

PRESSEINFORMATION

November 2023

Mit Kartoffeln und Urgetreide – ohne Zusatzstoffe

Neu: ARYZTA Mini Kartoffelrauten und Urgetreide Brötchen

Brötchen sind vielseitig in der Gastronomie, der Hotellerie und der Gemeinschaftsverpflegung zu verwenden: zum Frühstück, bei einem rustikalen Bufett, als Basis für einen Snack oder auch als Beilage zu Salaten und Suppen. ARYZTA bietet die neuen Mini Kartoffelrauten und das Urgetreide Brötchen an.

Die Brötchen sind vegan, werden ohne Palmöl hergestellt und entsprechen den Anforderungen an das ARYZTA clean label. ARYZTA bietet mittlerweile 300 Produkte an, die ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Farbstoffe, ohne Antioxidationsmittel und ohne Geschmacksverstärker hergestellt werden.

Die mit Sauerteig und feinen Kartoffelflocken gebackenen Mini Kartoffelrauten hell und dunkel zeichnen sich durch ihre Saftigkeit und die lange Frischhaltung aus. Die Brötchen schaffen durch die ungewöhnliche Rautenform Abwechslung im Brotkorb. Die halb gebackenen Brötchen (50 g) sind tiefgekühlt und werden ohne Antauzeit 6 - 8 min bei 180 - 200 C° gebacken.

Das im Teig enthaltene Mehl von Dinkel, Emmer und Waldstauden-Roggen verleiht dem Urgetreide Brötchen seinen nussigen Geschmack. Die gefaltete Form und die sichtbaren Saaten schaffen Aufmerksamkeit. Die Grammatur von 110 g ist ideal für hochwertige

Kontakt:

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

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

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

Snacks. Das halb gebackene Brötchen ist tiefgekühlt und wird ohne Antauzeit 8 - 10 min bei 180 - 200 C° gebacken.

Über ARYZTA:

ARYZTA ist ein globales Lebensmittelunternehmen mit einer führenden Position im Bereich der Spezialbäckerei und europäischer Marktführer für Tiefkühlbackwaren. Die etwa 2.000 Mitarbeiter bei ARYZTA Bakeries Deutschland GmbH produzieren an den Standorten Eisleben, Gerolzhofen 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 rund 9.000 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 mit den B2B-Marken Hiestand und Coup de Pates.

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; www.aryzta.com



ARYZTA Mini Kartoffelrauten.jpg

Hell, dunkel und immer saftig: Mini Kartoffelrauten von ARYZTA

Kontakt:

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

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

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



ARYZTA Urgetreide Brötchen.jpg

Dinkel, Emmer und Waldstauden-Roggen im Teig: Urgetreide Brötchen von ARYZTA

Kontakt:

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

nota bene communications GmbH
Ratsgasse 6
71384 Weinstadt
www.nota-bene-com.de

Mandy Maier
Telefon: +49 761/70492-3736
Telefax: +49 761/7049-19
E-Mail: mandy.maier@aryzta.com

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