutschlands Marktführer für Convenience-Backwaren und Food-Service-Produkte.

ARYZTA koordiniert seine Deutschland-Aktivitäten in Berlin und beliefert führende Marken des Einzelhandels, der Systemgastronomie, Cateringunternehmen, Backshops und Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie sowie Tankstellen unter anderem mit Produkten der Marken Hiestand, Coup de Pates und Otis Spunkmeyer.

Als globales Unternehmen und auch als regionaler Arbeitgeber sieht sich ARYZTA in ökologischer und sozialer Verantwortung für die Umwelt, seine Mitarbeiter und deren Umfeld.

www.aryzta.de

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfelbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryztafoodsolutions.de

Presseinformation



ARYZTA XL Brezel.jpg

Die ARYZTA XL Brezel ist ideal als Brotzeit und als Snack zum Belegen.

Kontakt:

Volker Simon
Telefon: +49 7151/994567-11
Telefon: +49 7151/994567-22
E-Mail: simon@nota-bene-com.de

nota bene communications GmbH
Strümpfbacher Str. 21
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/70492-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

Aryzta Food Solutions GmbH
Konrad-Goldmann-Straße 5b
79100 Freiburg
www.aryztafoodsolutions.de